Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Dernière mise à jour des données de ce texte : 18 février 2023

NOR : AGRE1125108A

JORF n°0244 du 20 octobre 2011

- Annexes (Articles Annexe I à Annexe II)

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;
Vu le code du travail, notamment son article L. 6313-1 ;
Vu le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale,
Arrête :

Article 1

Modifié par Arrêté du 12 octobre 2012 - art. 5

Toute personne qui réalise des prestations de formation professionnelle continue au sens de l'article L. 6313-1 du code du travail doit répondre aux conditions définies dans le cahier des charges prévu en annexe I du présent arrêté pour mettre en œuvre la formation spécifique, mentionnée à l'article D. 233-12 du code rural et de la pêche maritime.

Article 2

Modifié par Arrêté du 13 février 2023 - art. 1

La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures.

Le contenu de la formation est défini dans le référentiel de formation prévu en annexe II du présent arrêté.

Article 3

Le présent arrêté entre en vigueur le 1er octobre 2012.

Article 4

La directrice générale de l'enseignement et de la recherche est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexes (Articles Annexe I à Annexe II)

Annexe I

Modifié par Arrêté du 13 juin 2016 - art. 1

CAHIER DES CHARGES DE LA FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE PRÉVU À L'ARTICLE D. 233-7 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME

Pour les salariés, conformément à l'article L. 6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action d'adaptation des compétences.

A. — La déclaration d'intention et la lettre d'engagement :

Toute personne qui réalise des prestations de formation transmet une déclaration d'intention de mettre en place l'action de formation pour le ou les secteurs d'activités définis à l'article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime et une lettre d'engagement à viser les objectifs de formation tels que décrits dans le référentiel de formation à la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou à la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer du lieu où sera effectuée la formation au plus tard dès la conclusion de la première convention ou du premier contrat de formation en hygiène alimentaire.

L'autorité administrative concernée procède à l'enregistrement de la déclaration d'intention et attribue un numéro d'enregistrement à la personne qui réalise la prestation de formation.

L'autorité administrative lui transmet ensuite le modèle d'attestation de suivi de formation fourni au stagiaire sur lequel figure le numéro d'enregistrement.

Toute modification de la déclaration d'intention sera notifiée, par les soins de la personne qui réalise des prestations de formation, à l'autorité administrative concernée.

Toute personne qui réalise des prestations de formation est mentionnée par la direction concernée sur une liste diffusable pour consultation par le public. Le maintien sur cette liste est subordonné au respect des conditions indiquées dans le

présent cahier des charges et à la réalisation d'au moins une prestation de formation sur une période couvrant deux bilans annuels successifs.

B. — Les pièces administratives :

La personne qui réalise la prestation de formation tient à disposition de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou de la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer, selon le territoire concerné, les pièces administratives décrivant les moyens pédagogiques et techniques déployés pour mettre en œuvre la formation. Elles contiennent les informations suivantes :

— le processus pédagogique ;

— les modalités de la mise en pratique ;

— les supports de la formation ;

— le livret de formation remis au stagiaire ;

— les noms et qualité des formateurs.

Ces pièces administratives doivent être régulièrement mises à jour par la personne qui réalise la prestation de formation et actualisées lors de chaque changement significatif.

C. — Le bilan de la prestation de formation :

La personne qui réalise la prestation de formation transmet annuellement son bilan régional de la prestation de formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale à chacune des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, des directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, ou des directions des territoires, de l'alimentation et de la mer concernées.

Annexe II

RÉFÉRENTIEL DE FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

A. — Objectifs :

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène

conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.
Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.
Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

B. — Référentiel de capacités :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
— identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
— connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
— connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
— connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
— repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
— raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
— connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
— connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
— utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
— organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
— mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

C. — Référentiel de formation, savoirs associés :

1. Aliments et risques pour le consommateur :
Introduction des notions de danger et de risque.
1.1. Les dangers microbiens.
1.1.1. Microbiologie des aliments :
— le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
— le classement en utiles et nuisibles ;
— les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
— la répartition des micro-organismes dans les aliments.
1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
— les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
— les toxi-infections alimentaires collectives ;
— les associations pathogènes/aliments.
1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
— la qualité de la matière première ;
— les conditions de préparation ;
— la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;

— la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
— l'hygiène des manipulations ;
— les conditions de transport ;
— l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
1.2. Les autres dangers potentiels :
— dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
— dangers physiques (corps étrangers...) ;
— dangers biologiques (allergènes...).
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
— principes de base du paquet hygiène ;
— la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
— les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
2.4. Les contrôles officiels :
— direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
— grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
— suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
3. Le plan de maîtrise sanitaire :
3.1. Les BPH :
— l'hygiène du personnel et des manipulations ;
— le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
— les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
— les procédures de congélation/décongélation ;
— l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
3.2. Les principes de l'HACCP.
3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Fait le 5 octobre 2011.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement
et de la recherche,
M. Zalay