



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Légifrance

Le service public de la diffusion du droit



Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

i Dernière mise à jour des données de ce texte : 01 juillet 2025

NOR : AGRE2400216A

JORF n°0043 du 21 février 2024

Version en vigueur au 30 octobre 2025

Le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son article 2 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 233-4 et D. 233-12 ;

Vu le code du travail, notamment son article L. 6313-1,

Arrête :

Chapitre Ier : Champ d'application (Articles 1 à 2)

Article 1

La formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région et réalisant des prestations de formation professionnelle continue au sens de l'article L. 6313-1 du code du travail.

Article 2

I. - La durée de la formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime est de quatorze heures.

II. - Le contenu de la formation est défini par le référentiel de formation figurant en annexe I du présent arrêté.

Dans leurs actions de formation, les organismes de formation doivent aborder l'intégralité des capacités et savoirs prévus par le référentiel de formation.

III. - La formation doit prévoir une période de deux heures minimum par période de sept heures en présence des stagiaires. Ces périodes de deux heures minimum sont dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel. Elles peuvent se dérouler au choix de l'organisme de formation en milieu professionnel, dans les locaux de l'organisme de formation ou dans tout autre lieu qu'il juge approprié.

Chapitre 4 : Dispositions transitoires (Articles 9 à 10)

Article 9

A modifié les dispositions suivantes

Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 (Ab)

Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 - Annexes (Ab)

Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 - art. 1 (Ab)

Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 - art. 2 (Ab)

Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 - art. 3 (Ab)

Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 - art. 4 (Ab)
Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 - art. Annexe I (Ab)
Abroge Arrêté du 5 octobre 2011 - art. Annexe II (Ab)

Article 10

Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

Article

ANNEXES

ANNEXE I

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.

Conformément à l'article 2 du règlement susvisé, l'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

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 le paquet hygiène ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. 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 ;
- savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

C. - Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers allergènes ;
- dangers biologiques ;

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
- 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 ;
- Les autres dangers biologiques (parasites) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments ;

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

- 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) ;

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ;

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ;
- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;
- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;

- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant ;

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (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 de durabilité minimale) ; et leur validation ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

3.2. Les principes de l'HACCP ;

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

3.5. La traçabilité.

Fait le 12 février 2024.

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'enseignement et de la recherche,

B. Bonaime