**Information**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'enseignement et de la recherche**<br>**Service de l'enseignement technique**<br>**Sous-direction des politiques de formation et d'éducation**<br>**Bureau des Partenariats Professionnels**<br>**1 ter avenue de Lowendal**<br>**75700 PARIS 07 SP**<br>**0149554955**<br><br>**N° NOR AGRE1615543N** | **Note de service**<br><br>**DGER/SDPFE/2016-547**<br><br>**06/07/2016** |

**Date de mise en application :** 06/07/2016
**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**
DGER/SDPOFE/C2011-2012 du 13/12/2011 : Conditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de format
**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**
**Nombre d'annexes :** 7

**Objet :** conditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation.

| **Destinataires d'exécution** |
|---|
| Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt<br>Directions de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt<br>Directions des Territoires de l'Alimentation et de la Mer<br>Pour information : DGAL, DGEFP, DGS, DGCCRF, Préfets de région, DIRECCTE, Préfets de département, DD(CS)PP, Inspection de l'Enseignement Agricole et les Organisations professionnelles. |

**Résumé :** la présente note de service détaille le cahier des charges des conditions de mise en œuvre de la formation par les prestataires de formation, ainsi que celles relatives à leur enregistrement, et à la mesure de leur activité annuelle. Elle est complétée par des annexes à destination des prestataires de formation et des autorités administratives en charge du suivi.

**Textes de référence :**Article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime, 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, arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adapté à l'activité des établissements de restauration commerciale, arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adapté à l'activité des établissements de restauration commerciale.

## I- Préambule

L'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime prévoit une obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide, à compter du 1er octobre 2012 *(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).*

Toutefois, l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime prévoit que *« Sans préjudice des dispositions prévues à l'article L. 233-1, les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à l'obligation de formation (...) »* et le décret du 24 juin 2011 précité mentionne qu'*«un arrêté du ministre chargé de l'alimentation précise les diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue par l'article L. 233-4 »* (arrêté du 25 novembre 2011 susvisé).

Le décret du 24 juin 2011 précité indique les conditions auxquelles les personnes physiques ou morales délivrant cette formation devront répondre : *« la formation prévue à l'article L. 233-4 peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région, conformément à l'article L. 6351-1 du code du travail. Un cahier des charges défini par arrêté du ministre chargé de l'alimentation détermine les conditions auxquelles est soumis l'organisme de formation ainsi que le contenu et la durée de cette formation. »*

C'est l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'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 qui détermine les conditions, le contenu et la durée de formation auxquels sont soumis les dispensateurs de formation.

Cette note de service présente les modalités de mise en œuvre de l'action de formation, les conditions d'intégration au répertoire des dispensateurs de formation et au maintien sur la liste diffusée par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF), ou la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer (DTAM).

## II- Le cahier des charges

### A- La déclaration d'intention

Les personnes morales assujetties à la déclaration d'activité (article L.6351-1 du code du travail) et les personnes physiques non assujetties à cette déclaration qui souhaitent dispenser l'action de formation professionnelle spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ont l'obligation de déclarer leur intention de mettre en œuvre cette formation.

Les organismes de formation professionnelle déclarés en application de l'article L.6351-1 du code du travail devront fournir leur numéro de déclaration d'activité. Ceux qui ne sont pas encore déclarés sont dispensés de cette obligation, toutefois, ils devront procéder à cette déclaration dans les 3 mois suivant la conclusion de la première convention ou du premier contrat de formation professionnelle.

#### 1- Le dépôt de la déclaration

Le dispensateur de formation adresse à la DRAAF, la DAAF ou la DTAM *(Annexe I)* du lieu où sera effectuée la formation :

- une déclaration d'intention dans laquelle il formule son intention de mener l'action de formation pour le ou les secteurs d'activités définis à l'article 1er du décret du 24 juin 2011 précité, c'est à dire la restauration traditionnelle, les cafétérias et autres libres-services et la restauration de type rapide *(Annexe II)*;

- et une lettre d'engagement à viser les objectifs de formation tels que décrits dans le référentiel de formation annexé à l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011, *(Annexe III).*

La déclaration d'intention et la lettre d'engagement sont transmises au plus tard dès la conclusion de la première convention ou du premier contrat de formation en hygiène alimentaire.

Dans le cas où le dispensateur de formation souhaite mettre en œuvre l'action de formation dans plusieurs régions, il dépose sa déclaration d'intention ainsi que sa lettre d'engagement auprès de l'autorité administrative de chacune des régions concernées.

**2- L'enregistrement du dispensateur de formation**

L'autorité administrative concernée (DRAAF, DAAF, DTAM) procède, dès réception de la déclaration d'intention accompagnée de la lettre d'engagement, à l'enregistrement du dispensateur de formation et lui attribue un numéro.

L'autorité administrative transmet ensuite au dispensateur de formation le modèle d'attestation de suivi de formation *(Annexe IV)* sur laquelle elle porte le numéro d'enregistrement. Cette attestation est remise au stagiaire par le dispensateur au terme de la formation.

*Il est rappelé que l'attribution d'un numéro d'enregistrement d'une déclaration d'intention ne peut en aucun cas être assimilé à un agrément, une habilitation ou encore un label de la part de l'État.*
*De même, la déclaration d'intention ne remplace pas la déclaration d'activité prévue à l'article L.6351-1 du code du travail.*

Le numéro d'enregistrement, qui est généré à l'échelon régional, a une portée nationale et est établi de la manière suivante:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Région* | n° d'ordre régional* | Semaine* | Année* |

**Région :* code officiel géographique (COG) ;

**N° d'ordre régional :* nombre à quatre chiffres représentatif de l'ordre d'arrivée de la déclaration d'intention à l'autorité administrative concernée ;

**Semaine :* numéro de la semaine de la réception de la déclaration d'intention ;

**Année :* année de la réception de la déclaration d'intention.

**B- Le répertoire des dispensateurs de formation « ROFHYA »**

Le numéro d'enregistrement, permettant d'identifier les dispensateurs de formation, est intégré dans une base de données régionale dénommée « ROFHYA _Nom de région».

L'objectif du répertoire est d'identifier l'activité de formation en hygiène alimentaire des dispensateurs de formation et, à partir de cette identification, de rendre visible par une liste diffusable pour consultation par le public, l'offre de formation pour chacun des trois secteurs d'activités des établissements de restauration commerciale.

Chacune des autorités administratives régionales veillera à la mise à jour du répertoire et de la liste consultable par le public.

La liste est consultable sur le site internet de l'autorité administrative concernée.

Le maintien sur la liste est subordonné au respect de la transmission du bilan annuel d'activité y compris en l'absence de réalisation de session sur la période ainsi qu'à l'ensemble des conditions indiquées dans le présent cahier des charges.

L’absence de réalisation d’activité sur une période couvrant deux bilans annuels successifs entraîne le retrait du dispensateur de formation de la liste.

Une notification est adressée par l’autorité administrative concernée au dispensateur de formation retiré de la liste.

### C- Les pièces administratives

Le dispensateur de formation tient à disposition permanente de l'autorité administrative régionale concernée, les pièces administratives décrivant les moyens pédagogiques et techniques déployés pour mettre en œuvre la formation. Elles contiennent les informations suivantes :

- Le processus pédagogique.

Au travers du processus pédagogique choisi, l'organisme de formation définit la progression retenue pour atteindre les objectifs visés au référentiel de formation *(Annexe II* de l’arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011*)*. Ce processus correspond à la progression pédagogique proposée à la personne formée en vue d'acquérir les connaissances requises.

- Les modalités de la mise en pratique.

Cela recouvre notamment :
a) les travaux d'ingénierie réalisés en vue de l'adaptation de la formation par secteur d'activité, aux postes de travail concernés...,
b) la formation en présentiel, e-learning, inter/intra entreprises...
c) la répartition horaire et chronologique des séquences consacrées aux aspects théoriques et à la mise en situation, aux contraintes de déroulement...,
d) les cas concrets étudiés.

- Les supports de la formation.

Ils constituent l'ensemble des moyens concourant à la transmission des connaissances requises.

- Le livret de formation remis au stagiaire.

On y trouve a minima le programme de formation, une synthèse des contenus de formation, la durée de formation, les volumes horaires, la liste des formateurs, les modalités de la formation (références bibliographiques, documents pédagogiques annexes...).

- Les noms et qualité des formateurs.

Lors d'une demande de communication de pièces administratives, le dispensateur de formation dispose d'un délai de 15 jours à compter de la réception de la demande pour les fournir.

Ces pièces administratives sont régulièrement mises à jour par le dispensateur de formation et actualisées lors de chaque modification significative.

### D- Déclaration d'une modification ou cas de cessation d'activité

En cas de modification d'un ou des éléments de la déclaration d'intention, une déclaration rectificative est impérativement transmise à la DRAAF, DAAF ou DTAM dans les 30 jours suivant la modification. Toute cessation d'activité est signalée dans le même délai.

### E- Le bilan annuel

#### 1- Du dispensateur de formation

Le dispensateur de formation transmet chaque année, et avant le 31 mars de l'année suivant celle au titre de laquelle il a été établi, un bilan régional retraçant l'activité de la prestation de formation réalisée (*Annexe V*).

Le bilan mentionne obligatoirement les données suivantes par secteur :

- nombre de sessions de formations réalisées,
- nombre de stagiaires formés,
- modifications ou améliorations envisagées.

Ce bilan régional du dispensateur de formation est transmis à chacune des autorités administratives des régions concernées.

Le dispensateur de formation peut demander, à l'occasion du bilan annuel, à être retiré de la liste.

**2- De l'autorité administrative**

Au plus tard le 31 mai, chaque DRAAF, DAAF ou DTAM concernée transmet par voie électronique à la DGER, sous-direction des politiques de formation et d'éducation, bureau des partenariats professionnels (anne.richard@agriculture.gouv.fr) le bilan annuel de l'activité de formation réalisée dans la région *(Annexe VI)*.

Une synthèse nationale sera réalisée par les services de la DGER et communiquée à l'ensemble des autorités administratives.

## III- Le référentiel de formation en hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale

Le référentiel de formation en hygiène alimentaire (*Annexe II* de l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011) adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires à l'organisation et à la gestion de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Le référentiel de formation 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,
- d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation.

Enfin, le document d'accompagnement du référentiel de formation indique les modalités et conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel *(Annexe VII)*.

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

*Philippe VINÇON*

**Liste des annexes**

- Annexe I : Liste des autorités administratives régionales et de leurs codes officiels géographiques,
- Annexe II : Déclaration d'intention du dispensateur de la formation spécifique en hygiène alimentaire,
- Annexe III : Engagement du dispensateur de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire,
- Annexe IV : Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale,
- Annexe V: Bilan de l'activité de la prestation de formation réalisée en hygiène alimentaire pour les dispensateurs de formation,
- Annexe VI : Bilan de l'activité de la prestation de formation réalisée en hygiène alimentaire pour les autorités administratives,
- Annexe VII : Document d'accompagnement du référentiel de formation.

# *Liste des autorités compétentes*

| | |
|---|---|
| DRAAF Alsace - Champagne-Ardenne - Lorraine<br>Complexe agricole du Mont Bernard<br>Route de Suippes<br>51037 CHALONS-EN-CHAMPAGNE CEDEX<br>**COG : 44** | DRAAF Auvergne - Rhône-Alpes<br>16B, rue Aimé Rudel<br>BP 45<br>63370 LEMPDES<br>**COG : 84** |
| DRAAF Aquitaine - Limousin - Poitou-Charentes.<br>Immeuble le Pastel<br>22 rue des pénitents Blancs<br>CS 13916<br>87039 LIMOGES CEDEX 1<br>**COG : 75** | DRAAF Bourgogne - Franche Comté<br>4 bis rue Hoche<br>BP 87865<br>21078 DIJON cedex<br><br>**COG : 27** |
| DRAAF Bretagne<br>15 avenue de Cucillé<br>35047 RENNES CEDEX 09<br><br>**COG : 53** | DRAAF Centre Val de Loire<br>Cité administrative Coligny<br>131 rue du Faubourg Bannier<br>45042 ORLÉANS CEDEX 1<br>**COG : 24** |
| DRAAF Corse<br>Immeuble Le Solférino<br>8 cours Napoléon<br>CS 10 002<br>20704 AJACCIO CEDEX 9<br>**COG : 94** | DRIAAF Ile de France<br>18 avenue Carnot<br>94234 CACHAN CEDEX<br><br><br>**COG : 11** |
| DRAAF Languedoc-Roussillon - Midi-Pyrénées<br>Cité administrative - Bâtiment E<br>Boulevard Armand Duportal<br>31074 TOULOUSE CEDEX<br><br>**COG : 76** | DRAAF Normandie<br>6, Boulevard Général Vanier<br>BP 95181<br>La Pierre Heuzé<br>14070 CAEN Cédex 5<br>**COG : 28** |
| DRAAF Nord-Pas-de Calais - Picardie<br>Allée de la Croix Rompue<br>518, rue Saint-Fuscien<br>BP 69<br>80092 AMIENS CEDEX 3<br>**COG : 32** | DRAAF Pays de la Loire<br>5 rue Françoise Giroud<br>CS 67516<br>44275 NANTES CEDEX 2<br><br>**COG : 52** |
| DRAAF Provence Alpe Côte d'Azur<br>132 Boulevard de Paris<br>CS 70059<br>13331 MARSEILLE cedex 03<br>**COG : 93** | DAAF Guadeloupe<br>Jardin Botanique<br>97109 BASSE TERRE<br>**COG: 01** |
| DAAF Guyane<br>Cité Rebard BP 5002<br>97305 Cayenne<br><br>**COG: 03** | DAAF Martinique<br>Jardin Desclieux<br>BP 642<br>97262 Fort de France cedex<br>**COG: 02** |
| DAAF La Réunion<br>Parc de la providence<br>97489 St Denis cedex<br>**COG: 04** | DAAF de Mayotte<br>BP 103<br>97 600 Mamoudzou<br>**COG: 06** |
| DTAM de Saint-Pierre et Miquelon<br>Quai de l'Alysse (Bâtiment « IFREMER »)<br>B.P. 4244<br>97500 Saint-Pierre et Miquelon<br>**COG: 9D** | |

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Annexe II

**Déclaration d'intention du dispensateur de la formation spécifique en hygiène alimentaire.**
*(Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'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)*

Nom ou raison sociale du dispensateur de formation.....

.....

Adresse du siège social.....

.....

Téléphone du siège social.....

Pour les personnes assujetties, le n° de déclaration d'activité comme dispensateur de formation

.....

N° SIRET…….....

Nom du responsable légal.....

Contact en charge du dossier (ces coordonnées figureront sur la liste à destination du public)

Nom et prénom……

Téléphone ……

Adresse électronique ……

Je soussigné(e).....,

en qualité de .....,

déclare mon intention de mettre en œuvre la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale conformément à l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 susvisé, en région.....
pour le (ou les) secteur(s) d'activité suivant(s) *(cocher la ou les cases correspondantes)*:

□ Restauration commerciale
□ Cafétérias et autres libres-services
□ Restauration de type rapide

Le démarrage de cette action de formation est prévue à compter de .....

Fait à ……

Le .....

Signature du dispensateur de formation
(cachet)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Annexe III

**Engagement du dispensateur de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire.**
*(Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'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)*

Nom ou raison sociale du dispensateur de formation.....

Adresse du siège social.....

.....

Téléphone.....

Pour les personnes assujetties, le n° de déclaration d'activité comme dispensateur de formation
.....

N° SIRET .....

Nom du responsable légal .....

Contact en charge du dossier (ces coordonnées figureront sur la liste à destination du public)

Nom et prénom……

Téléphone ……

Adresse électronique ……

Je soussigné(e).....,

en qualité de .....,

m'engage à :

- respecter les exigences réglementaires fixées par l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 susvisé,
- viser les objectifs de formation tels que décrits dans le référentiel de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale défini en annexe II de l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 susvisé,
- **à utiliser la dénomination « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » pour toute communication relative à la formation, à l'exclusion de toute version abrégée ou variante faisant apparaître la mention HACCP,**
- tenir à disposition les pièces administratives figurant dans le paragraphe B de l'annexe I de l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011 susvisé,
- réaliser la mise à jour de ces pièces administratives lors de changements significatifs de la prestation de formation,
- fournir annuellement un bilan de l'activité de la prestation de formation réalisée.

Fait à ……

Le .....

Signature du dispensateur de formation
(cachet)

**Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA_Nom de la région :**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Annexe IV

# Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

(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 et arrêté du 13 juin 2016 *modifiant l'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*

Je soussigné(e).....

en qualité de .....

atteste que M./Mme *(barrez les mentions inutiles)* .....

né(e) le : ……../……../……..

a suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale pour le secteur d'activité suivant(s) *(cocher la ou les cases correspondantes)* :

□ restauration commerciale
□ cafétérias et autres libres-services
□ restauration de type rapide

d'une durée de 14 heures qui s'est déroulée le : ……..

Les objectifs de formation visés sont :

.....

.....

.....

.....

Fait pour servir et valoir ce que de droit,

Fait à ……

Le .....

Signature et qualité du dispensateur de formation
(cachet)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Annexe V

**Bilan de l'activité de la prestation de formation en hygiène alimentaire***
(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)

Région : …….. Année d'activité : ……..

Nom ou raison sociale du dispensateur de formation :……..

N° de déclaration d'activité _____

N° d'enregistrement ROFHYA |__|__| |__|__|__|__| |__|__| |__|__|__|__|

| | Restauration traditionnelle | Cafétérias et autres libres-services | Restauration de type rapide | Total |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre de stagiaires formés** | | | | |
| **Nombre de sessions de formations réalisées** | | | | |
| **Modifications ou améliorations envisagées** | | | | |

*Vous pouvez joindre à ce bilan tout document que vous jugerez utile.*

Contact en charge du dossier (les coordonnées suivantes figureront sur la liste à destination du public)

Nom et prénom……

Téléphone ……

Adresse électronique ……

Je souhaite le retrait de mon organisme de formation de la liste diffusée au public ☐ oui ☐ non.

Je m'engage à utiliser la dénomination « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » pour toute communication relative à la formation, à l'exclusion de toute version abrégée ou variante faisant apparaître la mention HACCP.

Fait pour servir et valoir ce que de droit,
Fait à ……
Le .....

Signature et qualité du dispensateur de formation
(cachet)

** Tableau à transmettre à la DRAAF/DAAF/DTAM de ……avant le 31 mars de chaque année.*

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Annexe VI

**Bilan de l'activité de la prestation de formation en hygiène alimentaire délivré par le DRAAF à la DGER/SDPOFE/BPP***

*(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)*

Région: .....
Année d'activité: ……..

| | Restauration traditionnelle | Cafétérias et autres libres-services | Restauration de type rapide | Total |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre de stagiaires formés** | | | | |
| **Nombre de sessions de formations réalisées** | | | | |
| **- Nombre de dispensateurs de formations enregistrés** | | | | |
| **- Nombre de dispensateurs de formations ayant réalisé au moins une session de formation** | | | | |

Fait à ……

Le .....

Signature de l'autorité administrative

* *Tableau à transmettre par la DRAAF-DAF à la DGER-SDPOFE avant le 31 mai de chaque année.*

***DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DU REFERENTIEL* DE FORMATION***

Le public visé par cette formation doit mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire dans des entreprises parfois de très petite taille, il s'agit donc de les former surtout à la mise en pratique avec un apport théorique minimum. Cet apport pourra représenter le quart de la formation (une demi-journée), les trois autres quarts étant consacrés à des études de cas, des observations et du travail pratique en particulier en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

**1- Aliments et risques pour le consommateur**

**a- Microbiologie des aliments**

Par définition, le monde microbien est invisible à l'œil nu. Il s'agit donc ici de le rendre visible grâce à des observations microscopiques, l'utilisation de films, de DVD, la mise en évidence des microorganismes en utilisant des boîtes contact...

On n'abordera pas la classification scientifique mais seulement la répartition des microorganismes en utiles et nuisibles en restant dans le cadre de l'alimentation et de la santé humaine.

On se limitera à une présentation rapide de l'effet de la température, de l'activité de l'eau, du pH et des composés chimiques (utilisés pour la désinfection) sur les microorganismes, sans entrer dans les détails de leur action au niveau de la cellule. Il suffira de citer les valeurs cardinales et les limites supérieures et inférieures de croissance, en insistant sur les conditions de destruction.

La répartition des microorganismes dans les aliments sera présentée en raisonnant le risque microbien par rapport à la composition, la contamination et les possibilités de développement.

**b- Les dangers biologiques dans l'alimentation**

Il s'agit de présenter les principaux problèmes de pathogénicité en utilisant par exemple le bulletin épidémiologique hebdomadaire. On évoquera la répartition des pathogènes en fonction des types d'aliments.

**c- Les moyens de maîtrise des dangers micro-biologiques**

Il s'agit, à partir de l'observation ou de la réalisation d'une préparation, ou encore à partir d'une étude de cas et à l'aide du guide de bonnes pratiques, de faire ressortir les points critiques qui peuvent être associés aux opérations de restauration commerciale.

**2- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)**

Il s'agit de présenter la réglementation dans ses grandes lignes, sans entrer dans le détail des différents règlements mis à part l'arrêté du 21 décembre 2009. Il faudra bien entendu insister, d'une part sur les principes du paquet hygiène directement utilisables en restauration commerciale et d'autre part sur le rôle des différents organismes de contrôle. Des études de cas sont fortement recommandées.

**3- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)**

Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur les principes de l'hazard analysis critical control point ou HACCP (à travers l'utilisation du GBPH) devront être présentées dans le cadre d'une production d'aliments en utilisant au maximum des applications pratiques. Celles-ci peuvent être réalisées dans une entreprise, un laboratoire où un atelier de fabrication du centre de formation.

** Le référentiel se situe dans l'annexe II de l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'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.*