Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Patricia LALLEMENT / Laurence GIULIANI / Laure PAGET
Tél : 01.49.55.84.50 / 84.94 / 46.84
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOR : AGRG1202586

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2012-8022

Date: 30 janvier 2012

A l'attention de Mesdames et Messieurs les préfets

Date de mise en application : immédiate
Nombre d'annexes : 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Références :
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- 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 (JoRf du 26 juin 2011) ;
- 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 (JoRf du 20 octobre 2011) ;
- 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 adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (JoRf du 23 décembre 2011) ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 : Application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Circulaire DGER/SDPOFE/N2011-2012 du 8 décembre 2011 ayant pour objet les 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.

Résumé : En application de l'article L233-4 du code rural et de la pêche maritime (article 8 de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche), une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale a été mise en place. Les conditions de mise en œuvre de cette formation et les modalités de contrôles font l'objet de la présente note de service.

Mots-clés : Hygiène alimentaire, restauration commerciale, formation en hygiène alimentaire, loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, sécurité sanitaire.

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP DAAF DTAM	**Pour information** : DRAAF/DRIAAF DGER DGCCRF DGS DCSSA BNEVP ENSV INFOMA

I – Préambule

La loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) définit une politique publique de l'alimentation qui est déclinée dans le programme national pour l'alimentation (PNA), piloté par le ministère chargé de l'agriculture, et dont l'un des axes est d'améliorer l'offre alimentaire.

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées.

Ainsi, l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (article 8 de la LMAP) 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).*

Cette nécessité de mettre en place une formation adaptée au secteur de la restauration commerciale a bien été identifiée dans le PNA, dans le cadre général de l'amélioration de l'offre alimentaire, et plus spécialement l'objectif d'amélioration de la sécurité des produits mis à la disposition des consommateurs. Il est en effet apparu nécessaire de recourir à des actions de formation au regard des résultats des contrôles menés depuis l'entrée en vigueur du « Paquet Hygiène » le 1er janvier 2006 (notamment le *règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004),* qui ont révélé des lacunes en matière de connaissance de la réglementation applicable (cf. *rapport parlementaire n°2636 de la LMAP fait par MM. Michel RAISON et Louis GUEDON).*

Le respect de ces dispositions ne dispense pas les professionnels concernés du respect d'autres réglementations applicables en matière de formation, notamment le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, dont le chapitre XII de l'annexe II précise :

« Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :
1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;
2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ; »

Il convient de retenir que les obligations de ce règlement s'imposent à toute personne manipulant des denrées, alors que l'article L.233-4 du CRPM ne concerne qu'une personne dans l'effectif d'un établissement.

II – Définitions

- **Exploitant** : Le règlement (CE) n°178/2002 définit l'exploitant du secteur alimentaire comme « la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent ».

- **Gestionnaire** : Il peut être défini comme la « personne ayant la responsabilité de la gestion d'une affaire, d'un service,...», la gestion étant elle-même définie comme « l'action ou manière de gérer, d'administrer, de diriger, d'organiser quelque chose ».

Ces définitions renvoient clairement à la notion de responsabilité, et supposent que la personne concernée ait les moyens de mettre en œuvre et de faire respecter les prescriptions réglementaires applicables à son activité.

- **Établissement :** Il est habituellement reconnu comme « une unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise ». A un établissement correspond un numéro de SIRET.

III - Bases réglementaires

A - Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche

L'article 8 de la LMAP crée dans le code rural et de la pêche maritime (CRPM) l'article L.233-4, qui indique : *« Le fonctionnement des établissements de production, de transformation, de préparation, de vente et de distribution de produits alimentaires peut être subordonné à la présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné. »*

Ainsi, il suffit qu'une personne dans l'établissement justifie de cette formation.

Les établissements disposent d'une première possibilité d'être réputés satisfaire à l'obligation sans nécessité de suivre la formation prévue : *« 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 mentionnée au premier alinéa du présent article. »*

Il incombera à la personne concernée, qui n'est pas obligatoirement le gestionnaire ou l'exploitant actuel de l'établissement, d'apporter la preuve de cette expérience.

B - Décret n°2011-731 du 24 juin 2011

L'article L. 233-4 du CRPM prévoit qu' *« un décret précise la liste des établissements concernés par l'obligation mentionnée au premier alinéa et précise les conditions que doivent respecter les organismes délivrant cette formation. »*

Ainsi, le décret du 24 juin 2011 indique : *« Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :*
« – restauration traditionnelle ;
« – cafétérias et autres libres-services ;
« – restauration de type rapide.

Le champ d'application est précisé au chapitre IV de la présente note de service.

De plus, le décret précise les conditions applicables aux organismes de formation : *« 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. »*

Ce cahier des charges est défini dans l'arrêté décrit au paragraphe C du présent chapitre.

Enfin, le décret introduit une deuxième possibilité pour satisfaire à l'obligation sans nécessiter de suivre cette formation : *« 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. »*

C - Arrêté du 5 octobre 2011

L'arrêté fixe précisément les obligations des organismes de formation :

– respect du cahier des charges (annexe I de l'arrêté) :
- déclaration d'intention et lettre d'engagement à adresser à la (aux) DRAAF, DAAF ou DTAM ;
- liste des pièces administratives à fournir ;
- bilan annuel à transmettre à la (aux) DRAAF, DAAF ou DTAM.

Des précisions sur les modalités de mise en œuvre sont données dans la circulaire DGER/SDPOFE/N2011-2012 du 8 décembre 2011.

- durée de la formation : quatorze heures ;
- contenu de la formation adaptée à l'activité, détaillé dans l'annexe II de l'arrêté.

D - Arrêté du 25 novembre 2011

Cet arrêté répertorie les diplômes ou titres à finalité professionnelle dont la détention par une personne de l'établissement de restauration commerciale concerné permet à cette personne d'être réputée satisfaire à l'obligation de formation.

IV – Champ d'application

Le décret du 24 juin 2011 indique que sont concernés les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :
- restauration traditionnelle ;
- cafétérias et autres libres-services ;
- restauration de type rapide.

L'activité de restauration correspond, selon la Nomenclature d'Activités Françaises (NAF), à la fourniture de repas complets ou de boissons pour consommation immédiate, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels (repas servis à table), de selfs-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises. Le critère décisif d'appartenance à cette catégorie est le fait que les plats soient destinés à une consommation immédiate, et non le type d'établissement qui les propose.

Le terme de « restauration commerciale » est utilisé aux fins de distinction avec l'activité de restauration collective à caractère social.

Ainsi, les établissements dont les codes NAF sont les suivants :
- 56.10A
- 56.10B
- 56.10C

sont tous concernés.

Cela recouvre trois activités :
- restauration traditionnelle : activité de restauration avec un service à table ;
- cafétérias et autres libres services : une cafétéria est un lieu de restauration où il y a peu ou pas de service à table. Le consommateur se sert généralement comme dans un libre-service, à l'aide de plateaux individuels ;
- restauration rapide et vente à emporter : établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boisson présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate par véhicule motorisé ou non, en magasin ou sur éventaire et marché (y compris véhicules boutiques).

Les activités suivantes sont dans le champ d'application des textes (quel que soit le code NAF de l'établissement) :
- les trois activités listées ci-dessus exercées à titre secondaire et/ou occasionnelle ;
- la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) ;
- les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces (GMS), grands magasins, stations-services, etc..) ;
- les activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport ;
- les salons de thé ;
- les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ;
- les fermes-auberges ;
- les traiteurs disposant de places assises ou de « mange-debout » permettant aux clients de consommer les plats qu'ils commercialisent ;
- les associations préparant régulièrement des repas.

Par contre, ne sont pas concernés :
- les traiteurs, à l'exception de ceux cités dans le paragraphe précédent ;
- les rayons traiteurs des GMS ;
- les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des conditions suivantes :

* constituer un complément de l'activité d'hébergement,

* proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir,
* servir le repas à la table familiale,
* offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement ;
si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de formation ;

– les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtissiers, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades) ;
– les « points chauds » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout » ;
– les « chefs cuisiniers », préparant des repas au domicile de particuliers.

Les auto-entrepreneurs ne font pas partie d'une catégorie particulière. Ils sont par conséquent soumis ou non aux prescriptions des textes, selon l'activité qu'ils exercent.

V - Mise en œuvre

A - Échéance

Le décret entre en vigueur le 1er octobre 2012. Les professionnels doivent par conséquent, à cette date, répondre aux exigences du CRPM consistant à avoir, dans l'effectif, une personne formée selon les conditions prescrites par l'arrêté du 5 octobre 2011, ou une personne justifiant de trois années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant, ou une personne disposant d'un diplôme ou titre dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

B - Information des professionnels

Les organisations professionnelles représentatives du secteur d'activité concerné ont été associées aux projets de textes.

Toutefois, certains professionnels peuvent ne pas avoir été destinataires de l'information, c'est pourquoi les contrôles menés dès à présent doivent être l'occasion d'apporter des informations précises aux professionnels sur le dispositif de formation mis en place.

A cet effet, une fiche synthétique est jointe en annexe de cette note de service et peut être distribuée aux professionnels lors des contrôles, accompagnée de l'annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011.

C – Mise en œuvre par les professionnels

Le responsable de l'établissement doit vérifier si, dans son effectif, au moins une personne, lui inclus, remplit les conditions fixées par le décret.

Ainsi, il peut tout d'abord examiner si une personne détient un des diplômes ou titres listés dans l'arrêté du 25 novembre 2011, ou si une personne a une expérience de trois ans minimum en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Si l'une de ces conditions est satisfaite, il n'aura pas l'obligation de former l'une des personnes de l'effectif à la formation spécifique prescrite par le décret.

Si aucune personne de l'effectif ne dispose d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant, il incombera alors au responsable de l'établissement d'inscrire au moins une personne à la formation spécifique prévue par le décret du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011, selon les conditions fixées. L'organisme de formation devra notamment être enregistré en D(R)AAF ou DTAM pour cette action de formation, et apparaître dans le répertoire des dispensateurs de formation ROFHYA accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Toutefois, avant la mise en place définitive du répertoire, la liste des organismes de formation pourra être consultable à titre temporaire sur le site institutionnel de la DRAAF, DAAF ou DTAM.

Reconnaissance des formations ayant été suivies antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF, DAAF ou DTAM ;
- programme de formation correspondant au cahier des charges fixé par l'arrêté du 5 octobre 2011 ;
- attestation de formation disponible ;
- formation dispensée après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène.

Si ces quatre conditions sont remplies, il peut être considéré que l'établissement répond aux objectifs fixés par le décret.

Reconnaissance des diplômes ayant été délivrés avant la mise en œuvre du dispositif :

Le diplôme détenu par une personne de l'établissement lui permettant d'être réputée satisfaire à l'obligation de formation doit avoir été délivré postérieurement au 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du Paquet Hygiène.

Cas particulier des entreprises multi-sites et des cafétérias ou restaurants des GMS et grands magasins :

Prenant en compte la notion d'établissement, il convient que, dans les entreprises gérant de nombreux sites (cas notamment des grandes chaînes de restauration rapide), chaque site réponde aux obligations de formation. Par conséquent la personne répondant aux conditions, soit par un diplôme, soit par une expérience, soit par la formation elle-même, doit être présente sur le site de manière habituelle.

Dans les cafétérias ou restaurants des GMS ou autres types d'établissements dont la restauration n'est pas l'activité principale, il convient de distinguer deux cas de figure :

- la cafétéria ou le restaurant est rattaché à l'enseigne de la GMS : la personne répondant aux conditions doit exercer son activité de manière habituelle sur l'ensemble du site, et peut donc partager son activité entre la GMS et la cafétéria ou le restaurant ;
- la cafétéria ou le restaurant n'est pas rattaché à l'enseigne de la GMS (exemple : présence d'une cafétéria indépendante de la GMS dans la galerie d'un centre commercial), ou est situé dans un grand magasin : dans ce cas, la personne ayant les compétences requises doit exercer son activité dans la cafétéria ou le restaurant.

Cas particulier des kiosques installés au sein d'une structure telle que gare, aéroport,... :

Pour les petits sites de restauration (type kiosque), ayant un même numéro de SIRET et étant regroupés en unité de gestion gérée par un même responsable, la personne permettant à l'établissement (et par conséquent l'ensemble des sites) d'être considéré comme satisfaisant à l'obligation de formation pourra être l'une des personnes exerçant sur l'un des sites, ou le responsable de l'unité de gestion.

D - Contrôles

Les prescriptions du règlement (CE) n°852/2004, chapitre XII de l'annexe II, en matière de formation, doivent être respectées par les professionnels, et faire l'objet d'une évaluation des items C02 et G05 de la grille d'inspection restauration commerciale.

Dès à présent, la mise en œuvre de l'obligation de formation conformément à l'article L.233-4 du CRPM peut être contrôlée. Certains établissements pourraient d'ores et déjà être en règle. Toutefois, les contrôles ne seront faits qu'à titre d'information à intégrer dans le dossier de l'établissement, dans l'attente du 1er octobre 2012.

Les contrôles menés à compter du 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale porteront à la fois sur la formation exigée par le règlement (CE) n°852/2004, et la formation prescrite par l'article L.233-4 du CRPM. L'évaluation des items correspondants devra par conséquent tenir compte de ces deux éléments.

La formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et dispensée par l'organisme de formation doit être suivie de la délivrance d'une attestation de formation que le responsable de l'établissement doit être en mesure de présenter lors des contrôles.

E – Sanctions

Le non-respect des exigences en matière de formation fera l'objet d'une mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM, adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, lui enjoignant de suivre la formation dans un délai de 6 mois. Il devra vous transmettre l'attestation de formation dès qu'il en disposera. Si, dans le délai imparti, la formation n'a pas été suivie, l'infraction à l'article R. 205-6 du CRPM sera relevée par procès-verbal de constatation. Ces sanctions éventuelles relatives à un défaut de formation s'appliquent bien sûr sans préjudice d'autres sanctions administratives ou pénales pouvant être nécessaires en raison de l'observation d'autres non-conformités en matière d'hygiène.

Vous voudrez bien me tenir informée de toute difficulté relative à la mise en œuvre de la présente note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE

L'obligation de formation des restaurateurs

Rappel préalable : Le règlement (CE) n°852/2004 comporte des dispositions relatives à la formation à l'hygiène : Instructions et/ou formation à l'hygiène obligatoire pour toute personne manipulant des denrées, ainsi qu'une obligation de formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP pour le(s) responsable(s) de la mise en place des procédures internes à l'entreprise visant à garantir la sécurité des produits élaborés.

Obligation de formation par application du décret du 24 juin 2011 et des arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011 :

- Concerne les établissements ayant une activité de restauration :
  - restaurants traditionnels (code NAF 56.10A) ;
  - cafétérias et autres libres-services (code NAF 56.10B) ;
  - restauration rapide (code NAF 56.10C).

Sont également concernés par cette obligation (quel que soit le code NAF) :

- les établissements exerçant une des activités listées ci-dessus à titre secondaire et/ou occasionnelle ;
- la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) ;
- les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (GMS, grands magasins, stations-services, etc.) ;
- les activités des bars et restaurants avec service de salle à bord de moyens de transport ;
- les salons de thé ;
- les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ;
- les fermes-auberges ;
- les traiteurs disposant de places assises et/ou de mange-debout permettant aux clients de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent ;
- les associations préparant régulièrement des repas.

- Au moins une personne de l'effectif doit être formée, ou détenir un diplôme (liste dans l'arrêté du 25/11/2011), ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

La preuve de la détention d'un diplôme ou d'une expérience de trois ans doit pouvoir être apportée à l'inspecteur lors d'un contrôle. Le diplôme doit avoir été délivré après le 1er janvier 2006.
Si aucune personne dans l'effectif ne dispose de cette expérience ou d'un diplôme, le responsable doit faire former au moins une personne selon les conditions imposées par le décret et l'arrêté du 5 octobre 2011.

Les conditions sont les suivantes :

- l'obligation s'applique à compter du 1er octobre 2012 ;
- l'organisme de formation est choisi dans le répertoire des organismes figurant sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture. Il dispose d'un numéro d'enregistrement ;
- la formation dure 14 heures ;
- le contenu de la formation est conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011.

En cas de contrôle, l'attestation de formation délivrée par l'organisme de formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

En cas de non-respect des obligations, la formation devra être mise en œuvre dans les meilleurs délais.

- Possibilité de reconnaissance d'une formation suivie antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF ;
- programme de formation correspondant au cahier des charges fixé par l'arrêté ;
- attestation de formation disponible ;
- formation dispensée après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène.

Si ces quatre conditions sont remplies, l'établissement est considéré comme répondant aux objectifs fixés par le décret et l'arrêté.

Les contrôles s'attachent par ailleurs au respect des conditions de fonctionnement en matière d'hygiène, que la formation ait été suivie ou pas. Une non-conformité dans les deux types de situation (absence de formation et/ou non-conformités en matière d'hygiène) est susceptible d'entraîner des suites administratives et/ou pénales, selon la nature précise et la gravité des non-conformités observées lors du contrôle.