



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de méthode

Direction générale de l'alimentation Service des actions sanitaires Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des établissements de transformation et de distribution 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185 03/04/2026
--	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/2017-861 du 31/10/2017 : Obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 1

Objet : Obligations de formation en matière d'hygiène des aliments adaptée à l'activité des établissements de remise directe y compris ceux proposant des activités de restauration.

Destinataires d'exécution
DRAAF/SRAL DAAF DD(ETS)PP

Résumé : En complément du règlement (CE) n°852/2004, des dispositions nationales relatives aux programmes de formation, ont été instaurées par la Loi de modernisation agricole n°2010-874 du 27 juillet 2010 (L233-4 CRPM), pour les activités de restauration commerciale.

La présente instruction technique expose les conditions générales européennes et nationales relatives à la formation spécifique pour les établissements de remise directe, et intègre les dispositions de :

- l'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 et de l'article D.233-12 du code rural et de la pêche maritime,
- l'arrêté du 18 novembre 2024 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.

Textes de référence :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime ;
- Articles D.233-11 à D.233-13 du code rural et de la pêche maritime ;
- 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 ;
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- 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 ;
- Arrêté du 18 novembre 2024 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 ;
- Instruction technique DGER/SDPFE/2024-207 du 29 mars 2024 relative aux conditions d'autorisation à dispenser 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.

Sommaire

- 1 Préambule²
- 2 Abréviations²
- 3 Définitions²
- 4 Exigences générales de formation pour le secteur de la remise directe³
 - 4.1 Formation générale sur l'hygiène des aliments - Niveau établissement³
 - 4.2 Formation « Application des principes HACCP » – Niveau entreprise³
- 5 Formation nationale « Hygiène » prévue spécifiquement pour certains établissements de restauration commerciale⁴
 - 5.1 Établissements de restauration commerciale concernés⁴
 - 5.1.1 Cas général⁴
 - 5.1.2 Cas particuliers⁶
 - 5.1.2.1 Les auto-entrepreneurs⁶
 - 5.1.2.2 Les fermes-auberges⁶
 - 5.1.2.3 Les entreprises multisites (c'est-à-dire exploitant plusieurs établissements)⁶
 - 5.1.2.4 Kiosques installés au sein d'une structure telle qu'une gare ou un aéroport⁷
 - 5.2 Formations équivalentes qui exonèrent de suivre la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale⁷
- 6 Obligations des organismes autorisés à dispenser la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale⁸
 - 6.1 Cahier des charges⁸
 - 6.2 Attestations de formation⁸
- 7 Contrôles et suites⁹
- Annexe – Logigrammes décisionnels – Obligations de formation¹¹
 - Obligations pour les établissements de remise directe et spécificités pour certains établissements de restauration commerciale¹¹
 - Précisions sur les obligations pour les établissements de restauration commerciale¹²

1 Préambule

La formation des personnes travaillant aussi des établissements du secteur alimentaire constitue un outil important pour garantir l'application efficace de bonnes pratiques d'hygiène. La formation ou les instructions doivent être proportionnées aux tâches et adaptées au travail à effectuer. La formation fait partie intégrante du concept de la culture de sécurité des aliments.

Cette instruction précise :

- les attendus de la législation européenne applicable à tous les secteurs d'activité des établissements de remise directe¹,
- les spécificités de la législation française applicables aux établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias et libre-service, restauration rapide).

Des logigrammes en annexe résument les dispositions portées par la présente instruction.

2 Abréviations

Art. : Article

CRPM : Code rural et de la pêche maritime

DGER : Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche²

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

NAF : Nomenclature des Activités Française

3 Définitions

Effectif : le nombre d'individus qui composent une collectivité, un groupe³. Lorsqu'il y est fait référence (« *présence dans les effectifs [...] d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique* »⁴), cela signifie que l'on prend en compte l'ensemble des personnes recevant ou non une rétribution par l'entreprise, y compris le gérant, les conjoints collaborateurs, les stagiaires, les alternants, les intérimaires.

Entreprise⁵ : « entreprise du secteur alimentaire », toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires. A une entreprise, correspond un unique numéro SIREN.

Établissement⁶ : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire. La définition établie par l'INSEE précise qu'« un établissement correspond à « *une unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'unité légale* ». À un établissement correspond un unique numéro de SIRET.

Exploitant⁷ : 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.

Gestionnaire⁸ / **gérant**⁹ : personne physique ou morale chargée de gérer une affaire, une entreprise, une collectivité.

¹ Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 – Art. 2

² met en œuvre la politique en matière d'enseignement agricole et de formation continue et participe à la définition et à l'animation de la politique en matière de recherche [...] et vétérinaire

³ <https://www.academie-francaise.fr/effectif-au-sens-de-membre-dun-groupe>

⁴ CRPM – Art. L.233-4 du CRPM

⁵ Règlement (CE) n°178/2002 – Art. 3 – 2)

⁶ Règlement (CE) n°852/2004 – Art. 2 – c

⁷ Règlement (CE) n°178/2002 – Art. 3 – 3)

⁸ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9G0665>

⁹ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9G0602>

NAF (Nomenclature d'Activités Française) ou **code APE** (Activité Principale Exercée)¹⁰ : permet d'identifier la branche d'activité principale d'une entreprise ou d'une société.

Remise directe : toute cession à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective¹¹.

Restauration : catégorie 56 de la Nomenclature d'Activités Française NAF recodifiée en groupe 56.1 à partir de 2026 (source : Insee¹²).

4 Exigences générales de formation pour le secteur de la remise directe

La présente partie décrit les dispositions générales, prévues par la réglementation de l'Union européenne en matière de formation.

Ces obligations réglementaires s'imposent à tout établissement exerçant une activité relevant du domaine alimentaire quelle que soit l'activité principale de l'établissement (libraire, coiffeur...).

4.1 Formation générale sur l'hygiène des aliments - Niveau établissement

Au sein de l'établissement, le personnel manutentionnaire¹³ dispose d'instructions **OU** d'une formation à l'hygiène des aliments. Cette disposition n'est pas spécifique aux établissements de remise directe, et doit s'adapter à la typologie de l'établissement.

Le règlement n°852/2004 n'impose pas strictement la formation du personnel manutentionnaire, il insiste sur la présence d'instructions au sein de l'établissement¹⁴. Ces instructions constituent donc l'attendu principal en matière de formation.

Quelle que soit leur forme, ces instructions doivent être adaptées à l'activité de l'établissement, efficaces et appliquées, y compris en tenant compte des principes de flexibilité¹⁵.

Une formation peut être dispensée de différentes façons y compris par la diffusion en interne des instructions que le personnel manutentionnaire doit respecter. Au cours des contrôles officiels, il convient de conduire des entretiens¹⁶ avec le personnel, ce qui permettra par conséquent d'évaluer son niveau de connaissance.

4.2 Formation « Application des principes HACCP » – Niveau entreprise

Quelle que soit la typologie de l'entreprise, une personne au moins de l'entreprise doit être capable de justifier de sa formation à l'HACCP¹⁷. **Elle est responsable de la mise au point et du maintien des procédures internes ou de la mise en œuvre du GBPH du secteur d'activité concerné.**

Cette personne est en charge d'établir le plan de maîtrise sanitaire, y compris en tenant compte des principes de flexibilité.

Sa présence physique et permanente au sein de l'établissement n'est pas requise.

Il n'existe pas de référentiel officiel national ou européen pour cette formation. Le niveau de formation attendu doit être proportionné à la taille et adapté à la nature des activités de l'entreprise.

La formation peut être accomplie de différentes façons : cursus de formation générale (études diplômantes par exemple), mais aussi par le biais de campagnes d'information menées par des

¹⁰ Décret n° 2007-1888 du 26 décembre 2007 portant approbation des nomenclatures d'activités et de produits françaises

¹¹ Arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 – Art. 2

¹² <https://www.insee.fr/fr/information/2120875> et <https://www.insee.fr/fr/information/8181066>

¹³ Chapitre XII de l'annexe II du Règlement (CE) n°852/2004

¹⁴ Règlement (CE) n°852/2004 – Annexe II - Chapitre XII – 1^{er} alinéa et <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=OJ:C:2022:355:FULL&from=EN>

¹⁵ Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-528 du 24 septembre 2024

¹⁶ Règlement (UE) n°2017/625 – Art. 14 – f)

¹⁷ Règlement (CE) n°852/2004 – Annexe II - Chapitre XII – 2^{ième} alinéa

organisations professionnelles¹⁸, ou par les chambres consulaires¹⁹, dont la participation peut être justifiée par des attestations établies par l'organisateur, le cas échéant.

5 Formation nationale « Hygiène » prévue spécifiquement pour certains établissements de restauration commerciale

Le Règlement (CE) n°852/004²⁰, permet aux États membres de mettre en place en droit national des programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Les travaux parlementaires²¹ conduits dans le cadre de la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, ont introduit²² des mesures nationales en matière de formation dans le Code rural et de la pêche maritime (article L.233-4). Ces dispositions s'ajoutent aux dispositions citées précédemment (parties 3 et 4) et **concernent uniquement les établissements de restauration commerciale.**

Les articles L.233-4 et D.233-11 du CRPM prévoient l'obligation de disposer d'« *au moins une personne [...] formée [...]* ».

Au moins une personne²³ de l'effectif de l'établissement de restauration commerciale est formée par un organisme autorisé (se reporter au [chapitre 6](#)) dispensant la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale d'une durée de 14 heures, dont au moins deux sessions de deux heures chacune, en présentiel dans le but de conduire des mises en situation avec manipulation de matériel.

L'article L.233-4 du CRPM ne concerne qu'une personne dans l'effectif d'un établissement, sans exigence concernant ses fonctions, son statut d'emploi, sa présence physique (ponctuelle ou permanente).

5.1 Établissements de restauration commerciale concernés

5.1.1 Cas général

Sont concernés les établissements de restauration commerciale relevant des sous-classes suivantes²⁴ :

- restauration traditionnelle,
- cafétérias et autres libres services,
- restauration rapide et vente à emporter,

qui sont établies sur la base de la nomenclature d'activités française²⁵ (NAF). La NAF constitue de fait une référence largement partagée, y compris au-delà des utilisations statistiques. En particulier, le « code APE » des entreprises et des associations, attribué par l'Insee en référence à la NAF, est utilisé dans les systèmes d'information de différents organismes.

L'activité de ces établissements de restauration, telle que précisée par la NAF, consiste à fournir des repas ou des boissons prêts à être consommés immédiatement, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels, en libre-service ou à emporter, dans des établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises.

¹⁸ Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

¹⁹ Chambre d'agriculture CA, chambre du commerce et de l'industrie CCI, chambre des métiers et de l'artisanat CMA

²⁰ Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 – Annexe II – Chapitre XII – paragraphe 3

²¹ Rapport parlementaire n°2636 de la LMAP par MM. Michel RAISON et Louis GUEDON du 17 juin 2010

²² 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

²³ CRPM - Art. L.233-4 et D.233-11

²⁴ CRPM - Art. D.233-11

²⁵ Décret n° 2007-1888 du 26 décembre 2007 portant approbation des nomenclatures d'activités et de produits françaises – Art. 5 II et III

Les repas sont proposés aux clients, que ceux-ci soient servis à table ou qu'ils se servent dans des présentoirs et qu'ils les consomment sur place, les emportent ou se les fassent livrer.

Cela inclut aussi la préparation et le service de repas à partir de véhicules à moteur ou sur des chariots non motorisés.

En pratique, les codes NAF des I établissements (locaux fixes, équipements mobiles ou dans des locaux à destination d'habitation) concernés par l'obligation de formation nationale « hygiène » en restauration sont les suivants :

- 56.10A - Restauration traditionnelle qui couvre les activités :
 - de restauration avec un service à table (y compris les cafés et établissements de spectacle) ;
 - des bars et des restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport (wagons-restaurants et services analogues sur les navires).
- 56.10B - Cafétérias et autres libres services : une cafétéria est un lieu de restauration où le consommateur se sert généralement comme dans un libre-service, à l'aide de plateaux individuels :
 - les cafétérias dans les galeries marchandes : grandes et moyennes surfaces, grands magasins, stations-services, etc. (très souvent ces activités sont identifiées par des numéros SIRET propres associés au code NAF de restauration) ;
- 56.10C - Restauration rapide qui comprend la fourniture au comptoir d'aliments et de boissons à consommer sur place ou à emporter, présentés dans des conditionnements jetables²⁶ :
 - les restaurants de restauration rapide ;
 - les restaurants proposant principalement des repas à emporter ;
 - la vente de crème glacée dans des chariots ;
 - la vente de repas dans des équipements mobiles ;
 - la préparation de repas sur des éventaires ou sur les marchés ;
 - les salons de thé ;
 - les services de repas et d'en-cas préparés sur place et vendus par des distributeurs automatiques ;
 - les services de restauration mobile, préparant et servant de la nourriture et des boissons pour consommation immédiate dans des véhicules à moteur ou des chariots non motorisés.

A l'inverse, ne sont pas concernés par l'obligation de cette formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale les établissements identifiés par un code APE différent de ceux indiqués ci-dessus, à savoir :

- les établissements de restauration collective ;
- les établissements des exploitants des métiers de bouche et/ou artisans si leur immatriculation ne relève pas de la sous-classe 56.10 (exemple : boulangeries présentant quelques tables permettant la consommation sur place, mais n'étant pas enregistrées sous le code NAF 56.10, cabarets n'étant pas enregistrés sous le code NAF 56.10 etc...) ;
- les traiteurs, si leur immatriculation relève de la sous-classe 56.21 ;
- les hôtels ;
- les rayons traiteurs des GMS ;
- les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des 4 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 de restauration limitée à celle de l'hébergement.

²⁶ La NAF n'a pas intégré les obligations du Décret n° 2016-1170 du 30 août 2016 *relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des gobelets, verres et assiettes jetables en matière plastique*, les établissements de restauration devant s'y conformer.

Remarque : Si la table d'hôte ne respecte pas un seul de ces 4 critères, il s'agit alors d'un restaurant, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale.

Par conséquent, les inspecteurs pourront utilement consulter le code NAF de l'établissement en prévision de son contrôle. Lors du contrôle, s'il est constaté que le code NAF déclaré ne correspond pas à l'activité principale de l'établissement, l'information pourra être transmise aux services déconcentrés de la DGCCRF, ces derniers pourront demander une régularisation à l'exploitant concerné.

La numérotation de ces trois codes d'activité (APE) évoluera en 2026, en raison de l'entrée en vigueur de la nouvelle NAF révisée, selon le tableau de correspondance²⁷ suivant, sans pour autant modifier la typologie des établissements concernés :

NAF rév.2		NAF 2025		
Codes	Intitulés	Codes	Intitulés	
56.10A	Restauration traditionnelle	56.11G	Restauration traditionnelle	
56.10B	Cafétéria et autres libres services	56.11H	Cafétéria et autres libres services	
56.10C	Restauration rapide	56.11J	Restauration rapide	à l'exception des activités de service de restauration mobile (56.12Y)
		56.12Y	Activités de service de restauration mobile	Les activités de service de restauration mobile, c'est-à-dire la préparation et le service d'aliments à prédominance alimentaire pour consommation immédiate à partir de chariots mobiles ou d'étals portables, notamment : • camions de restauration chaude • vendeurs de produits alimentaires • vendeurs de glaces • préparation d'aliments dans des étals de marché • vendeurs de snacks • vendeurs de yaourts glacés • vendeurs de crêpes

5.1.2 Cas particuliers

5.1.2.1 Les auto-entrepreneurs

Des auto-entrepreneurs qui proposent une offre de restauration sont aussi soumis aux dispositions nationales relatives à la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale en fonction de leur immatriculation et du code NAF auquel ils sont rattachés.

5.1.2.2 Les fermes-auberges

Les fermes-auberges et les associations préparant régulièrement des repas sont bien concernées par l'exigence de la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale, si elles sont enregistrées avec le code APE 56.10. Pour les autres, la formation ne peut pas être exigée sur la base du CRPM mais elle est fortement recommandée.

5.1.2.3 Les entreprises multisites (c'est-à-dire exploitant plusieurs établissements)

Prenant en compte la notion d'établissement²⁸, il convient que, dans les entreprises gérant de nombreux sites (cas notamment des grandes chaînes de restauration rapide), chaque site réponde

²⁷ www.insee.fr/statistiques/Correspondances_NAFrev2-NAF2025

²⁸ Règlement (CE) n°852/2004 - Art. 2- c)

aux obligations d'immatriculation comme établissement principal, secondaire ou complémentaire²⁹ identifié par un numéro SIRET propre. Par conséquent, la personne répondant aux conditions, soit par un diplôme (ou titre), soit par une expérience, soit par la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale, doit être présente dans l'effectif du site, et donc de l'établissement.

Il convient alors de distinguer deux cas de figure :

- la cafétéria ou le restaurant sont rattachés à l'enseigne d'une GMS (SIRET et code NAF de la GMS) : il n'est alors pas possible d'exiger la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale ;
- la cafétéria ou le restaurant ne sont pas rattachés à l'enseigne de la GMS (ex : une cafétéria indépendante de la GMS dans la galerie d'un centre commercial ou dans un grand magasin) : dans ce cas, la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale est exigée. Il est requis que la personne formée compte dans les effectifs dédiés à la cafétéria ou au restaurant.

5.1.2.4 Kiosques installés au sein d'une structure telle qu'une gare ou un 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 à l'ensemble des kiosques) d'être considéré comme satisfaisant à l'obligation de formation pourra être l'une des personnes exerçant sur l'un des kiosques ou le responsable de l'unité de gestion.

5.2 Formations équivalentes qui exonèrent de suivre la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale

Sont exonérés de cette obligation de formation³⁰ nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale, les établissements de restauration commerciale pour lesquels une personne, au sein de l'effectif :

- peut justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant. Il incombera alors à la personne concernée d'apporter la preuve de cette expérience. Les établissements de restauration et de remise directe sont immatriculés auprès de l'INPI, devenu guichet unique pour toutes les formalités. L'INPI, en accès libre par simple renseignement du numéro SIREN, délivre des justificatifs d'immatriculation et de fait les noms et durées de gérance de son exploitant : Accueil - Data INPI ;

OU

- détient un diplôme ou un titre à finalité professionnelle répertoriés par l'arrêté du 18 novembre 2024³¹, délivrés postérieurement au 1^{er} janvier 2006 comme l'exige son annexe.

Les justificatifs, quels qu'en soient les supports (papiers ou électroniques) doivent être présents au sein de l'établissement à tout moment et présentés à l'inspecteur lors du contrôle, en s'assurant que la personne fait toujours partie de l'effectif, sans distinction de son statut (gérant ou salarié par exemple). Pour cela, l'établissement doit en apporter la preuve.

Lors d'un contrôle, l'inspecteur doit s'assurer de la recevabilité des justificatifs, et notamment que le diplôme ou le titre présentés correspondent à l'un de ceux répertoriés par l'annexe de l'arrêté du 18 novembre 2024.

²⁹ <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F35342>

³⁰ Art. L. 233-4 et D.233-13 du CRPM

³¹ <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2024/11/18/AGRE2430088A/jo/texte>

6 Obligations des organismes autorisés à dispenser la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale

La formation est dispensée par un organisme autorisé à cette fin. Les différentes dispositions qui seront évoquées dans ce chapitre sont décrites par instruction technique de la DGER³².

6.1 Cahier des charges

L'article D.233-12 du CRPM, le décret n°2025-922 du 6 septembre 2025 pour les dispositions transitoires et l'arrêté du 12 février 2024 fixent le cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène des aliments, adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

L'article D.233-12 du CRPM :

- introduit la notion d'autorisation ;
- donne le contenu exhaustif du dossier de demande d'autorisation et les critères d'octroi de cette autorisation :
 - o capacité et engagement à respecter le référentiel de formation ;
 - o emploi d'au moins un formateur compétent dans le domaine de l'hygiène des aliments ;
 - o détention d'un certificat Qualiopi ou équivalent.

L'arrêté du 12 février 2024 :

- fixe la durée de formation à 14 heures, dont au moins deux fois deux heures en présentiel pour réaliser des mises en situation avec manipulation de matériel ;
- rend obsolète le registre ROFHYA ;
- comporte le contenu de la formation dans son annexe I.

Désormais, l'enregistrement des organismes de formation est effectué :

- sur la base de demandes réceptionnées sur les périodes du 1^{er} au 31 mai et du 1^{er} au 30 novembre ;
- uniquement auprès de la DR-(I)-AAF/DAAF du siège de l'organisme de formation ;
- en tenant compte de l'ensemble des exigences introduites par l'article D.233-12 du CRPM et l'arrêté du 12 février 2024, après instruction de l'autorité administrative.

La liste des organismes de formation autorisés sera publiée par arrêté préfectoral 2 fois par an, à l'issue du traitement des demandes.

Les organismes de formation autorisés sont répertoriés sur les sites de DR-(I)-AAF/DAAF (chemin d'accès : « enseignement et formation » > « [...] certifications » > [pour certains sites : « certifications et dispositifs pour les professionnels »]).

6.2 Attestations de formation

A l'issue de la formation, l'organisme formateur délivre une attestation à chaque participant. Cette attestation doit être conservée par l'établissement et doit pouvoir être consultée sur place par les inspecteurs lors des contrôles officiels.

Les attestations de formation établies :

- **sur la base du précédent arrêté du 5 octobre 2011, et jusqu'au 30 avril 2024**, comportent :
 - o la référence à l'arrêté du 5 octobre 2011,
 - o le numéro ROFHYA de l'organisme de formation ;
- **entre le mois de juin 2024 et le 1^{er} juillet 2025** comportent :
 - o la dénomination exacte de la formation (formation spécifique en matière d'hygiène des aliments adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale) ;
 - o le numéro de l'arrêté préfectoral autorisant l'organisme de formation à mettre en œuvre la formation ;

³² DGER/SDPFE/2024-207 du 29 mars 2024

- la référence à l'arrêté du 12 février 2024 ;
- **entre le 1^{er} juillet 2025 et le 1^{er} février 2026** comportent :
 - la référence à l'article D.233-12 du CRPM, au décret du 6 septembre 2025 et à l'arrêté du 12 février 2024 en fonction de leur date de rédaction ;
- **à compter du 1^{er} février 2026** (fin de la campagne de novembre 2025, introduite par le D.233-12 du CRPM), comportent :
 - Le numéro de l'arrêté préfectoral autorisant l'organisme de formation à mettre en œuvre la formation.

L'attestation de formation, délivrée par l'organisme de formation, établie après le mois de juin 2024, ne DOIT PAS comporter :

- toute référence à l'HACCP ;
- les logos réservés à l'administration.

Cette formation « hygiène » spécifique aux établissements de restauration commerciale vient en complément de la formation obligatoire, requise par ailleurs pour détenir un permis d'exploitation, qui permet l'obtention d'une licence de débit de boissons ou de restaurant.

7 Contrôles et suites

Les contrôles en sécurité sanitaire des aliments menés dans le secteur de remise directe portent à la fois sur les exigences du règlement (CE) n°852/2004 et, pour les établissements concernés, sur la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale.

Les différents justificatifs, y compris l'attestation du suivi de formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale doivent pouvoir être présentés à l'inspecteur sur demande lors du contrôle d'un établissement. L'exploitant doit par ailleurs être en mesure de prouver que la personne fait toujours partie de l'effectif, sans distinction de son statut (gérant ou salarié par exemple).

Enfin, si un établissement concerné par l'obligation de formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale présente une attestation de formation équivalente alors l'inspecteur doit aussi s'assurer que le diplôme ou le titre sont indiqués dans l'annexe de l'arrêté du 18 novembre 2024 précité en partie 5.2 de la présente instruction.

Aucune fréquence, aucun renouvellement, ne sont imposés réglementairement pour les formations mentionnées par le Règlement (CE) n°852/2004 ou pour la formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale.

En fonction de la typologie de l'établissement contrôlé, les constats de non-conformités relevés par l'inspecteur, notamment la méconnaissance et la défaillance dans la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, peuvent l'amener à demander des mesures correctives sur la base :

- des articles L.233-4 et D.233-11 du CRPM (établissements de restauration commerciale),
- et/ou du chapitre XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 (tout type d'établissement y compris les restaurants commerciaux).

Les actions correctives exigées sont à adapter en fonction des constats. Il conviendra de mettre la priorité sur la présence, sur place, d'instructions adaptées. En cas de défaillance, l'établissement perdra le bénéfice des mesures de flexibilité.

Si, lors d'un contrôle, un inspecteur constate des non-conformités importantes relatives à l'hygiène, et que les obligations de résultats ne sont donc pas atteintes, il sera amené à mettre l'établissement en demeure de corriger ces non-conformités sur la base de l'article L.233-1 du CRPM. Cette mise en demeure pourra inclure une obligation de formation par le personnel (sans préjudice du suivi antérieurs de formations dont l'établissement justifierait).

Les dispositions réglementaires ne s'opposent pas à ce que des établissements non concernés par l'obligation de formation dite formation nationale "hygiène" des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L233-14 du CRPM suivent, de leur choix, cette formation. Par exemple un établissement dont le code NAF principal ne correspondrait pas à de la restauration

(par exemple une librairie proposant de la restauration), sans se suppléer aux obligations spécifiques à leur activité (Cf. [chapitre 4](#)). Elle ne pourra pas par conséquent leur être imposée dans une mesure de police administrative.

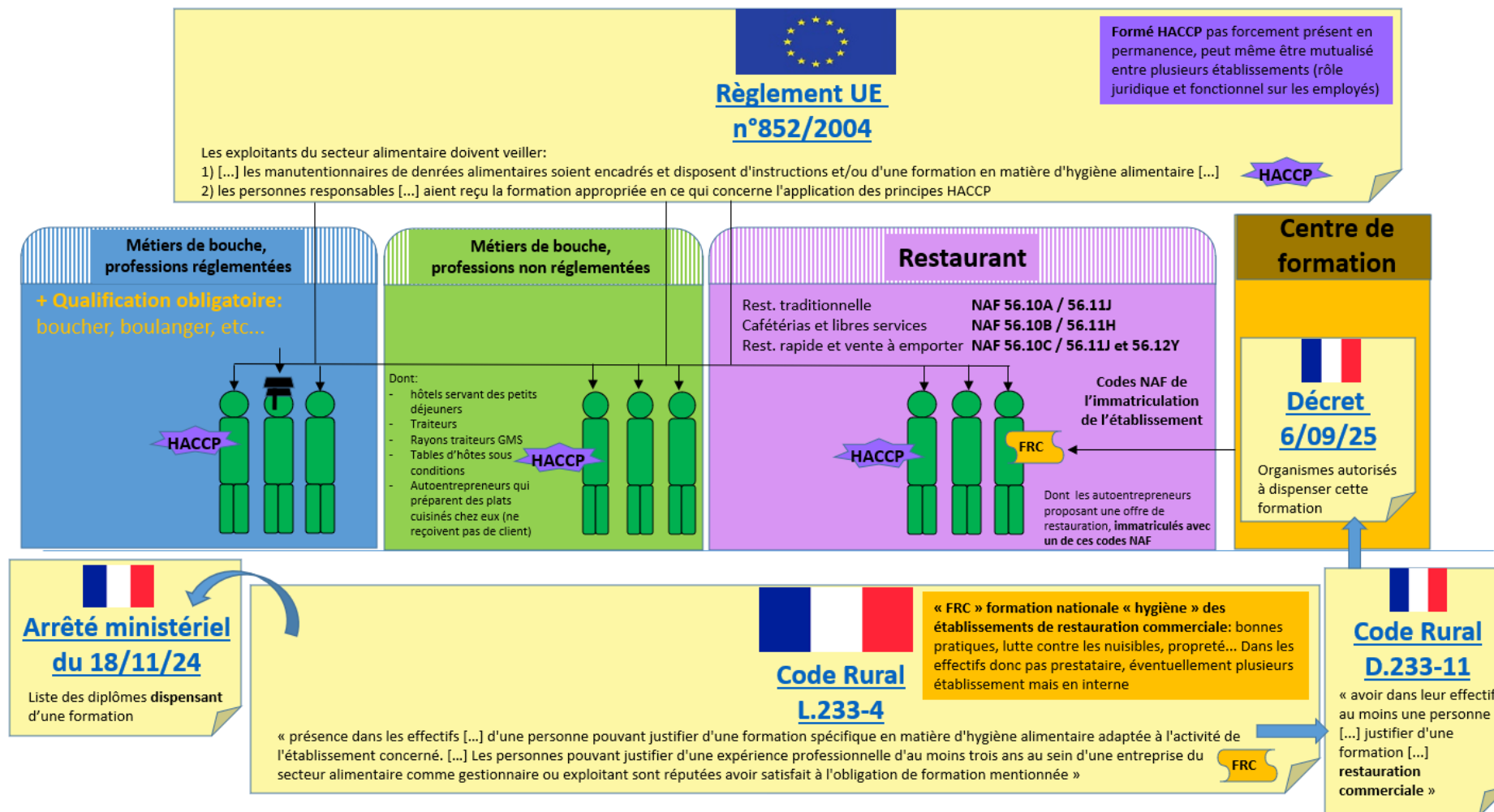
Vous voudrez bien me tenir informée de toute difficulté relative à la mise en œuvre de la présente instruction technique.

Pour la directrice générale de l'alimentation et par délégation,
La sous-directrice adjointe en charge de la sécurité sanitaire des aliments

Claire POSTIC

Annexe – Logigrammes décisionnels – Obligations de formation

Obligations pour les établissements de remise directe et spécificités pour certains établissements de restauration commerciale



Précisions sur les obligations pour les établissements de restauration commerciale

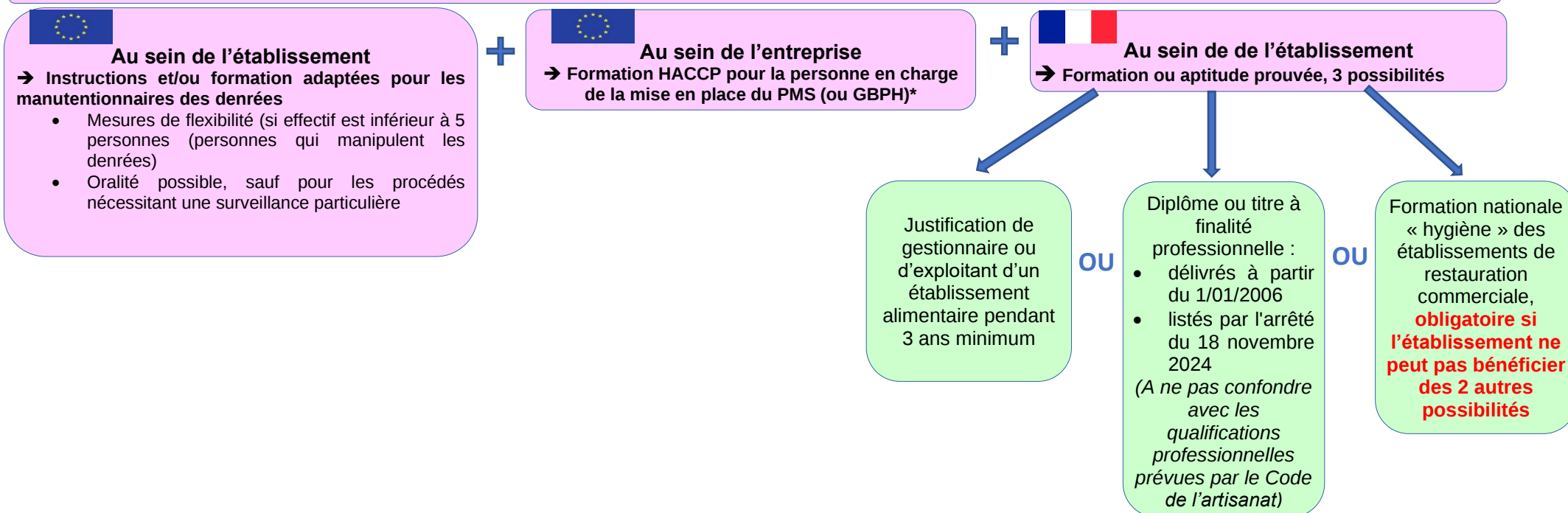
Etablissements de restauration commerciale

Restauration traditionnelle, 56.10A (NAF rév.2) puis 56.11J (NAF 2025)

Cafétéria et autres libres services 56.10B (NAF rév.2) puis 56.11H (NAF 2025)

Restauration rapide et vente à emporter 56.10C (NAF rév.2) puis 56.11J et 56.12Y (NAF 2025)

Obligations



* Il convient de garder à l'esprit qu'une telle formation devrait être proportionnée à la taille et à la nature de l'entreprise et porter sur la façon dont ces principes HACCP sont appliqués dans ladite entreprise.