

LA REGLEMENTATION CHANGE POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE

SOYEZ VIGILANTS

A partir du 1er octobre 2012, la réglementation change pour certaines professions de l'alimentaire, concernant les obligations de formation en hygiène. Les nouvelles obligations découlent du décret du 24 juin 2011 et de l'arrêté du 5 octobre 2011.

En effet, l'accès pour tous les consommateurs à une alimentation de qualité passe d'abord par l'amélioration continue de l'offre alimentaire.

Ainsi, comme dans tous les métiers de l'alimentaire les restaurateurs doivent attester d'une formation en hygiène et en sécurité alimentaire : toute personne qui manipule des denrées alimentaires dans l'entreprise doit avoir suivi une formation en hygiène régulièrement renouvelée.

C'est le Stage sur le Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène Alimentaire.

A compter du 1er octobre 2012, la loi va au delà du Stage Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et exige la présence au quotidien dans l'établissement, d'une personne ayant suivie **une formation en hygiène et sécurité alimentaire de 14 heures**.

Sont concernés :

Les entreprises de restauration traditionnelle avec service à table,

La restauration rapide et vente à emporter : établissement proposant à la vente au comptoir des aliments et des boissons présentés dans des conditionnements jetables que l'on peut consommer sur place ou à emporter. Ces aliments peuvent être vendus en magasin, en véhicule boutique ou sur les marchés.

Par exemple les camions pizzas sont l'une des activités concernées.

A cela, il convient d'ajouter les salons de thé, les fermes auberges, et les traiteurs disposant de place assises ou de mange debout permettant aux clients de consommer les plats qui sont commercialisés.

Mise en oeuvre :

1ère condition dans tous les cas, pour toutes les personnes qui manipulent des denrées alimentaires le stage sur les **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** est requis.

2ème condition : Puis, il faut examiner si une personne est détentrice d'un diplôme fixé dans l'arrêté du 25 novembre 2011(exemple CAP CUISINE, la liste des diplômes est consultable sur le site internet de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Oise www.cma-oise.fr), ou si une personne a déjà été chef d'entreprise pendant au minimum trois ans (obligation d'apporter une preuve, comme l'extrait d'immatriculation).

Le diplôme doit avoir été obtenu après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements hygiène (le Paquet Hygiène).

Si les deux conditions sont remplies le stage de formation en hygiène et sécurité alimentaire de 14 heures est facultatif.

Hormis ces deux situations (diplômes ou expérience de trois ans en tant que chef d'entreprise et Stage Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène) le **stage hygiène alimentaire de 14 heures est obligatoire**

Dans l'Entreprise :

Il faut dans chaque établissement une personne présente qui remplisse l'une des trois conditions:

- diplôme obtenu après 2006
- expérience en tant que chef d'entreprise avec justificatif
- attestation de stage de 14 heures

Contrôles :

Dès maintenant la mise en oeuvre de la formation peut être contrôlée. Le professionnel doit détenir l'attestation de stage.

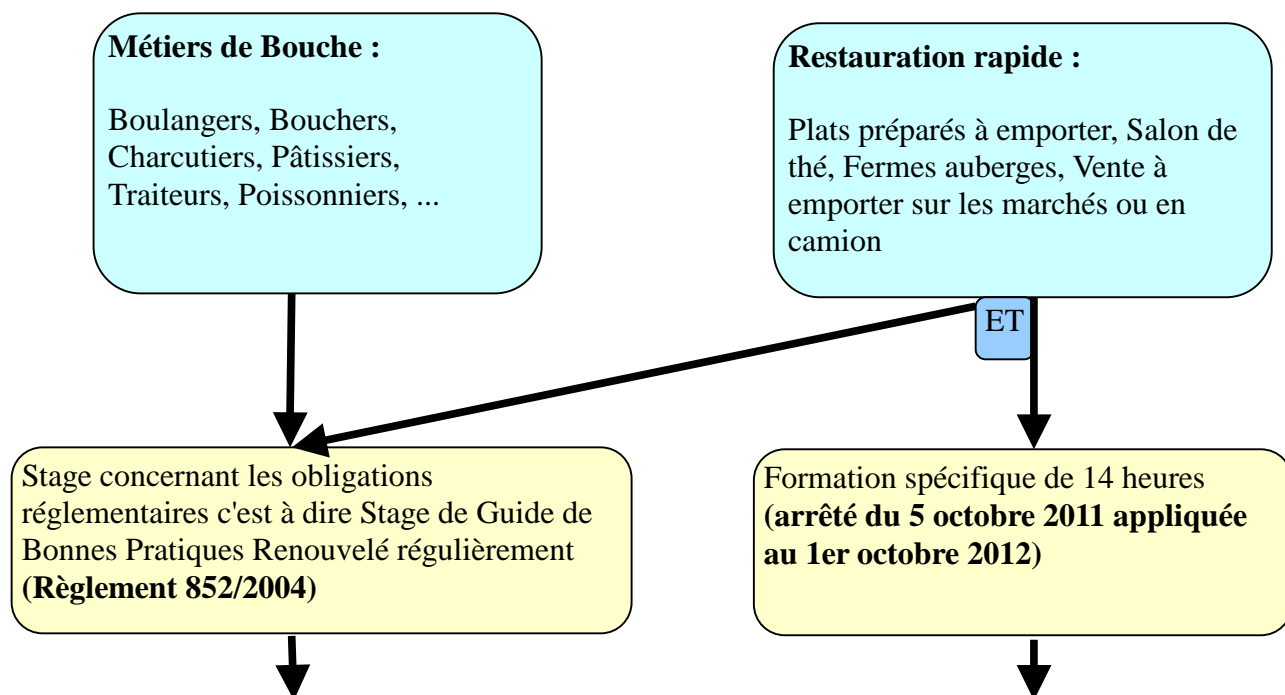
Sanctions :

Le non respect des exigences en matière de formation fera l'objet d'une mise en demeure adressée avec le rapport de l'inspection au chef d'entreprise l'obligeant à suivre la formation dans un délai de 6 mois. Au delà de ce délai de 6 mois si la formation n'est pas suivie un procès verbal sera dressé avec des **sanctions pénales possibles**.

A qui s'adresser ?

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Oise propose des stages de formation en hygiène alimentaire de 14 heures qui sont animés par le CLAQ60.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Oise vous accompagne sur la réglementation hygiène



Dates et lieux des prochains stages :

- lundi 12 novembre (9h- 17h) à Compiègne
- lundi 26 novembre (9h- 17h) à Nogent S/Oise

Mercredis 14 et 21 novembre (9h- 17h) à Beauvais

N'hésitez pas à vous inscrire dès maintenant

Contacts : Frédérique LAMBRE ou Frédéric SOURBET au 03 44 10 14 14.

ARRETE

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

NOR: AGRE1130317A

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;
Vu le **décret n° 2011-731 du 24 juin 2011** relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale,
Arrête :

Article 1

Sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont la liste figure en annexe du présent arrêté.

Article 2

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

Article 3

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

Annexe

A N N E X E

LISTE DES DIPLOMES ET TITRES À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU V ET SUPÉRIEURS, DÉLIVRÉS À COMPTER DU 1er JANVIER 2006 EN RÉFÉRENCE À LA DATE D'APPLICATION DU RÈGLEMENT DU 29 AVRIL 2004 SUSVISÉ

I. — Diplômes

a) Délivrés par le ministère chargé de l'éducation :

Niveau V :

- Brevet d'études professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie.
- Brevet d'études professionnelles restauration, option cuisine.
- Brevet d'études professionnelles, option commercialisation et services en restauration.
- Certificat d'aptitude professionnelle agent polyvalent de restauration.
- Certificat d'aptitude professionnelle cuisine.
- Certificat d'aptitude professionnelle restaurant.

Niveau IV :

- Brevet professionnel cuisinier.
- Brevet professionnel restaurant.
- Baccalauréat professionnel restauration.
- Baccalauréat professionnel, option cuisine.
- Baccalauréat professionnel, option commercialisation et services en restauration.

b) Délivrés par le ministère chargé de l'enseignement supérieur :

Niveau III :

- Brevet de technicien supérieur hôtellerie, restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service.
- Brevet de technicien supérieur qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries.
- Brevet de technicien supérieur diététique.
- Brevet de technicien supérieur hygiène propreté environnement.
- Brevet de technicien supérieur bioanalyses et contrôles.
- Diplôme universitaire de technologie génie biologique, option industries alimentaires et biologiques, option analyses biologiques et biochimiques, option agronomie, option diététique, option génie de l'environnement et option bio.informatique.

c) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :

Niveau V :

- Certificat d'aptitude professionnel agricole, option industries agroalimentaires.
- Brevet d'études professionnelles agricoles, option transformation.
- Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité alimentation et bio-industries.
- Brevet professionnel agricole, option transformations alimentaires.

Niveau IV :

- Baccalauréat professionnel spécialité laboratoire contrôle qualité.
- Brevet professionnel, option industries alimentaires.

Niveau III :

Brevet de technicien supérieur agricole, option industries agroalimentaires.
Brevet de technicien supérieur agricole, option sciences et technologies des aliments.
Brevet de technicien supérieur agricole, option analyses agricoles biologiques et bio-technologiques.

II. — Titres à finalité professionnelle

- a) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :
Niveau V :
Certificat de spécialisation en restauration collective.
- b) Délivrés par le ministère chargé de la défense :
Niveau V :
Cuisinier.
Niveau IV :
Second de cuisine.
Chef de rang.
Gestionnaire adjoint de collectivité.
Niveau III :
Chef d'équipe et de restauration.
- c) Délivrés par le ministère chargé de l'emploi :
Niveau V :
Titre professionnel d'agent de restauration.
Titre professionnel de cuisinier.
Niveau IV :
Titre professionnel de responsable de cuisine en restauration.
Niveau III :
Titre professionnel de gérant en restauration collective.
- d) Délivrés par l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat :
Niveau V :
Certificat technique des métiers boucher-charcutier-traiteur.
Certificat technique des métiers crêpier.
Certificat technique des métiers préparateur vendeur, option boucherie, option charcuterie-traiteur.
Niveau IV :
Brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.
Brevet technique des métiers chocolatier confiseur.
Brevet technique des métiers glacier fabricant.
Niveau III :
Brevet de maîtrise pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.
Brevet de maîtrise boulanger.
- e) Délivrés par la chambre de commerce et d'industrie de Paris - Ecole Grégoire Ferrandi :
Niveau III :
Traiteur organisateur de réceptions.
Niveau II :
restaurateur.

Fait le 25 novembre 2011.

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