

Hygiène & Restaurateur

Formation hygiène alimentaire (HACCP)

Depuis le 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire. La formation hygiène alimentaire (HACCP) est obligatoire.

Cette obligation légale est notamment spécifiée dans les textes de Loi suivants : [Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche](#)

"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."

► Dispense de formation hygiène alimentaire

Le suivi de la formation n'est pas exigible dans les deux cas suivants (cf. article L. 233-4 du CRPM et décret n°2011-731) :

- présence au sein de l'établissement d'une personne pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois 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 ;
- détention par une personne de l'établissement d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle répertorié par l'arrêté du 25 novembre 2011. Le diplôme détenu doit avoir été délivré postérieurement au 1^{er} janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du Paquet Hygiène. Pour consulter cet arrêté, [cliquer ici](#)