



FICHE PRATIQUE

LE CADRE REGLEMENTAIRE SANITAIRE EN RESTAURATION
COMMERCIALE

Public

/

Objectifs pédagogiques

/

Contenu

Cadre réglementaire

La restauration commerciale est soumise à des règles d'hygiène regroupées dans des textes dénommés «paquet hygiène» consultables sur le site <http://agriculture.gouv.fr> rubrique Espace Pro, Alimentation et IAA, Sécurité sanitaire, Le paquet hygiène.

- Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- 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. Ces règles doivent être respectées obligatoirement, sous peine de fermeture de l'établissement.

Formation spécifique obligatoire en hygiène alimentaire

Depuis le 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant de certains secteurs d'activités sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Cette obligation s'applique aux établissements suivants : la restauration traditionnelle, les cafétérias et autres libres-services, a restauration de type rapide et la vente à emporter.

- Décret n° 2001-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale (articles D233-11 à D233-13 du code rural et de la pêche maritime).
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire.
- 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

La déclaration d'ouverture

Tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale doit faire l'objet d'une déclaration d'ouverture : avant l'ouverture et en cas de changement de propriétaire (renouvellement de déclaration).

Cette déclaration doit être effectuée auprès du SIVAP à l'aide du formulaire de déclaration d'activité (s) du secteur agroalimentaire téléchargeable sur le site de la DAVAR :

Des guides de bonnes pratiques d'hygiène en restauration à disposition

Ils sont disponibles par commande à : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr> sous le numéro 5905 (Restauration, en cours de révision) et 5911 (cafétéria).

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène valides sont consultables via le site de la DAVAR :

[Les guides de bonnes pratiques d'hygiène GBPH](#)

Pour toute information sur les normes d'hygiène alimentaires à respecter

S'adresser au Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire (SIVAP),

- Tél. : +(687) 24.37.45
- Fax : +(687) 25.11.12
- Courriel : davar.sivap@gouv.nc

ou à la Direction des Risques Sanitaires (DRS) pour les établissements de Nouméa.

- Tél. : 27 78 61
- Fax : 24 12 63