

### FORMATION À L'HYGIÈNE

Pour information, il n'y a pas eu de changement au niveau de la réglementation sur la formation à l'hygiène. Depuis le 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité, tels que :

- la restauration traditionnelle,
- les cafétérias et autres libres-services,
- la restauration de type rapide,

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.

Ne sont pas concernés :

- les traiteurs,
- les rayons traiteurs des grandes surfaces,
- les tables d'hôtes,
- les métiers de bouche,
- les chefs cuisiniers à domicile.

Sont exonérées :

- les personnes justifiant de 3 ans d'expérience en qualité d'exploitant ou gestionnaire de ce type d'établissements,
- les personnes titulaires d'un diplôme ou d'une attestation de formation, obtenu après 2006.

#### ATTENTION :

Des organismes privés, se présentant comme étant du Ministère de l'Agriculture, téléphonent ou envoient des mails aux restaurateurs au sujet d'une inscription obligatoire en matière d'HACCP sous peine de lourde amende (jusqu'à 26.500€ voire même l'emprisonnement). Ce sont des démarches abusives de commercialisation. Nous vous demandons **d'être très vigilant vis-à-vis de ces organismes** qui ont des pratiques plus que douteuses.

#### CONTACTS CCI des Landes :

**Marie-Luce FERRY**  
Directrice Formation  
T. : 05 58 05 44 57  
P. : 06 79 92 47 15  
M : [ml.ferry@landes.cci.fr](mailto:ml.ferry@landes.cci.fr)

**Frédérique CHARPENEL**  
Conseillère Tourisme et Thermalisme  
T. : 05.58.90.42.98  
P. : 06.07.032.42.10  
M. [frederique.charpenel@landes.cci.fr](mailto:frederique.charpenel@landes.cci.fr)