

# Quelles obligations de formation à la sécurité alimentaire en HORECA ?

## Réponse courte

Les obligations de formation à la sécurité alimentaire en HORECA relèvent principalement du **règlement (CE) n° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, applicable au Luxembourg via le droit européen. Tout exploitant HORECA doit veiller à ce que les personnes manipulant des denrées alimentaires soient **encadrées, formées et/ou instruites** en matière d'hygiène. En droit commun du travail, l'employeur a une obligation générale de formation et de sécurité des salariés, mais il n'existe pas de disposition spécifique HORECA dans le Code du travail luxembourgeois sur la sécurité alimentaire.

La particularité du secteur HORECA par rapport au droit commun est la **superposition** de l'obligation de formation du droit du travail (art. L.312-1 et suivants) avec les obligations réglementaires de sécurité alimentaire issues du droit européen et de la législation sanitaire nationale.

## Définition

La **formation à la sécurité alimentaire** désigne l'ensemble des actions de sensibilisation et d'instruction destinées aux salariés HORECA qui manipulent, préparent, transforment ou servent des denrées alimentaires. Elle couvre les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité des produits.

## Questions fréquentes

### Comment documenter la formation à la sécurité alimentaire HORECA ?

L'employeur doit tenir un registre des formations avec les noms des participants, dates et contenus abordés. Cette documentation est essentielle lors des contrôles ALVA. L'absence de traçabilité de la formation constitue un manquement sanctionnable par l'autorité administrative.

### L'employeur HORECA a-t-il une obligation générale de sécurité ?

Oui, l'article L.312-1 du Code du travail impose à l'employeur une obligation générale de formation et de sécurité des salariés. Cette obligation se superpose aux exigences sectorielles d'hygiène alimentaire issues du droit européen et de la législation sanitaire nationale.

### Le HACCP est-il obligatoire dans tout établissement HORECA ?

Oui, la mise en place du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) est obligatoire dans tout établissement HORECA selon le règlement (CE) n° 852/2004. Ce système identifie et maîtrise les dangers sanitaires liés à la manipulation alimentaire.

### Quand former un nouveau salarié HORECA à l'hygiène alimentaire ?

La formation initiale à l'hygiène alimentaire est obligatoire dès l'embauche, avant la prise de poste. Cette formation doit couvrir l'hygiène des mains, la chaîne du froid, les allergènes et le nettoyage. Elle s'applique à tous y compris extras et intérimaires.

### Quelle est l'autorité de contrôle de la sécurité alimentaire HORECA ?

L'ALVA (Administration de la sécurité alimentaire) est l'autorité de contrôle pour la sécurité alimentaire. L'ALVA vérifie la formation des salariés HORECA lors des inspections sanitaires. L'ITM intervient en parallèle pour le contrôle des conditions de travail.

### Quelles obligations de formation à la sécurité alimentaire en HORECA ?

Le règlement (CE) n° 852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires impose à tout exploitant HORECA de veiller à ce que les manipulateurs d'aliments soient encadrés, formés ou instruits en matière d'hygiène. Cette obligation s'applique à tout établissement HORECA luxembourgeois.

## Conditions d'exercice

Les obligations de formation en sécurité alimentaire combinent droit européen et droit du travail luxembourgeois.

Obligation	HORECA	Droit commun
Formation hygiène	Obligatoire pour tout manipulateur (règl. 852/2004)	Non spécifique
HACCP	Mise en place obligatoire dans tout établissement	Non applicable
Formation sécurité générale	Art. <u>L.312-1</u> du Code du travail	Art. <u>L.312-1</u>
Autorité de contrôle	ALVA (Administration de la sécurité alimentaire)	<u>ITM</u>
Renouvellement	Formation continue recommandée	Selon les risques

## Modalités pratiques

La mise en oeuvre de la formation à la sécurité alimentaire en HORECA suit un cadre structuré.

Aspect	Détail
À l'embauche	Formation initiale obligatoire avant la prise de poste
Contenu	Hygiène des mains, chaîne du froid, allergènes, nettoyage
Documentation	Registre des formations avec dates et signatures
Mise à jour	Formation continue lors de changements de procédures
Contrôle	L'ALVA vérifie la formation lors des inspections

## Pratiques et recommandations

**Former** tous les nouveaux salariés dès leur arrivée, y compris les extras et les intérimaires, garantit un niveau d'hygiène homogène dans l'établissement. Un module d'accueil standardisé réduit le temps de formation individuelle.

**Documenter** chaque session de formation dans un registre avec les noms des participants, la date et le contenu abordé protège l'exploitant en cas d'inspection de l'ALVA. L'absence de traçabilité de la formation constitue un manquement sanctionnable.

**Adapter** le contenu de la formation au poste occupé est essentiel. Un cuisinier et un serveur n'ont pas les mêmes besoins en matière de sécurité alimentaire, bien que les principes de base soient communs.

**Renouveler** régulièrement les formations permet de maintenir le niveau de vigilance des équipes et d'intégrer les évolutions réglementaires en matière de sécurité alimentaire.

## Cadre juridique

Référence	Objet
<b>Règlement (CE) n° 852/2004</b>	Hygiène des denrées alimentaires — formation obligatoire
<b>Art. <u>L.312-1</u> du Code du travail</b>	Obligation générale de formation et de sécurité
<b>Loi du 28 décembre 2023 sur la sécurité alimentaire</b>	Cadre national de la sécurité alimentaire
<b>Art. <u>L.212-1</u> du Code du travail</b>	Champ d'application du régime HORECA

La sécurité alimentaire en HORECA relève principalement du droit européen et de la législation sanitaire, pas du Code du travail. L'obligation de l'employeur est double : formation à la sécurité au travail (Code du travail) et formation à l'hygiène alimentaire (règlement européen). Le contrat HORECA peut préciser les obligations de formation.

Les contenus sont rédigés et mis à jour régulièrement à partir de sources officielles. Leur usage ne remplace pas une consultation juridique et doit être validé par un professionnel du droit.