

## HygiQuali par SK Evolution, un organisme de formation certifié par l'Etat ?

*Oui : « La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale est différente des formations HACCP, avec lesquelles elle est souvent confondue et parfois commercialisée comme tel à tort. Les formations HACCP sont obligatoires selon la réglementation européenne (paquet hygiène) et concernent tous les opérateurs en contact avec des denrées alimentaires.*

### **Qui sont les entreprises soumises à l'obligation ?**

*Le Décret n° 2011-731 dispose que l'obligation de justification de formation en matière d'hygiène alimentaire d'au moins un membre du personnel est portée aux entreprises des secteurs d'activité suivant :*

- *Restauration traditionnelle*
- *Cafétérias et autres libres services*
- *Restauration de type rapide*

*L'Instruction technique-DGAL/SDSSA/2017-861 du 30 octobre 2017 ayant pour objet l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale précise le champ d'application de l'obligation relative au code NAF de l'entreprise ou à la nature de son activité.*

### **Nécessité d'une autorisation à dispenser la formation à compter du 1er février 2026**

*Les organismes de formation devront satisfaire aux conditions du décret n°2025-922 du 6 septembre 2025, modifiant l'article D.233-12 du code rural et de la pêche maritime, à savoir :*

- *Respecter le référentiel de formation de l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale défini en application de l'article L. 233-4 avec un cours basé sur des sources multiples, des ateliers techniques et des moyens pédagogiques adaptés*
- *S'engager à utiliser la dénomination exacte de la formation ("formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale") et à exclure toute autre dénomination pouvant relever de pratiques commerciales déloyales (exemple : HACCP)*
- *Employer au moins un formateur compétent dans le domaine de l'hygiène alimentaire*

- Détenir le certificat prévu à l'article L.6316-1 du code du travail (Qualiopi ou équivalent)
- Le maintien de l'autorisation est soumis à la transmission d'un bilan d'activité annuel avant le 31 janvier de chaque année et à une activité minimum.

À l'issue de l'instruction, si le dossier répond aux exigences du décret n°2025-922 du 6 septembre 2025, une autorisation est délivrée à l'organisme de formation. Celle-ci reste valable à condition de transmettre le bilan annuel d'activité avant le 31 janvier de chaque année et d'avoir réalisé au moins une prestation de la formation mentionnée à l'article L.233-4 au cours de deux exercices comptables successifs. »

Source :

<https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/formation-a-l-hygiene-alimentaire-en-restauration-commerciale-a71.html>

**SK Evolution (nom commercial HygiQuali) est autorisé à mettre en œuvre la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale en application de l'arrêté IDF-2026-02-01-00001 du 25 février 2026.**

Ile-de-France	SILVER	305 434 331 00030	95000	CLERGY	01/02/2026
Ile-de-France	SK EVOLUTION	881 594 105 00010	95230	SOISY-SOUS-MONTMORENCY	01/02/2026
Ile-de-France				SANT MAUR DES-	01/02/2026
Ile-de-France				YEL	01/02/2026
Ile-de-France					01/02/2026
Ile-de-France				ES	01/02/2026

DRIA AF Ile-de-France  
Le Ponant – 5 rue Leblanc – 75911 Paris Cedex 15  
Tél : 01 82 52 46 26  
Mél : formhya.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr  
<http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/>