LIVRE BLANC 2026

Formation Recyclage Hygiène Alimentaire

Validité, renouvellement, recyclage et bonnes pratiques

Le guide pratique des professionnels de l'alimentaire

- ✓ Restauration traditionnelle
- ✓ Restauration collective
- ✓ Boucheries
- ✓ Boulangeries
- ✓ Pâtisseries
- ✓ Traiteurs
- ✓ Food-trucks
- ✓ Dark kitchens
- ✓ Commerces alimentaires
- ✓ Coffee-shops

HygiQuali par SK Evolution

Édition 2026

Images générées par IA

À propos de ce livre blanc

Ce livre blanc est consacré à la validité, au renouvellement et au recyclage de la formation en hygiène alimentaire. Il a été conçu comme un document pratique : comprendre les obligations, distinguer la validité d'une attestation du maintien réel des compétences et identifier les situations dans lesquelles une remise à niveau peut être utile.

À propos de l'auteure



Ce guide a été rédigé par Sam, consultante experte en sécurité alimentaire depuis plus de 10 ans.

Elle est spécialisée dans la remise en conformité des établissements ayant fait l'objet de mises en demeure ou de fermetures administratives de la part de la DDPP.

Son activité de terrain lui permet d'actualiser régulièrement ses connaissances sur les réglementations et les bonnes pratiques d'hygiène.

À retenir
Une attestation ancienne ne remplace pas une maîtrise sanitaire effective. Le recyclage permet de réactualiser les connaissances lorsque l'activité, l'équipe ou les pratiques évoluent.

Sommaire

1. Comprendre la validité et le maintien des compétences
2. Ce que dit la réglementation
3. Quand envisager un recyclage en hygiène alimentaire ?
4. Auto-évaluation : où en êtes-vous ?
5. Les enjeux selon votre métier
6. Préparer un contrôle DDPP
7. Les erreurs fréquentes à éviter
8. FAQ
9. Références réglementaires
10. Pour aller plus loin avec HygiQuali

1. Comprendre la validité et le maintien des compétences

La question du renouvellement de la formation d'hygiène alimentaire revient régulièrement chez les restaurateurs, boulangers, traiteurs ou gérants de food-trucks. On entend souvent qu'un certificat « expire » après 3 ou 5 ans. Il faut pourtant distinguer trois notions :

- ✓ la validité administrative de l'attestation,
- ✓ le maintien des compétences,
- ✓ la remise à niveau.

Notion	Ce qu'elle signifie	En pratique
Validité réglementaire	L'attestation initiale est délivrée conformément aux exigences applicables.	Le document ne suffit pas, à lui seul, à démontrer la maîtrise sanitaire quotidienne.
Maintien des compétences	Le personnel doit être encadré et disposer d'instructions ou d'une formation adaptées.	Les équipes doivent connaître et appliquer les températures, la traçabilité et les règles d'hygiène.
Remise à niveau / recyclage	Aucun texte ne prévoit de calendrier légal automatique de recyclage.	Une actualisation peut être pertinente lorsque l'activité, l'équipe ou les pratiques ont évolué.

2. Ce que dit la réglementation

Le socle européen est notamment constitué par le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. En France, il faut y ajouter le Code rural et de la pêche maritime ainsi que l'arrêté du 12 février 2024 concernant la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Point de vigilance
Le livre blanc distingue l'absence d'une durée de péremption automatique de l'attestation et l'obligation, pour l'établissement, de conserver une maîtrise sanitaire effective au quotidien.

3. Quand envisager un recyclage en hygiène alimentaire ?

Le besoin de remise à niveau peut être apprécié en fonction de la situation réelle de l'établissement :

- formation suivie depuis plusieurs années et pratiques qui ont évolué ;
- modification de l'activité : vente à emporter, livraison, laboratoire ou diversification de la carte ;
- reprise d'établissement ou changement important d'équipe ;
- besoin d'harmoniser les pratiques entre salariés ;
- remarques ou non-conformités relevées lors d'un contrôle sanitaire ;
- mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et des procédures associées.



Image générée par IA

4. Auto-évaluation : où en êtes-vous ?

Situation	Piste proposée
Vous n'avez jamais suivi de formation spécifique.	Vérifier si la formation initiale correspondant à votre activité est requise.
Votre formation date de plusieurs années et l'activité ou la carte a changé.	Envisager une remise à niveau / un recyclage.
Un contrôle DDPP récent comporte des remarques sur le PMS ou les pratiques.	Actualiser les compétences et corriger les procédures concernées.
Le salarié formé a quitté l'établissement.	Vérifier que l'établissement dispose toujours des compétences requises et former si nécessaire.

5. Les enjeux selon votre métier

Restauration traditionnelle ou collective & traiteurs



Maîtrise des liaisons chaudes et froides, refroidissement rapide, allergènes et justification des durées de vie internes.

Boulangeries, pâtisseries & boucheries



Lorsque l'activité comprend du snacking ou une offre traiteur, la maîtrise des températures, des vitrines réfrigérées, du stockage et de la séparation des flux devient particulièrement importante.

Food-trucks & dark kitchens



Les espaces restreints, le transport des marchandises et les fortes cadences renforcent l'importance de la chaîne du froid et de la prévention des contaminations croisées.

6. Préparer un contrôle DDPP

1. Rassembler les documents utiles : PMS, relevés de températures, plan de nettoyage et attestations de formation.

2. Vérifier que le PMS correspond réellement aux pratiques de l'établissement.

3. Sensibiliser l'équipe aux règles d'hygiène des mains, au rangement des enceintes froides et aux allergènes.

4. Repérer les écarts avant le contrôle et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.



7. Les erreurs fréquentes à éviter

- Considérer qu'une attestation ancienne suffit à garantir la conformité de l'établissement.
- Appliquer des durées de vie internes « par habitude » sans méthode documentée.
- Sous-estimer l'information relative aux allergènes.
- Négliger la traçabilité et la conservation des informations utiles.
- Attendre un rapport d'inspection défavorable avant de mettre à jour les procédures.

Mini check-list terrain
Températures suivies • Plan de nettoyage appliqué • Traçabilité disponible • Allergènes maîtrisés • PMS à jour • Équipe sensibilisée • Actions correctives tracées



8. FAQ

La formation Hygiène Alimentaire expire-t-elle automatiquement ?

Aucun texte ne prévoit une péremption automatique au bout de 3 ou 5 ans. La maîtrise sanitaire doit néanmoins rester effective.

En quoi consiste la formation « Hygiène Alimentaire Recyclage » d'HygiQuali ?

Il s'agit d'une formation de 8 heures, 100 % e-learning, destinée à actualiser les connaissances en hygiène alimentaire, PMS, traçabilité et bonnes pratiques.

Que faire après des remarques lors d'un contrôle ?

Identifier les écarts, corriger les pratiques ou documents concernés et, lorsque cela est pertinent, actualiser les compétences de l'équipe.

Que faire si l'attestation initiale est perdue ?

Contacter en priorité l'organisme de formation initial afin de demander un duplicata. Une remise à niveau peut aussi être envisagée si les connaissances doivent être actualisées.

La formation « Hygiène Alimentaire Recyclage » d'HygiQuali existe-t-elle en présentiel ?

Oui, la formation « Hygiène Alimentaire Recyclage » d'HygiQuali existe en présentiel, la formation peut s'effectuer dans votre établissement ou dans les locaux d'HygiQuali.

9. Références réglementaires

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 178/2002, notamment pour les principes généraux et la traçabilité.
- Code rural et de la pêche maritime – dispositions relatives à la formation spécifique en hygiène alimentaire.
- 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.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185 du 3 avril 2026.

10. Pour aller plus loin avec HygiQuali

HygiQuali propose une formation « Hygiène Alimentaire Recyclage » de 8 heures en 100 % e-learning, destinée aux professionnels souhaitant actualiser leurs connaissances et renforcer leurs bonnes pratiques.

Formation Recyclage Hygiène Alimentaire – 8 h
Un format 100 % e-learning pour réviser les fondamentaux, actualiser ses connaissances et renforcer la maîtrise de l'hygiène alimentaire au quotidien.

HygiQuali par SK Evolution

www.formationshygienealimentaire.com

Appelez-nous au 09 54 69 11 08 pour des renseignements sur les modalités.