

## **Respect des Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)**

### **Qu'entend-on par le respect des « Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ?**

Les éléments-clés des Bonnes Pratiques d'Hygiène sont :

- la conception des infrastructures et des équipements ;
- la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'emballage, le transport et le stockage ;
- le traitement et la gestion des déchets alimentaires ;
- la lutte contre les nuisibles ;
- le nettoyage et la désinfection ;
- la qualité des eaux utilisées ;
- la maîtrise de la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud ainsi que l'enregistrement et la gestion des non conformités ;
- la santé du personnel pour autant qu'elle ait des effets sur la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- l'hygiène corporelle de toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires ;
- la formation du personnel.