

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 :

1. les procédures en matière de nettoyage et de désinfection;
2. la lutte contre les nuisibles;
3. la qualité de l'eau utilisée;
4. la maîtrise de la chaîne du froid et/ou du chaud et l'enregistrement et la gestion des non-conformités;
5. la santé du personnel, pour autant qu'elle influe sur la sécurité de la chaîne alimentaire;
6. l'hygiène personnelle;
7. la formation;
8. la conception et l'entretien de l'infrastructure et de l'équipement;
9. la gestion des déchets;
10. le contrôle des produits entrants;
11. les mesures pour éviter toute contamination physique, chimique ou microbiologique;
12. la manipulation des produits (y compris leur emballage, entreposage et transport).