

HYGIENE DU PERSONNEL

BPH Bonnes Pratiques Hygiene - Obligations reglementaires

1. ENJEU SANITAIRE ET REGLEMENTAIRE

Cette procedure est **obligatoire** selon le Reglement (CE) 852/2004 relatif hygiene denrees alimentaires et CE 178/2002 concernant tracabilite. Le non-respect constitue une **infraction penale** passible de sanctions administratives (fermeture etablisement) et penales (amende jusqu'a 150000€ + emprisonnement 2 ans si mise danger vie autrui). La jurisprudence recente demontre que les tribunaux sanctionnent severement les manquements hygiene ayant entraine TIAC ou mise danger consommateurs.

2. PROTOCOLE PROFESSIONNEL DETAILLE

EXIGENCE	DETAIL REGLEMENTAIRE	CONTROLE	SANCTION
Tenue complete	Blouse/veste+pantalon dedies	Visuel quotidien	Exclusion zone production
Charlotte	Couvre TOUS cheveux nuque comprise	Contrôle permanence	Rappel+Exclusion si recidive
Chaussures	Fermées antiderapantes dediees	Verification prise poste	Non-conformite BPH
Bijoux	INTERDITS sauf alliance lisse	Contrôle quotidien	Retrait immediat obligatoire

3. BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

- **Formation continue** : Personnel forme annuellement procédures + Recyclage si evolution reglementaire + Attestation formation hygiene alimentaire 14h obligatoire (Decret 2011-731).
- **Documentation complete** : Conserver TOUS documents 5 ans minimum (factures, bons livraison, registres temperatures, fiches controle, rapports audit, attestations formation, certificats conformite fournisseurs).
- **Materiel adapte calibre** : Thermometres sondes calibres annuellement + Verification metrologique + Balances verifiees + Materiel nettoyage code couleur (eviter contamination croisee).
- **Auto-contrôles reguliers** : Audit interne mensuel recommande + Verification quotidienne points critiques + Tests microbiologiques surfaces periodiques + ATP-metrie proprete.
- **Amelioration continue** : Analyser systematiquement toutes non-conformites + Rechercher causes racines + Mettre en place actions preventives + Suivre indicateurs performance (taux NC, resultats analyses).

4. CONTROLES OFFICIELS ET SANCTIONS

Contrôles DDPP : Inspection inopinee possible tout moment + Verification documentaire complete + Prelevement echantillons + Controle temperature equipements + Audit pratiques personnel. **Sanctions administratives** : Avertissement ecrit + Mise en demeure corriger sous delai + Fermeture administrative temporaire ou definitive + Retrait agrement sanitaire. **Sanctions penales** : Contravention 5e classe (1500€) + Delit mise danger (150000€ + 2 ans prison) + Responsabilite penale dirigeant + Publication jugement.