

# HYGIENE DU PERSONNEL

BPH Bonnes Pratiques Hygiène - Obligations réglementaires

## 1. ENJEU SANITAIRE ET REGLEMENTAIRE

Cette procédure est **obligatoire** selon le Règlement (CE) 852/2004 relatif hygiène denrées alimentaires et CE 178/2002 concernant traçabilité. Le non-respect constitue une **infraction pénale** possible de sanctions administratives (fermeture d'établissement) et pénales (amende jusqu'à 150000€ + emprisonnement 2 ans si mise en danger de l'autrui). La jurisprudence récente démontre que les tribunaux sanctionnent sévèrement les manquements hygiène ayant entraîné TIAC ou mise en danger consommateurs.

## 2. PROTOCOLE PROFESSIONNEL DETAILLE

EXIGENCE	DETAIL REGLEMENTAIRE	CONTROLE	SANCTION
Tenue complète	Blouse/veste+pantalon dédiés	Visuel quotidien	Exclusion zone production
Charlotte	Couvre TOUS cheveux nuque compris	Contrôle permanence	Rappel+Exclusion si récidive
Chaussures	Fermées antiderapantes dédiées	Vérification prise poste	Non-conformité BPH
Bijoux	INTERDITS sauf alliance lisse	Contrôle quotidien	Retrait immédiat obligatoire

### 3. BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

- **Formation continue** : Personnel forme annuellement procedures + 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-controles 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

**Controles 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.