



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Locaux et équipements				
Locaux, équipements et opérations de maintenance	<p>Locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les abords sont correctement entretenus. La conception des locaux est adaptée aux activités. Les locaux sont en matériaux adaptés et en bon état. La ventilation est suffisante. <p><i>Adaptations possibles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Une séparation des secteurs et/ou des activités dans l'espace et/ou dans le temps est possible. Un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des différentes catégories de denrées et leur protection. Un local réservé aux légumes terreaux est recommandé pour éviter les risques de contamination croisée mais l'isolement de ces denrées pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. La présence d'un sas n'est pas exigée comme étant un local spécifique : le vestiaire peut faire office de sas. Producteurs fermiers et artisanaux, restaurants commerciaux : les toilettes peuvent être aménagées dans les locaux d'habitation sous 	<ul style="list-style-type: none"> Surveillance visuelle régulière des locaux, des abords et des équipements. Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements. Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres. Respect des obligations en matière de maintenance : exemple des autoclaves. 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> justificatifs des travaux de réparation ou de remplacement des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures, etc.). justifications des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesure. 	<ul style="list-style-type: none"> Rénover les locaux dégradés. Réparer ou remplacer tous les équipements défectueux (y compris de mesure). Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure.



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>réserve que les salariés puissent y accéder, et qu'ils prennent les mesures nécessaires pour ne pas contaminer la zone de production (changement de chaussures par exemple si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment).</p> <ul style="list-style-type: none"> Restaurants commerciaux : le personnel peut utiliser les toilettes de la clientèle, sous réserve que le lave-mains soit présent et équipé de manière à permettre le lavage et le séchage hygiénique des mains. <p>Équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les équipements sont adaptés à l'activité et en bon état de maintenance. Les instruments de mesure nécessaires à l'activité sont disponibles et en bon état de fonctionnement (<i>a minima</i>, présence d'un thermomètre à sonde). En zone de réception et en laverie, compte-tenu de ce qui est manipulé, le lave-mains est utile mais son absence ne constitue pas un point de non-conformité. Dans les locaux exigus, une commande hygiénique pourra être placée sur le bac plonge afin d'éviter la multiplication des points d'eau. 			
Nettoyage et désinfection (N&D)	<ul style="list-style-type: none"> Les locaux et les équipements sont visuellement propres. Le personnel connaît : <ul style="list-style-type: none"> le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre ; les produits de nettoyage et de désinfection à 	<ul style="list-style-type: none"> Surveillance visuelle régulière de l'état de propreté des locaux et des équipements. Réalisation de prélèvements de surface dans les cas suivants : 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> Dérogatoires : plan de nettoyage et désinfection décrivant <i>a minima</i> les méthodes (produit utilisé, TACT : temps de contact, action mécanique, concentration et température) et fréquences de nettoyage et désinfection des surfaces qui ne sont pas quotidiennes (éva- 	<ul style="list-style-type: none"> Détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées au contact de produits de N&D. Nettoyer et désinfecter les locaux et/ou équipements concernés par les non-conformités.



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - les surfaces à nettoyer et à désinfecter quotidiennement ; - les surfaces à nettoyer et à désinfecter périodiquement. <ul style="list-style-type: none"> • Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), à condition qu'elles soient aptes au contact alimentaire, que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage et que leur date limite d'utilisation soit respectée. 	<ul style="list-style-type: none"> - pour valider ou vérifier l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection ; - après une reprise d'activité après plusieurs mois d'interruption ; - prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 (article 5) : « Les exploitants qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à <i>Listeria monocytogenes</i> prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans le cadre de leur plan d'échantillonnage ». 	<p>porateurs, meubles hauts, plafonds par exemple).</p> <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques des produits de N/D, - résultats des analyses de surface. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des opérations de nettoyage et désinfection, qui ne sont pas quotidiennes (évaporateurs, plafonds, murs, etc.), pour les établissements dérogatoires ; - des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité (fréquences, nature des produits N/D, etc.).
Lutte contre les nuisibles, et d'animaux domestiques	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de nuisibles ou de traces de leur passage (déjections...). • Absence d'animaux domestiques aux endroits où des aliments sont préparés, manipulés ou entreposés (hormis dans la salle du restaurant pour les chiens guides des personnes malvoyantes). • La lutte préventive contre les nuisibles est mise en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux. • L'établissement ne présente pas de points d'entrée pour les nuisibles (portes fermées, moustiquaires aux fenêtres, abords sa- 	<ul style="list-style-type: none"> • Surveillances visuelles régulières des abords, des locaux et des dispositifs de lutte mis en place. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclarés et Dérogatoires : Néant, sauf si le plan est délégué à un prestataire, cf documents à conserver ci-dessous. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques des produits biocides utilisés. - Si le plan est de lutte est délégué à un prestataire, conservation des bons d'intervention, du plan de localisation des pièges et appâts et des fiches techniques des produits biocides utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple : bas de porte ajourée à cause de la corrosion, etc.). • Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas d'infestation majeure ou récurrente). • Détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées par des nuisibles ou par des pro-



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>lubres, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> Les produits biocides sont utilisés conformément aux prescriptions du fabricant. En cas de gestion interne, les produits biocides sont conservés à l'écart des denrées alimentaires, avec un étiquetage les identifiant, dans des conteneurs sûrs et séparés. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé. 		<p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> des non-conformités et actions correctives. dans le cas où le plan de lutte est assuré par un prestataire, les bons d'intervention sont considérés comme des documents d'enregistrement des non-conformités. 	<p>duits biocides.</p>
Denrées et maîtrise des process				
<p>Matières premières et contrôles à réception</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les matières premières sont conformes aux exigences réglementaires, notamment : <ul style="list-style-type: none"> les températures prescrites sont respectées (fournisseur ou réglementation) ; les durées de vie des denrées sont respectées (DLC, DDM) ; les durées de vie des matières premières sont compatibles avec celles des plats proposés à la clientèle en l'absence de transformation ; les denrées sont identifiées par un numéro de lot ; le statut des fournisseurs est conforme aux exigences réglementaires (agrément ou dérogation à l'obligation d'agrément pour les produits d'origine animale) ; 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel systématique à réception ou lors de l'acte d'achat : intégrité des conditionnements, salubrité des denrées, DLC non dépassées, présence d'une marque d'identification pour les produits d'origine animale (sauf pour les denrées issues d'un établissement dérogatoire), présence d'un numéro de lot, présence de l'information sur les allergènes à déclaration obligatoire, présence de l'information sur l'origine des viandes bovines et depuis le 1^{er} mars 2022, l'origine des viandes de volailles, des viandes ovines et porcines. <ul style="list-style-type: none"> Pour les denrées congelées et/ou surgelées, prise de température à réception : prise de température non destruct- 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> éléments de traçabilité : bons de livraisons / factures etc (Cf. Item traçabilité), information sur les allergènes à déclaration obligatoire transmise par un établissement dérogatoire, dans le cas où cette information n'est pas mentionnée sur les bons de livraison. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser les matières premières non conformes ou périmées. Signaler les non-conformités aux fournisseurs et revoir les exigences vis-à-vis d'eux. Changer de fournisseur.



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<ul style="list-style-type: none"> l'information concernant les allergènes à déclaration obligatoire est présente ; l'information sur l'origine des viandes bovines est présente ; l'information sur l'origine des viandes de volailles, des viandes ovines, et porcines est présente, (exigence depuis le 1er mars 2022). En cas d'approvisionnement direct, quand l'exploitant transporte lui-même les matières premières : les équipements sont adaptés et permettent de conserver les denrées aux températures prescrites. La note de service relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles, donne une certaine flexibilité aux fermes (ayant moins de 250 poules pondeuses) et par conséquent aux auberges liées à celles-ci. L'utilisation par le producteur-fermier de ses œufs est possible pour l'élaboration de denrées destinées à la consommation sur place. Dans ce cas, les denrées ainsi fabriquées doivent être soumises à un traitement thermique assainissant. Cette possibilité est également accordée pour la fabrication de produits à base d'œufs fabriqués sur place tels les pâtisseries, ou les charcuteries. 	<p>trice, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de 3°C en surface (Par exemples, acceptation à -15°C pour un étiquetage mentionnant -18°C, ou acceptation à -9°C pour un étiquetage mentionnant -12°C) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour les denrées réfrigérées, prise de température à réception : - prise de température non destructive, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de 2°C en surface ; - lors du constat de ce dépassement, prise de température à cœur de la denrée. Dans ce cas, la denrée est acceptée si le nouveau dépassement constaté est de 1°C par rapport à la valeur mentionnée sur l'étiquetage. 		
Gestion de l'Eau	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'eau potable. 	<ul style="list-style-type: none"> Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfec- 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - facture d'eau si adduction au réseau public, - arrêté préfectoral lorsque l'eau utilisée ne 	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer une demande : - de raccordement au réseau public,



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
		toral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.). <ul style="list-style-type: none"> Si adduction au réseau public, analyses en cas de non-conformités constatées (baisse de pression, travaux sur le réseau, période d'inactivité prolongée de l'établissement, suspicion de TIAC etc.). 	provient pas du réseau public, <ul style="list-style-type: none"> résultats d'analyses, le cas échéant. Enregistrements : <ul style="list-style-type: none"> des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> ou d'une autorisation auprès de l'ARS en cas d'utilisation d'un forage privé non autorisé. Analyses en cas d'anomalies observées.
Gestion des températures de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Les températures de conservation des denrées (stockage, liaison froide et/ou liaison chaude) sont connues et respectées. L'établissement dispose au moins d'un thermomètre sonde fonctionnel. L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance des enceintes efficace, notamment pendant les heures de fermeture. Les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler en continu la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés. 	<ul style="list-style-type: none"> Surveillance visuelle quotidienne du respect des températures de conservation des denrées aux différentes étapes de stockage (en chaud et/ou en froid). Dispositif d'enregistrement en continu pour les enceintes négatives dans lesquelles des aliments surgelés sont conservés. Dispositif de surveillance automatique avec alarme ou surveillance visuelle des températures à une fréquence appropriée (au minimum quotidienne). Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres. 	Documents à conserver : <ul style="list-style-type: none"> bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques, ou de maintien au chaud. justificatifs des vérifications des instruments de mesure dont les thermomètres. Enregistrements : <ul style="list-style-type: none"> pour les enceintes négatives contenant des aliments surgelés, enregistrement continu des températures ; pour toutes les enceintes : enregistrement des non-conformités et des mesures correctives menées, avec précision sur le devenir des denrées ; pour les vérifications des thermomètres identifiés défectueux, enregistrement des non-conformités, des mesures correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> Réparer ou remplacer les équipements défectueux. Selon les non-conformités : éliminer les denrées ou les utiliser d'une manière adaptée lorsque cela est possible. Remplacer les thermomètres non fonctionnels, ou défectueux.
Maîtrise des procédés de fabrication	<u>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques, allergènes et physiques :</u> <ul style="list-style-type: none"> Les procédés de fabrication sont connus et correctement appliqués : prévention des 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel du respect : <ul style="list-style-type: none"> des bonnes pratiques d'hygiène : stockage séparé, séparation des productions dans l'espace ou dans le 	Documents à rédiger : <ul style="list-style-type: none"> Déclarés et Dérogatoires : Néant, sauf « étapes / procédés à risque nécessitant une attention particulière », se reporter à l'annexe 	<ul style="list-style-type: none"> Examiner et remédier aux causes des potentielles contaminations croisées. En cas de surveillance non



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>contaminations croisées, respect des BPH, respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), maîtrise des paramètres technologiques dont les températures des différents procédés de fabrication, respect des DLC, etc.</p> <p><i>Par exemple :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier des dangers contenus dans les matières premières ; - identifier les potentielles sources de contaminations croisées et les maîtriser (ustensiles, planches de découpe, etc.) ; - s'assurer que les matériaux entrant en contact avec les denrées ne sont pas des sources de contamination (utilisation de conditionnements adaptés, etc.) ; - s'assurer du respect du suivi des recettes lorsque celles-ci ont un effet sur la qualité sanitaire des denrées (taux de sel, pH, Aw, cuisson, refroidissement rapide, cuisson basse température etc.). • Pour les procédés à risque nécessitant une attention particulière, se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924 et aux GBPH d'application HACCP sectoriels validés. <p><u>Points spécifiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise du dangers « allergène » doit être garantie (prise en compte de la composition des matières premières (liste d'ingrédients), des additifs et des auxiliaires technologiques ; prévention des contaminations croisées). 	<p>temps, prévention des contaminations croisées, etc ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - des bonnes pratiques de fabrication ; - des paramètres technologiques de fabrication (respect de la recette, température, etc.) ; - de l'efficacité des nettoyages ; - de la bonne connaissance et de la bonne exécution des tâches. • Réalisation, le cas échéant, d'auto-contrôles dans le cadre de la validation de certains procédés à risque nécessitant une surveillance particulière : se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924. 	<p>II de l'IT 2018-924.</p> <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - documents de validation des procédés à risque nécessitant une attention particulière : se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924. <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - de la surveillance des CCP et/ou PRPO. - de la surveillance des procédés à risque nécessitant une surveillance particulière (se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924). - des non-conformités et des mesures correctives des BPH, des BPF et des CCP et/ou PRPO. 	<p>conforme d'un CCP et/ou PrPO, mettre en place les corrections et mesures correctives adaptées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cas de nécessité, avvertir la DD(ec)PP/DAAF du département d'implantation de l'établissement et mettre en œuvre les procédures de retrait/rappel des produits.



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Conformité des produits finis et informations du consommateur	<ul style="list-style-type: none"> Les produits finis sont conformes aux critères réglementaires (critères microbiologiques, teneurs maximales en contaminants, températures de conservation, durée de vie), et le cas échéant aux paramètres physico-chimiques définis par l'exploitant. La durée de vie microbiologique précisée dans le GBPH d'application HACCP est respectée, ou à défaut validée. L'information sur les denrées est conforme aux exigences réglementaires (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, mention « décongelé », allergènes à déclaration obligatoire, indication de l'origine des viandes, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels quotidiens. Autocontrôles microbiologiques. 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> étude de validation de la DLC/DDM, le cas échéant, en cas de non-application du GBPH adapté. résultats des auto-contrôles microbiologiques des produits finis et le cas échéant physico-chimiques. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> non-conformités (erreurs sur les DDM/DLC, erreurs sur les allergènes, retraits et rappels) et des mesures correctives. Plaintes / Réclamations clients. 	<ul style="list-style-type: none"> En cas de résultat d'analyse non conforme sur un critère de sécurité, mise en place des mesures adaptées : retrait/rappel du lot incriminé, information de la DD(ec)PP/DAAF, etc.
Contrôles à expédition	<ul style="list-style-type: none"> Les températures de conservation et de transport sont définies et respectées. Les durées de vie des denrées sont définies et respectées (DLC, DDM). Le numéro de lot est inscrit. En cas de livraison, les moyens de transport sont adaptés et permettent de conserver les denrées aux températures prescrites le cas échéant. L'information relative à la présence des allergènes à déclaration obligatoire est présente le cas échéant. L'information relative à l'origine des viandes bovines est présente, le cas échéant. L'information sur l'origine des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels (température, aspect, étiquetage, indication des allergènes, etc.) : le numéro de lot, la DLC de la denrée expédiée figurent bien sur l'emballage ou sur les documents accompagnant les denrées, en cas de cession à un autre commerce de détail. l'information sur la présence des allergènes est effective, le cas échéant (sur l'emballage ou les documents accompagnant), en cas de cession à un autre commerce de détail. 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> documents d'accompagnement : bons de livraison, factures, fiches suiveuses, etc. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> des non-conformités et des actions correctives. Plaintes/réclamations clients. 	



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>de volailles, des viandes ovines, et porcines est présente, (exigence depuis le 1^{er} mars 2022), le cas échéant.</p> <ul style="list-style-type: none"> En cas de cession à un autre commerce de détail, les mentions d'étiquetage sont conformes aux exigences réglementaires : mention « décongelée », information sur les allergènes à déclaration obligatoire, etc. 			
Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité amont/aval (le cas échéant) : l'exploitant est en mesure de présenter les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - nom(s), adresse(s) du ou des fournisseur(s), nature des denrées fournies, - pour les restaurants dérogatoires, lors de cession de denrées à d'autres établissements : nom(s), adresse(s) du ou des client(s), nature des denrées livrées, - dates de réception / livraison (le cas échéant), - les données sur les volumes ou les quantités entrant et sortant (le cas échéant), - les données sur les lots de fabrication (en utilisant la date de fabrication par exemple). <p>A titre d'exemple définition du lot : 1 lot = 1 jour de fabrication par produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la présence des éléments de traçabilité, des documents d'accompagnement, des étiquetages, etc. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tous : procédure de gestion des alertes sanitaires, des produits non-conformes, des suspicions de TIAC. - Dérogatoires : description du système de traçabilité, et la définition du numéro de lot. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - bons de livraison, et/ou factures des fournisseurs. - bons de livraison, et/ou factures en cas de cession de denrées à d'autres commerces de détail. - étiquetages des denrées déconditionnées pendant leurs durées d'utilisation, le cas échéant. - conservation des étiquettes sanitaires de colis de coquillages durant de 60 jours (règlement 853 /2004 annexe 2 section 7 chapitre VII marquage d'identification et étiquetage point 3.). 	<ul style="list-style-type: none"> Redéfinir lot.



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
			Enregistrements : - des non-conformités et des mesures correctives.	
Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)	<ul style="list-style-type: none"> Séparation physique entre les déchets, les sous-produits animaux et les denrées alimentaires. En plonge, la présence d'une poubelle sans couvercle est possible afin de faciliter le déversement des déchets en retour de salle (communément appelée dérochage en restauration). 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage). 	Documents à conserver : - Pour les SPAN : bons d'enlèvements et documents d'accompagnement commercial à conserver pendant 2 ans. - Pour la collecte des huiles de friture usagées, conservation des bons d'enlèvement. - Contrat d'entretien et de vidange des bacs à graisse + attestations de passage associées (le cas échéant). Enregistrements : - des non-conformités et des mesures correctives.	<ul style="list-style-type: none"> Retirer les déchets et/ ou sous-produits animaux des plans de travail au fur et à mesure. Ne pas déposer au sol les déchets et/ ou sous-produits animaux Stocker les déchets et SPAN dans des contenants ou locaux dédiés et adaptés. Revoir les circuits d'élimination de déchets/ SPAN ou leur fréquence d'enlèvement.
Formation et comportement du personnel				
Comportement et état de santé du personnel	<ul style="list-style-type: none"> Les règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail sont connues et appliquées (y compris stagiaires, intérimaires, prestataires, toute personne entrant dans les locaux). Les tenues de travail sont dédiées, adaptées à l'activité propres et régulièrement changées, et adaptées lors des pauses. Les affections incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires sont définies, connues et respectées par le personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels de la tenue du personnel, de l'état de propreté et du respect des règles d'hygiène imposées. Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel, dont le lavage des mains. 	Documents à rédiger : - néant. Documents à conserver : - activités et actions de formation relatives à ces sujets. Enregistrements : - des non-conformités et des actions correctives.	<ul style="list-style-type: none"> Informier le personnel. Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel. Changer le personnel de poste en cas de problème de santé susceptible d'entraîner la contamination des aliments. Augmenter le nombre de tenues de travail. Prévoir des tenues de tra-



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<ul style="list-style-type: none"> Les problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments sont déclarés (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure, etc.). 			vail adaptées à la pathologie (coupure, etc.) et au poste en nombre suffisant.
Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process	<ul style="list-style-type: none"> Les consignes et instructions de travail (BHP, process, etc.) données par le responsable, sont connues du personnel et appliquées. Les paramètres des procédés de fabrication, sont connus et respectés par le personnel. Les mesures correctives et les corrections à entreprendre en cas de perte de maîtrise sont connues et appliquées. Pour les « étapes / process à risques nécessitant une attention particulière », les instructions sont formalisées, connues et appliquées : se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924, ou se réfère à un GBPH d'application HACCP validé. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels quotidiens du respect des bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication, des paramètres technologiques, etc. 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Déclarés + Dérogataires : Néant, sauf « étapes / procédés nécessitant une attention particulière » (se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924). <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - activités et actions de formation. <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des non-conformités et des mesures correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> Formation régulière du personnel.