

LISTE DES FICHES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

Ces fiches sont des outils qui vous aideront à maîtriser les principales sources de dangers. Elles présentent les méthodes de travail les plus courantes pour y parvenir.

Elles portent sur :

1. L'hygiène du personnel
2. La réception des marchandises
3. La maîtrise du stockage
4. La maîtrise des préparations froides
5. La maîtrise des préparations chaudes
6. La liaison chaude, froide et la remise en température
7. La traçabilité et la gestion des non-conformités
8. Le nettoyage et la désinfection
9. Le gaspillage alimentaire

Durant la lecture de ces fiches, vous retrouverez des pictogrammes traduisant un certain type de contrôle, en voici la légende :



Contrôle des températures



Archiver le contrôle



Contrôle visuel



Contrôle des huiles de friture



Contrôle microbiologique