

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

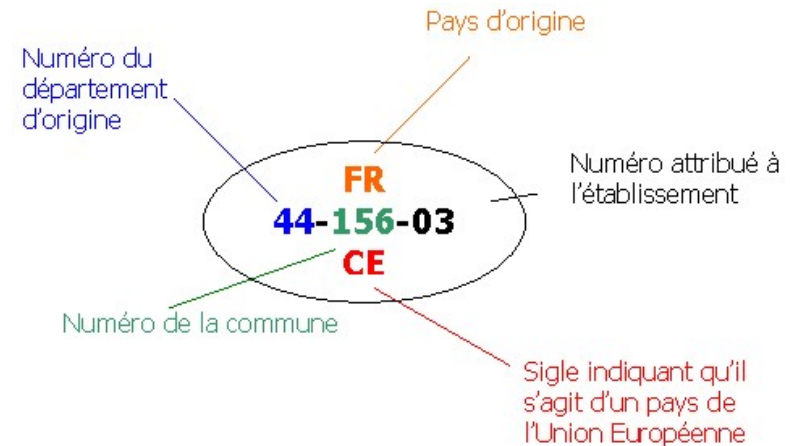
---

---

# BPH: Matières / Réception (Denrées)

- Provenance (établissement agréé ou dérogataire).
- Protection des contaminations
- Maintien de la chaîne du froid
- Qualité de la matière première ;
- contrôles
  - \* Vigilance des produits sous-vide / sous atmosphère modifiée
  - \* Températures
  - \* DLC
  - \* présence de lot
  - \* Nom du fournisseur
  - \* présence estampille sanitaire (denrées origine animale)
- Enregistrement du contrôle possible sur le BL (annotation température contrôlé avec l'aliment concerné)

# Exemple étiquettes



# Étiquetage



- mentions obligatoires pour les produits pré emballés
  - la dénomination de vente
  - l'origine
  - la liste des ingrédients (+quantité de certains ingrédients)
  - la quantité nette du produit en volume ou masse.
  - la date de consommation
  - l'identification du fabricant (+centre d'emballage)
  - le numéro du lot .
  - le mode d'emploi.
  - la marque de salubrité (si origine animale)

---

# Réception: précisions

- La procédure de contrôle à réception par écrit facultative.

Elle peut être remplacée par celle prévue dans le GBPH et les enregistrements peuvent ne porter que sur les non conformités.