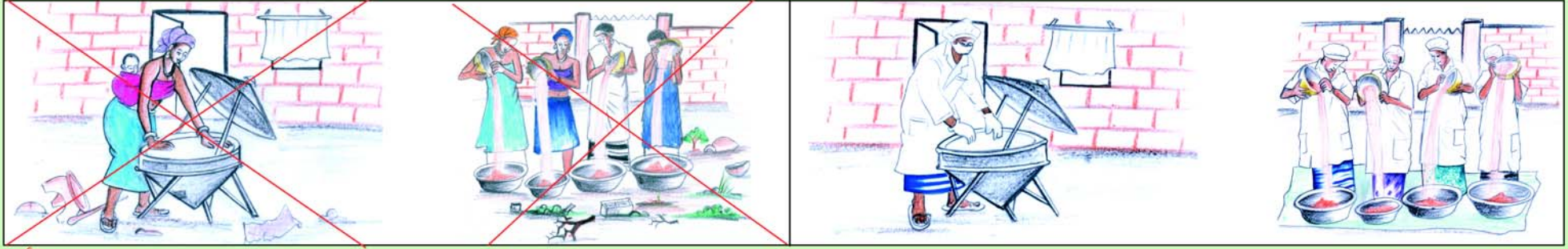


LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DE TRANSFORMATION

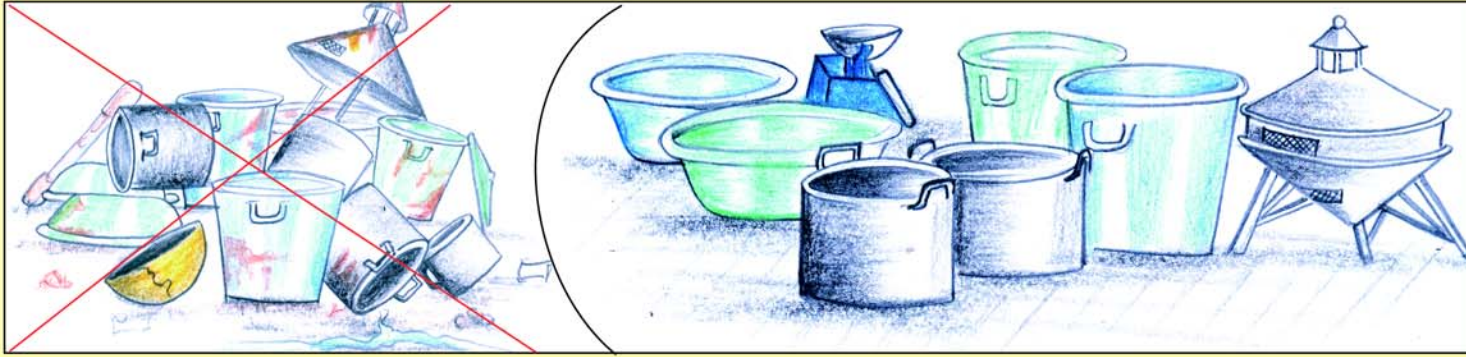
Pour des produits sains et de qualité, nous devons les appliquer

Environnement du travail



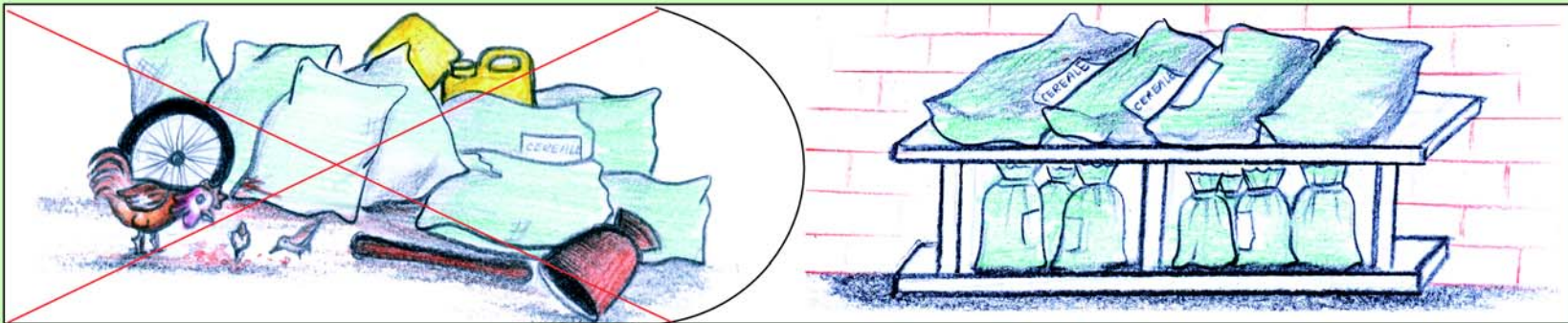
L'environnement de transformation doit être propre. Les locaux et les aires de transformation doivent être régulièrement nettoyés.

Matériel de travail



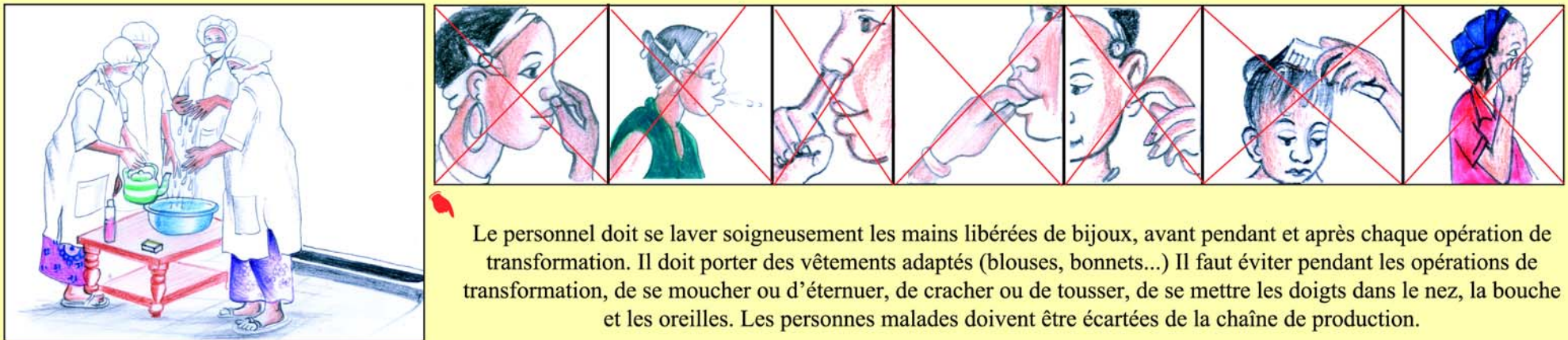
Le matériel de travail doit être toujours propre, lavé soigneusement et désinfecté avant chaque opération de transformation.

Matières premières



Les céréales utilisées pour la transformation doivent être de qualité. Elles ne doivent pas être en contact avec des matières premières non alimentaires lors du transport et du stockage. Les matières premières doivent être stockées dans un endroit propre, à l'abri de l'humidité et des prédateurs.

Personnel



Le personnel doit se laver soigneusement les mains libérées de bijoux, avant pendant et après chaque opération de transformation. Il doit porter des vêtements adaptés (blouses, bonnets...). Il faut éviter pendant les opérations de transformation, de se moucher ou d'éternuer, de cracher ou de tousser, de se mettre les doigts dans le nez, la bouche et les oreilles. Les personnes malades doivent être écartées de la chaîne de production.

Produits finis



Les produits finis doivent être conditionnés et emballés dans un endroit propre. Les emballages doivent être résistants et bien soudés. Les informations figurant sur les emballages doivent rassurer le consommateur sur la date de péremption, la composition du produit, etc...

