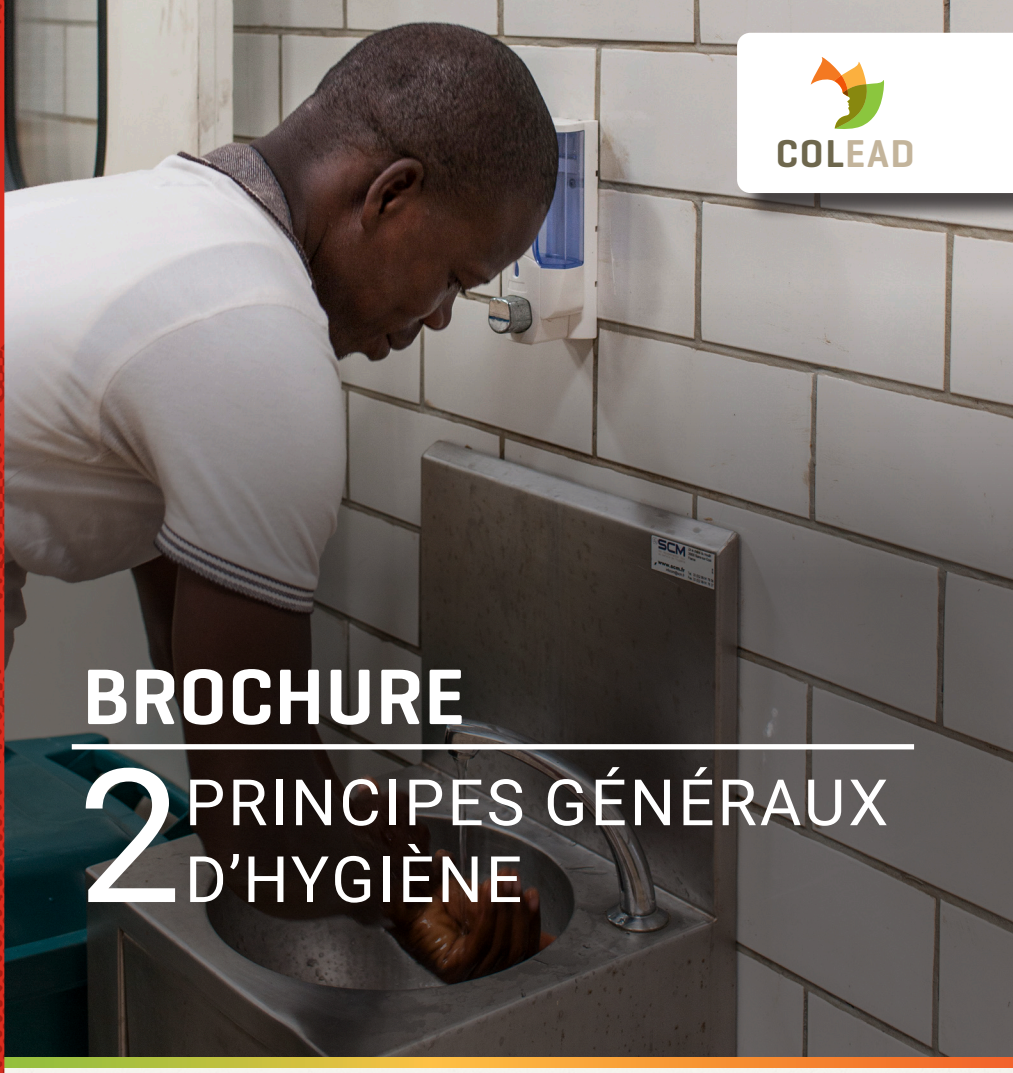
SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



COLEAD

BROCHURE

2 PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE

LES MESURES D'HYGIÈNE DES SITES DE PRODUCTION ET DES INSTALLATIONS

Financé par l'Union européenne

Le COLEAD met cette brochure à disposition des producteurs et exportateurs de denrées alimentaires des pays ACP (Afrique – Caraïbes – Pacifique). Les consignes illustrées dans les pages qui suivent sont destinées aux producteurs et transformateurs désireux de respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène en production et lors du conditionnement.

Elle reprend les principales recommandations relatives à l'hygiène des sites de production et des installations. Les consignes reprises dans cette brochure font partie de l'ensemble des recommandations qui permettent de respecter les principes de base de l'hygiène. Elles sont fondées sur une analyse des sources de contamination potentielles par la méthode dite des 5 M (matière première, main-d'oeuvre, méthode de travail, matériel utilisé, milieu).

Des brochures sur d'autres thèmes sont également disponibles sur le site Web COLEAD (**www.colead.link**).

Cette publication a été développée par le COLEAD dans le cadre de sa participation au programme DEFIA, mis en œuvre par l'Agence belge de développement (ENABEL). Cette publication a été produite avec le soutien financier d'Enabel. Son contenu ne peut être considéré comme reflétant la position officielle d'Enabel.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection de ressources du COLEAD, qui se compose d'outils et de matériels pédagogiques et techniques, en ligne et hors ligne. L'ensemble de ces outils et méthodes est le résultat de plus de 20 années d'expérience et a été mis en place progressivement à travers des programmes d'assistance technique mis en œuvre par le COLEAD, notamment dans le cadre de la coopération au développement entre l'OEACP et l'UE.

L'utilisation de désignations particulières de pays ou de territoires n'implique aucun jugement de la part du COLEAD quant au statut légal de ces pays ou territoires, de leurs autorités et institutions ou de la délimitation de leurs frontières.

Le contenu de cette publication est fourni sous une forme « actuellement disponible ». Le COLEAD ne donne aucune garantie, directe ou implicite, concernant l'exactitude, l'exhaustivité, la fiabilité, la pertinence de l'information à une date ultérieure. Le COLEAD se réserve le droit de modifier le contenu de cette publication à tout moment, sans préavis. Le contenu peut contenir des erreurs, des omissions ou des inexactitudes, et le COLEAD ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité du contenu.

Le COLEAD ne peut garantir que le contenu de cette publication sera toujours à jour ou qu'il conviendra à des fins particulières. Toute utilisation du contenu se fait aux risques et périls des utilisateurs, qui sont seuls responsables de leur interprétation et de leur utilisation des informations fournies.

Le COLEAD décline toute responsabilité en cas de préjudice, de quelque nature que ce soit, résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser le contenu de

cette publication, y compris mais sans s'y limiter, les dommages directs, indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs, la perte de profits, la perte de données, la perte d'opportunité, la perte de réputation, ou toute autre perte économique ou commerciale.

Cette publication peut contenir des hyperliens. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD sont fournis uniquement à titre d'information sur des sujets qui peuvent être utiles au personnel du COLEAD, à ses partenaires-bénéficiaires, à ses bailleurs de fonds et au grand public. Le COLEAD ne peut pas et ne garantit pas l'authenticité des informations sur Internet. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD n'impliquent aucune approbation officielle ou responsabilité quant aux opinions, idées, données ou produits présentés sur ces sites, ni aucune garantie quant à la validité des informations fournies

Sauf indication contraire, tout le matériel contenu dans la présente publication est la propriété intellectuelle du COLEAD et est protégée par des droits d'auteur ou autres droits similaires. Ce contenu étant compilé exclusivement à des fins éducatives et/ou techniques, la publication peut contenir des éléments protégés par des droits d'auteur dont l'utilisation ultérieure n'est pas toujours spécifiquement autorisée par le titulaire de ces droits.

La mention de noms de sociétés ou de produits spécifiques (qu'ils soient ou non indiqués comme enregistrés) n'implique aucune intention de porter atteinte aux droits de propriété et ne doit pas être interprétée comme une approbation ou une recommandation de la part du COLEAD.

La présente publication est publiquement disponible et peut être librement utilisée à condition que la source soit mentionnée et/ou que la publication reste hébergée sur l'une des plateformes du COLEAD. Cependant, il est strictement interdit à toute tierce partie de représenter ou laisser entendre publiquement que le COLEAD participe à, ou a parrainé, approuvé ou endossé la manière ou le but de l'utilisation ou la reproduction des informations présentées dans la présente publication, sans accord écrit préalable du COLEAD. L'utilisation du contenu de la présente publication par une tierce partie n'implique pas une quelconque affiliation et/ou un quelconque partenariat avec le COLEAD.

De même, l'utilisation d'une marque commerciale, marque officielle, emblème officiel ou logo du COLEAD, ni aucun de ses autres moyens de promotion ou de publicité, est strictement interdite sans le consentement écrit préalable du COLEAD. Pour en savoir plus, veuillez contacter le COLEAD à l'adresse network@colead.link

FIT FOR MARKET+

Financé par l'Union européenne

INTRODUCTION

Il revient à chaque acteur de la chaîne de production et de distribution de produits alimentaires de prendre toutes les dispositions nécessaires pour que les denrées mises sur le marché ne présentent aucun risque pour la santé des consommateurs.

Une grande part des dangers imputables aux aliments trouve son origine dans le manque de respect des règles d'hygiène sur les lieux de production, au champ comme en station de conditionnement, durant la transformation et le stockage, ou pendant le transport des produits. C'est pourquoi les règles d'hygiène générales applicables au secteur alimentaire sont également valables pour la production primaire. Certaines denrées (poisson, fruits et légumes,...) se consommant crus, le respect de l'hygiène est une condition critique en ce qui concerne la conformité de ces produits. Le manque d'hygiène a pour résultat une insalubrité et/ou une insécurité des aliments, engendrant des pertes de produits ou de parts de marché.

Au niveau de chaque entreprise, il est donc nécessaire de mettre en oeuvre des mesures générales d'hygiène et des pratiques adaptées aux conditions particulières du lieu, au type de produits, aux méthodes et technologies utilisées et au personnel, de façon à contrôler et à maîtriser les risques alimentaires et ainsi favoriser la production de denrées salubres.

La contamination, simple ou croisée des produits, avant ou après la récolte, peut provenir de nombreuses sources : les lieux de culture, la terre, les intrants (fumiers), les déjections, l'eau, les surfaces de travail, le matériel et le personnel sont autant de vecteurs potentiels de micro-organismes pathogènes. Il est cependant facile de limiter considérablement le risque au niveau de la production et du conditionnement en appliquant une série de mesures simples, relatives aux principes de base de l'hygiène.

Les principes généraux d'hygiène énoncés dans les brochures du COLEAD concernent principalement :

1. Les mesures relatives à l'hygiène du personnel
2. Les mesures d'hygiène des sites de production et des installations
3. Les aspects relatifs au contrôle des opérations, à la traçabilité et à la formation du personnel
4. La gestion de la propreté et de la manutention des produits

LISTE DES MESSAGES ET CONSIGNES POUR DE BONNES CONDITIONS DE PRODUCTION ET CONDITIONNEMENT

MAINTENIR LES SITES DE PRODUCTION PROPRES

1. Éviter les déchets (excréments, résidus de produits phytosanitaires, tuyaux d'irrigation, etc.) et la présence de nuisibles dans la zone de production.
2. Assurer un approvisionnement facile en eau propre en évitant les contaminations de l'eau par des produits phytosanitaires ou des excréments.
3. Stocker les produits chimiques dans un local séparé et adapté pour garantir la sécurité des personnes, des produits alimentaires et de l'environnement.

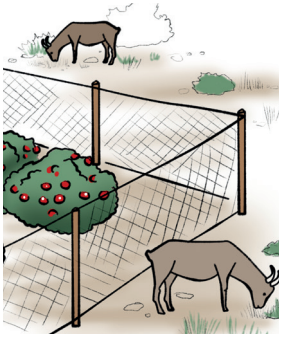
ORGANISER CORRECTEMENT LES INSTALLATIONS

1. Aménager les locaux de manière à définir et séparer des zones « propres » et des zones « sales », et respecter dans la production le principe de la «marche en avant».
2. Contrôler la propreté des travailleurs allant d'une zone « sale » vers une zone « propre », en aménageant des points de nettoyage et de désinfection.
3. Placer les toilettes, les aires de repos et de prise des repas en dehors des zones de production et de conditionnement.

ENTRETENIR LES LOCAUX ET LES ÉQUIPEMENTS

1. Choisir des surfaces lisses, résistantes à la corrosion (inoxydables), étanches, non toxiques et faciles à maintenir propres.
2. Concevoir les installations pour réduire l'accumulation de saleté favorisant les nuisibles et le développement de micro-organismes.
3. Aérer et isoler correctement les locaux pour éviter la condensation favorable au développement de micro-organismes.

L'ENVIRONNEMENT AUTOUR DES SITES DE PRODUCTION



MAINTENIR PROPRE EN PERMANENCE LES AIRES DE PRODUCTION (CHAMPS, PÉPINIÈRES, VERGERS, ETC.)

— Installer les sites dans des zones n'ayant jamais servi à l'enfouissement de déchets.

— Ramasser les déchets de toute nature.

— Clôturer les abords pour éviter la présence d'animaux.

— Limiter l'accès uniquement aux travailleurs.

Les déchets et les excréments contiennent énormément de microbes dangereux pour la santé.

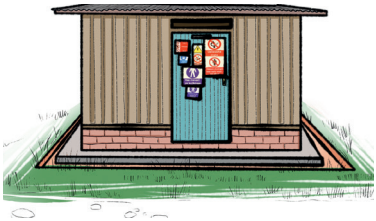
VEILLER À LA PROPRETÉ DE L'EAU UTILISÉE POUR LA PRODUCTION (IRRIGATION, LAVAGE DES PRODUITS)

— Installer des toilettes à proximité.

— Placer les composts et fumiers loin des points d'approvisionnement en eau.

— Ne pas nettoyer le matériel de traitement phytosanitaire à proximité du point d'eau.

L'eau doit être disponible et rester propre pour l'irrigation, le lavage des mains, le lavage des produits alimentaires, etc.



AMÉNAGER UN LOCAL DE STOCKAGE RÉSERVÉ UNIQUEMENT AUX PESTICIDES ET BIOCIDES

— Placer le local de stockage à distance suffisante (au moins 10 m) des bureaux, des zones de production et des aires de conditionnement ou de stockage des produits récoltés.

— Fermer le local à clé et en limiter l'accès.

— Afficher les pictogrammes et consignes de sécurité sur la porte.

Les produits chimiques volatils peuvent se propager et contaminer des produits alimentaires rangés à proximité. Les engrais et composts doivent être stockés à part.

L'ORGANISATION DES INSTALLATIONS

RESPECTER LE PRINCIPE DE LA « MARCHE EN AVANT » POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS CROISÉES

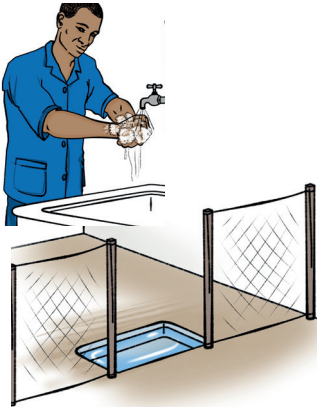
— Ne jamais ramener de produits dans une pièce par laquelle ils sont déjà passés.

— Dans les aires de stockage, séparer physiquement produits finis et matières premières.

— Faire circuler les déchets dans le sens opposé des produits élaborés..

Les produits entrant sont contaminés.

Au cours de leur élaboration, ils subissent une série d'opérations de nettoyage (lavage,épluchage, écaillage, etc.). En croisant un produit non élaboré, un transfert de microbes aux produits élaborés est possible.



INSTALLER DES POINTS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION AU PASSAGE D'UNE « ZONE SALE » VERS UNE « ZONE PROPRE »

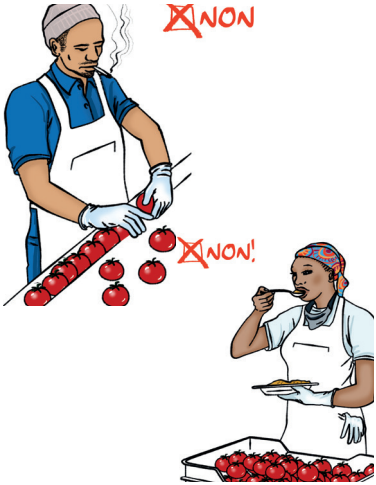
— Installer des éviers, avec si possible eau chaude et savon liquide, pour le lavage des mains.

— Placer des pédiluves, pour la désinfection des semelles de chaussures et des bottes.

— Si nécessaire, obliger le travailleur à repasser par les vestiaires pour se changer.

Lorsqu'il passe d'une « zone sale » vers une « zone propre », le travailleur peut emporter avec lui des microbes.

L'ORGANISATION DES INSTALLATIONS



INSTALLER LES AIRES DE REPOS, DE PRISE DE REPAS ET LES TOILETTES DES TRAVAILLEURS HORS DE LA ZONE DE CONDITIONNEMENT

- Interdire aux travailleurs de manger, boire, fumer, ou se reposer avec leur équipement de travail et à proximité des produits.
- Garder les toilettes propres.
- Éviter un accès direct des toilettes dans les locaux où les produits sont manipulés.
- Rendre obligatoire le passage par les points de nettoyage et de désinfection avant chaque retour au poste de travail.

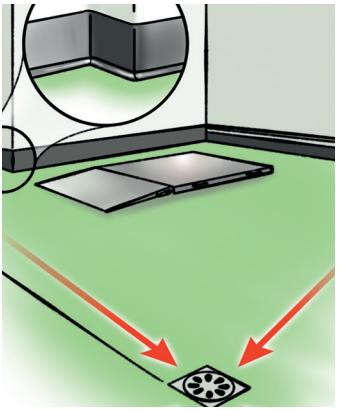
Manger ou fumer peut contaminer les produits alimentaires.

L'AMÉNAGEMENT DES LOCAUX

MAINTENIR PROPRE LES SURFACES DES INSTALLATIONS (SOLS, MURS, PLAFONDS, PORTES, TABLES, ETC.)

- Choisir des surfaces lisses, étanches et résistantes aux nettoyages et à la corrosion (métal inoxydable).
- Choisir des matériaux appropriés (pas de peinture avec goudron, etc.).
- Préférer des matériaux étanches facilement lavables, qui n'absorbent pas les liquides et sèchent rapidement.
- Entretenir les surfaces : retirer la rouille dès que possible des pièces de métal ou la peinture dès qu'elle s'écaille.

La propreté des locaux sera plus facile à assurer si l'intégralité des surfaces est lisse et se prête bien au nettoyage.



EMPÊCHER L'ACCUMULATION DE SALETÉ DANS LES COINS

- Arrondir les joints entre les murs et le sol pour faciliter le nettoyage.
- Installer un sol en pente pour permettre une évacuation aisée des eaux usées et des déchets liquides.
- Démonter les machines pour les nettoyer dans les moindres recoins.
- Choisir des couleurs claires aux murs qui facilitent la visualisation de la saleté.

Une bonne conception des installations au départ facilite les opérations de nettoyage.

L'AMÉNAGEMENT DES LOCAUX

ÉVITER LA FORMATION DE CONDENSATION

- Installer une ventilation suffisante.
- Isoler correctement les plafonds.
- Prévoir une hauteur suffisante des salles.
- Fermer les portes des espaces réfrigérés.

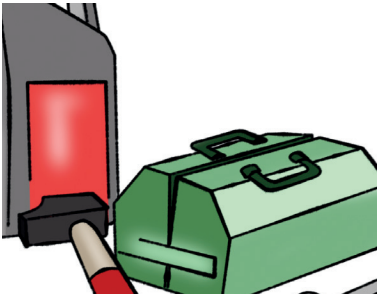
La condensation conduit à la formation de gouttelettes qui peuvent (ré)humidifier le produit ou mouiller les emballages, favorisant le développement des micro-organismes.

INSTALLER UN ÉCLAIRAGE SUFFISANT

- Éclairer l'ensemble des installations (aires de stockage comprises).
- Installer des lampes en suffisance avec une intensité adéquate.
- Protéger les lampes pour éviter les débris de verre dans les produits finis.

Un bon éclairage permet un travail de qualité et facilite la détection visuelle des saletés.

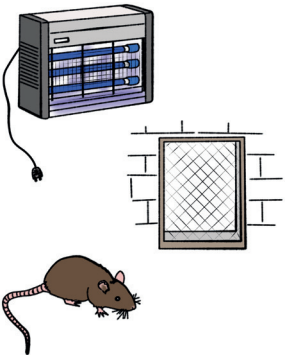
L'AMÉNAGEMENT DES LOCAUX



ENTRETENIR LES ÉQUIPEMENTS CORRECTEMENT

- Utiliser de l'huile et des lubrifiants alimentaires pour toutes les parties en contact direct avec les produits.
- Vérifier régulièrement l'absence de fuites.
- Vérifier régulièrement qu'aucune pièce ne menace de se détacher des équipements.
- Contrôler l'absence de pièces détachables (boulons, copeaux métalliques, fragments de caoutchouc, etc.) dans le produit fini.

Le matériel mal entretenu peut être source de contamination chimique ou physique.



RÉDUIRE LE RISQUE DE PRÉSENCE DE DÉPRÉDATEURS ET NUISIBLES (INSECTES, RATS, ETC.)

- Équiper les fenêtres, bouches d'aération et autres points d'entrée potentielle de grillages.
- Installer des pièges pour détecter et capturer les éventuels nuisibles : lampes UV, boites à appâts, etc.
- Contrôler la présence ou l'absence d'indésirables à l'aide de pièges.

Les nuisibles transportent avec eux des microbes dangereux pour l'homme. Ils peuvent aussi se retrouver dans les produits finis. Les rats peuvent trouer les emballages et détériorer les produits.

PLATEFORME E-LEARNING DU COLEAD

RECEVEZ VOTRE ACCÈS À NOTRE PLATEFORME DE FORMATION À DISTANCE RÉSERVÉE AUX ACTEURS DU SECTEUR AGRICOLE DANS LES PAYS D'AFRIQUE, DES CARAÏBES ET DU PACIFIQUE.

TESTEZ ET AMÉLIOREZ VOS CONNAISSANCES À VOTRE RYTHME !

THÈMES

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
- GESTION DE L'ENVIRONNEMENT
- GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS
- PRODUCTION ET COMMERCE DURABLES
- PRODUCTION AGRICOLE ET TRANSFORMATION
- RESPECT DE LA PERSONNE ET DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL
- SANTÉ DES PLANTES

https://training.colead.link

AOÛT 2023

REF - 00002-02

COLEAD

PRODUCTION ET COMMERCE DURABLE

RESPECT DE LA PERSONNE ET DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

SANTÉ DES PLANTES

GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

SÉCURITÉ SANTAIRE DES ALIMENTS

GESTION ET DÉVELOPPEMENT DE L'ENTREPRISE

PRODUCTION AGRICOLE ET TRANSFORMATION

MÉTHODOLOGIE DE FORMATION