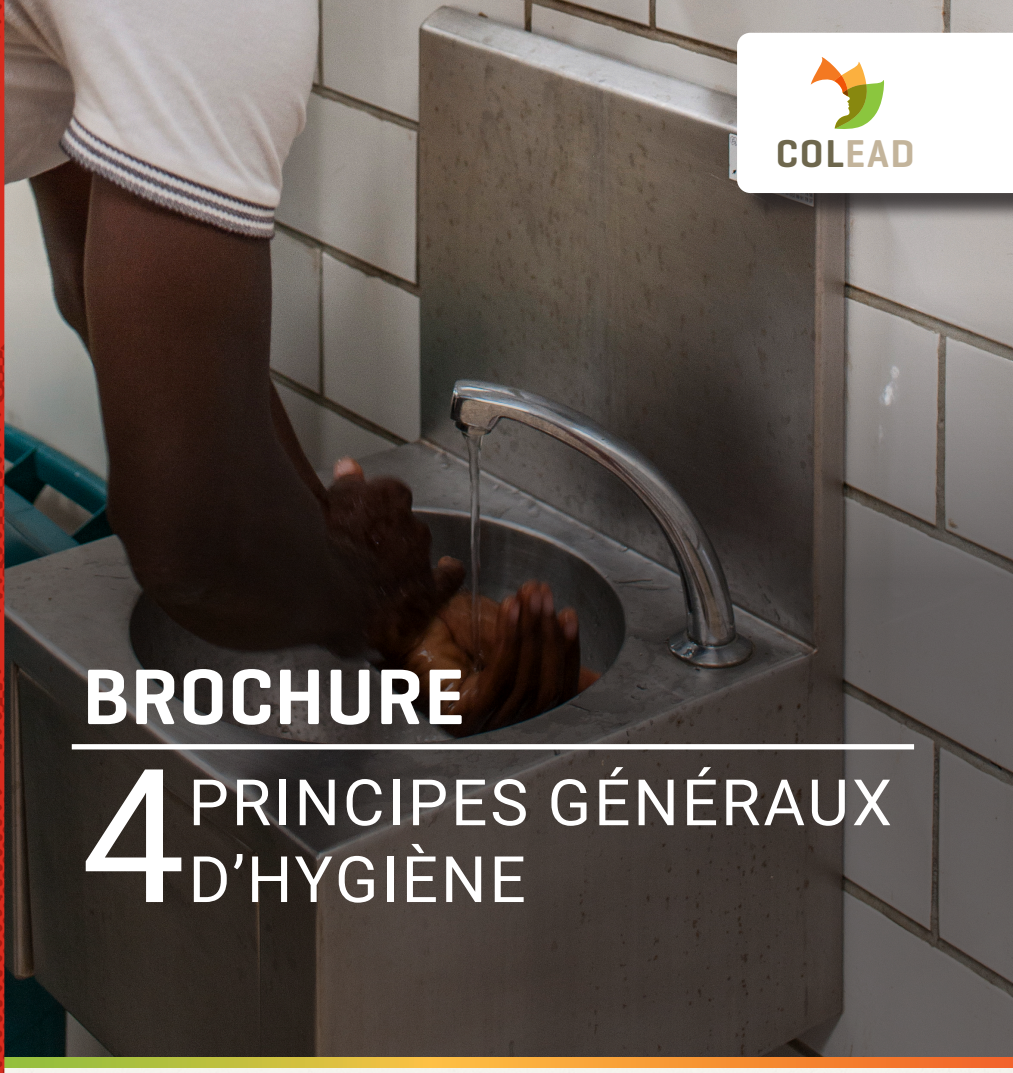
SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



COLEAD

# BROCHURE

# 4 PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE

## LA GESTION DE LA PROPRETÉ ET DE LA MANUTENTION DES PRODUITS

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 la gestion de la propreté et de la manutention des produits. 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'œuvre, méthode de travail, matériel utilisé, milieu).

Des brochures sur d'autres thèmes sont également disponibles sur les sites web COLEAD (**www.colead.link**).

La présente publication a été développée par le programme Fit For Market +, mis en œuvre par le COLEAD dans le cadre de la Coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne (UE). Il convient de note que les informations présentées ne reflètent pas nécessairement le point de vue de ses bailleurs de fonds.

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 plateforme 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 LE NETTOYAGE ET LA MANUTENTION DES PRODUITS

## NETTOYER ET DÉSINFECTER DE MANIÈRE ADÉQUATE

1. Respecter toutes les étapes du nettoyage et de la désinfection.
2. Choisir ses produits en fonction des caractéristiques de l'eau utilisée pour le nettoyage.
3. Entretenir les locaux en stockant à part les produits de nettoyage et de désinfection, en instaurant un plan de lutte des nuisibles et en disposant d'un système performant d'évacuation des eaux usées.

## GÉRER LES DÉCHETS DE MANIÈRE À RÉDUIRE LES RISQUES DE CONTAMINATION DES PRODUITS

1. Placer des poubelles dans chaque local de l'entreprise.
2. Installer des containers à l'extérieur de l'entreprise pour y vider régulièrement les poubelles.
3. Prévoir l'évacuation des déchets de production et des eaux usées dès la conception des salles de transformation.

## MANIPULER LES PRODUITS PRÉCAUTIONNEUSEMENT

1. Ranger et nettoyer le local avant d'y manipuler les produits.
2. Employer de l'eau propre, voire potable, pour le nettoyage des surfaces et pour la transformation des produits.
3. Ranger les produits dans des contenants propres n'ayant jamais servis au conditionnement de produits dangereux comme des pesticides, carburants, etc.

## STOCKER LES PRODUITS ET LES EMBALLAGES DANS UN LOCAL PROPRE

1. Stocker les produits dans un local propre, ventilé et si nécessaire dans une chambre froide.
2. Conserver les produits dans des contenants propres rangés sur des palettes à l'écart de produits nocifs pour la santé.
3. Placer les emballages vides sur des palettes dans un local propre même si cela prend beaucoup d'espace.

## TRANSPORTER LES PRODUITS AVEC UN MOYEN DE TRANSPORT PROPRE

1. Stocker les produits dans un local propre, ventilé et si nécessaire dans une chambre froide.
2. Conserver les produits dans des contenants propres rangés sur des palettes à l'écart de produits nocifs pour la santé.
3. Placer les emballages vides sur des palettes dans un local propre même si cela prend beaucoup d'espace.

# LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

## SUIVRE PRÉCISÉMENT LES 9 ÉTAPES DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

1. S'équiper de vêtements propres.
2. Rassembler et évacuer les déchets.
3. Éliminer le mieux possible des surfaces les dépôts et traces.
4. Mouiller les surfaces avec un détergent.
5. Laisser agir le détergent et nettoyer.
6. Rincer les surfaces à l'eau propre.
7. Désinfecter les surfaces en laissant au désinfectant le temps d'agir (selon les consignes d'utilisation).
8. Rincer à nouveau avec de l'eau potable.
9. Laisser sécher les surfaces.

Utiliser un tissu pour sécher les surfaces est déconseillé (apport ou transfert de microbes).

## BIEN CHOISIR SES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

— Sélectionner le produit détergent en fonction du pH de l'eau employée pour le nettoyage.

— Ajuster la quantité de produit en fonction de la dureté de l'eau (plus l'eau est dure, plus il faut de produit de nettoyage).

— Changer régulièrement de désinfectant pour éviter la prolifération de microbes résistants au produit utilisé.

Le nettoyage se fait avec de l'eau propre, idéalement chaude et le rinçage après la désinfection nécessite de l'eau potable.

## ENTRETENIR LES LOCAUX, LE MATÉRIEL ET LES ÉQUIPEMENTS

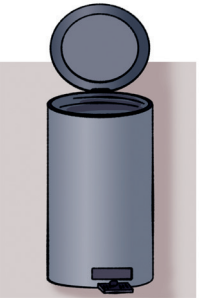
— Stocker les produits de nettoyage et de désinfection dans un local fermé séparément des produits alimentaires.

— Instaurer un plan de lutte contre les nuisibles.

— Disposer d'un système performant d'évacuation des eaux usées.

— Entretenir régulièrement le matériel et les équipements.

# LA GESTION DES DÉCHETS



## INSTALLER DES POUBELLES DANS CHAQUE LOCAL

— Choisir de préférence des poubelles à pédale.

— Vider les poubelles dès que nécessaire et au moins une fois en fin de journée.

— Nettoyer les poubelles en fin de journée.

Les poubelles à pédale permettent de jeter les déchets sans que les mains ne touchent le couvercle de la poubelle. Cela limite les risques de contaminations par les mains.

## PLACER DES CONTENEURS À L'EXTÉRIEUR DES BÂTIMENTS

— Placer les conteneurs suffisamment à l'écart des points d'entrées et de sorties (10m idéalement).

— Vider les conteneurs dès que nécessaire ou au moins une fois par semaine.

— Nettoyer les conteneurs une fois par semaine.

Les conteneurs sont vidés fréquemment pour éviter d'attirer les nuisibles tels que les rats et les mouches.

## CONCEVOIR L'ORGANISATION DES SALLES DE TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT POUR FACILITER L'ÉVACUATION DES DÉCHETS

— Évacuer les déchets par en-dessous des lignes de transformation ou de conditionnement.

— Ne pas jeter les déchets à terre.

— Prévoir un système anti-reflux pour le système d'évacuation des eaux usées.

Un système de gestion et d'évacuation des déchets bien pensé réduit le risque de contamination des produits par les microbes.

# LA MANUTENTION DES PRODUITS

## MANIPULER LES PRODUITS DANS UN LOCAL PROPRE ET BIEN RANGÉ

— Entreposer et conditionner les produits sur des surfaces propres et non encombrées.

— Nettoyer et désinfecter régulièrement les ustensiles de travail (couteaux, ciseaux, etc.).

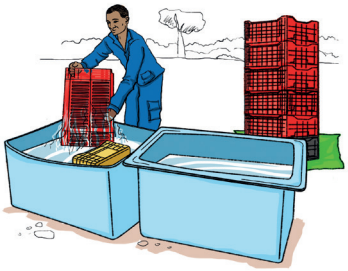
Le conditionnement des produits au champ ne permet pas de garantir de bonnes conditions d'hygiène du produit.

## UTILISER DE L'EAU POTABLE OU AU MOINS PROPRE

— Utiliser au moins de l'eau propre pour nettoyer une première fois les produits.

— Utiliser de l'eau potable pour la transformation du produit, la production de glace ou la production de vapeur.

L'eau propre ne répond pas à tous les critères de potabilité mais elle est microbiologiquement propre.



## RANGER LE PRODUIT DANS UN CONTENANT PROPRE

— Nettoyer préalablement le bac, le cageot ou le seau.

— Éviter l'usage de sacs difficiles à nettoyer.

— Ne pas réutiliser un contenant ayant servi au transport de pesticides, engrais, carburants ou tout autre produit dangereux pour la santé.

— Déposer le contenant sur une bâche ou sur une surface surélevée.

Les produits peuvent être contaminés par des microbes s'ils sont rangés dans des contenants sales.

# LES RÈGLES DE STOCKAGE

## UTILISER UN LOCAL ADAPTÉ AU STOCKAGE

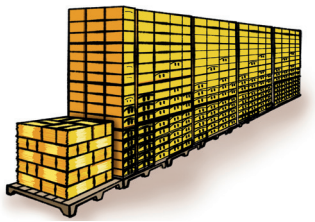
- Ranger et nettoyer le local.
- Utiliser un local couvert protégeant des intempéries et du soleil.
- Aérer le local pour éviter le surchauffage ou la condensation.
- Si nécessaire, entreposer les produits dans une chambre froide.

Un local propre et bien rangé permettra une meilleure conservation des produits.

## STOCKER LES PRODUITS DE MANIÈRE ADÉQUATE

- Ranger les contenants sur des palettes propres, jamais à même le sol.
- Empiler les produits jusqu'à une hauteur maximale pour garantir une bonne ventilation (pas jusqu'au plafond).
- Séparer physiquement les produits de départ des produits finis.
- Stocker les produits chimiques dans un autre local que celui des produits alimentaires.

Des produits stockés à même le sol ou avec des produits chimiques risquent des contaminations biologiques (microbes), chimiques (produits volatils) et physiques (cailloux).



## STOCKER LES EMBALLAGES CORRECTEMENT

- Ranger les cartons dans un local propre et sec.
- Garder les emballages vides dans un local séparé des produits.
- Placer les emballages sur des palettes.

Le stockage des emballages prend beaucoup de place mais une hygiène irréprochable est indispensable, même quand les cartons sont vides.

# LES CONDITIONS DE TRANSPORT

## MAINTENIR LA BENNE DU MOYEN DE TRANSPORT PROPRE

- Balayer la benne entre chaque transport.
- Nettoyer régulièrement la benne avec du détergent et du désinfectant.
- Bâcher la benne lors du transport.

Lors du transport, les saletés traînant dans la benne contaminent les produits. Le soleil et les intempéries abîment le produit.

## CHARGER CORRECTEMENT LA BENNE

- Ranger la récolte en respectant la hauteur maximale.
- Ne transporter que le produit (pas de personne, animaux, pesticides, engrais, etc.).
- Ranger la roue de secours ailleurs que dans la benne.

Un bon chargement permet une bonne ventilation des produits favorisant une bonne conservation. L'absence d'autres produits limite le risque de contamination des produits alimentaires.

## AMÉNAGER L' AIRE DE CHARGEMENT

- Placer un toit au-dessus de l'aire de chargement.
- Asphalter ou couvrir la zone de chargement pour réduire la quantité de poussière transportée par le vent.

Le produit doit être protégé du soleil comme des intempéries même pendant le chargement.

# NOTES

# 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

JANVIER 2024

# 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