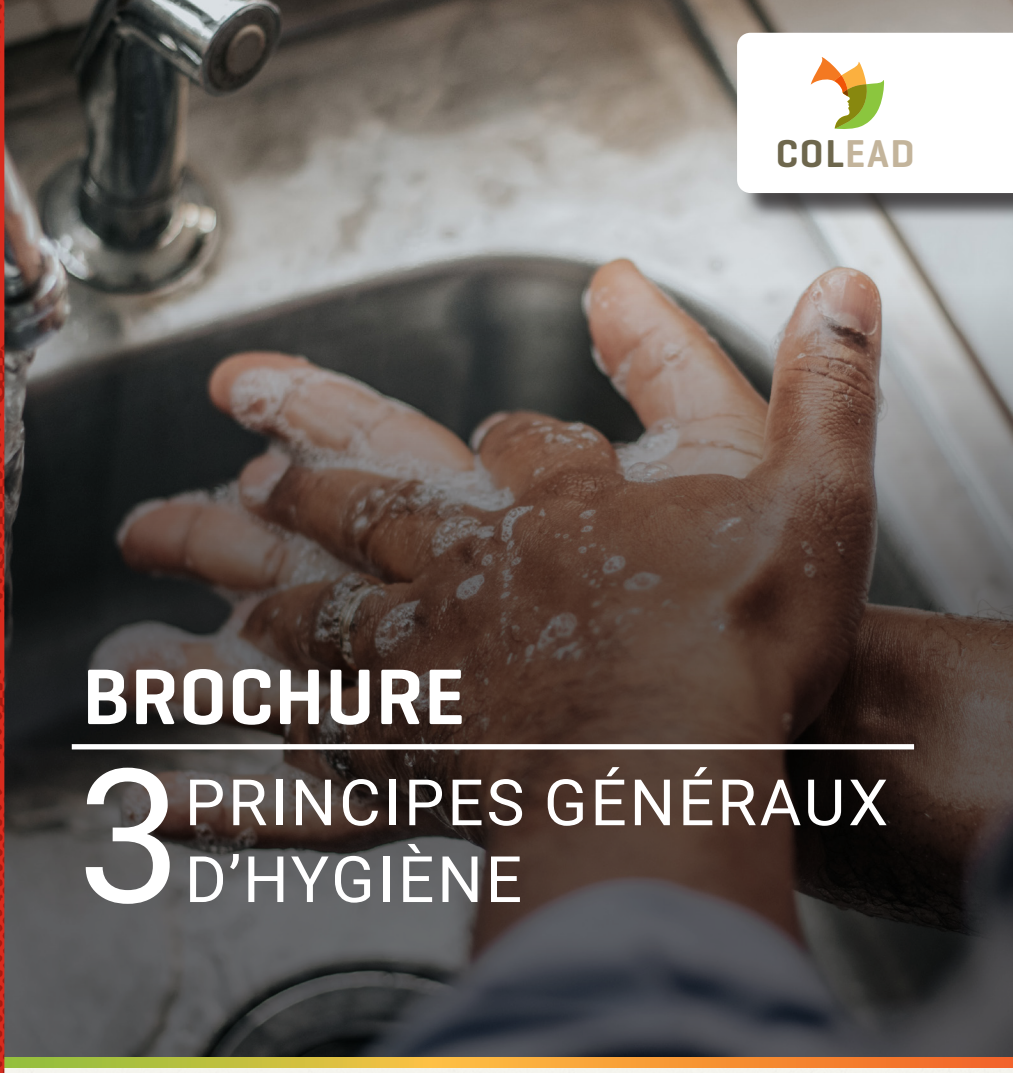
SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



COLEAD

BROCHURE

3 PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE

LES ASPECTS RELATIFS AU CONTRÔLE DES OPÉRATIONS, À LA TRAÇABILITÉ ET À LA FORMATION DU PERSONNEL

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 au contrôle des opérations, à la traçabilité et à la formation du personnel. 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 CONTRÔLE DES OPÉRATIONS, LA TRAÇABILITÉ ET LA FORMATION DU PERSONNEL

INSTAURER DES POINTS DE CONTRÔLE À LA RÉCEPTION, LORS DE LA TRANSFORMATION ET SUR LE PRODUIT FINI

1. Vérifier la qualité des produits dès leur réception. Pour fabriquer un produit fini conforme aux exigences de qualité attendues, il faut au départ du processus une matière première et des ingrédients de bonne qualité.
2. Contrôler la qualité et la conformité des produits tout au long du processus de transformation.
3. S'assurer de la qualité, de la conformité et de la traçabilité du produit à la fin des opérations de transformation.

METTRE EN PLACE DES SYSTÈMES DE CONTRÔLES GARANTISSANT LA QUALITÉ DU PRODUIT

1. Vérifier le respect des exigences du programme de pré-requis (bonnes pratiques à respecter au niveau des infrastructures, de la maintenance et des opérations).
2. Instaurer un système d'auto-contrôle permettant de garantir le bon fonctionnement du processus de transformation et la maîtrise des risques liés aux opérations.
3. Former le personnel aux bonnes pratiques et à la traçabilité.

METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ EFFICACE

1. Retracer tout le parcours du produit, aussi bien en amont depuis le producteur qu'en aval jusqu'au consommateur.
2. Pouvoir localiser le produit à tout moment.
3. Noter toutes les informations nécessaires pour retracer le parcours et l'historique des opérations sur le produit.

LES POINTS DE CONTRÔLES

CONTRÔLER LA QUALITÉ DES PRODUITS À LA RÉCEPTION

— Vérifier visuellement la qualité du produit et le respect des conditions d'hygiène.

— Examiner la documentation relative aux produits entrants (vérification des enregistrements et des registres).

— À défaut de garantie du fournisseur, contrôler par échantillonnage et analyse les intrants utilisés lors de la production (eau, pesticides, engrais, compost, additifs, etc.).

Le résultat de ces contrôles doit toujours être enregistré. Les produits défectueux doivent être rejetés.

VÉRIFIER LA QUALITÉ DES PRODUITS LORS DES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE TRANSFORMATION

— Vérifier visuellement pendant le processus le respect des conditions d'hygiène, la qualité et la conformité du produit.

— À défaut de garantie du fournisseur, contrôler par échantillonnage et analyse les intrants utilisés pendant la transformation (eau, additifs, arômes, conservateurs, etc.).

— Étalonner régulièrement les instruments de mesure.

Ces contrôles réguliers permettent de repérer les erreurs et d'appliquer les mesures correctives recommandées.

EXAMINER LA QUALITÉ DES PRODUITS À LA FIN DU PROCESSUS DE TRANSFORMATION

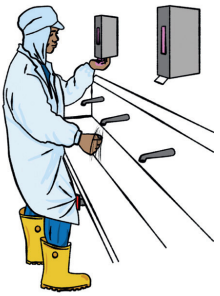
— Contrôler la qualité sanitaire et commerciale du produit (absence de contaminants, de corps étrangers, respect des calibres, etc.).

— Vérifier que le produit est correctement conditionné, étiqueté et conservé avant expédition.

— S'assurer que le produit puisse toujours être identifié et tracé (identification par lots).

Si un problème est survenu lors de la transformation, ce contrôle permettra un retrait du produit avant qu'il n'arrive chez le distributeur ou le consommateur.

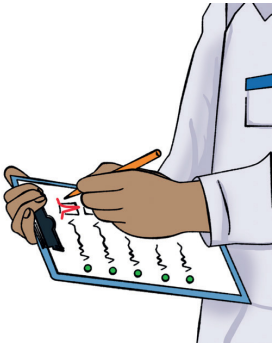
LES SYSTÈMES DE CONTRÔLES



VÉRIFIER LES EXIGENCES DU PROGRAMME DE PRÉ-REQUIS (PRP)

- Disposer des infrastructures appropriées pour assurer la sécurité des produits.
- Vérifier le respect des bonnes pratiques d'hygiène du personnel, des équipements et des locaux.
- Prévenir les risques de contaminations croisées.

Les PRP sont un ensemble de mesures de maîtrise systématiques s'appliquant tout au long du processus de production et conditionnement.



METTRE EN PLACE UN SYSTÈME D'AUTO-CONTRÔLE

- Établir un plan de contrôle interne pour les visites et inspections.
- Compléter ces contrôles par des mesures, des échantillonnages et des analyses ciblées.
- Réaliser un audit interne une à deux fois par an ou lorsque les processus clefs changent.

La fréquence des vérifications et des analyses permet de confirmer que les contrôles et les actions correctives fonctionnent bien.

FORMER RÉGULIÈREMENT LE PERSONNEL

- Définir avec précision les tâches et responsabilités du personnel.
- Analyser les besoins en formation du personnel et valider le programme par la Direction de l'établissement.
- Revoir et actualiser régulièrement les besoins en formation.
- Enregistrer pour chaque membre du personnel les formations reçues.

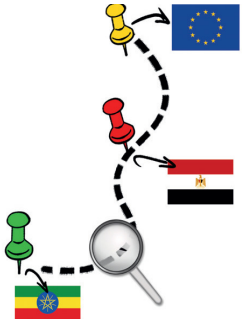
Un personnel formé aux bonnes pratiques et la traçabilité pourra assumer correctement ses responsabilités.

LA TRAÇABILITÉ

ENREGISTRER À CHAQUE ÉTAPE LES INFORMATIONS IMPORTANTES

- Noter à l'entrée la date de réception, le numéro du lot, la provenance, la quantité acceptée, la quantité rejetée, etc.
- Retracer, lors de la transformation, l'historique des opérations.
- Lors de l'expédition du produit, inscrire le numéro du lot, la date de fabrication, le client, la quantité de produit, etc.

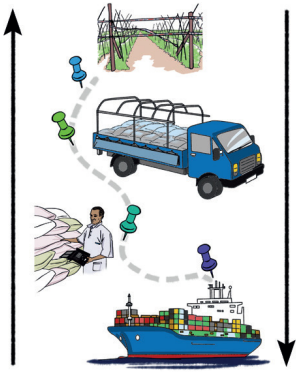
Ces informations vous permettent de garantir une transparence de votre processus de fabrication.



TOUT SAVOIR SUR LE PRODUIT

- Localiser à tout moment le produit dans l'espace et le temps (tracking).
- Retrouver toutes les informations utiles sur la vie du produit (tracing).

Il faut savoir aussi bien répondre aux questions comme « Où est mon produit ? » qu'aux questions comme « Comment a-t-il été fabriqué ? ».



POUVOIR RETROUVER TOUTES LES PERSONNES AYANT ÉTÉ EN CONTACT AVEC LE PRODUIT

- Garantir la traçabilité ascendante : depuis le distributeur jusqu'au champ du producteur ou à la pirogue.
- Permettre la traçabilité descendante depuis le lieu de production, la plage, la criée jusqu'au lieu de vente.

Chaque maillon de la chaine doit savoir d'où vient le produit et où il va aller.

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

NOVEMBRE 2023

REF - 00003-02

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