

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ÉLEVAGE, DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION

AGENCE GABONAISE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Établissement public à caractère technique et scientifique

créé par décret n°0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011

TEL : 011 44 21 33 – Email : www.agasa.site



**GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ET
DENRÉES ALIMENTAIRES**

AVIS AUX PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION RELATIF AUX GUIDES DE BONNES PRATIQUES POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ET DENREES ALIMENTAIRES

Vu les dispositions de :

- ✓ l'ordonnance n°50/78 du 21/08/78 portant contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et répression des fraudes ;
- ✓ le décret n°0578/PR/MAEAMOPG du 26/11/2015 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;
- ✓ l'arrêté n°00023/MPE/CAB/SG/AGASA du 29/06/2016 fixant les modalités de délivrance de l'agrément sanitaire aux établissements du secteur alimentaire et de l'alimentation animale ;
- ✓ la norme codex CAC/RCP 47-2001 relative au code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés ;
- ✓ l'ensemble des règlements et normes internationaux relatifs à l'hygiène des produits et denrées alimentaires.

Tous les professionnels de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale sont encouragés à élaborer, à diffuser et à aider à la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène et à appliquer les principes HACCP.

Les bonnes pratiques d'hygiène au cours du transport des produits et denrées alimentaires contribuent à assurer leur salubrité et leur qualité jusqu'à leur destination finale.

A cet effet, ce guide a pour objectif d'orienter les opérateurs œuvrant dans le transport des produits et denrées alimentaires notamment les expéditeurs, chargeurs, récepteurs et transporteurs sur les conditions sanitaires et d'hygiène applicables au transport desdits produits.

Ces exigences s'imposent à toutes les étapes du transport c'est-à-dire :

- ✓ la collecte des produits et denrées alimentaires ;
- ✓ le tri et le groupage ;
- ✓ l'emballage et le conditionnement des produits et denrées alimentaires ;
- ✓ la manutention (chargement et déchargement) ;
- ✓ les transports intermédiaires ;
- ✓ la distribution.

I. EXIGENCES EN MATIERE DE TRANSPORT DES PRODUITS ET DENREES ALIMENTAIRES

Lorsqu'elles sont sujettes à une contamination au cours de leur transport, les denrées alimentaires deviennent impropres à la consommation humaine. Pour éviter cela, il est impératif de maîtriser les risques sanitaires et d'hygiène.

Il s'agit notamment des exigences suivantes :

- ✔ le transporteur doit s'assurer que son véhicule est exempté de toute source de contamination et qu'il est adapté au transport d'aliments ;
- ✔ les planchers des véhicules et/ou conteneurs servant de support pour le transport des produits et denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils doivent être conçus de manière à faciliter leur nettoyage et/ou leur désinfection ainsi que le drainage complet en vue d'éviter toute stagnation d'eau, source de contamination éventuelle ;
- ✔ leur revêtement intérieur doit être imperméable et résistant à la corrosion. Les matériaux utilisés dans la fabrication des véhicules de transport doivent être compatibles avec le contact aux aliments ;
- ✔ les ouvertures (volets d'aération, dispositifs d'évacuation de l'eau de nettoyage ou de fusion, portières...) ne doivent pas constituer une source de contamination ou de souillure pour les denrées.

Les produits alimentaires, conditionnés et/ou emballés ne doivent pas être posés à même le sol (transport ou stockage) mais doivent être contenus dans des caisses spécifiques posées sur des palettes afin de garantir le maintien de leur qualité organoleptique.

Le transporteur doit mettre en place un programme qui démontre l'efficacité du nettoyage et de la désinfection. Par exemple, pour les transporteurs de vrac, une procédure écrite de nettoyage et de désinfection doit être disponible.

Pour les transports terrestres :

- ✔ Les fruits et légumes doivent être transportés dans des véhicules qui ne sont pas fermés hermétiquement pour garantir leur état de fraîcheur tout au long du transport. Ils doivent être emballés dans des cartons, cagettes en bois, caisses en plastiques propres en bon état et déposés sur des palettes.

La marchandise doit être emballée de sorte à supporter sans dommage la totalité du transport dans des conditions optimales. Tous les colis, articles ou supports de charge doivent être clairement étiquetés pour permettre une identification immédiate et univoque de l'expéditeur, du destinataire, du lieu de livraison et du type de marchandise.

Les indications sur les étiquettes doivent correspondre à celles du document de transport. S'il existe un risque de contamination du fait de denrées alimentaires différentes, ces produits doivent être protégés convenablement ou, le cas échéant, séparés les uns des autres

✔ Les produits carnés, les produits laitiers et les produits halieutiques doivent être transportés dans des véhicules frigorifiques ou réfrigérants. Ils doivent être également contenus dans des caisses en plastique ou en liège ;

✔ Les produits secs et les conserves doivent être transportés à température ambiante, à l'abri de la lumière, de la chaleur et des intempéries.



Photo 1 : Exemple de cagettes en bois



Photo 2 : Exemple de caisses en plastique

Pour les transports maritimes et aériens :

✔ Les fruits et légumes, les produits carnés et les produits laitiers ainsi que les produits halieutiques doivent être transportés dans des conteneurs frigorifiques ou des caisses isothermes en polystyrène.



Photo 3 : Caisse isotherme en polystyrène

✔ Les produits secs et les conserves doivent être transportés à température ambiante dans des caisses ayant des ouvertures.



Photo 4 : Aperçu des **mauvaises conditions** de transport des produits alimentaires secs

II. CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

L'emballage doit faciliter les opérations de logistiques en diminuant les risques de détérioration des produits et donc, doit fluidifier les opérations de manutention lors du transport, du stockage, de l'empilage des produits. Il assure également une protection adéquate du produit contre les contaminations extérieures :

- ✓ climatiques (température, pluie) ;
- ✓ physiques (chocs, chutes, vibrations, etc.) ;
- ✓ animales (rongeurs et insectes, etc.) ;
- ✓ microbiennes (microbes et autres micro-organismes) ;
- ✓ olfactives (odeur, ...) ;
- ✓ manumission (vol).

Il existe des emballages d'expédition et de transport destinés à conserver la qualité du produit pendant son transport et sa commercialisation. Il s'agit de caisses-palettes, boîtes, plateaux, caissettes, paniers et sacs. Ceux-ci doivent être disposés sur des palettes et peuvent contenir :

✓ les produits alimentaires conditionnés dans des contenants en verre : eaux, jus, huiles et boissons rafraîchissantes, lait, vinaigre, fruits et légumes, viandes, confitures, miel, pâtes à tartiner, condiments et assaisonnements, aliments infantiles, yaourts, café soluble, plats cuisinés, etc.

✓ les produits alimentaires conditionnés dans des cartons : jus, boissons, laits, fruits et légumes, aliments infantiles, yaourts, café soluble, épices, plats cuisinés, produits carnés, halieutiques, etc.

✓ les produits alimentaires conditionnés dans des contenants en plastique : jus, boissons, laits, fruits et légumes, aliments infantiles, yaourts, café soluble, épices, plats cuisinés, produits carnés, halieutiques,

✓ les produits alimentaires conditionnés dans des boites en aluminium : légumes, fruits, aliments infantiles, café soluble, épices, plats cuisinés, produits carnés et halieutiques.

TYPES DE CONDITIONNEMENT

EMBALLAGES ADAPTÉS POUR LE TRANSPORT



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10

III. TYPES DE VEHICULES POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ET DENREES ALIMENTAIRES

Qu'ils s'agissent de produits et denrées alimentaires secs, frais ou surgelés, leur transport est une activité très sensible aux variations de température, lesquelles constituent un défi logistique majeur en matière de normes d'hygiène et environnementales.

C'est la raison pour laquelle il est important pour l'opérateur de choisir son véhicule selon son type d'activité.

Véhicule Isotherme : le véhicule est isolé, ses parois sont conçues de manière à limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse, mais le véhicule ne dispose pas d'une source de production de froid. Il est utilisé pour les transports interurbains de plats cuisinés et le transport des produits secs.



Photo 11 : Véhicule isotherme

Véhicule réfrigérant : le véhicule est isotherme et est pourvu d'un système susceptible de maintenir une température donnée grâce à un dispositif qui emmagasine le froid préalablement avant de le restituer pendant le transport (par exemple des plaques eutectiques). Il est utilisé pour le transport des denrées réfrigérées conditionnées et les produits carnés frais.



Photo 12 : Aperçu de l'intérieur d'un véhicule réfrigérant

Véhicule frigorifique : le véhicule isotherme normal ou renforcé est pourvu d'un dispositif susceptible d'abaisser et de maintenir une température donnée grâce à un système de production de froid ventilé. Il est utilisé pour le transport des denrées surgelées ou congelées et des produits halieutiques.



Photo 13 : Camion canter

Camion canter : ces véhicules sont généralement dépourvus de paroi supérieure. La marchandise doit donc être recouverte par une bâche transparente. Il est utilisé pour les fruits et légumes non-transformés et les produits semi-transformés.



Photo 14 : Aperçu de camions canter

Les motos : elles doivent être dotées de caisses isothermes et sont utilisées pour les livraisons de plats cuisinés pour de courts trajets interurbains.



Photo 15 : Aperçu d'une moto avec caisse isothermes

IV. TRANSPORT EN VRAC DE PLUSIEURS PRODUITS

Lorsque les planchers de véhicules et/ou de conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter en même temps différentes denrées alimentaires, les produits doivent être séparés efficacement. Et un nettoyage approprié doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

Ainsi, il est possible de transporter des légumes frais et des produits laitiers en même temps, avec des séparations efficaces (conditionnement hermétique) ou à des moments séparés, mais avec un plan de nettoyage/désinfection efficace entre les chargements.

On peut transporter ensemble des produits « conventionnels » avec des produits biologiques si ces deux catégories sont bien séparées physiquement et sont identifiables sans ambiguïté (caissons de couleurs différentes, marquage des caissons).

Des procédures doivent être mises en place afin de limiter les risques de contamination. Ainsi, le transporteur doit mettre à la disposition des inspecteurs/contrôleurs les documents relatifs aux produits précédemment transportés.

De même, il peut mettre en place un programme pour vérifier la qualité du nettoyage, par exemple en inspectant le véhicule.

En revanche, il est strictement interdit de transporter des marchandises classées toxiques, corrosives ou des animaux vivants avant, pendant ou après le transport de denrées alimentaires.



Évitez que les matières toxiques n'entrent en contact avec des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Photo 16 : Illustration de transport de plusieurs denrées

V. TEMPERATURE EN FONCTION DES PRODUITS

✔ Les produits stables à température ambiante peuvent être transportés sans maintien d'une température spécifique. Il s'agit :

- de certains fruits et légumes frais ;
- du pain et viennoiseries ;
- des conserves ;
- des viandes ou poissons stabilisés par salaison, fumage, séchage.

✔ Il est obligatoire de transporter sous température dirigée (température maintenue et contrôlée) les fruits et légumes prêts à l'emploi, les jus de fruits frais, les produits traiteurs, la grande majorité des produits d'origine animale (sauf ceux stabilisés par salaison, fumage ou séchage) notamment la viande, la charcuterie non stabilisée, les produits laitiers, les œufs, les produits de la pêche.

✔ Les produits congelés et les produits surgelés doivent être systématiquement transportés à basse température. Pour les produits et repas cuisinés livrés en liaison chaude, la température minimale est de 63 °C.

Tableau 1 : Quelques indicateurs de températures de conservation spécifiques à certains produits alimentaires

Température maximale à cœur	Produits alimentaires concernés
6 à 8°C	Lait pasteurisé, yaourts, fromage blanc frais au lait pasteurisé, beurre et crème, œufs
7°C	Carcasses entières et pièces de gros
4°C	Ovo produits, fromage blanc frais au lait cru, fromages découpées ou râpés pré-emballés Légumes et fruits 4ème gamme (lavé, pelé, prêt à l'emploi en cuisine)
4°C	Volaille, lapin, découpe de bovin/porc/chevreau/agneau/cheval, préparations de viande Lait cru
3°C	Abats - Préparation culinaire préparée à l'avance (liaison froide)Lait cru
2°C	Viande hachée (moins de 1% de sel)
Entre 0°C et 2°C (glace fondante)	Produits de la pêche frais ou décongelés non transformés ; crustacés et mollusques cuits et réfrigérés.
-12°C	Autres produits congelés
-18°C	Glaces, crèmes glacées, viandes hachées congelées, produits de la pêche congelés - Produits surgelés.

VI. DOCUMENTS OBLIGATOIRES POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ET DENREES ALIMENTAIRES

Agrément sanitaire : Il est destiné aux entreprises et aux tiers opérant dans le domaine du transport de produits et denrées alimentaires. Il concerne le transport des produits et denrées alimentaires secs, frais, surgelées ou congelées.

L'utilisateur d'un moyen de transport de produits et denrées alimentaires doit disposer d'un agrément sanitaire qui atteste que le véhicule répond aux normes sanitaires et d'hygiène. Celui-ci est délivré par l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA) et a une validité d'un (1) an renouvelable.

En plus de satisfaire aux conditions sanitaires et d'hygiène du véhicule, le transporteur devra fournir comme documents pour l'obtention dudit agrément :

- ✓ la demande d'agrément sanitaire adressée au Directeur Général de l'AGASA ;
- ✓ la copie de la carte grise du véhicule ;
- ✓ la copie de la pièce d'identité du transporteur ;
- ✓ le certificat médical et la copie du permis de conduire du chauffeur ;
- ✓ le plan de nettoyage du véhicule.

Pour tout changement de propriétaire ou modification du véhicule, il est fait obligation au transporteur d'adresser une nouvelle demande d'agrément sanitaire.

Bon de livraison :

Un bon de livraison délivré par le transporteur doit accompagner tout transport de produits et denrées alimentaires lorsqu'ils sont destinés à des professionnels du secteur alimentaire.

Ce bon de livraison concourt à la traçabilité desdits produits, en permettant l'identification du propriétaire (nom du destinataire final), la nature des produits (désignation claire et température de transport), l'origine des produits et leur destination en cas de contrôle par les services officiels.

VII. MESURES À RESPECTER DANS LA LUTTE CONTRE LA PROPAGATION DU COVID-19 POUR LE SECTEUR DU TRANSPORT DES PRODUITS ET DENRÉES ALIMENTAIRES

Avec la pandémie de COVID-19 causée par le virus SARSCoV-2, le monde est aujourd'hui confronté à une menace sans précédent. Pour traverser cette pandémie, il est indispensable de préserver la santé et la sécurité de tous ceux qui travaillent dans la production alimentaire et le long des chaînes d'approvisionnement en denrées.

Ces mesures visent à préserver l'intégrité de la chaîne alimentaire et à garantir que les consommateurs ont accès à des denrées alimentaires qui répondent à leurs besoins et ne présentent pas de danger pour la santé.

Rien n'indique à ce jour que le COVID19 puisse se transmettre par les aliments ou les emballages alimentaires, mais la transmission se fait au contact direct ou indirect d'une personne infectée.

Il est donc nécessaire que le personnel affecté aux transports des aliments, respecte les bonnes pratiques d'hygiène suivantes :

- se laver les mains à l'eau et au savon pendant au moins 20 secondes (suivant les recommandations de l'OMS) ;
- se désinfecter fréquemment les mains avec un gel hydro alcoolique ;
- avoir une bonne hygiène respiratoire (se couvrir la bouche et le nez pour tousser ou éternuer, jeter ses mouchoirs après usage, se laver les mains) ;
- laver et désinfecter fréquemment les surfaces de travail et les points de contact (poignées de portières par exemple) ;
- éviter les contacts étroits avec toute personne présentant des symptômes de maladie respiratoire (toux, éternuement, par exemple).

En plus des mesures citées plus haut, d'autres sont également à respecter :

- les chauffeurs et les autres personnes qui livrent des produits et denrées alimentaires doivent éviter de quitter leur véhicule pendant la livraison ;
- le personnel assurant la livraison des denrées doit obligatoirement adopter le port du masque et des gants ;
- privilégier l'utilisation de récipients, conteneurs et emballages jetables durant les livraisons de denrées alimentaires. Au cas contraire, tous les récipients, conteneurs et emballages servant au transport doivent être nettoyés et désinfectés après chaque livraison ;
- désinfection fréquente des surfaces qui risquent le plus d'être contaminées par le virus comme les volants, les poignées de portières ou les dispositifs mobiles (caisses, glacières, etc...) par exemple.
- les chauffeurs et livreurs doivent respecter les règles de distanciation physique lors de l'enlèvement des marchandises et de leur livraison aux clients.



AGASA

Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA)
Siège social situé à Batterie IV, immeuble Bel Espace 2
(face à l'école conventionnée Gros Bouquet I)
BP : 2735 Libreville (GABON) – Tél : 01 44 21 33 – E-mail : info@agasa.site