

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



**MANUEL D'HYGIÈNE
POUR LES MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION
DE RUE**

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
Section 1 – Grillades/Rôtis.....	4
Chapitre 1 – Milieu.....	4
Chapitre 2 – Matériels.....	5
Chapitre 3 – Matières.....	7
Chapitre 4 – Méthodes.....	8
Chapitre 5 – Main d'œuvre.....	8
Section 2 – Boulangerie de rue / Sandwicheries / Vente de glaces, diverses bouillies, de boissons froides, de fruits et légumes.....	9
Chapitre 1 – Milieu.....	9
Chapitre 2 – Matériels.....	10
Chapitre 3 – Matières.....	11
Chapitre 4 – Méthodes.....	11
Chapitre 5 – Main d'œuvre.....	12
Section 3 – Vente de plats cuisinés.....	13
Chapitre 1 – Milieu.....	13
Chapitre 2 – Matériels.....	14
Chapitre 3 – Matières.....	16
Chapitre 4 – Méthodes.....	16
Chapitre 5 – Main d'œuvre.....	17
Section 4 – Vente de boissons chaudes.....	18
Chapitre 1 – Milieu.....	18
Chapitre 2 – Matériels.....	18
Chapitre 3 – Matières.....	18
Chapitre 4 – Méthodes.....	19
Chapitre 5 – Main d'œuvre.....	19

INTRODUCTION

Vu les dispositions de :

- la loi n°15/65 du 12 décembre 1965 relative à l'inspection sanitaire des denrées alimentaires, des produits et sous-produits d'origine animale ;
- l'ordonnance n°50/78 du 21 août 1978 portant contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et répression des fraudes ;
- la loi n°42/2018 du 5 juillet 2019 portant code pénal ;
- le décret n°000541/PR/MEFEPEPN du 15 juillet 2005 réglementant l'élimination des déchets ;
- Vu le décret n°0207/PR/MAEPDR du 11 juin 2014 fixant les conditions de fabrication de vente et de contrôle des produits de charcuterie ;
- Vu le décret n°0329/PR/MAEPSA du 02 juillet 2015 portant indication de la durée de validité et des conditions de conservation de certaines denrées alimentaires ;
- Vu le décret n°578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015, fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;
- le décret n° /PR/MAEPA déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux métiers de l'alimentation de rue ;
- le décret n°292/PR/MAEDR du 18 février 2011 portant Création Attributions de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, modifié par le décret n° 0667/PR/MAEPDR du 10 juillet 2013;
- l'ensemble des règlements et normes internationales relatif à l'hygiène des produits et denrées alimentaires,

Tous les professionnels de l'agroalimentaire 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.

Il s'agit ainsi pour eux, d'œuvrer à la sécurité sanitaire des par la mise sur le marché de produits sans danger pour le consommateur. Il s'agit d'une préoccupation majeure actuelle des pouvoirs publics et des consommateurs.

Ce premier document, dans l'exercice des métiers de l'alimentation de rue se limitent aux BPH qui constituent le socle du plan de maîtrise sanitaire (avec l'HACCP et la traçabilité). Leur application permet de maintenir tout au long de la chaîne de l'alimentation un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention, à la conservation et à la mise à disposition de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Ainsi, ces exigences s'imposent à toutes les étapes de l'approvisionnement à la distribution. Elles sont décrites pour chaque activité suivant la méthode d'Ishikawa dite la méthode des 5M : Matière première, Main d'œuvre, Milieu, Matériel et Méthode.

A cet effet, le présent document a pour objectif d'orienter les acteurs œuvrant dans les métiers de l'alimentation de rue pour contribuer à la maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. L'opérateur économique devra donc :

- connaître et être capable de mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) adéquats à son poste de travail ;
- intégrer les BPH comme mesures de maîtrise des risques alimentaires.

Autre exigence, prendre connaissance de la réglementation en vigueur.

Les photographies retranscrivent notre environnement et ont ici, pour but également d'éveiller une prise de conscience, premier moteur à tout changement, pour les professionnels et pour le consommateur.

SECTION 1 – GRILLADES/RÔTIS

Les activités concernées sont :

- les grillades de volaille sous toutes ces formes (pâtes, gésiers, ailes, cuisses, etc.) ;
- les grillades de viande sous toutes ces formes (cœur, pâtes, foie, tripes, etc.) ;
- les grillades de poisson ;
- les rôtisseries de poulet et de viande.

CHAPITRE 1 – MILIEU

- Être installé dans un milieu propre à l'abri des eaux usées et de la poussière ;



Photo 1:égouts/eaux usées à proximité d'un acteur



Photo 2 : denrées à proximité des poubelles



Photo 3 : milieu à l'abri des eaux usées et de la poussière

- Local monté de demi-mur sans encombrer la voie publique ;
- Murs lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter ;



Photo 4 : murs non crépis



Photo 5: Murs carrelés

- Sol lisse (dalle de ciment) ou carrelé ;

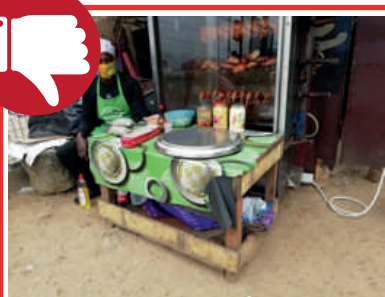


Photo 6 : sol poussiéreux



Photo 7 : Sol dallé et carrelé

- Comptoir carrelé ou une table lisse facile à nettoyer et à désinfecter (utilisation possible de gerflex pour recouvrir la table).



Photo 8 : comptoir en brique non adapté



Photo 9 : comptoir carrelé et une table recouverte de plastique, lisse facile à nettoyer et désinfecter (en inox...)

CHAPITRE 2 – MATÉRIELS

- Avoir une poubelle avec couvercle (de préférence à pédale) ;



Photo 10 : Poubelle dégradée, sale, sans couvercle



Photo 11 : poubelle avec couvercle en bon état et propre

- Utiliser du papier d'emballage blanc sulfurisé / papier alimentaire et papier aluminium ;



Photo 12 : papier journaux (encre nocive)



Photo 13 : papier alimentaire



Photo 14 : papier aluminium

- Utiliser des planches à découper en téflon ou en bois dur ;



Photo 15 : planche à découpe en bois présentant des fissures



Photo 16 : planche à découpe en bois dur non fissuré

- Utiliser une fourche en inox pour manipuler les grillades ;



Photo 17 : Manipulation directe à la main



Photo 18 : manipulation avec une fourche en inox

- Disposer d'une table propre, solide et facile à nettoyer et à désinfecter pour poser les récipients de produits alimentaires ;



Photo 19 : Table en bois non recouverte d'un matériau facile à nettoyer et désinfecter



Photo 20 : Table en bois recouverte d'un matériau en bon état facile à nettoyer et à désinfecter

- Utiliser des assiettes, verres et couteaux de découpe en matériaux inoxydables ;



Photo 21 : ustensiles en matériau oxydable



Photo 22 : ustensiles en matériau inoxydable

- Utiliser un four à rôtir en inox en bon état d'entretien ;



Photo 23 : four en mauvais état d'entretien



Photo 24 : four en bon état d'entretien

- Utiliser une brosse métallique pour le nettoyage des grillages ;



Photo 25 : brosse métallique pour le nettoyage des grillages

- Utiliser un grillage en bon état d'entretien ;



Photo 26 : grillage en mauvais état d'entretien



Photo 27 : grillage en bon état d'entretien

- Disposer d'une caisse en plastique ou en verre transparent pour l'exposition des denrées ;



Photo 28 : denrées exposées à l'air libre



Photo 29 : denrées protégées dans une caisse

- Disposer de bassines et seaux en plastique ou en inox ;
- Utiliser des liquides vaisselles ou savon en morceau pour laver le matériel.

CHAPITRE 3 – MATIÈRES

- Acheter et utiliser des viandes, poissons, volailles, rognons, etc. de bonne qualité (absence d'odeur putride ou de couleur suspecte) ;



Photo 30 : produits décongelés dans de mauvaises conditions



Photo 31 : conservation des denrées alimentaires dans un frigo insalubre

- Conserver les reçus de caisses une (1) à deux (2) semaines après la vente pour identifier les fournisseurs agréés ;
- Avoir accès à de l'eau potable en quantité suffisante ;
- Utiliser des condiments (moutarde, mayonnaise et autres) de bonne qualité et conditionner de façon hygiénique.

CHAPITRE 4 – MÉTHODES

- Respecter la séparation des opérations saines et des opérations souillées dans le temps et dans l'espace :
 - opérations saines : toutes les activités liées à la préparation (macération et cuisson), au conditionnement, à l'exposition et à la vente des denrées alimentaires ;
 - opérations souillées : toutes les activités liées à la caisse, au nettoyage, et à l'évacuation des déchets ;
- Méthode de lutte contre les nuisibles et contre l'intrusion des animaux domestiques par la bonne gestion de déchets ;
- Evacuation immédiate et directe des déchets à chaque étape de la fabrication ;
- Procédure de nettoyage et désinfection réguliers des surfaces, des installations, des équipements et du matériel.

CHAPITRE 5 – MAIN D'ŒUVRE

- Hygiène vestimentaire ;
- Port des EPI obligatoire (charlotte, bavettes, tablier) ;

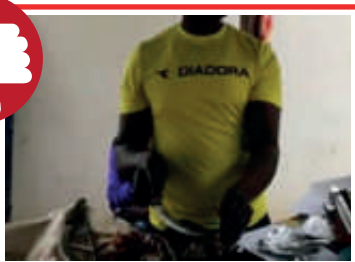


Photo 32 : Absence d'EPI (charlotte, tablier, gants)



Photo 33 : Tenue correcte (EPI complet)

- Hygiène corporelle ;



Photo 34 : ongles non coupés, port de bijoux



Photo 35 : ongles coupés

- Suivi médical du personnel ;
- Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène.



Photo 36 : Formation aux BPH

SECTION 2 – BOULANGERIE DE RUE / SANDWICHES / VENTE DE GLACES, DIVERSES BOULLIES, DE BOISSONS FROIDES, DE FRUITS ET LÉGUMES

Les activités concernées sont la :

- Vente de beignets ;
- Vente de sandwiches ;
- Vente de fruits et légumes ;
- Vente de jus locaux ;
- Vente de glace ;

CHAPITRE 1 – MILIEU

- Être installé dans un milieu propre à l'abri des eaux usées et de la poussière ;



Photo 1: milieu exposé aux contaminations



Photo 2: milieu mal orienté; acteur obstruant la voie publique

- Disposer de parasol ou de kiosque ou d'un espace couvert ;



Photo 3: produits frais non protégés contre le soleil



Photo 4 : vente sous un espace couvert

- Sol lissé (dalle de ciment) ;



Photo 5 : Sol poussiéreux



Photo 6: Sol dallé

- Comptoir carrelé ou une table lisse facile à nettoyer (utilisation possible de gerflex pour recouvrir la table en bois).



Photo 7 : table en bois inclinée, absence de gerflex sur la totalité de la table



Photo 8: table en bois recouverte de gerflex

CHAPITRE 2 – MATÉRIELS

- Avoir une poubelle avec couvercle ou d'utiliser des sacs poubelles ;



Photo 9 : Carton ouvert servant de poubelle



Photo 10: Sachet poubelle bleu adapté et fermé

- Utiliser du papier d'emballage blanc sulfurisé / papier alimentaire et papier aluminium ;
- Utiliser des sachets biodégradables de couleur transparente ;



Photo 11 : Sachet rouge et jaune non adapté pour le conditionnement des denrées



Photo 12 : Sachet transparent adapté pour le conditionnement des denrées

- Disposer au besoin, d'une planche à découper en téflon ou en bois dur à renouveler ;
- Utiliser une fourche en inox pour manipuler les denrées alimentaires ;
- Utiliser des assiettes, verres et couteaux de découpe en matériaux inoxydables ;

- Disposer d'une caisse en plastique, en verre transparent ou en inox pour l'exposition des denrées ;



- Disposer de bassines et seaux en plastique ou en inox.

CHAPITRE 3 – MATIÈRES

- Les ingrédients (la farine, la banane, etc.) doivent être de bonne qualité ;
- Acheter des viandes, poissons, volailles, rognons, etc. de bonne qualité ;
- Conserver les reçus de caisses une (1) à deux (2) semaines après la vente pour identifier les fournisseurs agréés ;
- Avoir accès à de l'eau potable en quantité suffisante ;
- Utiliser des condiments (moutarde, mayonnaise et autres) de bonne qualité et conditionner de façon hygiénique ;
- Ne pas utiliser des huiles usées.



CHAPITRE 4 – MÉTHODES

- Respecter la séparation des opérations saines et des opérations souillées dans le temps et dans l'espace :
- opérations saines : toutes les activités liées à la préparation (macération et cuisson), au conditionnement, à l'exposition et à la vente des denrées alimentaires ;
- opérations souillées : toutes les activités liées à la caisse, au nettoyage, et à l'évacuation des déchets ;



- Méthode de lutte contre les nuisibles et contre l'intrusion des animaux domestiques par la bonne gestion de déchets ;
- Evacuation immédiate et directe des déchets à chaque étape de la fabrication ;
- Procédure de nettoyage et désinfection réguliers des surfaces, des installations, des équipements et du matériel.

CHAPITRE 5 – MAIN D'ŒUVRE

- Propreté des personnes ;
- Suivi médical du personnel ;
- Port des EPI obligatoire (charlotte, bavettes, tablier) ;



Photo 18 : Non-respect du port d'EPI (masque) et absence de charlotte et de gants

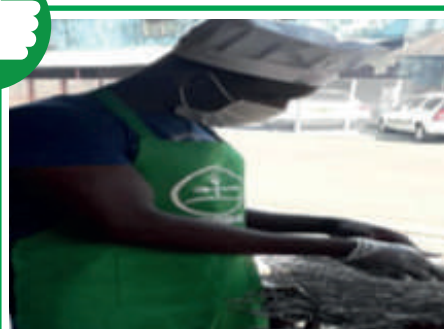


Photo 19: Respect du port d'EPI

- Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène.



Photo 20: formation aux BPH

SECTION 3 - VENTE DE PLATS CUISINÉS

Les activités concernées sont la :

- Vente de plats cuisinés en air libre ;
- Vente de plats cuisinés en restauration ;
- Vente de plats cuisinés en cafétéria.

Chapitre 1 – Milieu

- Être installé dans un milieu propre à l'abri des eaux usées et de la poussière ;



Photo 1 : milieu poussiéreux



Photo 2 : milieu propre et carrelé

- Aérer l'espace de préparation ;
- Présence d'un dispositif de lavage des mains adéquat ;
- Mur crépi et peint ou carrelé ;
- Sol lissé (dalle de ciment) ou carrelé ;



Photo 3 : sol défectueux avec crevasses



Photo 4 : mur crépi et peint, sol carrelé

- Comptoir carrelé ou une table lisse facile à nettoyer (utilisation possible de gerflex pour recouvrir la table ou le comptoir)



Photo 5 : comptoir en bois recouvert de gerflex facile à nettoyer et à désinfecter



Photo 6 : comptoir carrelé facile à nettoyer et à désinfecter

CHAPITRE 2 – MATÉRIELS

- Avoir une poubelle avec couvercle ou d'utiliser des sacs poubelles ;



Photo 7 : Poubelle défectueuse sans couvercle



Photo 8 : Poubelle avec couvercle

- Utiliser du papier d'emballage blanc sulfurisé / papier alimentaire et papier aluminium ;

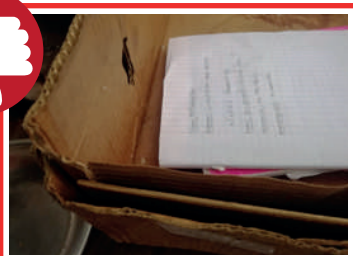


Photo 9 : papier non approprié (encre nocif)



Photo 10 : papier aluminium pour emballage

- Utiliser des planches à découper en téflon ou en bois dur à renouveler ;



Photo 11 : planche à découper en bois dur détériorée



Photo 12 : planche à découper en téflon en bon état

- Utiliser des ustensiles en inox pour manipuler les denrées alimentaires ;



Photo 13 : ustensiles en inox propres

- Disposer d'une table pour poser les récipients de produits alimentaires ;



Photo 14: produits alimentaires à même le sol



Photo 15 : les aliments bien disposés sur la table

- Utiliser des assiettes, verres et couteaux de découpe en matériaux inoxydables ;



Photo 16 : ustensiles en inox propres



Photo 17 : assiettes en porcelaine



Photo 18 : chafing dish en inox

- Disposer d'un congélateur et/ ou frigo en bon état de propreté ;



Photo 19 & 20 : frigo et congélateur sales



Photo 21 : frigo et congélateur en mauvais état d'entretien

- Disposer d'une armoire de rangement ;
- Disposer de bassines et seaux en plastique ou en inox.



Photo 22 : bidon coupé inadapté



Photo 23 : bassines et seaux en plastique

CHAPITRE 3 – MATIÈRES

- Acheter des produits alimentaires de bonne qualité ;
- Les produits alimentaires doivent être conservé à de température optimale (sain sûr et salubre) ;



Photo 24 : Vente de produits alimentaires dans une brouette/ non-respect de la température de conservation des produits alimentaires



Photo 25 : vente de produits alimentaires en magasin/ respect de la température de conservation

- Avoir de l'eau potable ;
- Conserver les reçus de caisses un mois après la vente pour identifier les fournisseurs agréés ;
- Avoir accès à de l'eau potable en quantité suffisante ;
- Ne pas utiliser des huiles usées ;

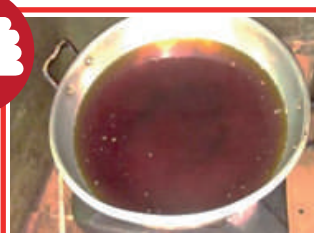


Photo 26 : Huile usée

- Utiliser des condiments (moutarde, mayonnaise et autres) de bonne qualité et conditionner de façon hygiénique.

CHAPITRE 4 – MÉTHODES

- Respecter la séparation des opérations saines et des opérations souillées dans le temps et dans l'espace :
- opérations saines : toutes les activités liées à la préparation (macération et cuisson), au conditionnement, à l'exposition et à la vente des denrées alimentaires ;
- opérations souillées : toutes les activités liées à la caisse, au nettoyage, et à l'évacuation des déchets ;
- Méthode de lutte contre les nuisibles et contre l'intrusion des animaux domestiques par la bonne gestion de déchets ;
- Evacuation immédiate et directe des déchets à chaque étape de la fabrication ;
- Procédure de nettoyage et désinfection réguliers des surfaces, des installations, des équipements et du matériel;
- Étiqueter les aliments précuits ;
- Ne pas recongeler les produits déjà décongelés ;
- Respecter le processus de décongélation ;

CHAPITRE 5 – MAIN D'ŒUVRE

- Propreté des personnes ;
- Suivi médical du personnel ;
- Port des EPI obligatoire (charlotte, bavettes, tablier) ;



Photo 27 : respect du port d'EPI

- Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène.



Photo 28 : formation aux BPH

SECTION 4 - VENTE DE BOISSONS CHAUDES

Les activités concernées sont la :

- Vente de boissons chaudes ou froides ;
- Vente ambulante de de boissons chaudes ou froides.

CHAPITRE 1 – MILIEU

- Être stationné dans un milieu propre, loin des eaux usées, et à l'abri de la poussière ;
- Disposer d'un pousse – pousse en bon état d'entretien.



Photo 1 : Pousse-pousse en bon état d'entretien

CHAPITRE 2 – MATÉRIELS

- Utiliser des verres en plastique ou en carton ;
- Disposer de thermos propres ;



Photo 2 : mauvais rangement du matériel



Photo 3 : matériel adapté et propre

- Disposer d'une poubelle ou d'un sac poubelle adaptée pour les déchets ;
- Utiliser des outils propres, en acier inoxydables et bien protégés.

CHAPITRE 3 – MATIÈRES

- Les intrants (citrons, gingembre, arôme, etc.) utilisés doivent être de bonne qualité ;



Photo 4 : Citrons, gingembre de bonne qualité

- L'eau utilisée doit être potable.

CHAPITRE 4 – MÉTHODES

- Ne pas accumuler les déchets ;
- Les produits doivent être correctement protégés ;
- Les ustensiles doivent être nettoyés correctement après chaque utilisation.

CHAPITRE 5 – MAIN D'ŒUVRE

- Propreté des personnes ;



- Suivi médical du personnel ;
- Port des EPI obligatoire (charlotte, bavettes, tablier) ;



- Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène.





AGASA

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