

BROCHURE

1 PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE

LES MESURES RELATIVES À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL



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 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 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@coled.link

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 œuvre 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 UNE BONNE HYGIÈNE DU PERSONNEL

SE PRÉPARER AU TRAVAIL

1. Disposer de vestiaires (avec suffisamment de casiers pour le personnel).
2. Être et rester propre toute la durée du travail de récolte, de transport et de conditionnement des produits.
3. Prendre une douche en arrivant (ou aux pauses) si nécessaire (en cas de marche, d'utilisation de transports en commun). Laver tout le corps, y compris la tête, à l'eau courante et au savon. Enlever tous les bijoux et effets personnels.
4. Enfiler des vêtements de travail propres (de préférence, des tenues de couleur claire).
5. Se laver les mains (en insistant sur les ongles) avant de commencer le travail.

AVOIR UNE HYGIÈNE DES MAINS IRRÉPROCHABLE

1. Enlever montre et bijoux (seule une alliance lisse sera tolérée).
2. Se couper les ongles ras et ne pas utiliser de vernis, de parfum ou de crème.
3. En cas de blessures, ou d'infection de la peau, couvrir la zone blessée et/ou infectée avec un pansement étanche, de couleur vive, résistant à l'eau et recouvrant entièrement la zone à protéger.
4. Se laver les mains à l'eau et au savon après chaque passage aux toilettes, après manipulation de la poubelle ou de produits sales, et après chaque pause. Se sécher les mains avec des serviettes en papier.

RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE PERSONNELLE

1. Déclarer toute maladie pouvant entraîner des écoulements du nez, de la toux ou le besoin de cracher. Ecarter des postes à risque les personnes atteintes ou porteuses d'une maladie ou affection transmissible par les aliments. Noter dans un registre du personnel les temps de maladie et la raison.
2. Porter une tenue adaptée au poste de travail (selon le risque pour les produits) : couvrir les cheveux (port d'une charlotte), couvrir au besoin la tenue de travail en coton par un tablier imperméable, mettre des bottes en caoutchouc ou des sandales lavables ; dans certaines zones, porter un masque (ou filet) et des gants jetables.
3. Changer de tenue dès qu'elle est salie, tachée ou déchirée. La faire nettoyer.
4. Fermer la tenue pendant le travail (boutonner, fermer le col, serrer la ceinture).
5. Enlever la tenue (dans les vestiaires) durant les pauses ; ne pas sortir des installations avec la tenue.
6. Prévoir une tenue pour les visiteurs.
7. Ne pas fumer, ne pas manger pendant le travail. Ne pas introduire d'effets personnels (mouchoir, clef, stylo à billes, téléphone, etc.) dans la salle de conditionnement.
8. Utiliser les poubelles mises à la disposition pour jeter les papiers et autres déchets.
9. Se laver régulièrement les mains au savon pendant le travail.
10. Rappeler les consignes par des feuilles d'instructions ou des pictogrammes placés de façon à être visibles au moment où ils sont réellement utiles (sur la porte, à la sortie des toilettes).

COMMENT SE PRÉPARER POUR LE TRAVAIL?



AVOIR UNE HYGIÈNE PERSONNELLE IMPECCABLE EST LA PREMIÈRE CONDITION

- être et rester propre toute la durée du travail de récolte, de transport et de conditionnement des produits.
- Prendre une douche en arrivant (ou aux pauses) si nécessaire (en cas de marche, d'utilisation de transports en commun).
- Laver tout le corps, y compris la tête, à l'eau courante et au savon

Une douche pour femmes et une douche pour hommes pourvues, si possible, en eau chaude et en savon liquide seront installées dans les vestiaires.



PORTER DES VÊTEMENTS PROPRES

- Déposer ses vêtements personnels dans les vestiaires.
- Enfiler des vêtements de travail propres.
- Changer de tenue quand elle est sale, tachée ou déchirée.

Une tenue de travail solide (en coton) doit être disponible. Chaque personne devrait disposer de deux tenues afin d'assurer leur nettoyage régulier.

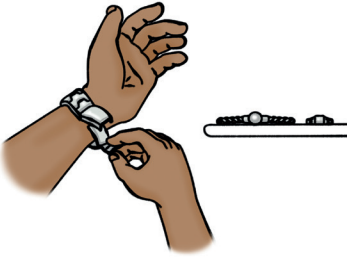


SE LAVER LES MAINS AVANT, PENDANT ET APRÈS LE TRAVAIL

- Se laver les mains (à l'eau et au savon) avant de débiter le travail.
- Se laver les mains après chaque passage dans les toilettes et après les pauses (ou tout arrêt de travail).
- Garder les mains propres en permanence, en les lavant au savon et les rinçant régulièrement à l'eau.

De l'eau et du savon doivent être accessibles en permanence pour le personnel.

QUELLES RÈGLES D'HYGIÈNE POUR LES MAINS ?



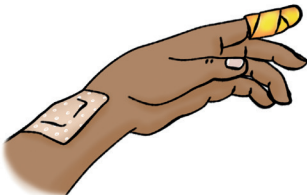
TO BE ABLE TO CLEAN YOUR HANDS AND FOREARMS EFFECTIVELY

- Enlever tous les bijoux (bagues, bracelets,...même s'ils ne sont pas en métal).
 - Le port d'une alliance (anneau lisse en argent ou en or) est toléré.
- Ne pas oublier d'enlever la montre.
 - Nettoyer soigneusement les avant-bras, en lavant et en frottant la peau, du poignet jusqu'au coude.



POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS OU DE BLESSER LES FRUITS ET LÉGUMES, AVOIR UNE HYGIÈNE DES MAINS IRRÉPROCHABLE

- Couper les ongles le plus ras possible.
 - Ne pas utiliser de vernis à ongles (enlever toute trace avec un dissolvant) ; éviter le parfum et les crèmes parfumées.
- Ne pas mettre de faux-ongles.
 - Frotter et nettoyer (sous) les ongles avec une brosse dure lors du nettoyage des mains.

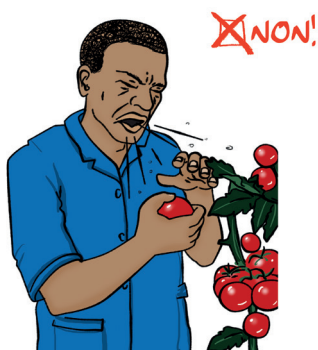


POUR ÉVITER DE CONTAMINER LES PRODUITS ALIMENTAIRES PAR DES MICROBES DANGEREUX

- Couvrir les blessures avec un pansement étanche de préférence de couleur vive, suffisamment large et adhérent fermement.
- Éviter de manipuler les produits alimentaires en cas d'infection purulente aux doigts ou sur la main.

Mettre des pictogrammes aux murs des vestiaires et de la salle de conditionnement pour rappeler ces consignes.

QUELLES RÈGLES D'HYGIÈNE POUR LES PERSONNES ?



POUR ÉVITER DE CONTAMINER LES PRODUITS ALIMENTAIRES PAR DES MICROBES DANGEREUX

- Contrôler la santé du personnel (déclaration obligatoire en cas de fièvre, vomissements, diarrhée, jaunisse, mal de gorge ou de ventre).
 - Écarter des postes de travail à risque (tri, parage, conditionnement) les personnes malades ou présentant des écoulements (nez, oreilles).
- Éviter que les personnes toussent ou crachent en présence de produits.
 - Se laver les mains à chaque fois que l'on se mouche.

La tenue d'un registre des maladies du personnel est nécessaire.



OBLIGER CHACUN À PORTER UNE TENUE DE TRAVAIL PROPRE ET À RESPECTER LES CONSIGNES

- Interdire l'arrivée ou la sortie du personnel en tenue de travail, y compris pendant les pauses.
- Prévoir une tenue pour les visiteurs, inspecteurs et membres du personnel occasionnels.
- Mettre des pictogrammes aux murs des vestiaires et de la salle de conditionnement pour rappeler les consignes relatives à la tenue.

QUELLES RÈGLES D'HYGIÈNE POUR LES PERSONNES ?



PORTER UNE TENUE ADAPTÉE AU POSTE DE TRAVAIL (EN FONCTION DU RISQUE SANITAIRE)

- **Zone à risque faible** : porter une tenue couvrante et fermée jusqu'au col, un tablier imperméable (en cas de travail à une table ou de zone humide), une charlotte sur la tête, un filet pour la barbe, des sandales ou des bottes lavables en caoutchouc.
- **Zone à risque élevé (produits sensibles tels que filets de poisson)** : porter en plus un masque et des gants jetables (à remplacer périodiquement).

QUELLES RÈGLES RESPECTER PENDANT LE TRAVAIL ?



Le respect des règles d'hygiène permet d'éviter l'introduction des corps étrangers dans les produits.

INTERDIRE DE FUMER OU DE TÉLÉPHONER DANS LES ZONES DE CONDITIONNEMENT

- Ne pas fumer, priser, mâcher du chewing-gum ou du tabac au poste de travail.
- Interdire l'introduction d'effets personnels (clef, stylo à bille, téléphone, etc.) dans la salle de conditionnement.



INTERDIRE DE BOIRE ET DE MANGER DANS LES ZONES DE CONDITIONNEMENT

- Prévoir une salle pour prendre les repas à l'intérieur des bâtiments, ou une zone abritée à l'extérieur, pour la prise des repas et les pauses.
- Ne pas autoriser la prise de nourriture ou de boisson pendant le travail de tri et de conditionnement.
- Prévoir des pauses régulières pour encourager le personnel à respecter les consignes (pauses pour fumer, pour vérifier leurs appels, etc.).

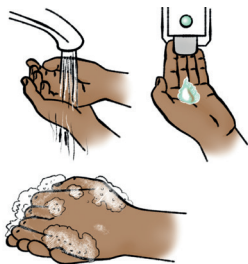


METTRE DE L'EAU PROPRE ET DU SAVON À DISPOSITION DES TRAVAILLEURS

- Permettre le lavage et rinçage des mains et du matériel dès que nécessaire au cours du travail.
- A défaut de sanitaires pour le personnel (ex : au champ), prévoir à proximité une réserve d'eau propre avec un robinet ou un bouchon amovible, et du savon liquide.

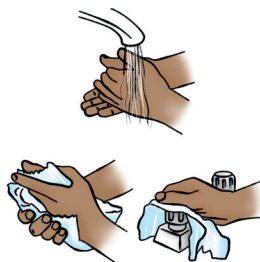
Le lavage et le rinçage des mains est obligatoire immédiatement après la manipulation d'aliments crus, de la poubelle ou de tout produit contaminé ou souillé (ex : cartons, légumes terreux).

COMMENT FAUT-IL SE LAVER CORRECTEMENT LES MAINS ?



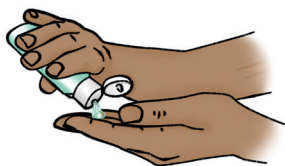
MOUILLER ET ENDUIRE LES MAINS SALES AVEC UN SAVON LIQUIDE

- Mouiller les mains en les rinçant à l'eau courante.
 - Enduire les mains d'un produit liquide de nettoyage (produit détergent et dégraissant, non agressif pour la peau).
-
- Se frotter les mains (et entre les doigts) pendant au moins 20 secondes, en comptant mentalement : 101...102...103...104... jusqu'à 120.
 - Si besoin, frotter les ongles avec une brosse dure (qui sera conservée dans une solution désinfectante).



RINCER ET SÉCHER LES MAINS

- Rincer abondamment les mains pendant au moins 10 secondes, en comptant mentalement : 101...102...103...104... jusqu'à 110.
 - Poursuivre le rinçage jusqu'à élimination complète des traces de savon.
-
- Sécher (si requis) avec une serviette jetable en papier absorbant.
 - Fermer le robinet avec la serviette.



VÉRIFIER LE NETTOYAGE ET DÉSINFECTER LES MAINS APRÈS NETTOYAGE

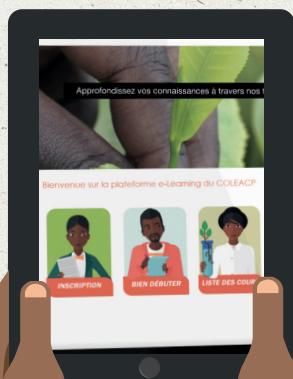
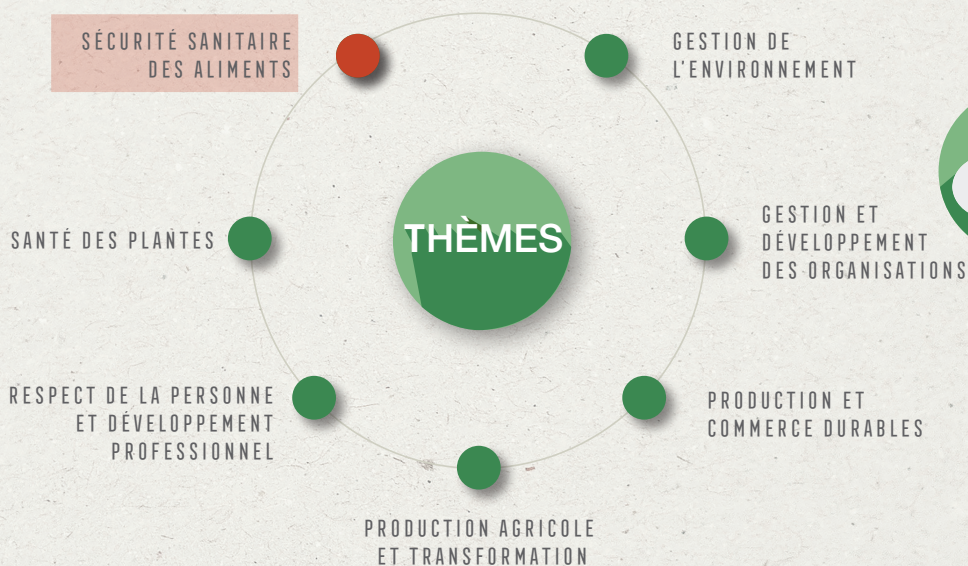
- Vérifier par un examen visuel la propreté des mains (et des ongles).
-
- En cas de besoin (produits sensibles), appliquer une solution désinfectante (ex : solution alcoolique).
 - Ne pas essuyer les mains quand une solution désinfectante est appliquée ; laisser sécher les mains à l'air libre.

Vérifier régulièrement la qualité du lavage des mains du personnel (examens visuels, analyses microbiologiques).

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 !



<https://training.colead.link>



COLEAD

**PRODUCTION ET
COMMERCE DURABLE**

**RESPECT DE LA PERSONNE
ET DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL**

SANTÉ DES PLANTES

**GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT**

**SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS**

**GESTION ET DÉVELOPPEMENT
DE L'ENTREPRISE**

**PRODUCTION AGRICOLE
ET TRANSFORMATION**

**MÉTHODOLOGIE
DE FORMATION**