

MINISTERIAL CONFERENCE ON FISHERIES
COOPERATION AMONG AFRICAN STATES
BORDERING THE ATLANTIC OCEAN



CONFERENCE MINISTERIELLE SUR LA COOPERATION
HALIEUTIQUE ENTRE LES ETATS AFRICAINS
RIVERAINS DE L'OCEAN ATLANTIQUE

ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

basé sur les Principes généraux de l'hygiène alimentaire

Par

Dr Amadou TALL, Consultant

DÉFINITIONS

- **Nettoyage:** élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.
- **Contaminant:** tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.
- **Contamination:** introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.
- **Désinfection:** réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes
présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.
- **Etablissement:** tout bâtiment, ou toute zone où les aliments sont manipulés, et leurs environs relevant de la même direction.

DÉFINITIONS

- **Hygiène alimentaire:** ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité, et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.
- **Danger:** agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.
- **HACCP:** système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.
- **Personnel chargé de la manutention des aliments:** toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, le matériel et ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments et devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.
- **Sécurité des aliments:** assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
- **Salubrité des aliments:** assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
- **Production primaire:** étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.

OBJECTIFS

Selon la nature des opérations et les risques qui leurs sont associés, les locaux, le matériel et les installations devraient être situés, conçus et construits de manière à ce que:

- la contamination des aliments soit réduite au **minimum**;
- la **conception** et la **disposition** des lieux permettent un entretien, un nettoyage et une désinfection convenables et **minimisent** la **contamination** d'origine atmosphérique;
- les **surfaces et les matériaux**, particulièrement s'ils sont en contact avec les aliments, ne soient **pas toxiques** pour l'usage auquel ils sont destinés et, au besoin, suffisamment durables et **faciles à nettoyer et à entretenir**;
- il existe, le cas échéant, des **dispositifs appropriés** de réglage de la température, de l'humidité, etc.
- une **protection efficace** soit prévue contre la pénétration et l'installation de ravageurs.

JUSTIFICATION:

- Le **respect** de bonnes règles d'hygiène dans la **conception** et la **construction** des bâtiments, un emplacement appropriée et des installations adéquates sont nécessaires pour permettre une maîtrise efficace des dangers.

EMPLACEMENT

• ETABLISSEMENTS

Avant de décider d'un emplacement envisager les sources potentielles de contamination et efficacité de toutes mesures raisonnables pour protéger les aliments.

- Les établissements devraient, en particulier, être situés à **grande distance**:
 - de **zones polluées** et d'activités industrielles qui représentent une grave menace de contamination des aliments;
 - de zones sujettes aux **inondations**, à moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient en place;
 - de zones sujettes à des **infestations** par des ravageurs;
 - de zones où les **déchets**, solides ou liquides, ne peuvent être efficacement évacués.

• MATÉRIEL

Le matériel devrait être installé de manière à:

- permettre un entretien et un nettoyage **convenables**;
- fonctionner **conformément** à l'usage qui lui est destiné;
- faciliter l'adoption de **bonnes pratiques** en matière **d'hygiène**, y compris la surveillance

LOCAUX ET SALLES

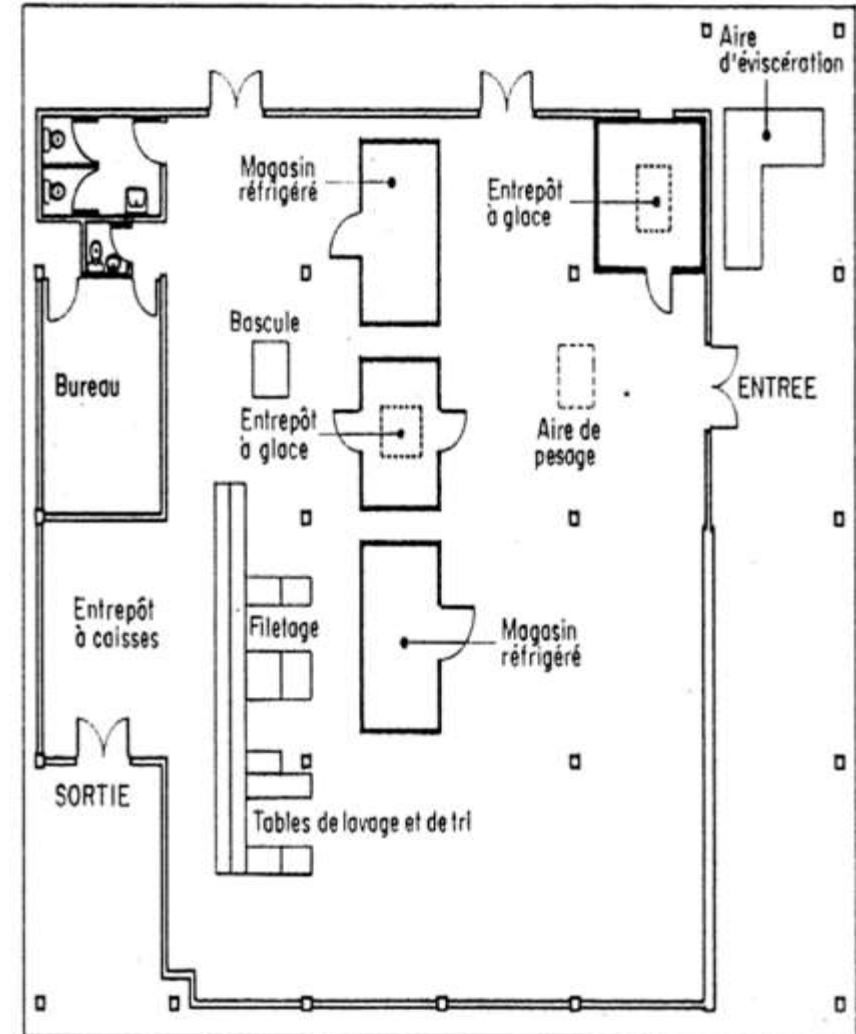
• CONCEPTION ET AMÉNAGEMENT

- Le cas échéant, la conception et l'aménagement des établissements de production alimentaire devraient permettre d'appliquer de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, y compris la protection contre la contamination croisée pendant et entre les opérations

• STRUCTURES ET ACCESSOIRES INTERNES

- Les structures se trouvant à l'intérieur des établissements de production alimentaire devraient être construites solidement en matériaux durables et elles devraient être faciles à entretenir, à nettoyer et, le cas échéant pouvoir être désinfectées. Les critères spécifiques ci-après devraient, en particulier, être satisfaits là où cela est nécessaire pour préserver la sécurité et la salubrité des produits alimentaires:

- les superficies des murs, cloisons et sols devraient être en matériaux étanches pour l'usage auquel ils sont destinés;
- les murs et les cloisons devraient avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée à l'opération;
- les sols devraient être construits de manière à permettre un drainage et un nettoyage adéquats;



LOCAUX ET SALLES

- **STRUCTURES ET ACCESSOIRES INTERNES**

- Les structures se trouvant à l'intérieur des établissements de production alimentaire devraient être construites solidement en matériaux durables et elles devraient être faciles à entretenir, à nettoyer et, le cas échéant pouvoir être désinfectées. Les critères spécifiques ci-après devraient, en particulier, être satisfaits là où cela est nécessaire pour préserver la sécurité et la salubrité des produits alimentaires:
 - les plafonds et accessoires suspendus au plafond devraient être construits et finis de manière à **minimiser** l'accumulation de **saleté**, la **condensation** de vapeur, et l'écaillage;
 - les fenêtres devraient être faciles à nettoyer, être construites de manière à **minimiser** l'accumulation de **saleté** et, au besoin, être munies de **grillages amovibles** contre les insectes, pouvant être nettoyés. Si nécessaire, les fenêtres devraient être **scellées**;
 - les portes devraient avoir une **superficie lisse** et non absorbante et elles devraient être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter;
 - les plans de travail entrant directement en contact avec le produit alimentaire devraient être en bon état, durables et **faciles à nettoyer**, à entretenir et à désinfecter. Ils devraient être construits avec des matériaux **lisses et non absorbants** et demeurer inertes au contact des aliments, des détergents et des désinfectants dans les conditions normales de travail.

LOCAUX ET SALLES

- **LOCAUX TEMPORAIRES/MOBILES ET DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES**

- Les locaux et structures considérés ici sont les étalages sur les marchés, les véhicules pour la vente itinérante et sur la voie publique et les locaux temporaires dans lesquels les aliments sont manutentionnés (par exemple, tentes).
- Ces locaux et structures devraient être placés, conçus et construits de manière à éviter, autant que possible, la contamination des produits alimentaires et la pénétration de ravageurs.
- En appliquant ces conditions et prescriptions spécifiques, tout danger en matière d'hygiène alimentaire lié à de telles installations devrait être suffisamment maîtrisé pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments

MATÉRIEL

- **CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES:**

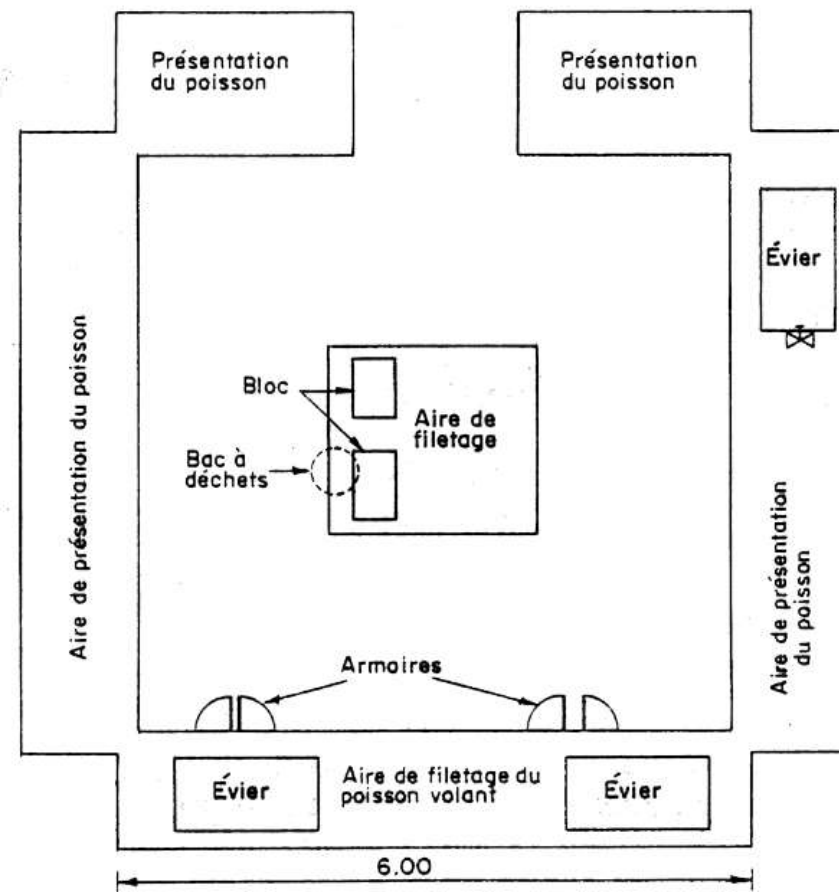
- Le matériel et les conteneurs en contact avec le produit alimentaire devraient être conçus et construits de manière à éviter la contamination.
- Le matériel et les conteneurs devraient être fabriqués dans des matériaux n'ayant aucun effet toxique pour l'usage auquel ils sont destinés.

- **ÉQUIPEMENT DE CONTRÔLE ET DE SURVEILLANCE DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

- le matériel pour cuire, traiter thermiquement, refroidir, stocker ou congeler les produits alimentaires devrait être conçu de manière à ce que les températures requises soient atteintes aussi rapidement que nécessaire pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments et qu'elles soient maintenues efficacement. Il devrait également être conçu de manière à permettre la surveillance et le réglage des températures. Au besoin, il devrait comporter un dispositif efficace de contrôle et de surveillance de l'humidité, de la circulation de l'air et de toute autre caractéristique susceptible d'avoir un effet préjudiciable sur la sécurité ou la comestibilité des aliments. Ces spécifications visent à assurer que:
 - les micro-organismes nuisibles ou indésirables ou leurs toxines soient éliminés, ou ramenés à des niveaux sans danger, ou que leur survie et leur croissance soient efficacement maîtrisées;
 - au besoin, les limites critiques établies dans les **plans HACCP** soient surveillées; et
 - les **températures** et autres conditions nécessaires pour assurer la **sécurité et la salubrité** des aliments puissent être rapidement réalisées et maintenues

MATÉRIEL

- **CONTENEURS DESTINÉS AUX DÉCHETS ET AUX SUBSTANCES NON COMESTIBLES**
- Les conteneurs destinés aux déchets, aux sous-produits et aux substances non comestibles ou dangereuses devraient être expressément identifiables, convenablement construits, et au besoin, fabriqués dans un matériau étanche. Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clef pour empêcher la contamination délibérée ou accidentelle des produits alimentaires



INSTALLATIONS

- **APPROVISIONNEMENT EN EAU**

- Un approvisionnement suffisant en eau potable, avec des installations appropriées pour le stockage, la distribution et le contrôle de la température, devrait être disponible chaque fois que nécessaire pour assurer la sécurité et la salubrité des produits alimentaires.
- L'eau potable devrait répondre aux critères énoncés dans la dernière édition des Directives OMS pour la qualité de l'eau de boisson, ou être une eau de qualité supérieure. L'eau non potable (utilisée par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la réfrigération et autres utilisations analogues ne risquant pas de contaminer les produits alimentaires) doit être acheminée par des canalisations distinctes.
- Les canalisations d'eau non potable doivent être identifiées et ne comporter aucun raccordement ni permettre un reflux dans les conduites d'eau potable.

- **DRAINAGE ET ÉVACUATION DES DÉCHETS**

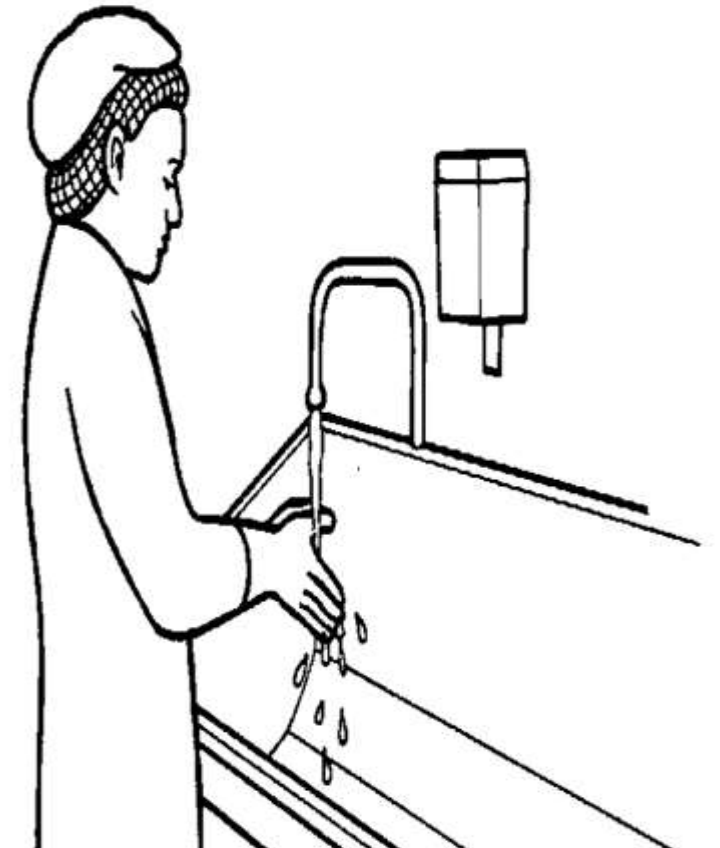
- Les établissements devraient disposer de systèmes et installations convenables de drainage et d'évacuation des déchets. Ceux-ci devraient être conçus et construits de manière à éviter le risque de contamination des aliments ou des approvisionnements d'eau potable

- **NETTOYAGE**

- Des installations appropriées et convenablement conçues, devraient être prévues pour le nettoyage des ustensiles et de l'équipement qui entrent en contact avec les produits alimentaires. Au besoin, elles devraient être approvisionnées en eau potable chaude et froide

INSTALLATIONS

- **INSTALLATIONS SANITAIRES ET TOILETTES**
- Tous les établissements devraient comporter des installations sanitaires pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle et pour éviter la contamination des aliments. Le cas échéant, ces installations devraient comprendre:
 - des **dispositifs appropriés** pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, notamment des lavabos munis de robinets d'eau chaude et d'eau froide (ou à une température convenablement réglée);
 - des toilettes conçues **conformément** aux règles d'hygiène; et
 - des **vestiaires** adéquats où le personnel puisse se changer.
- Ces installations devraient être situées et indiquées de façon appropriée



INSTALLATIONS

- **CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE**

- Selon la nature des opérations effectuées, il devrait exister des installations adéquates pour chauffer, refroidir, cuire, réfrigérer et congeler les aliments, pour entreposer les aliments réfrigérés ou congelés, et surveiller leur température et, au besoin pour contrôler la température ambiante afin de garantir la sécurité et salubrité des aliments.

- **QUALITÉ DE L'AIR ET VENTILATION**

- Une ventilation adéquate naturelle ou mécanique devrait être prévue, en particulier pour:
 - - minimiser la contamination d'origine atmosphérique des produits alimentaires (par exemple, aérosols et eau de condensation);
 - - contrôler la température ambiante;
 - - éviter les odeurs susceptibles d'affecter la comestibilité des aliments; et
- empêcher l'humidité, au besoin, afin de garantir la sécurité et la salubrité des aliments.
- Les dispositifs de ventilation devraient être conçus et construits de telle manière que le courant d'air n'aille
- jamais d'une zone contaminée vers une zone propre et, qu'au besoin, ils puissent être convenablement
- entretenus et nettoyés.

INSTALLATIONS

- **ÉCLAIRAGE**

- Un éclairage naturel ou artificiel adéquat devrait être assuré pour permettre à l'entreprise d'opérer dans des conditions d'hygiène. Le cas échéant, l'éclairage ne devrait pas faire voir les couleurs sous un jour trompeur.
- Son intensité devrait être adaptée à la nature de l'opération. Les dispositifs d'éclairage devraient, au besoin, être protégés de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de bris.

- **ENTREPOSAGE**

- Au besoin, des installations adéquates devraient être prévues pour l'entreposage des aliments, des ingrédients et des produits chimiques non alimentaires, par exemple produits de nettoyage, lubrifiants et carburants. Le cas échéant, les installations d'entreposage des aliments devraient être conçues et construites de manière à:
 - permettre un entretien et un nettoyage convenables;
 - éviter l'accès et l'installation de ravageurs;
 - permettre de protéger efficacement les aliments contre la contamination pendant le stockage; et
 - offrir, au besoin, un environnement permettant de réduire au minimum la détérioration des produits alimentaires (par exemple par le réglage de la température et de l'humidité).
- Le type d'entreposage requis dépendra de la nature de l'aliment. Au besoin, il faudrait prévoir des installations distinctes permettant d'entreposer en toute sécurité les produits d'entretien et les substances dangereuses