

Section II

SECTION II

PLAN

1.	NOTES AUX FORMATEURS	120
1.1.	Approche pédagogique	120
1.2.	Glossaire: définitions des mots-clefs	124
1.3.	Solutions des exercices proposés	127
2.	ILLUSTRATIONS ET POSTERS	132
2.1.	Présentation des illustrations et des posters	132
2.2.	Adaptation des illustrations et des posters aux contextes locaux	139

1. NOTES AUX FORMATEURS

1.1. APPROCHE PÉDAGOGIQUE

A. GÉNÉRALITÉS: LES CONDITIONS DE RÉUSSITE DE LA FORMATION

Le rôle que vous êtes amené à jouer dans la formation des acteurs du secteur des aliments de rue dans le cadre de leur initiation aux bonnes pratiques d'hygiène est capital. Vous devez leur faire acquérir des notions nécessaires et indispensables pour amorcer le processus de changement de comportement.

Le changement de comportement est un processus de longue haleine. En effet, il n'est ni immédiat, ni constant. Il relève d'un long apprentissage et se fait progressivement.

Pour aider les manipulateurs des aliments de rue à changer de comportement, il faut dialoguer, communiquer avec eux, établir des rapports de confiance, et donc des liens interpersonnels crédibles. C'est l'objet de ces "Notes à l'attention des formateurs".

A.1. NOTIONS ÉLÉMENTAIRES EN COMMUNICATION

Pour le formateur, la communication peut être vue comme un moyen par lequel il transmet à un individu ou à un groupe d'individus une information sous forme de connaissances ou compétences dans le but de changer son comportement nuisible à la communauté en comportement favorable comme la mise en application de pratiques d'hygiène recommandées. Ainsi, le formateur entretient une bonne communication s'il écoute et s'il discute avec ses auditeurs du « comment faire » pour résoudre les problèmes qu'ils rencontrent dans le secteur des aliments de rue.

A.2. COMMUNICATION INTERPERSONNELLE

La communication se fait entre deux ou plusieurs personnes. Elle permet de transmettre un message qui est l'information que le formateur (que nous pouvons assimiler à un émetteur) envoie à l'auditeur (que nous appellerons le récepteur). La réponse ou la réaction du récepteur est appelée le feed-back. Ainsi, les principaux éléments de la communication interpersonnelle sont donc l'émetteur et le récepteur. L'émetteur est la personne qui commence la communication. Il a des idées, des expériences ou de nouvelles connaissances à partager avec son auditoire.

Dans toute formation, le communicateur a pour rôle de:

- présenter ses idées dans un langage clair à son interlocuteur. Pour ce faire, il doit connaître la langue ou le dialecte, le contexte culturel, le niveau intellectuel et les préoccupations de son interlocuteur;
- choisir la voie la plus adaptée, la plus simple, pour atteindre son interlocuteur;
- s'assurer que son interlocuteur a bien reçu et bien compris le message et qu'il se comportera selon le but fixé au départ. Le formateur doit donc expliquer aux participants le rôle qu'ils doivent jouer dans l'exercice de leur métier.

Les participants qui reçoivent la formation doivent être capables de capter et de comprendre le message. Leur rôle consiste à recevoir et à conserver le message, puis à agir en mettant en pratique les recommandations. Pour jouer ce rôle, il faudrait que le message puisse convaincre les participants à la formation et que le formateur inspire lui-même confiance. A cet effet, le message doit apporter des solutions adéquates aux problèmes du secteur des aliments de rue. Un message efficace, doit toucher la conscience, voire l'état d'âme de l'individu et rapprocher ainsi le formateur de son auditeur. Ils peuvent alors résoudre ensemble les problèmes qui se posent à eux.

Le message doit être vrai, bien dit et pertinent. Son contenu doit être objectif et logique. L'opérateur (producteur-vendeur) doit se sentir concerné et obligé d'agir.

Lorsque le producteur-vendeur prend conscience de l'importance du message, de ce qu'il entraîne

dans sa vie et dans celle de la communauté, alors il se décide à agir, à laisser tomber ses mauvaises habitudes et à trouver une ou des solutions au problème posé. L'objectif du formateur ici est de mieux communiquer en vue d'obtenir dans un futur proche, un changement de comportement en matière d'hygiène alimentaire.

Plusieurs voies peuvent être utilisées pour transmettre un message. Ce sont par exemple: les langues, la télévision, la radio, les jeux de rôle, les chansons, les matériels imprimés. En fait, il est conseillé d'utiliser plusieurs outils de communication (visuel, auditif, sensoriel par exemple) pour que les différentes mémoires (mémoire visuelle, mémoire auditive, etc.) de l'interlocuteur soient sollicitées. Il y a donc plus de chance que le message transmis soit bien retenu.

Une autre condition de la réussite d'une formation est l'ouverture d'esprit qu'offre le formateur à recevoir des informations en retour provenant de l'auditoire: c'est la rétro-information ou feed-back. Il peut être verbal ou non verbal. En effet, il permet au formateur de contrôler, de découvrir l'impact ou le résultat de ses actions donnant ainsi la possibilité de procéder aux réajustements nécessaires.

A.3. ÉLÉMENTS PERTURBATEURS DE LA COMMUNICATION

Des phénomènes ayant un effet défavorable à la bonne circulation de l'information et pouvant bloquer partiellement ou complètement la communication peuvent surgir à tous les niveaux du processus de communication.

Ces phénomènes perturbateurs d'une bonne communication sont appelés des "bruits". Ils sont divers et variés. Ils peuvent être aussi bien liés à l'attitude et au comportement du formateur qu'à l'environnement dans lequel se déroule la formation. Exemples:

- des «bruits parasites» liés aux outils de communication: un micro mal disposé (ou en dysfonctionnement) empêche les auditeurs de capter correctement le message;
- des «bruits parasites» liés à l'environnement de la formation: le bruit des véhicules à moteur qui passent à proximité peut perturber une communication orale comme une séance éducative;
- des «bruits parasites» liés au formateur: un formateur qui arrive en retard, la mine renfrognée à un cours, sans présenter des excuses, est désagréable. Il indispose l'auditoire et lui donne l'impression qu'il ne le respecte pas, pareil comportement ne favorisera pas la communication;
- des «bruits parasites» liés à la méthode de travail : des discussions interminables autour d'une image peuvent perturber une séance éducative. Les idées sont embrouillées et le fil du message est perdu;
- des «bruits parasites» liés à l'auditoire : il est mal installé, il a faim ou soif et ne se concentre plus sur le message mais sur son malaise. Il faut penser à aménager des pauses pour restaurer la concentration;
- des «bruits parasites» liés au niveau de langage employé : si le formateur emploie un vocabulaire qui n'est pas à la portée de son auditoire, ou au contraire qu'il simplifie trop pour un auditoire bien formé, il va rapidement «perdre» son public.

Ainsi, pour réussir une formation dans le secteur des aliments de rue, une bonne approche pédagogique avec les différents acteurs s'impose dans le respect des règles de la communication.

B. ORGANISATION PÉDAGOGIQUE DE LA FORMATION

Il est souhaitable que la formation soit dispensée de façon spécifique par module aux acteurs du secteur des aliments de rue. Les modules seront sélectionnés en fonction des besoins de formation du groupe cible et du niveau des auditeurs.

B.1. OBJECTIF

Pour aborder chaque module, le formateur doit présenter les objectifs de la formation et de façon spécifique, les objectifs du module concerné. Les participants doivent être informés de la méthode de formation retenue. En effet, bien faire comprendre à son auditoire ce dont on va lui parler et dans quel but, facilite beaucoup l'apprentissage des notions enseignées. Cette introduction à chaque module doit permettre à chaque stagiaire de comprendre pourquoi il va se donner la peine de se concentrer durant la session. Il faut qu'il puisse percevoir les bénéfices personnels qu'il va en retirer ultérieurement pour faire l'effort de suivre. Au terme de cette formation, les auditeurs doivent pouvoir apprécier les enseignements et maîtriser les pratiques recommandées.

B.2. MÉTHODE DE FORMATION CONSEILLÉE

Les éléments suivants peuvent faciliter la transmission de l'information:

- discussion ouverte;
- ambiance détendue;
- voix du facilitateur couvrant tout l'auditoire;
- approche interactive;
- forte sollicitation des participants requise;
- commencer au début de la formation par prendre connaissance du niveau de formation et d'information des auditeurs sur le sujet à aborder afin de situer le niveau du discours à adopter;
- structurer la formation et évoluer graduellement suivant sa fiche ou note de cours;
- illustrer à l'aide d'exemples concrets ou raconter des faits vécus pour mieux illustrer les enseignements;
- faire des exercices d'application pour évaluer le degré d'assimilation des connaissances.

B.3. SUPPORTS

Pour permettre une bonne assimilation des notions et informations, il est intéressant d'utiliser différents supports. Il s'agit notamment de:

- transparents;
- diapositives;
- projection power point;
- illustrations;
- posters;
- boîtes à images;
- polycopiés.

B.4. DURÉE

Il faut tenir compte du type d'auditeurs pour fixer la durée de chaque séance. Les sessions ne doivent pas être trop longues au risque d'ennuyer les auditeurs.

B.5. EXERCICES PROPOSÉS

Chaque module est suivi d'un exercice composé de plusieurs questions qui permet d'évaluer le degré d'assimilation des participants. L'exercice sera ensuite corrigé avec ces derniers.

Le formateur est encouragé à proposer d'autres exercices en dehors de ceux qui existent déjà dans le manuel suivant le contexte et le niveau de l'auditoire.

B.6. PIÈGES A ÉVITER

Pour une bonne communication, il faut éviter les pièges suivants :

- dialoguer avec une seule personne; il convient en revanche de faire participer tout le groupe (en disant par exemple: "y a-t-il quelqu'un d'autre qui veuille ajouter quelque chose ?");
- trop insister sur une réponse incorrecte.

B.7. STRUCTURATION DU COURS

Pour une bonne présentation, il est important de suivre un plan bien clair. Le plan doit contenir les éléments ci-après:

Introduction

- expliquer le but de la formation et les objectifs visés à travers chaque module;
- établir le lien entre ce module, les modules précédents et les modules suivants;
- énoncer des grandes idées à développer.

Contenu du cours

- construire étape par étape à partir de vos notes de cours le sujet à développer: il s'agit ici d'une structuration chronologique et logique des informations puisées dans le manuel de formation;
- retenir quelques étapes approfondies, bien élaborées, plus claires plutôt qu'une multitude. Il s'agit ici des **A retenir** ou **Règles d'or**: ce sont des recommandations ou des points importants relevés dans chaque module du manuel. Ils résument l'essentiel des éléments du module à ne pas oublier;
- ces éléments de base qui doivent être assimilés à la fin des modules sont complétés par des encadrés **En savoir plus**: c'est un approfondissement pour le formateur de certains points clés des modules ;
- des illustrations et des posters permettent de disposer d'éléments concrets pour entamer une discussion ou bien illustrer un élément du cours. Ils présentent les gestes à faire ou à ne pas faire;
- une utilisation appropriée des supports visuels et des questions est recommandée pour stimuler l'intérêt et l'éveil des participants;
- il est conseillé de faire un résumé pour chaque partie abordée.

Conclusion

- résumer le contenu du cours;
- faire une récapitulation présentant un lien (s'il y a lieu) avec les modules précédents;
- référencer selon le niveau, les auditeurs vers d'autres documents spécifiques qu'ils peuvent consulter.

1.2. GLOSSAIRE: DÉFINITIONS DES MOTS-CLEFS

- Aliment
Substance prise par la bouche et qui maintient la vie et la croissance, donne de l'énergie, construit et remplace les tissus.
- Aliment vendu sur la voie publique/Aliment de rue
Aliment prêt à la consommation, préparé et/ou vendu par des producteurs/vendeurs, notamment dans les rues et dans d'autres lieux publics.
- Altération
Action de modifier en mal la nature ou l'état de quelque chose.
- Bactérie
Voir microorganisme.
- Cellule
Le plus petit élément composant les êtres vivants qui puisse exister de façon autonome. L'homme est constitué de plusieurs milliards de cellules.
- Contaminant
Tout agent biologique ou chimique, (toute matière étrangère) qui n'est pas ajouté intentionnellement aux produits alimentaires et qui peut compromettre la sécurité ou la salubrité desdits produits.
- Contamination
Introduction ou présence d'un contaminant (corps étranger pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité) dans un environnement alimentaire.
- Danger
Agent physique, biologique ou chimique, ou état de l'aliment, ayant potentiellement un effet nocif sur la santé du consommateur.
- Denrée périssable/fragile
Toute denrée qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve est susceptible de s'altérer.
- Désinfection
Réduction au moyen d'agents chimiques (et /ou de méthodes) du nombre de microorganismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité des aliments.
- Eau potable
Eau conforme aux directives de l'O.M.S. Elle est définie par l'OMS comme étant une eau qui ne contient pas d'agent pathogène ou chimique à des concentrations pouvant nuire à la santé.
- Eaux usées
Eaux sales provenant de l'activité des producteurs/vendeurs.
- Estampille
Toute marque ou cachet ainsi que toute étiquette portant cette marque ou ce cachet agréé par l'autorité compétente.
- Etanche
Qui retient bien et ne permet pas le passage des fluides en général.
- Faune
Ensemble des espèces animales vivant dans un espace géographique déterminé.
- Flore
Ensemble des espèces végétales vivant dans un milieu donné.
- Germe
Voir microorganisme.
- HACCP
Système d'Analyse des dangers et de maîtrise des points critiques.

- **Hygiène alimentaire**
Ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des produits à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et donc la santé des consommateurs desdits produits.
- **Immondices**
Ordures ménagères, déchets de toutes sortes.
- **Infection alimentaire**
Maladie causée par les microorganismes pathogènes vivants que l'on a ingérés par la consommation d'aliments contaminés.
- **Intoxication alimentaire**
Trouble engendré par l'ingestion d'une toxine bactérienne à travers la consommation d'aliments contaminés.
- **Maîtrise**
Situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.
- **Maîtriser les risques**
Prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis dans le plan HACCP.
- **Manipulateur d'aliments**
Toute personne qui prépare ou vend des aliments.
- **Matériel (Equipement)**
Ustensile, mécanisme, appareil ou objet approprié de type traditionnel, artisanal ou moderne, utilisé ou destiné à être utilisé pour préparer, conserver, vendre ou livrer des denrées alimentaires.
- **Mesure corrective**
Toute mesure à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau des points critiques indiquent une perte de maîtrise.
- **Microbe**
Ancienne dénomination de «microorganisme».
- **Micromètre**
Unité de mesure de longueur égale à la millième partie du millimètre.
- **Microorganismes**
Êtres vivants, microscopiques, qui se rencontrent partout, dans l'eau, l'air, la terre. Selon leur taille, leur forme, leur mode de vie, on distingue les bactéries, les levures, les moisissures, les virus et les protozoaires. De façon générale, ceux ayant un impact majeur sur la sécurité sanitaire des aliments sont les bactéries et les moisissures.
- **Microscope**
Instrument d'optique qui permet d'observer les microorganismes.
- **Morbidité**
Rapport entre le nombre de malades et celui de la population.
- **Mortalité**
Rapport entre le nombre des décès dans une population et l'effectif moyen de cette population durant une période donnée.
- **Nettoyage**
Élimination des souillures, des résidus d'aliments, des saletés, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.
- **Microorganismes pathogènes**
Microorganismes qui causent des maladies, souvent des infections.
- **Péril hydrique**
Ensemble des maladies et des affections transmises à l'homme par le contact de l'eau destinée à divers usages (fabrication d'aliments, de boissons, toilette, etc.) avec des sources potentielles de bactéries (matières fécales, animaux nuisibles et domestiques).

- Pesticide
Substance utilisé contre les parasites animaux et végétaux des cultures
- Polluant
Produit ou agent responsable de la dégradation de l'environnement humain.
- Prolifération
Multiplication rapide, accroissement important du nombre de bactéries par division.
- Ravageur
Animal qui commet des dégâts importants sur une plante ou sur des denrées alimentaires, le plus souvent dans le but de se nourrir. Exemple : rat, souris, criquet, chenille et charançon.
- Réglementation
Ensemble des dispositions juridiques régissant (ici) le secteur des aliments de rue.
- Résidu de pesticide
Toute substance déterminée présente dans les aliments, les produits agricoles ou les aliments pour animaux, par suite de l'utilisation d'un pesticide (ou de dérivés de pesticide).
- Salubrité des aliments
Assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
- Sécurité sanitaire 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.
- Souillure
Ce qui tache, ce qui salit, ce qui constitue un réservoir de microbes pathogènes, source de contamination.
- Toxi-infection
Absorption massive de bactéries et de substances toxiques produites par ces bactéries qui se sont multipliées dans l'aliment.
- Toxine
Poison, substance toxique élaborée par un organisme vivant (bactérie, champignon vénéneux) auquel elle confère son pouvoir pathogène.
- Ustensiles
Objets servant aux usages de la vie commune, en particulier à la cuisine.
- Vaisselle
Ensemble des verres, assiettes, tasses, soucoupes, cuillères, fourchettes, louches, baguettes et autres objets, y compris les objets jetables, utilisés pour servir et consommer les aliments.

1.3. SOLUTIONS DES EXERCICES PROPOSÉS

MODULE 1. LA CONTAMINATION DES ALIMENTS DE RUE

Exercice 1

1. Quels sont les agents responsables de la contamination des aliments ?
2. Quelles sont les origines possibles des microbes qui contaminent les aliments de rue ?
3. Au niveau du consommateur, quelles sont les conséquences de la contamination des aliments de rue par les microbes ?

Réponses aux questions

1. Les microbes font partie des agents responsables de la contamination des aliments. On distingue cinq (5) principales catégories de microbes: les bactéries, les levures, les moisissures, les virus et les protozoaires. Mais il existe d'autres agents de contamination des aliments notamment les agents physiques et chimiques. Parmi ceux-ci on peut citer:
 - les métaux lourds (le cuivre, le plomb, etc.);
 - les résidus de pesticides et d'engrais;
 - les résidus de substances chimiques utilisées dans les produits vétérinaires et les additifs chimiques comme les colorants, les arômes et les conservateurs non autorisés dans la préparation des aliments.
2. La présence des microbes dans les aliments de rue peut être due par exemple:
 - une insuffisance de protection des aliments;
 - une insuffisance et l'inefficacité des conditions de cuisson alors que les matières premières elles-mêmes sont aussi souillées;
 - une utilisation d'engrais humains ou animaux non traités. La situation peut être aggravée lorsque ces produits ne sont pas correctement lavés dans une eau propre;
 - une eau de consommation et la glace hydrique vendues dans les marchés et dans les rues qui sont souvent contaminées par différents types de germes pathogènes.
3. Les affections auxquelles le consommateur s'expose après la consommation d'un aliment contaminé sont nombreuses. Ces maladies microbiennes d'origine alimentaire peuvent atteindre une ou plusieurs personnes à la fois. On distingue:
 - les infections causées par la présence des bactéries dans les aliments et qui peut entraîner des maladies telles que la fièvre typhoïde;
 - les intoxications causées par la présence de toxines sécrétées par certaines bactéries comme *Clostridium botulinum* qui cause le botulisme, une affection entraînant souvent la mort;
 - les toxi-infections liées à l'ingestion de viande de bœuf ou de porc pas suffisamment cuite et contaminée par le ténia par exemple. Ces infections peuvent également être liées à l'ingestion de légumes souillés par les eaux usées ou les matières fécales contenant des amibes ou des œufs d'ascaris;
 - les intoxications relatives aux maladies causées par les poisons naturels telles que les intoxications par les champignons vénéneux qui entraînent la mort des sujets si l'intervention est tardive.

Pour de plus amples informations, se référer au **tableau 1: Principales maladies microbiennes liées à la consommation des aliments**.

MODULE 2. HYGIÈNE ET QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS

Exercice 2

1. Quels sont les critères ou principes de choix des matières premières et des ingrédients? Donnez des exemples précis.
2. Comment peut-on stocker et conserver les matières premières de retour du marché ? Expliquez avec des exemples précis.

Réponses aux questions

1. Lors des achats de matières premières, il est obligatoire de respecter les règles ci-après:
 - le contrôle visuel des denrées susceptibles d'entrer dans une préparation culinaire (il s'agit de vérifier la fraîcheur, l'aspect, la variété et la qualité ainsi que l'hygiène du vendeur et son environnement).
 - la vérification sur l'emballage des Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) et Date Limite de Conservation (DLC).
 - le refus de toutes denrées alimentaires qui présentent une anomalie.
 - la vérification de la qualité des aliments (odeur, présence de corps étrangers, d'insectes, etc.).
 - l'approvisionnement en matières premières et ingrédients seulement auprès des vendeuses qui respectent les règles élémentaires d'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale.

Pour plus d'informations, se référer aux différents cas abordés (viande, œuf, boîte de conserve) dans ce module.

2. De retour du marché, il faut bien emballer les produits en utilisant des emballages appropriés selon le cas pour les protéger contre les intempéries, les insectes et toute forme de contact pouvant contaminer ces matières premières.
 - pour les denrées en vrac notamment les grains, il faut préférer aux sacs, des récipients étanches disposés sur des tables ou des étagères propres à cause des rongeurs comme la souris par exemple;
 - éviter de déposer les condiments, légumes, fruits et autres à même le sol donc exposés aux mouches, poussières et animaux domestiques. Veillez plutôt à les garder dans des récipients propres disposés sur des tables ou des étagères. Les viandes et poissons doivent être mis dans un congélateur quand ils ne doivent pas être utilisés immédiatement;
 - les protéger par des couvercles ou des nappes en plastique;
 - jeter systématiquement les matières premières altérées ou en décomposition (exemple: tomate, piment, fruit, etc.) pour ne pas contaminer les autres;
 - lutter contre les insectes et les rongeurs en optant plus pour l'utilisation des pièges plutôt que des poisons notamment les raticides car, ces derniers sont aussi dangereux pour l'homme;
 - veiller à la propreté des locaux, des enceintes de rangement et du rayonnage, ainsi que des emballages;
 - veiller à la propreté du personnel en contact direct ou ayant accès aux structures de stockage et de conservation.

MODULE 3. HYGIÈNE DES LIEUX ET DES ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION ET DE VENTE

Exercice 3

1. Comment peut-on organiser le suivi et la détection des ravageurs?
2. Comment peut-on éradiquer les ravageurs sans engendrer des risques d'intoxication alimentaire?

Réponses aux questions

1. Le suivi et la détection des ravageurs passent par une opération rigoureuse de contrôle de ces petites bêtes. Pour ce faire, il apparaît important d'éviter l'accès et l'installation de ces ravageurs sur les lieux de préparation et de vente.

Comment éviter l'accès des ravageurs aux lieux de préparation et de vente ?

- Les lieux de préparation et de vente doivent être maintenus constamment propres de manière à assainir les sites potentiels de reproduction des nuisibles (charançons).
- Les orifices et voies d'accès pour les ravageurs aux dépôts d'aliments doivent être protégés, voire fermés. Les animaux domestiques doivent, autant que possible, être exclus des établissements de préparation et de vente des aliments.

Comment éviter l'installation des ravageurs sur les lieux de préparation et de vente ?

- La présence de nourriture et d'eau favorise l'installation des ravageurs. Les aliments susceptibles d'attirer les ravageurs doivent être placés dans des récipients hermétiques et/ou entreposés au-dessus du sol et à l'écart des murs. Les zones à l'intérieur et à l'extérieur des locaux contenant des aliments doivent être maintenues propres;
 - Les déchets doivent être de préférence stockés dans des containers munis de couvercles et inaccessibles aux ravageurs. Ces containers doivent être déposés le plus loin possible des lieux de préparation et de vente;
 - La présence des ravageurs doit être régulièrement contrôlée dans les locaux et sur les zones adjacentes;
 - Les infestations des ravageurs doivent être traitées immédiatement et sans porter atteinte à la sécurité et à la salubrité des aliments. Le traitement chimique, physique ou biologique doit être mis en œuvre de façon à éliminer les risques d'intoxication pour le consommateur.
2. De bonnes mesures d'assainissement, d'inspection des matières premières et de surveillance peuvent réduire jusqu'au minimum les risques d'infestation et par conséquent limiter le recours aux pesticides (insecticides, raticides). Le cas échéant, procéder au traitement biologique ou aux traitements chimique et physique des lieux de préparation, de vente et de stockage des matières premières et ingrédients (pièges, propreté des lieux, environnement non propice à la prédominance et à la multiplication des ravageurs, suivi des doses d'utilisation des produits chimiques et si nécessaire, faire appel aux techniciens agréés).

MODULE 4. HYGIÈNE DES PERSONNES ET DES MÉTHODES ET PRATIQUES DANS LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION DE RUE

Exercice 4

1. Quelles sont les règles d'hygiène garantissant une bonne gestion des déchets ménagers ?
2. Quand faut-il se laver les mains lors d'une opération de vente des aliments de rue ?
3. Comment se lave-t-on les mains pendant l'opération de production/vente d'aliments de rue ?
4. Quelles sont les cinq (5) règles de nettoyage dans le cadre de l'hygiène relative aux aliments de rue ?

Réponses aux questions

1. Les règles d'hygiène garantissant une bonne gestion des déchets ménagers sont les suivantes:
 - ne pas jeter les déchets ménagers sur le sol afin d'éviter que les insectes, les rongeurs et les animaux domestiques (chiens et chats) ne soient attirés par ces déchets alimentaires;
 - éliminer séparément les déchets solides et les déchets liquides;
 - nettoyer quotidiennement mes poubelles personnelles;
 - éviter que les animaux lèchent mes assiettes.
2. La maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments passe nécessairement par un nettoyage des mains qui doit devenir un réflexe. Il faut donc se laver les mains:
 - en début de journée de travail;
 - après avoir manipulé les produits crus;
 - avant de toucher les aliments cuits;
 - à chaque reprise de travail (après la pause, le téléphone, la cigarette, le repas, etc.);
 - après avoir été aux toilettes;
 - après avoir porté ses mains aux cheveux, à la bouche, au nez, etc.;
 - après avoir touché des objets souillés (poubelles, etc.) ou manipulé des aliments potentiellement contaminateurs (légumes, œufs, viandes crues, emballages, etc.);
 - après avoir éternué, toussé ou s'être mouché;
 - après avoir été en contact avec des substances toxiques comme les pesticides et les désinfectants.
3. Pour laver les mains, les producteurs/vendeurs des aliments de rue doivent:
 - passer les mains sous l'eau tiède;
 - prendre un savon, le faire mousser en se frottant les mains et les avant-bras à plusieurs reprises;
 - se rincer abondamment les mains avec de l'eau propre;
 - se sécher les mains avec un essuie-mains à usage unique.
4. Nettoyer - Laver - Rincer - Désinfecter - Laver.

MODULE 5. GESTION DE L'EAU DANS LE PROCESSUS DE PRÉPARATION ET DE VENTE DES ALIMENTS DE RUE

Exercice 5

Les microbes sont partout autour de nous. Ils peuvent propager des maladies par diverses voies.

1. Citez quelques-unes de ces voies.
2. Comment pouvons-nous faire pour limiter la propagation des microbes ?

Réponses aux questions

1. l'eau, les animaux et insectes, l'air, les aliments, les contacts interpersonnels.
2. En nous lavant les mains à l'eau potable et au savon:
 - après avoir été aux toilettes;
 - après avoir touché les animaux;
 - avant et après avoir mangé;
 - avant et après avoir manipulé les aliments;
 - en lavant toutes les coupures et écorchures sur notre corps avec de l'eau bouillie et du savon et en les recouvrant d'un pansement propre.

MODULE 6. RÉGLEMENTATION ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DE RUE

Exercice 6

1. Quelles sont les démarches et dispositions préalables à observer avant d'exercer un métier dans le secteur de l'alimentation de rue ?
2. Quels sont les principaux facteurs de risque qui favorisent les contaminations ?
3. Quels sont les étapes à maîtriser dans le cadre des principes du système HACCP appliqués aux aliments de rue ? Illustrer par un cas précis d'aliments ?

Réponses aux questions

1. La fabrication et la vente des aliments de rue sont soumises à l'autorisation préalable de l'administration compétente. Les producteurs/vendeurs d'aliments de rue doivent subir au préalable une visite d'analyse médicale et effectuer divers tests notamment: les analyses de selles, les analyses d'urine, les analyses de crachats, les tests IDR (Intra Dermo Réaction). Ils doivent être indemnes de toutes maladies et payer des taxes journalières.
2. Les facteurs de risque qui favorisent la contamination des aliments de rue apparaissent à plusieurs niveaux:
 - l'utilisation d'eau souillée;
 - l'utilisation des matières premières polluées ou mal lavées;
 - l'emploi de matériels de travail souillés;
 - la préparation ou la vente des aliments dans un environnement malsain;
 - la non protection des aliments;
 - les mauvaises conditions de stockage et de conservation;
 - l'utilisation d'un petit nombre de pots ou d'assiettes;
 - l'hygiène et la santé défectueuses des opérateurs du secteur;
 - les divers autres comportements et pratiques non hygiéniques des opérateurs et des consommateurs (malpropreté du corps, port vestimentaire inapproprié, mauvaises habitudes comportementales lors de la conservation, de la préparation, de la vente et de la consommation des aliments, etc.).
3. Les étapes à maîtriser dans le cadre des principes du système HACCP appliqués aux aliments de rue sont:
 - la source d'approvisionnement et la qualité de l'eau utilisée.
 - le choix, le stockage, la conservation des matières premières utilisées dans le processus de préparation pour la vérification de leur innocuité.
 - l'hygiène qui entoure le matériel de préparation, de conservation, de transport et de distribution des aliments.
 - l'opération de préparation, de vente, de stockage et de conservation des aliments notamment:
 - l'environnement de préparation et de vente
 - le système de protection des aliments destinés à la vente
 - le système de stockage et de conservation des aliments prêts à être vendus.
 - l'état des locaux, l'organisation et la gestion du lieu de travail et les mesures préventives d'hygiène qui y sont appliquées.
 - la santé des manipulateurs d'aliments, leur propreté corporelle, vestimentaire et leurs pratiques au cours de l'opération de préparation et de vente.

A titre d'exemple, se référer au module 6 - section II: Diagramme des dangers et mesures préventives: plats cuisinés à l'avance (PCA).

2. ILLUSTRATIONS ET POSTERS

Les illustrations et les posters constituent des supports visuels permettant aux auditeurs de mieux comprendre et d'assimiler les enseignements à partir d'images fortes accompagnées de messages traduisant les règles à observer en terme d'hygiène alimentaire. Ces illustrations et posters représentent des pratiques à encourager ou à décourager.

2.1. PRÉSENTATION DES ILLUSTRATIONS ET DES POSTERS

MODULE 1: LA CONTAMINATION DES ALIMENTS DE RUE

Illustration 1.1.

Description: un technicien de laboratoire observant une préparation microscopique issue d'un aliment contaminé par des microbes.

Message: évitons de mettre nos aliments au contact d'un environnement souillé (eau, air, sol) afin de limiter les risques de contamination par les microbes qui sont des être invisibles à l'oeil nu.

Illustration 1.2.

Description: une vendeuse d'aliments de rue installée dans un environnement pollué par des gaz d'échappement de véhicules à deux ou quatre roues (**pratique à décourager**).

Message: évitons d'exposer nos aliments à la pollution des gaz d'échappement des véhicules pour limiter les risques de contamination chimique et les affections subséquentes au niveau du consommateur.

MODULE 2: HYGIÈNE ET QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS

Illustration 2.1

Description: achat de viande en un lieu sain: une dame devant une boucherie traditionnelle achetant de la viande. On note:

la propreté de l'environnement du boucher:

- il n'y a ni détritus ni ordures ménagères dans le champ visible;
- la présentation de la marchandise indique une maîtrise professionnelle certaine;
- le boucher est apparemment propre;
- il tient dans sa main un chasse-mouches.

une preuve de contrôle vétérinaire:

- tampon visible sur les carcasses exposées. (**pratique à encourager**)

Message: j'achète mes viandes dans des lieux propres et sains avec si possible la preuve d'un contrôle vétérinaire.

Illustration 2.2

Description: une femme faisant ses approvisionnements en tomate, piment, oignon auprès

d'une vendeuse de produits frais exposés sur des étalages surélevés dans un environnement propre (**pratique à encourager**).

Message: je fais mes approvisionnements en produits végétaux et en condiments chez une revendeuse pouvant garantir leur fraîcheur et leur qualité sanitaire.

Illustration 2.3

Description: une femme s'approvisionnant en légumes et condiments étalés à même le sol dans un environnement insalubre (**pratique à décourager**).

Message: évitez l'achat de matières premières exposées dans un environnement insolubre.

Illustration 2.4

Description: une dame achetant du poisson à un débarcadère à l'arrivée des pêcheurs. Elle fait ses achats de poissons et autres produits halieutiques chez des fournisseurs pouvant garantir la fraîcheur des produits et conserver au cours du transport, ses achats de produits halieutiques dans une glacière contenant de la glace (**pratique à encourager**).

Message: je fais mes approvisionnements en poissons et autres produits halieutiques chez un fournisseur pouvant garantir leur fraîcheur.

Illustration 2.5

Description: une vendeuse devant un étalage de poissons couvert de mouches, la restauratrice la dépasse et va s'approvisionner auprès d'une vendeuse de poissons dont les produits, les pratiques et les conditions de vente paraissent plus salubres (**pratique à décourager**).

Message: évitez de vous approvisionner en poissons et autres produits halieutiques non protégés et mal conservés.

Illustration 2.6

Description: achat de viande en un lieu sain (un milieu urbain) comme dans une boucherie moderne (**pratique à encourager**).

Message: en milieu urbain, j'achète mes viandes dans une boucherie moderne.

Illustration 2.7

Description: de retour du marché, une femme transportant tous ses approvisionnements (produits animaux et végétaux) dans un même panier (**pratique à décourager**).

Message: il est fortement déconseillé de mélanger tous les achats de matières premières et ingrédients dans un même récipient.

Illustration 2.8

Description: de retour du marché, une femme transportant tous ses achats de matières premières dans des récipients différents et couverts dans certains cas (**pratique à encourager**).

Message: au cours du transport, je protège par un couvercle ou un autre matériel adéquat mes achats de matières premières et ingrédients contre la poussière et autres souillures et j'évite de les mélanger.

Illustration 2.9

Description: pour éviter la rupture de la chaîne du froid entre l'acquisition, le stockage et la préparation des poissons, une dame transvasant ses achats d'une glacière contenant de la glace dans un congélateur (**pratique à encourager**).

Message: évitez la rupture de la chaîne du froid entre l'acquisition, le stockage et la préparation des viandes et poissons.

MODULE 3: HYGIÈNE DES LIEUX ET DES ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION ET DE VENTE

Illustration 3.1

Description: une femme en train de faire égoutter la vaisselle lavée dans un panier à vaisselle surélevé (**pratique à encourager**).

Message: après lavage et rinçage dans de l'eau propre sans détergent, je fais sécher mes assiettes dans un panier à vaisselle surélevé.

Illustration 3.2

Description: dans un environnement propre, une femme lave ses assiettes dans une bassine d'eau savonneuse. Elle dispose de deux autres bassines contenant de l'eau propre pour le rinçage. On voit à côté dans une assiette, un pain de savon (**pratique à encourager**).

Message: pour réduire les contaminations microbiennes, j'évite toujours de faire la vaisselle dans un environnement insalubre. Après lavage, je rince la vaisselle successivement dans deux bassines d'eau propre.

Illustration 3.3

Description: pour l'aménagement rigoureux et correct de l'espace, une femme en train de ranger ses ustensiles de cuisine; les planches à découper et les casseroles sont accrochées à des clous fixés au mur; les assiettes sont rangées dans des paniers à mailles en matière plastique (**pratique à encourager**).

Message: pour éviter tout encombrement et avoir plus de place dans ta cuisine, range mieux tes ustensiles de cuisine et tes couverts.

Illustration 3.4

Description: une femme en train de faire la vaisselle à même le sol dans un environnement insalubre (**pratique à décourager**).

Message: pour réduire les contaminations microbiennes, j'évite toujours de faire la vaisselle dans un environnement malsain.

MODULE 4: HYGIÈNE DES PERSONNES ET DES MÉTHODES ET PRATIQUES DANS LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION DE RUE

Illustration 4.1

Description: une femme se coiffant devant son comptoir de produits alimentaires (**pratique à décourager**).

Message: pour mon hygiène corporelle et l'innocuité des aliments préparés, je veille à ma propreté et j'évite de me coiffer sur les lieux de préparation et de vente.

Illustration 4.2

Description: une femme portant des vêtements propres, un tablier et des tresses protégées par un mouchoir de tête. Son aide est également bien propre (**pratique à encourager**).

Message: sur les lieux de préparation et de vente, une vendeuse d'aliments doit être toujours propre et bien habillée afin d'éviter de contaminer les produits.

Illustration 4.3

Description: lors de la vente des aliments une femme mal habillée servant une cliente (**pratique à décourager**).

Message: au cours de l'opération de vente, je ne dois pas être sale et mal habillée afin d'éviter la contamination des aliments préparés.

Illustration 4.4

Description: une femme goûtant une sauce (ou d'autres aliments) en cours de préparation en portant directement à la bouche la cuillère dont elle se sert pour la préparation (**pratique à décourager**).

Message: pour éviter de contaminer les aliments que tu prépares, ne les goûte pas directement avec la cuillère destinée à la préparation ou au service.

Illustration 4.5

Description: une femme goûtant à un mets déposé dans la paume de sa main (**pratique à encourager**).

Message: goûte tes sauces (ou autres aliments) dans la paume de ta main propre.

Illustration 4.6

Description: une femme servant avec sa main nue les aliments aux clients (**pratique à décourager**). Le client s'y oppose (**pratique à encourager**).

Message: j'évite de servir les aliments aux clients avec ma main nue.

Illustration 4.7

Description: une femme servant les aliments à un client avec une fourchette (**pratique à encourager**).

Message: pour éviter de contaminer les aliments avec ma main nue, je sers mes clients à l'aide d'un matériel approprié (cuillère, fourchette, louche...).

Illustration 4.8

Description: une femme parlant beaucoup et postillonnant pendant qu'elle sert le client (**pratique à décourager**).

Message: en servant les clients, parle le moins possible par dessus les aliments.

Illustration 4.9

- Description:* une femme se mouchant par dessus son étalage d'aliments (**pratique à décourager**).
Message: pour l'innocuité des aliments et la salubrité sur les lieux de vente, j'évite de me moucher tout près de mon étalage d'aliments.

Illustration 4.10

- Description:* avant leur transformation culinaire, une femme trie, lave puis blanchit les légumes feuilles (**pratique à encourager**).
Message: avant la transformation des aliments, veillez à bien assurer leur nettoyage et leur préparation.

Illustration 4.11

- Description:* avant le broyage et l'utilisation des condiments, une femme, disposant de deux récipients d'eau, procède à leur nettoyage et à leur rinçage pour les rendre propres et salubres (**pratique à encourager**).
Message: bien laver les aliments et les condiments avant leur préparation et leur transformation.

Illustration 4.12

- Description:* une femme transportant des récipients bien couverts et contenant des aliments préparés dans un pousse-pousse vers les lieux de vente (**pratique à encourager**).
Message: au cours du transport, veillez à bien protéger contre les souillures, les aliments préparés en les mettant dans des récipients couverts.

Illustration 4.13

- Description:* une vendeuse d'aliments de rue qui entretient le feu sous une marmite de sauce pour la maintenir au chaud et éviter ainsi la contamination et la dégradation (**pratique à encourager**).
Message: evitez la contamination, la dégradation et la fermentation des aliments préparés en les maintenant au chaud.

Illustration 4.14

- Description:* avant le repas, une femme aidant son client à se laver les mains avec de l'eau potable dans une cuvette (**pratique à encourager**).
Message: il est recommandé de se laver les mains avec de l'eau propre avant et après le repas.

Illustration 4.15

- Description:* un client se lavant les mains sous le robinet d'un réservoir d'eau fermé. L'eau sale est recueillie dans une cuvette placée sous le robinet (**pratique à encourager**).
Message: il est recommandé de se laver les mains sous un filet d'eau courante propre avant et après le repas.

Illustration 4.16

Description: plusieurs personnes se lavant les mains dans une même cuvette (**pratique à décourager**).

Message: il est fortement déconseillé aux clients de se laver les mains à plusieurs, simultanément ou successivement, dans la même cuvette d'eau.

MODULE 5: GESTION DE L'EAU DANS LE PROCESSUS DE PRÉPARATION ET DE VENTE DES ALIMENTS DE RUE

Illustration 5.1

Description: une femme s'approvisionnant à une source d'eau à haut risque de contamination (cours d'eau) (**pratique à décourager**).

Message: j'évite de m'approvisionner en eau de consommation à des sources à haut risque de contamination.

Illustration 5.2

Description: une femme s'approvisionnant à une source d'eau potable, notamment à une borne fontaine du réseau d'eau courante (**pratique à encourager**).

Message: je m'approvisionne en eau potable à des sources garanties comme le réseau d'eau courante.

Illustration 5.3

Description: une femme s'approvisionnant à une source d'eau potable (un puits avec margelle et couvercles) (**pratique à décourager**).

Message: je m'approvisionne en eau potable à des sources garanties comme le puits avec margelle et couvercles.

Illustration 5.4

Description: un puits avec margelle et couvercle (**pratique à encourager**).

Message: forez toujours vos puits loin des latrines et gardez-les fermés après pour éviter les contaminations.

Illustration 5.5

Description: une femme servant de l'eau potable contenue dans une carafe à son client. (**pratique à encourager**).

Message: je mets à la disposition de mes clients de l'eau potable dans un récipient approprié.

Illustration 5.6

Description: pour une bonne gestion de l'eau potable sur les lieux de préparation et de vente, celle-ci est conservée dans un grand récipient à couvercle. L'eau de boisson est prélevée avec un gobelet propre (**pratique à encourager**).

Message: je couvre toujours mon réservoir d'eau de boisson et je prélève l'eau avec un gobelet propre.

PRÉSENTATION DES POSTERS

Poster 1: hygiène des lieux de préparation et de vente: environnement de production insalubre.

Description: lors des opérations de préparation et de vente des aliments de rue, une femme qui adopte des comportements non hygiéniques et malsains (**pratique à décourager**).

Message: afin d'éviter de contaminer les repas, adopte, pour l'innocuité des aliments, des comportements sains et recommandés .

Poster 2: hygiène des lieux de préparation et de vente: environnement de production propre et sain.

Description: présentation d'un environnement sain pour la préparation et la vente des aliments (**pratique à encourager**).

Message: je maintiens toujours mes lieux de préparation et de vente propres et éloignés des tas d'immondices (déchets solides et liquides), des eaux stagnantes et des latrines.

Poster 3: approvisionnement en poissons frais, conservation à froid et préparation minutieuse de ceux-ci avant leur transformation.

Description: une dame s'apprêtant à conserver du poisson dans une glacière contenant de la glace après achat à l'embarcadère. Avant la préparation du poisson, elle procède minutieusement à l'écaillage, au lavage, au rinçage et à l'égouttage (**pratique à encourager**).

Message: avant le début du processus de préparation des produits halieutiques et de la viande, veiller à maintenir la chaîne du froid entre l'acquisition et le stockage.

Poster 4: pratiques et comportements malsains

Description: présentation d'environnement malsains pour la préparation et vente d'aliments de rue en ce qui concerne l'hygiène corporelle, vestimentaire ou comportementale des personnes , on encore l'hygiène relative aux méthodes et aux pratiques de préparation ou de vente des aliments (**pratique à décourager**).

Message: au cours de la préparation et vente des aliments de rue, j'évite les pratiques et comportements malsains afin de limiter les contaminations microbiennes.

Poster 5: approvisionnement et gestion rationnelle de l'eau potable

Description:

- une femme s'approvisionnant à différentes sources d'eau potable (**pratique à encourager**)
- une femme servant de l'eau potable contenue dans une carafe à son client. (**pratique à encourager**)

Message: je m'approvisionne en eau potable à des sources d'eau dont la garantie est attestée par les services compétents.

Poster 6: gestion rationnelle des déchets

Description: pour une gestion rationnelle des déchets solides et liquides issus de la préparation et de la transformation des aliments:

- une femme épluche des ignames. Un panier est posé non loin d'elle pour recueillir les déchets issus de l'opération (**pratique à encourager**).

Message 1: pendant la préparation et au cours de la journée, stockez avec précaution vos ordures dans une poubelle que vous garderez toujours fermée.

- une dame vidant en fin de journée de travail sa poubelle dans une benne à ordures de la municipalité (**pratique à encourager**)

Message 2: à la fin de la journée je vide ma poubelle dans la benne à ordures de la municipalité.

Poster 7: lavage, nettoyage et rangement de la vaisselle

Description: ■ dans un environnement propre, une femme lavant ses assiettes dans une bassine d'eau savonneuse et disposant pour le rinçage de deux autres bassines contenant de l'eau propre. On voit à côté dans une assiette, un pain de savon (**pratique à encourager**)

- une femme en train de faire sécher la vaisselle lavée dans un panier à vaisselle surélevé (**pratique à encourager**).

Message: pour réduire les contaminations microbiennes, j'évite toujours de faire la vaisselle dans un environnement insalubre et je range celle ci après lavage dans un panier à vaisselle surélevé.

2.2. ADAPTATION DES ILLUSTRATIONS ET DES POSTERS AUX CONTEXTES LOCAUX

Les illustrations et posters ci-dessus mentionnés ne doivent pas être considérés comme des images figées. Certains d'entre eux peuvent ne pas être adaptés aux réalités de toutes les régions ou localités. Nous recommandons aux formateurs de les actualiser selon le cas, et de les conformer aux réalités de leur milieu afin de permettre aux vendeurs et vendeuses de pouvoir mieux se retrouver à travers les différentes images. Il s'agira au besoin de modifier, de supprimer ou d'ajouter certaines pratiques à encourager ou à décourager chez les producteurs, les vendeurs et les consommateurs d'aliments de rue. Ceci facilitera une meilleure assimilation des enseignements ainsi que l'appropriation par les acteurs du secteur des aliments de rue, de nouvelles pratiques d'hygiène recommandées.

