

MODULE 4

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

PLAN

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE	55
MOTS-CLEFS	55
4.1. HYGIÈNE DES PERSONNES	56
A. Hygiène corporelle	56
B. Hygiène vestimentaire	56
C. Hygiène comportementale	60
4.2. HYGIÈNE RELATIVE AUX MÉTHODES ET AUX PRATIQUES LIÉES À LA PRÉPARATION ET À LA VENTE DES ALIMENTS DE RUE	67
A. Préparation des aliments	67
B. Transport et stockage des aliments préparés	72
C. Vente des aliments de rue	72
D. Nettoyage et désinfection	73
E. Gestion des invendus	73

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Le présent module aborde les deux derniers points de la règle des «5 M»: les risques de contamination liés à la Main d'œuvre (le personnel) et à la Méthode (méthodes et techniques employées pour la préparation). En effet, même si les règles d'hygiène concernant la matière première, l'environnement et les conditions de préparation, de conservation et de distribution des aliments de rue sont correctement appliquées, ceci ne garantit pas complètement la qualité et la salubrité requises pour les produits finaux mis en vente, en raison principalement de la méconnaissance par les producteurs et vendeurs des principes élémentaires d'hygiène régissant leur état personnel, leur comportement et leurs méthodes de travail.

L'objectif pédagogique de ce module est de mettre à la disposition des auditeurs les notions élémentaires d'hygiène concernant l'état, le comportement et les méthodes de travail des préparateurs et des vendeurs d'aliments de rue.

Au terme de ce module, les acteurs du secteur des aliments de rue doivent pouvoir:

- maîtriser les notions d'hygiène liées à la préparation et à la vente des aliments;
- acquérir les principales notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale recommandées aux manipulateurs d'aliments de rue;
- mettre en application les règles d'hygiène à observer lors des opérations de préparation et de vente d'aliments.

MOTS-CLEFS

Aliments vendus sur la voie publique - Hygiène alimentaire - Contamination - Bactéries - Manipulateur d'aliments - Sécurité sanitaire des aliments - Vaisselle.

4.1. HYGIÈNE DES PERSONNES

La manipulation sans danger des aliments de rue sous-entend l'application d'un certain nombre de règles d'hygiène relatives notamment à l'état des personnes, aux vêtements, au comportement et aux pratiques des acteurs concernés.

Les personnes qui n'observent pas un niveau suffisant de propreté personnelle, qui souffrent de certaines affections, ou qui se comportent de manière inappropriée peuvent contaminer les aliments et transmettre ainsi des maladies aux consommateurs.

A. HYGIÈNE CORPORELLE

Le manipulateur d'aliments de rue doit être propre et garder son corps toujours propre durant tout le processus de production et de vente pour ne pas souiller les aliments. Il doit interrompre immédiatement son travail en cas de diarrhée ou de vomissement ou s'il présente des furoncles, des plaies ou des ulcérations sur les parties exposées de la peau.

La vendeuse d'aliments de rue doit éviter de se coiffer ou d'arranger ses tresses ou ses boucles d'oreilles sur les lieux de vente (**Illustration 4.1**).

Il est souvent difficile d'obtenir d'un employé qu'il signale à son patron d'éventuels problèmes de santé s'il pense qu'il va être sanctionné (non paiement de la journée de travail, etc.). Il faut que le patron soit bien convaincu de la nécessité de ne pas faire travailler un employé s'il est malade; il faut donc convenir à l'avance d'un arrangement entre le patron et l'employé, par exemple affecter l'employé à d'autres tâches sans contact direct avec les aliments, lorsqu'il présente des problèmes de santé.

B. HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

Le manipulateur d'aliments de rue doit porter des vêtements corrects et propres. Ces vêtements doivent être adaptés et ne doivent pas déborder dans les aliments. Il doit par ailleurs porter un tablier propre, de préférence blanc ou de couleur claire (**Illustrations 4.2, 4.3**).

Il est important de bien distinguer les vêtements de travail des vêtements de ville. Le début du travail doit être marqué par le changement des vêtements. Les vêtements de travail doivent être propres afin de ne pas souiller ultérieurement les aliments au cours de leur préparation. Il faut donc trouver un système avec les employés pour que le lavage de ces vêtements de travail soit systématique après la journée de travail.

Il est préférable que les vêtements de travail soient de couleur claire ; il est ainsi plus facile de vérifier leur état de propreté. Ces vêtements doivent aider le producteur à ne pas contaminer les mets qu'il prépare; ils ne doivent donc pas traîner dans la nourriture, ni gêner les mouvements, ni avoir de poches d'où des objets peuvent tomber dans les aliments.

Par ailleurs, les cheveux sont source de nombreuses contaminations; il faut donc insister pour que les cheveux soient tenus très courts (chez les hommes) ou qu'ils soient protégés par des foulards propres (chez les femmes par exemple).

On peut aussi recommander le port de gants, dans la mesure où il est plus facile de nettoyer à fond et de bien désinfecter un gant que la peau des mains, qui n'est pas lisse et qui peut abriter des microorganismes sous les ongles, etc.

Toutefois, les gants doivent aussi être lavés, comme les mains, en particulier si l'on touche de l'argent ou des objets qui peuvent contaminer les aliments manipulés. Porter des gants ne dispense pas d'appliquer les conseils d'hygiène générale. On observe en général qu'il est très rare que des gants soient portés dans le secteur de l'alimentation de rue.

Les visiteurs admis dans les aires de préparation ou de manutention des aliments, doivent porter des vêtements propres et observer les autres règles et bonnes pratiques d'hygiène.

DESCRIPTION

Une femme se coiffant devant son comptoir des 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.

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**).



ILLUSTRATION 4.2

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.

DESCRIPTION

Lors de la vente des aliments une femme mal habillée servant une cliente (pratique à décourager).

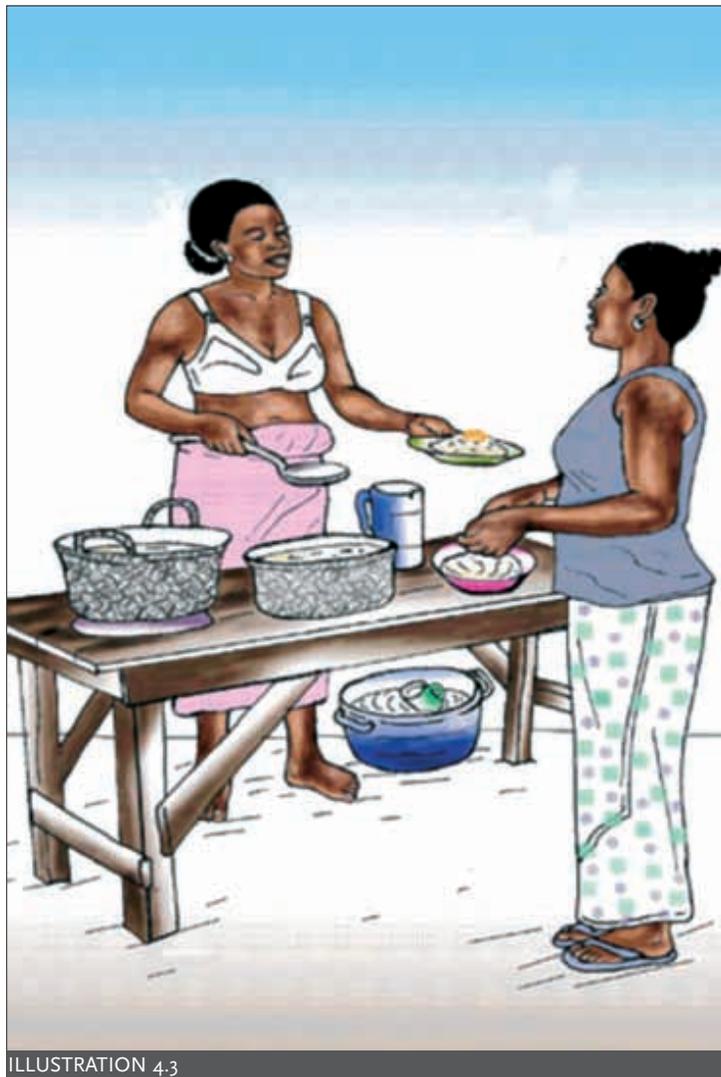


ILLUSTRATION 4.3

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.

C. HYGIÈNE COMPORTEMENTALE

Tout manipulateur d'aliments doit se laver les mains avec de l'eau et du savon:

- après avoir manipulé des produits crus;
- avant de toucher des aliments cuits;
- après avoir été aux toilettes;
- après avoir touché des objets souillés comme une poubelle ou de l'argent;
- après avoir été en contact avec des substances toxiques comme les pesticides.

Lors de la préparation et de la vente d'aliments, le manipulateur s'abstiendra de toute pratique non hygiénique ou malsaine; il évitera notamment:

- de goûter les aliments préparés avec une louche à même la bouche (**Illustrations 4.4 et 4.5**);
- de fumer ou de chiquer du tabac, de mâcher du bétel ou du chewing-gum ou de se curer les dents;
- de servir les clients avec la main (**Illustrations 4.6 et 4.7**);
- de bavarder au cours de la vente (**Illustration 4.8**);
- de se toucher la bouche, la langue, le nez, les yeux, etc. au cours de la préparation et de la vente;
- de cracher, de se moucher, d'éternuer ou de tousser au-dessus ou à proximité des produits alimentaires (**Illustration 4.9**).

RÈGLES D'OR

- Il est interdit de manger à la cuisine quand celle-ci n'a pas été aménagée à cet effet.
- Il faut se laver soigneusement (par exemple prendre une douche) le matin avant le travail et le soir après le travail.
- Le port de vêtements de travail et de coiffes (foulards, bonnets) est impératif; le port de gants est recommandé pour les opérations de manipulation des aliments.
- Il faut veiller à laver les vêtements de travail tous les jours.

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)



ILLUSTRATION 4.4

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.

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.

DESCRIPTION

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



ILLUSTRATION 4.6

MESSAGE

J'évite de servir les aliments aux clients avec ma main nue.

DESCRIPTION

Une femme servant les aliments à un client avec une fourchette.
(pratique à encourager).



ILLUSTRATION 4.7

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,...).

DESCRIPTION

Une femme parlant beaucoup et postillonnant pendant qu'elle sert le client (pratique à décourager).

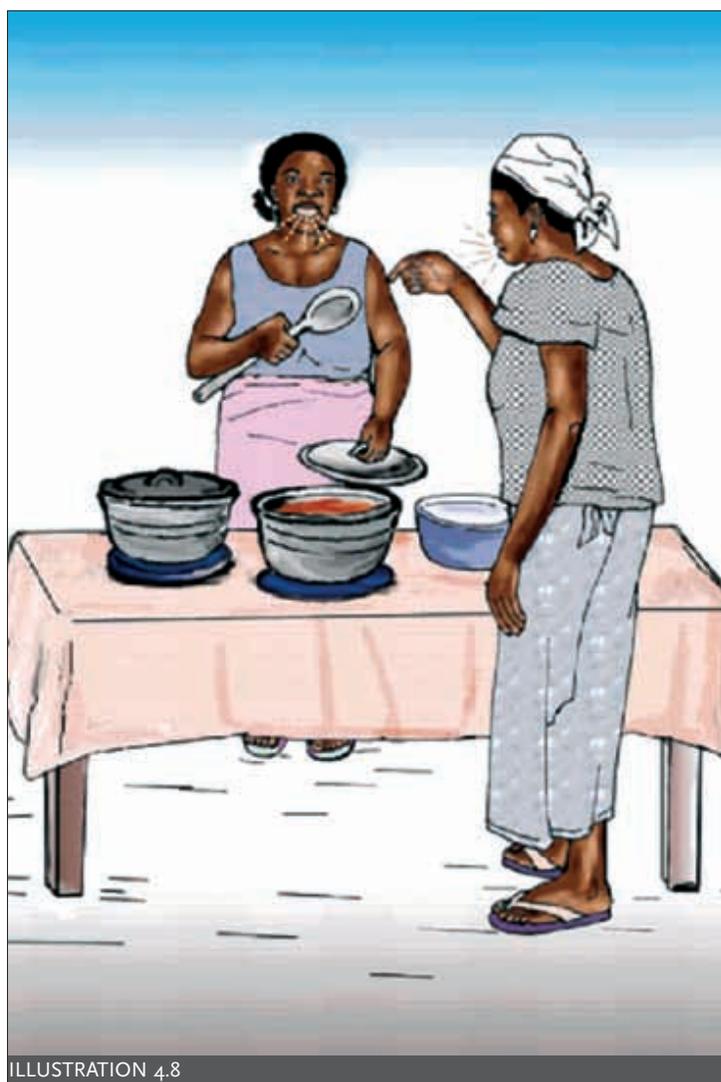


ILLUSTRATION 4.8

MESSAGE

En servant les clients, parle le moins possible par-dessus les aliments.

DESCRIPTION

Une femme se mouchant par-dessus son étalage d'aliments (pratique à décourager).

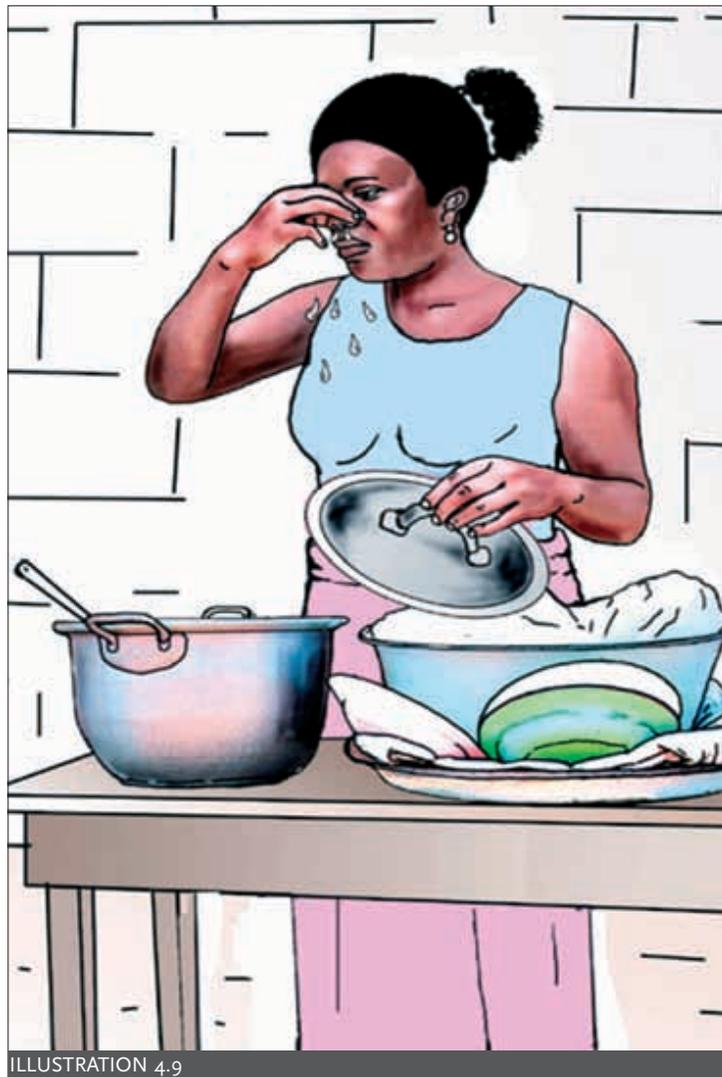


ILLUSTRATION 4.9

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.

4.2. HYGIÈNE RELATIVE AUX MÉTHODES ET AUX PRATIQUES LIÉES À LA PRÉPARATION ET À LA VENTE DES ALIMENTS DE RUE

Il s'agit ici de mesures et de précautions importantes à respecter rigoureusement au cours de la préparation et de la vente pour garantir la qualité et la salubrité des aliments. Elles sont fondamentales pour la qualité hygiénique des aliments préparés et vendus sur la voie publique.

A. PRÉPARATION DES ALIMENTS

Certains producteurs-vendeurs préparent leurs produits à domicile pour les faire cuire sur place ou sur les lieux de vente devant le client. Cette pratique tend à inspirer la confiance des clients et, dans bien des cas, à améliorer le goût et accroître la satisfaction que procurent les produits. Mais, elle ne supprime pas la nécessité de respecter les règles fondamentales d'hygiène pour la préparation d'aliments sains.

Les maladies dues à la contamination des aliments résultent, pour la plupart, de la mise en œuvre de conditions et de pratiques peu hygiéniques. De ce fait, les pratiques et conditions de préparation ci-après sont à éviter:

- les aliments sont préparés et conservés trop longtemps à l'avance en attente du client. Ce délai permet à des bactéries de se multiplier jusqu'à des niveaux dangereux pour le consommateur. Les températures idéales favorisant la prolifération microbienne sont comprises entre 10 et 60°C;
- les aliments ne sont pas chauffés assez fortement: la température minimale de 70°C requise pour assainir le produit n'est pas atteinte;
- les personnes qui manipulent les aliments sont infectées et recontaminent ainsi les aliments.

Un principe important à respecter lors de la préparation des produits alimentaires consiste à **éviter le contact direct ou indirect entre les aliments crus et les aliments cuits ou préparés**. Ceci ne concerne pas l'adjonction de sel, de piment, de poivre et d'autres condiments à des produits cuits peu avant leur consommation.

Attention: le contact indirect peut également être établi par l'intermédiaire d'une planche à découper, d'un couteau ou des mains utilisés successivement pour un produit cru souillé et un produit cuit.

Pour réduire le niveau de contamination des aliments les précautions ci-après peuvent être prises:

- les matières premières et les ingrédients doivent être lavés soigneusement à grande eau avant leur utilisation;
- les céréales et les légumineuses ainsi que les légumes et les fruits (surtout s'ils vont être consommés crus) doivent être trempés dans de l'eau potable (de préférence de l'eau courante) et lavés avec suffisamment de soin afin de les débarrasser des contaminants qui adhèrent à leur surface (**Illustrations 4.10 et 4.11**);
- on préparera les crudités (par exemple la salade et les fruits pelés ou coupés) en veillant à la propreté du produit de base (qui doit être soigneusement lavé dans de l'eau potable), à la propreté de la planche à découper, des mains et des couteaux à découper;
- la viande, le poisson et les aliments de même type doivent être séparés et ne doivent donc pas entrer en contact avec d'autres produits destinés à être consommés crus;
- il est important de traiter très rapidement les produits de base afin que les microbes qui s'y trouvent n'aient pas le temps de devenir assez nombreux pour provoquer des dégâts. A ce propos, il faut rappeler qu'à 37°C, la population microbienne d'un produit alimentaire double toutes les 20 minutes; un germe prolifère pour atteindre un milliard de germes au bout de 10 heures;
- si les produits sont transformés par la chaleur (produits frits, grillés, rôtis, etc.), ils doivent être parfaitement cuits, ce qui signifie que la température de toutes les parties doit atteindre au moins 75°C. Ceci veut dire qu'il faut vérifier la température aux endroits les plus difficiles à chauffer (au centre du morceau, à l'intérieur des pièces les plus grosses, etc.).

En pratique et en l'absence de thermomètre, ce qui est souvent le cas dans le secteur de l'alimentation de rue, on peut vérifier les indicateurs suivants:

- pour les viandes grillées: la viande n'est plus rose au centre et les jus de cuisson qui s'écoulent sont clairs et pas rosés;
- pour les plats en sauce: la sauce bout ; le temps d'ébullition nécessaire sera aussi fonction de la taille des morceaux;
- les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois, et seule la portion d'aliment à servir doit être réchauffée;
- les matériels servant à goûter les aliments doivent être immédiatement lavés après chaque emploi.

Les produits congelés ou surgelés sont de plus en plus fréquemment utilisés comme matières premières dans le secteur de l'alimentation de rue. Ceci permet une diversification des produits, et plus de souplesse dans la gestion des approvisionnements. Mais cela soulève également le problème de l'acquisition des moyens technologiques adaptés pour leur conservation (congélateurs, rarement disponibles dans le secteur de l'alimentation de rue) et de la bonne connaissance des règles à suivre pour leur traitement et utilisation. Comme ce sont des produits nouveaux, aucune référence traditionnelle n'est là pour enseigner aux préparateurs-vendeurs comment les utiliser, les stocker et les décongeler correctement.

La décongélation doit être pratiquée dans le respect de certaines conditions:

- dans un réfrigérateur ou une armoire de décongélation maintenue à une température de 4°C;
- sous l'eau courante potable maintenue à une température ne dépassant pas 21°C, pendant une durée ne dépassant pas quatre heures;
- dans un four à micro-ondes, mais uniquement lorsque les aliments doivent être transférés jusqu'à des unités classiques dans le cadre d'un processus de cuisson continue ou lorsque l'ensemble du processus de cuisson se déroule de manière interrompue dans le four à micro-ondes.

Les produits surgelés doivent être décongelés avant l'emploi. On peut renoncer à la décongélation lorsque le fabricant le recommande, en particulier en ce qui concerne les légumes, qui peuvent être ainsi cuits directement sans avoir été décongelés. En revanche, les gros morceaux de viande ou les pièces de volaille volumineuses doivent être décongelés avant la cuisson.

En ce qui concerne les boissons, quelques règles méritent d'être rappelées:

- l'eau de boisson, de même que l'eau utilisée pour préparer des boissons chaudes ou froides, doivent être de l'eau potable ou de l'eau propre et bouillie ou de l'eau désinfectée avec un agent chimique approprié avant l'emploi;
- la glace doit être fabriquée avec de l'eau potable. Elle doit être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination.

Toutes les notions importantes d'hygiène relatives à la préparation et à la vente des aliments, en particulier des aliments destinés aux enfants, doivent être gardées à l'esprit et bien maîtrisées par les manipulateurs.

RÈGLES D'OR

Pour garantir une bonne qualité hygiénique aux aliments vendus et consommés, il faut:

- bien cuire les aliments;
- consommer les aliments immédiatement après leur cuisson;
- conserver les aliments cuits dans de bonnes conditions hygiéniques et à des températures adéquates (au frais, au réfrigérateur, à 4°C ou à chaud, au-dessus de 65°C, selon la durée de la conservation et le type d'aliment);
- bien réchauffer les aliments après réfrigération;
- éviter tout contact entre des aliments crus et des aliments cuits, y compris le contact indirect à travers des ustensiles ou des récipients;
- se laver fréquemment les mains au cours du processus de préparation, en particulier après avoir manipulé des aliments souillés ou des produits toxiques, après être allé aux toilettes, s'être gratté la tête ou le nez, etc.;
- veiller à ce que toutes les zones et surfaces de la cuisine soient d'une propreté absolue;
- protéger les aliments des insectes, des rongeurs et des autres animaux.

DESCRIPTION

Avant leur transformation culinaire, une femme trie, lave puis blanchit les légumes-feuilles (**pratique à encourager**).



ILLUSTRATION 4.10

MESSAGE

Avant la transformation des aliments, veillez à bien assurer leur nettoyage et leur préparation.

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.

B. TRANSPORT ET STOCKAGE DES ALIMENTS PRÉPARÉS

En l'absence de mesures efficaces de contrôle et de protection pendant le transport, les aliments peuvent être contaminés ou ne pas atteindre leur destination dans un état acceptable pour la consommation, même lorsque des mesures d'hygiène adéquates ont été prises en amont de la chaîne alimentaire.

Les aliments et boissons prêts à la consommation et qui doivent être transportés jusqu'au point de vente, doivent être placés dans des récipients propres avec des couvercles, bien protégés, surtout si le transport doit durer un certain temps (**Illustration 4.12**).

Les produits périssables (produits laitiers, etc.) doivent être transportés jusqu'au point de vente dans des récipients isothermes à une température basse (4°C).

Le véhicule servant au transport des aliments préparés doit être propre. Il ne doit pas servir au transport d'animaux, de substances toxiques ou autres contaminants, à moins d'être pourvu de compartiments distincts excluant toute possibilité de contamination. Si le producteur-vendeur doit effectuer tous les jours un long trajet, il peut conclure un accord avec un transporteur (taxi collectif par exemple) et, sur la base de la fidélisation du service, le sensibiliser progressivement à l'hygiène dans le véhicule. Dans tous les cas, les problèmes de transport sont simplifiés si le point de vente est proche du point de préparation.

Pour le transport par les vendeurs ambulants des aliments et boissons préparés, des prototypes d'équipements hygiéniques et efficaces leur sont proposés en Annexe 3. Il s'agit notamment de prototypes de:

- table à fourneau central pourvu de parasol;
- cage vitrée pour protection et vente de divers produits;
- récipient fermé pour eau de boisson.

C. VENTE DES ALIMENTS DE RUE

La vente revêt une importance particulière du point de vue de la salubrité des aliments. La plupart des prescriptions concernant l'emplacement et l'aménagement des points de vente ont déjà été abordés dans le module 3. Les autres mesures d'hygiène sont les suivantes:

- les points de vente, qu'ils soient fixes (kiosque, échoppe, etc.) ou mobiles (charrette à bras, tricycle, etc.), doivent être en bon état et nettoyés avec un soin méticuleux, notamment en ce qui concerne les surfaces sur lesquelles les aliments seront posés;
- les aliments offerts à la vente doivent être protégés des poussières, des insectes et des gaz d'échappement, soit par des couvercles, soit par des matériels en verre, en plastique ou par d'autres moyens de couverture appropriés, faciles à nettoyer et ne dégageant pas de substances toxiques;
- les aliments destinés à la vente sans interruption sur la voie publique doivent être protégés de la contamination par le milieu ambiant et conservés aux températures suivantes:
 - ▶ aliments servis chauds: 60°C ou plus (température élevée)
 - ▶ aliments servis froids: 7°C ou moins (température faible)
- la vaisselle dans laquelle les aliments et les boissons sont servis doit être facile à laver et à nettoyer. Les feuilles utilisées comme matériels d'emballage et de vente doivent être soigneusement lavées avant l'emploi et ne doivent pas être réutilisées;
- les assiettes ou ustensiles utilisés par la clientèle, contenant ou non des produits ou restes alimentaires, ne doivent en aucun cas être léchés par les animaux domestiques tels que les chiens et les chats, etc.;
- les aliments à emporter doivent être emballés dans du papier, du plastique ou toute autre matière appropriée qui est propre. Le papier journal, le papier ciment, le papier ayant déjà servi comme matériel d'emballage non hygiénique ne doivent pas entrer en contact direct avec les aliments;

- en attente de clients et ne disposant pas de réfrigérateur sur le point de vente, le producteur vendeur doit garder les aliments préparés au feu, à une température élevée (60-65°C) afin qu'ils soient servis chauds. Ce procédé permet d'éviter la croissance microbienne quand la durée de la période de vente dépasse généralement 3 à 4 heures (**Illustration 4.13**);
- sur les lieux de vente, il faut mettre à la disposition des clients les matériels et produits nécessaires pour se laver soigneusement les mains. Il s'agit de:
 - ▶ une bassine contenant de l'eau additionnée de détergent pour se laver les mains
 - ▶ une autre bassine contenant de l'eau de robinet pour se rincer les mains

L'eau additionnée de détergent et l'eau de rinçage des mains doivent être renouvelées au fur et à mesure de leur utilisation par les clients. Les torchons et serpillières doivent être régulièrement lavés et remplacés. Un lave-mains à robinet et du savon sont encore plus indiqués pour les points de vente fixes si les moyens existent (**Illustrations 4.14, 4.15 et 4.16**).

- le réfrigérateur, un moyen dont disposent rarement les opérateurs du secteur de l'alimentation de rue, est à recommander dès que le producteur-vendeur en a les moyens. Il constitue une solution adéquate pour empêcher la prolifération des microbes à la surface et à l'intérieur des aliments. Mais une fois réchauffés, les aliments ne doivent plus être remis au réfrigérateur et doivent être intégralement consommés ou jetés.

D. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

A la fin des opérations de préparation et de vente et avant de quitter les lieux, il faut systématiquement:

- nettoyer et désinfecter le sol tout en évitant de le balayer à sec (**annexe 4**);
- laver et désinfecter les éponges, les torchons et les serpillières. Les torchons ne doivent pas être utilisés sans être préalablement lavés;
- nettoyer, désinfecter, rincer abondamment à l'eau courante et ranger en parfait état de propreté et à l'abri de la poussière, la vaisselle, les ustensiles de cuisine, les planches à découper et les tables de travail;
- vider la poubelle de la cuisine dans le container à ordures de la Municipalité ou dans un autre endroit adéquat, puis la laver, la désinfecter et la ranger.

Pour le nettoyage, il faut utiliser de l'eau additionnée de détergent. Pour la désinfection, il faut utiliser de l'eau javellisée (**Annexe 1**) et rincer à l'eau courante. Le module 3 présente les éléments indispensables à retenir pour comprendre le sens et l'utilité du nettoyage et de la désinfection, et la séquence des opérations à effectuer à cet effet (nettoyage des particules grossières, lavage au détergent, rinçage, désinfection, rinçage), tout en respectant les règles du TACT (Température d'application, Action mécanique, Concentration du produit, et Temps d'application).

E. GESTION DES INVENDUS

Les aliments et les boissons non vendus, qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes, doivent être éliminés à la fin de la journée car ces restes alimentaires peuvent présenter à terme, des risques pour le consommateur.

Pour éviter cette perte des invendus, les opérateurs du secteur des aliments de rue doivent donc ajuster leur production de façon à ce qu'aucun produit préparé ne leur reste à la fin de la journée. Cependant, malgré les précautions prises, il arrive que toute la production ne soit pas vendue. Dans ce cas, si le vendeur ne dispose pas d'équipements adéquats tels que les réfrigérateurs (à une température inférieure à 10°C), celui-ci doit être encouragé à éliminer les invendus, ou à les utiliser comme aliments pour animaux.

En cas de réfrigération des restes, il faut toujours veiller à ne pas placer des quantités importantes d'aliments chauds au réfrigérateur car la croissance bactérienne se poursuivra dans les parties centrales qui restent chaudes (au-dessus de 10°C) pendant longtemps. Il est préférable de stocker les

aliments dans des plats peu profonds de dimension réduite pour que toutes les parties se refroidissent rapidement. Le principe “**premier entré, premier sorti**” doit être appliqué à la rotation des stocks.

Il est généralement possible de conserver pendant des périodes plus ou moins longues des aliments secs ou acides et certains aliments fermentés lorsqu'ils sont stockés au frais et au sec, à l'abri de la poussière et des nuisibles.

RÈGLES D'OR

Il est très dangereux et formellement interdit de mélanger les aliments invendus de la veille avec les nouvelles préparations du jour.

Exercice 4

La maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments passe nécessairement par un nettoyage régulier des mains, qui doit devenir un réflexe.

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 règles de nettoyage dans le cadre de l'hygiène relative aux aliments de rue ?

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).

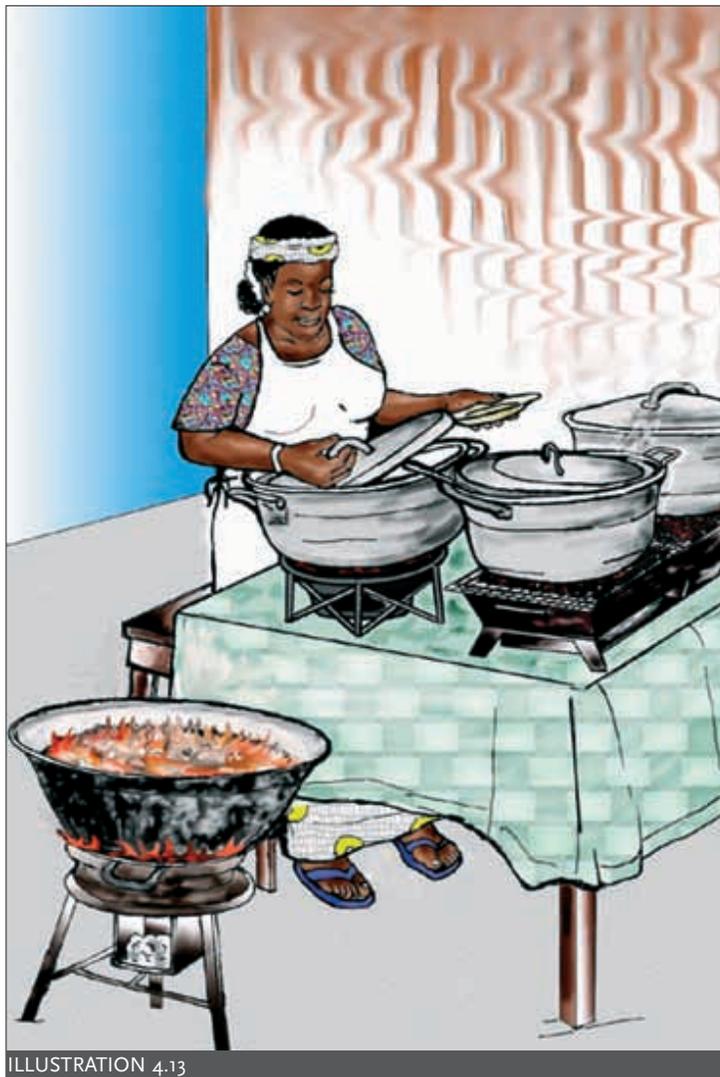


MESSAGE

Au cours du transport, veillez à bien protéger contre les souillures, les aliments préparés, en les mettant dans des récipients couverts.

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

Évitez la contamination, la dégradation et la fermentation des aliments préparés en les maintenant au chaud.

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**).



ILLUSTRATION 4.14

MESSAGE

Il est recommandé de se laver les mains avec de l'eau propre avant et après le repas.

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**).

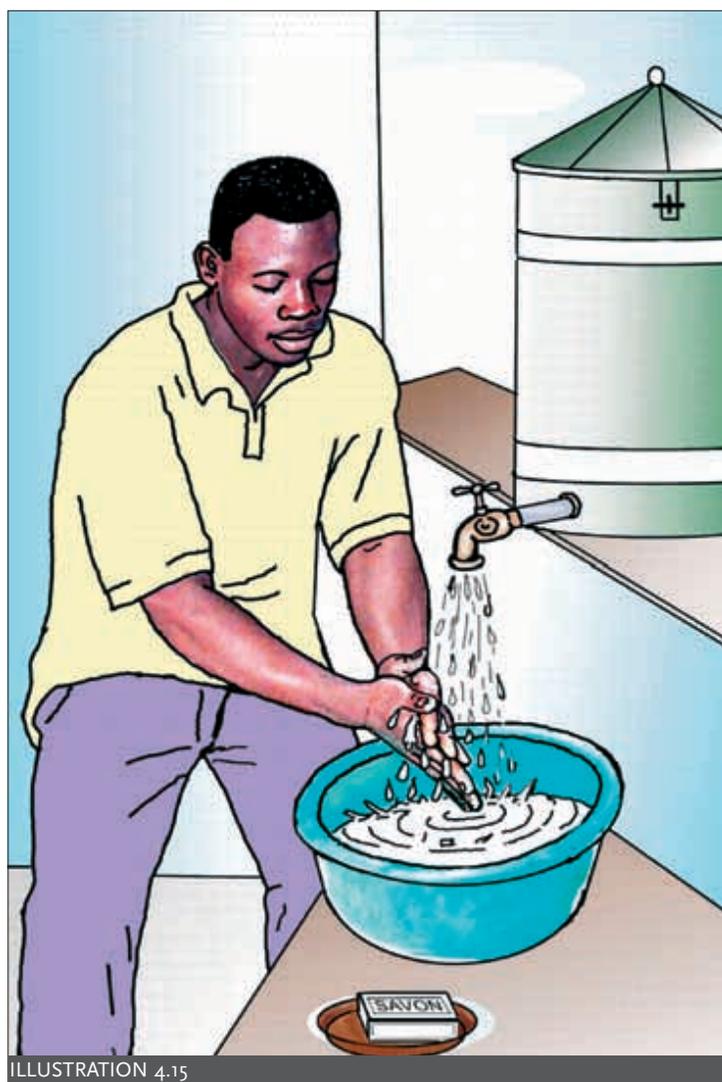


ILLUSTRATION 4.15

MESSAGE

Il est recommandé de se laver les mains sous un filet d'eau courante propre avant et après le repas.

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.

