

Section III

ANNEXES: FICHES TECHNIQUES

Dans le but de minimiser les risques de contamination de toutes sortes des aliments par des souillures, quelques conseils pratiques adaptés au contexte africain, et en particulier à ce qui est disponible sur le marché, sont proposés à travers les présentes fiches techniques. Ces conseils permettront aux préparateurs et aux vendeurs des aliments de rue d'entretenir les ustensiles et de maintenir propre l'environnement de travail.

Toutefois, une propreté visible ne suffit pas. La conscience professionnelle de chacun joue un grand rôle en matière d'hygiène.

- Annexe 1: utilisation de l'eau de Javel
- Annexe 2: entretien et nettoyage des équipements de cuisine
- Annexe 3: schémas de quelques prototypes d'équipements hygiéniques et efficaces
- Annexe 4: nettoyage et la désinfection des locaux

Annexe 1

UTILISATION DE L'EAU DE JAVEL

UTILISATION D'UN PRODUIT DE DESINFECTION COURANT: L'EAU DE JAVEL

1. Propriétés de l'eau de Javel

Puissant désinfectant, économique, elle détruit les bactéries, les moisissures, les spores et les virus.

2. Composition de l'eau de Javel

C'est une solution d'hypochlorite de sodium et de chlorure de sodium.

3. Présentation

En flacons ou en pastilles à des concentrations de:

- 9° chlorométrique soit 2,6 % chlore actif
- 12° chlorométrique soit 3,6 % chlore actif
- 35° chlorométrique soit 9,6 % chlore actif

Un berlingot de 25 centilitres à 48° chlorométrique dilué avec 75 centilitres d'eau donnera un litre de 12° chlorométrique prêt à l'emploi.

4. Utilisation

L'eau de Javel doit être diluée avec de l'eau froide ou tiède.

L'eau de Javel doit toujours être utilisée seule sans mélange avec aucun autre produit ménager.

5. Application pratique

UTILISATION	DOSAGE D'EAU DE JAVEL A 9° CHLOROMETRIQUE Soit 2,6 % CHLORE ACTIF	CONSEILS
Locaux, sols, murs, portes, plans de travail, surfaces carrelées, plastifiées.	2 verres (300 ml) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Nettoyer, rincer, javelliser, Laisser agir 10 mn, rincer (à l'eau potable pour plans de travail).</i>
Gros matériels, poubelles, planches bois à découper.	20 verres (3 litres) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Démonter, racler, nettoyer, rincer, javelliser Laisser agir 15 mn, rincer.</i>
Vaisselle, batterie de cuisine, couverts, évier.	1 verre (150 ml) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Nettoyer, rincer, javelliser, laisser agir 15 mn, rincer à l'eau potable</i>
Réfrigérateur.	5 verres (750 ml) pour un seau d'eau (10 litres)	<i>Passer la solution javellisée à l'éponge, laisser agir 10 mn, rincer à l'eau potable.</i>
Toilettes, W.C. Siphons	1 verre ½ (225 ml)	<i>Verser l'eau de Javel directement, laisser agir 15 mn, rincer.</i>
Eponges, lavettes	2 verres (300 ml) pour un seau d'eau (10 litres).	<i>Laisser tremper 5 mn, rincer.</i>
Légumes, crudités, aromates frais	3 cuillères à soupe (30 ml) pour 50 litres d'eau.	<i>Tremper, laver à l'eau claire pendant 15 mn, vider l'eau, la remplacer par solution de Javel, immerger les crudités, laisser agir 5 mn, rincer eau potable, égoutter.</i>
NB : Ces mesures sont à diviser par 4 pour de l'eau javel à 35° chlorométrique.		

Annexe 2

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

FICHE N°1: LA PÂTE ABRASIVE

1. Préparation

La pâte abrasive est une pâte faite à base de cendre de bois et de savon en poudre ou de savon de Marseille râpé et réduit éventuellement en poudre.

Mélanger 2 volumes de cendre de bois à un volume de savon. Mouiller avec un peu d'eau pour obtenir une pâte.

Il faudra donc:

1 mesure de savon + un peu d'eau

2 mesures de cendre de bois

2. Utilisation

La pâte abrasive est utilisée pour maintenir propre les ustensiles de cuisine, les appareils électroménagers et autres équipements.

Fiche N°2: L'ENTRETIEN DES USTENSILES EN ALUMINIUM

1. Matériel

- Brosse
- Casserole en aluminium à entretenir

2. Produits

- Eau
- Pâte abrasive (voir fiche 1)

3. Mode opératoire

- Frotter à sec avec la pâte abrasive
- Pré laver
- Laver à l'eau savonneuse (savon de Marseille)
- Rincer abondamment
- Essuyer avec un torchon propre et sec
- Ranger matériel, produits et ustensiles

FICHE N°3: L'ENTRETIEN DES USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE

1. Matériel

- Bassines, Seau
- Cuvettes
- Brosse

2. Produits

- Eau, Savon de Marseille râpé

3. Mode opératoire

- Laver à l'eau tiède savonneuse
- Rincer à l'eau claire

- Essuyer avec un torchon propre et sec
- Ranger le matériel et les produits

FICHE N°4: L'ENTRETIEN DE LA VAISSELLE

1. Matériel

- Evier à 2 bacs, 3 bassines
- Une brosse
- Un chiffon facilement lavable
- Deux torchons

2. Produits

- Eau tiède
- Eau chaude pour rinçage
- Produits sulfonés (produits pour la vaisselle)

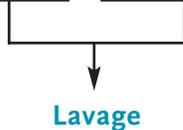
3. Mode opératoire

Faire la vaisselle le plus tôt possible après chaque repas.

3.1. Préparation

- Débarrasser la vaisselle de tous les déchets.
- Faire tremper les plats et casseroles pour décoller les aliments.
- Placer la vaisselle sale sur le côté de l'évier, d'abord vaisselle non grasse : verre, tasse à café, assiette à dessert, puis la vaisselle grasse : couvercle d'une casserole ou un plat creux, assiettes empilées, plats, casseroles, poêle.
- Préparer le bain de lavage et de rinçage.

Eau tiède + Produit choisi



Eau chaude



3.2. Exécution

- Laver la vaisselle dans le bac ou la bassine, un objet après l'autre, en commençant par la vaisselle non grasse; changer l'eau lorsque c'est nécessaire.
- Rincer dans l'autre bac ou bassine.
- Changer l'eau plusieurs fois lorsque c'est nécessaire.
- Faire égoutter sur la paillasse.

3.3. Rangement

- Essuyer la vaisselle et ranger au fur et à mesure.
- Nettoyer l'évier ou les bassines.
- Passer la serpillière si c'est nécessaire.

1. Description et fonctionnement du réfrigérateur

Le réfrigérateur est une armoire frigorifique compartimentée. Il complète ou remplace les chambres froides.

Les réfrigérateurs produisent du froid par l'intermédiaire d'un fluide qui parcourt un cycle fermé de transformation physique. Il se compose d'une armoire et d'un générateur de froid. La capacité la plus courante des réfrigérateurs domestiques est de 120 litres.

La conservation par le froid ne modifie pas la valeur alimentaire des aliments. Elle ne détruit ni les ferments, ni les vitamines. La marche est rendue automatique par un thermostat qui ouvre et ferme le courant d'alimentation quand la température de l'armoire est supérieure ou inférieure à la valeur admise.

L'atmosphère des réfrigérateurs est froide et sèche par suite d'un dépôt de givre sur les serpentins. Dès que le givre atteint une certaine épaisseur, il faut procéder au dégivrage. Les appareils modernes sont munis d'un dispositif qui assure lui-même l'opération en dehors de toute intervention humaine.

Pour l'entretien de votre réfrigérateur vous aurez à utiliser le matériel et les produits suivants:

2. Matériel

- Seau
- Torchons propres ou chiffon
- Serpillière

3. Produits

- Eau
- Savon
- Eau de Javel diluée (ou autre désinfectant)

4. Mode opératoire

- Débrancher le réfrigérateur puis retirer les grilles, les bacs à glace, et les tiroirs à légumes.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau savonneuse puis rincer à l'eau claire, puis désinfecter avec une éponge imbibée d'eau de Javel diluée, et laisser sécher.
- Procéder de la même façon pour les grilles, bacs et tiroirs.
- Remplir les bacs d'eau et remettre le réfrigérateur en marche.

Annexe 3

SCHÉMAS DE QUELQUES PROTOTYPES D'ÉQUIPEMENTS
DE TRANSPORT ET DE VENTE

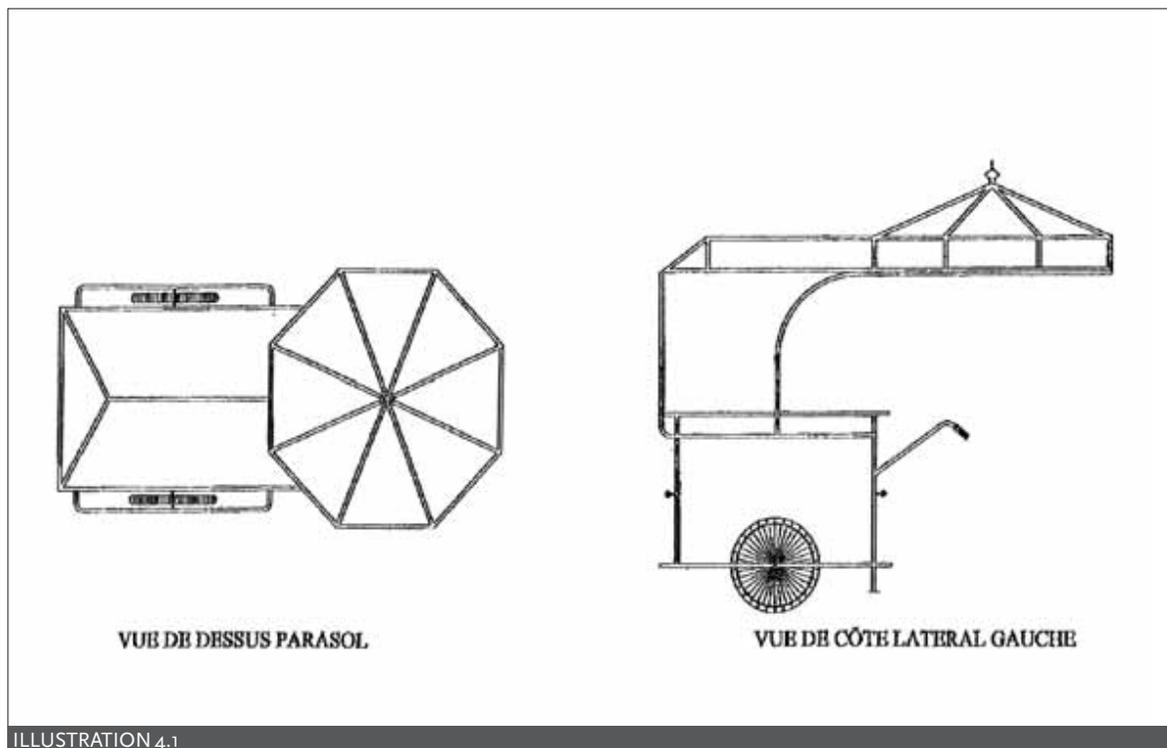
PROTOTYPES D'ÉQUIPEMENTS DE TRANSPORT ET DE VENTE

Prototypes proposés:

- Table à fourneau central pourvue de parasol.
- Cage vitrée pour protection et vente de divers produits .
- Récipients fermés pour eau de boisson.

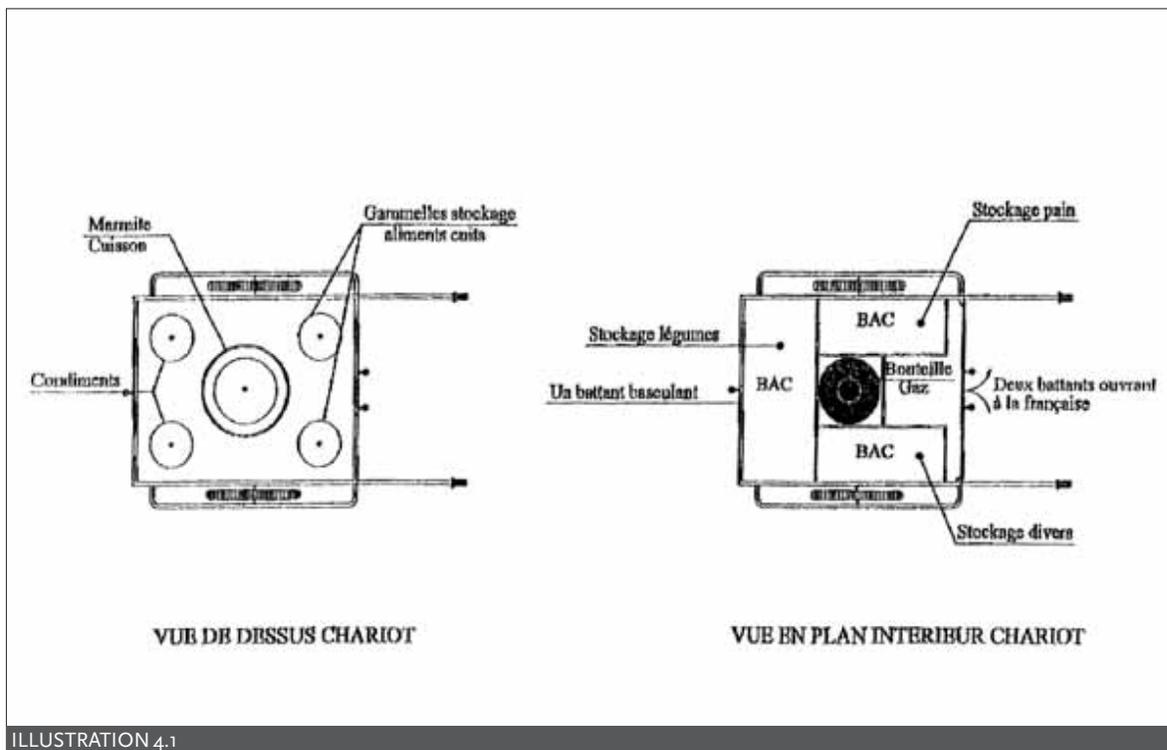
Ces prototypes ont été réalisés dans le cadre du programme de coopération technique de la FAO (projet TCP/SEN/8822-A) intitulé «Stratégie pour la réorganisation du secteur de l'alimentation de rue à Dakar». Ces prototypes sont spécialement conçus pour être facilement reproduits par des artisans locaux avec du matériel courant.

CHARIOT POURVU DE PARASOL ET DE TABLE À FOURNEAU CENTRAL



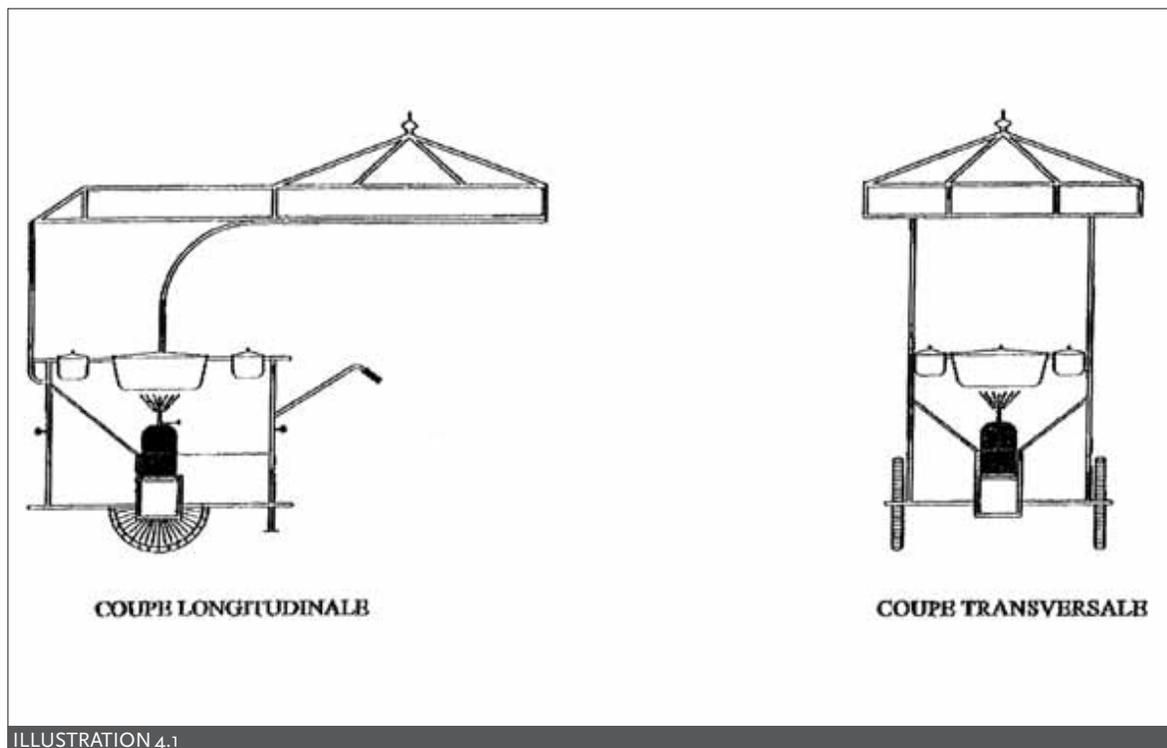
SOURCE: project TCP/SEN/8822 (A)

CHARIOT POURVU DE PARASOL ET DE TABLE À FOURNEAU CENTRAL



SOURCE: project TCP/SEN/8822 (A)

CHARIOT POURVU DE PARASOL ET DE TABLE À FOURNEAU CENTRAL



SOURCE: project TCP/SEN/8822 (A)

CHARIOT POURVU DE PARASOL ET DE CAGE VITRÉE POUR LA PROTECTION DE DIVERS PRODUITS

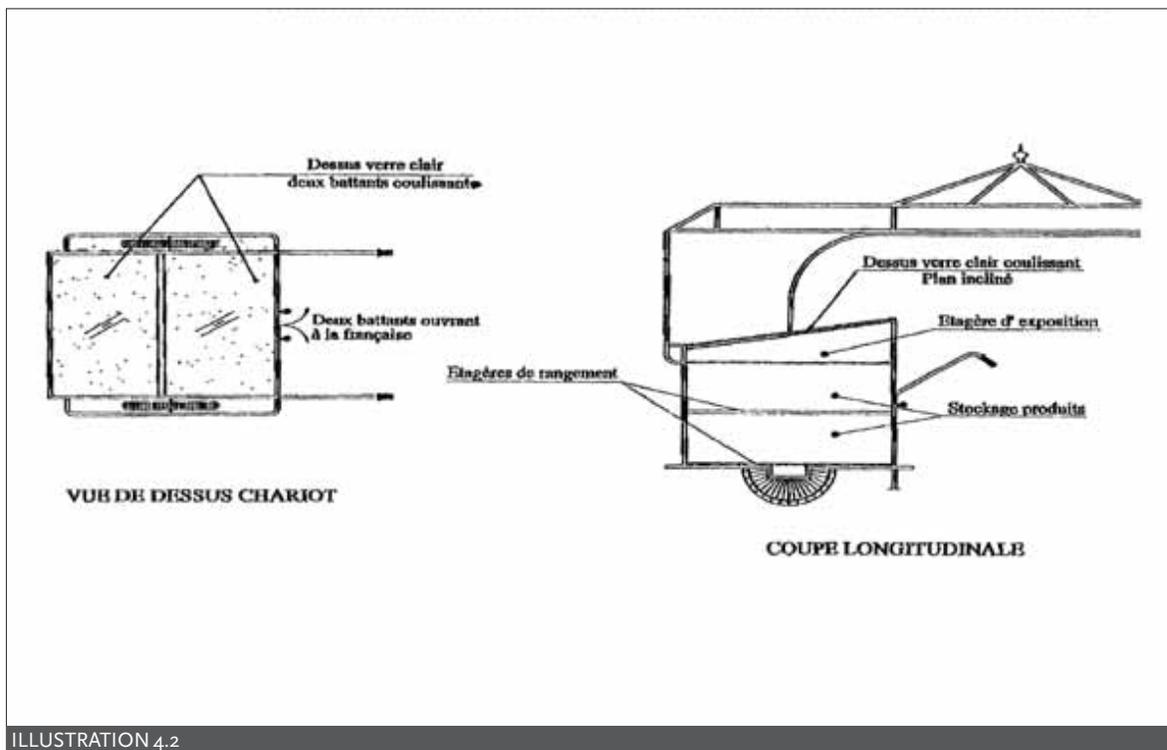
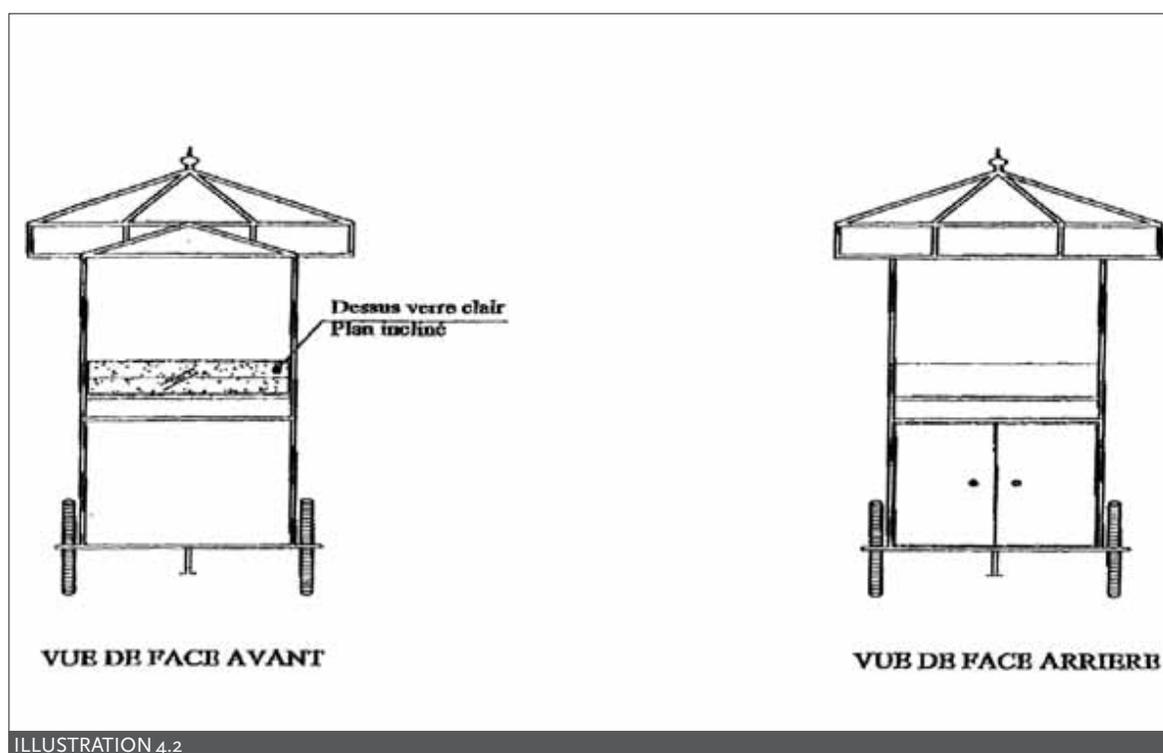


ILLUSTRATION 4.2

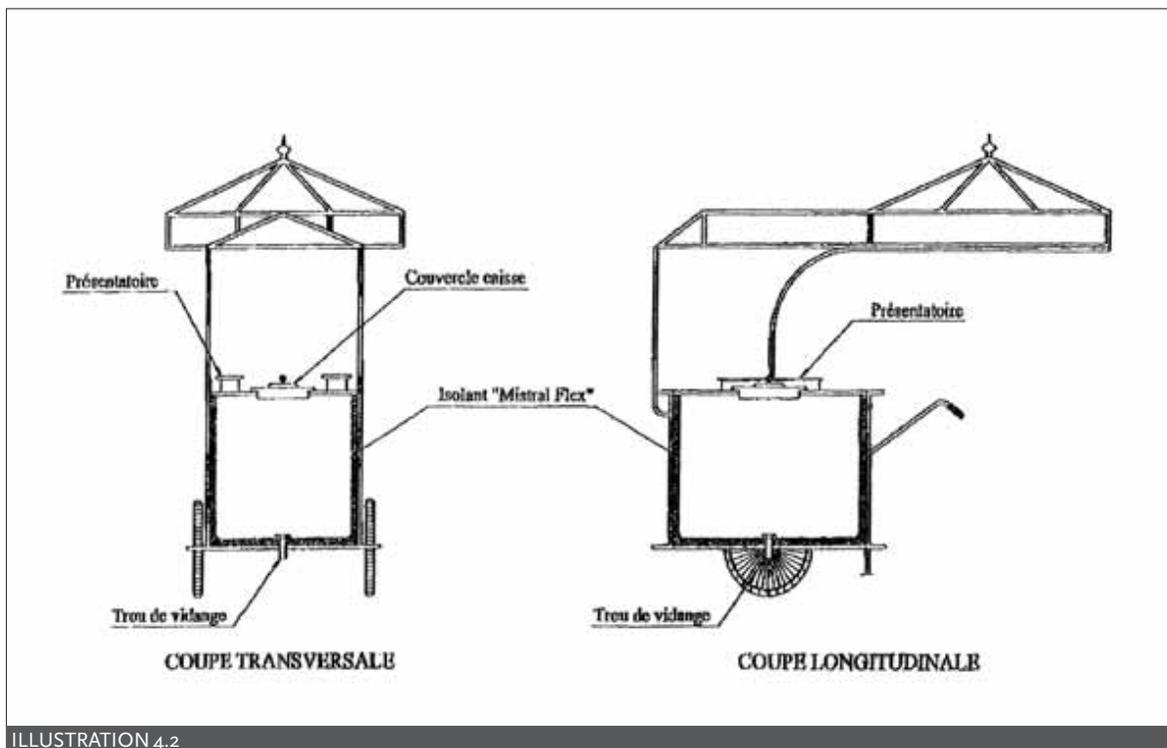
SOURCE: project TCP/SEN/8822 (A)

CHARIOT POURVU DE PARASOL ET DE CAGE VITRÉE POUR LA PROTECTION DE DIVERS PRODUITS



SOURCE: project TCP/SEN/8822 (A)

CHARIOT POURVU DE PARASOL ET DE RÉCIPIENTS FERMÉS POUR LA VENTE DE BOISSONS



SOURCE: project TCP/SEN/8822 (A)

Annexe 4

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES LOCAUX

LES RISQUES DE CONTAMINATION DES LOCAUX

La qualité hygiénique en cuisine passe par la maîtrise parfaite des surfaces. En effet, aucun aliment n'étant stérile, l'ensemble de la structure et du matériel peut être contaminé par des germes banaux, ou dangereux pendant la période de travail. Il est donc indispensable de nettoyer et de désinfecter une cuisine et son matériel pour éviter la constitution de "niches à microbes".

Pour être efficace, la désinfection des locaux et les fréquences du nettoyage doivent être bien planifiées, les produits et le matériel de nettoyage adéquats.

FRÉQUENCES DE NETTOYAGE

(exemple, mais il vaut mieux se référer à la réglementation nationale si elle existe)

- Les plafonds: une fois tous les mois
- Les murs: une à deux fois par jour, autour des plans de travail; une fois par semaine ailleurs
- Les plans de travail, les tables: après chaque utilisation

FICHE N°1: L'ENTRETIEN DES VITRES

1. Matériel

- Chiffon poussière
- Chiffon en coton
- Peau de chamois
- Chiffon en laine
- Protection du sol avec une serpillière
- Papier journal
- Escabeau
- Papier journal pour essuyer
- Balayette

2. Produits

- Vinaigre ou produit pour vitres
- Alcool à 90° ou à brûler

3. Mode opératoire

3.1. Préparation

- Prévoir le matériel et le produit
- Assurer la sécurité en croisant les volets

3.2. Exécution

- Dépoussiérer l'encadrement et les vitres en commençant par le haut.
- Nettoyer chaque vitre avec un chiffon propre, avec le produit en quantité suffisante. Commencer par le centre de la vitre et insister sur les coins.
- Essuyer et polir d'abord avec un chiffon propre, puis avec une peau de chamois.

3.3. Rangement

- Le chiffon à poussière est bien secoué et lavé

- Le chiffon de nettoyage est lavé et les récipients contenant les produits bien bouchés

FICHE N°2: L'ENTRETIEN D'UNE CHAISE EN MATIÈRE PLASTIQUE

1. Entretien journalier

- Dépoussiérer avec un chiffon ou une éponge très essorée
- Faire sécher
- Détacher si nécessaire avec une éponge et de l'eau tiède savonneuse, poudre à récurer pour tache noire, rincer, sécher

2. Entretien à fond

2.1. Matériel

- 2 serpillières de protection
- Une brosse
- Une éponge
- Des chiffons

2.2. Produits

- Eau chaude, détergent pour plastique, alcool à brûler, vernis ou cire pour bois, savon liquide

3. Mode opératoire

- Laver dans un grand récipient ou avec une serpillière mouillée ou une éponge.
- Laisser agir le détergent 10 mn au moins. Pour les petits objets, tremper pendant 10 mn dans la solution.
- Bosser dessus et dessous.
- Détacher les taches persistantes avec la poudre à récurer.
- Rincer à l'eau chaude avec l'éponge.
- Egoutter sur serpillières.
- Sécher avec chiffon propre.
- Lustrer avec l'alcool à brûler sur chiffon de coton.

FICHE N°3: L'ENTRETIEN DES SANITAIRES : LE DÉTARTRAGE ET LA DÉSINFECTION

1. Matériel

- Seau, éponge, balayette, broc, gants en caoutchouc, chiffon propre

2. Produits

- Détartrant, eau de Javel

3. Mode opératoire

- Verser un peu d'eau sur les parties tachées et les saupoudrer de détartrant.
- Laisser agir selon le mode d'emploi du détartrant.
- Rincer, essuyer en ayant pris soin de porter des gants.
- Pour la désinfection verser de l'eau de Javel pure à 9 ou 12 degrés chlorométriques.

- Laisser agir.

FICHE N°4: L'ENTRETIEN JOURNALIER DES W. C.

1. Matériel

Ce matériel doit être réservé uniquement à l'entretien des W.C. et du carrelage des toilettes. Il se comporte:

- Balai, broc, éponge, gants en caoutchouc, chiffons propres.

2. Produits

- Poudre à récurer
- Eau chaude
- Désodorisant/désinfectant

3. Mode opératoire

Il faut:

- Aérer les W.C. en laissant ouvertes portes et fenêtres.
- Balayer.
- Remplir un broc d'eau et de désodorisant/désinfectant.
- Nettoyer (voir ci-dessous).

3.1. Pour W.C. à la turque:

- Arroser avec un broc le réceptacle et les parois.
- Saupoudrer sans excès de poudre à récurer.
- Brosser avec la balayette le w. c.
- Rincer avec le broc.
- Tirer la chasse d'eau.

3.2. Pour W.C. à siège

- Tirer la chasse d'eau.
- Saupoudrer sans excès de poudre à récurer.
- Brosser avec la balayette.
- Laver l'abatant, l'extérieur et les socles avec l'éponge.
- Faire sécher.
- Mettre un papier hygiénique si nécessaire et un bloc désodorisant.
- Laver le carrelage.
- Laisser sécher.
- Refermer les fenêtres.
- Ranger le matériel en état de propreté.

FICHE N°5: LE BALAYAGE D'UNE PIÈCE

1. Matériel

- Un balai

- Une pelle
- Une balayette
- Un chiffon à poussière
- Un seau ou cuvette
- Une poubelle

2. Produits

- Eau

3. Mode opératoire

3.1. Préparation

- Ouvrir les fenêtres.
- Prévoir et placer le matériel à portée de main.
- Débarrasser les meubles légers.

3.2. Exécution

- Balayer en commençant par le coin opposé à la porte.
- Balayer d'abord une partie de la pièce jusqu'à la porte, ensuite l'autre partie et ceci en se tenant à droite à la partie propre, en balayant de larges surfaces.
- Réunir toute la poussière, la ramasser avec la pelle et la balayette, vider la pelle dans la poubelle.

3.3. Rangement

- Remettre en place le mobilier.
- Essuyer la poussière qui s'est déposée sur le mobilier.
- Contrôler le travail.
- Ranger le matériel propre.
- Fermer les fenêtres.

FICHE N°6: L'ENTRETIEN A FOND DES SOLS CIMENTÉS

1. Matériel

- Balai de paille de riz
- Balai brosse
- Une pelle
- Une poubelle

2. Produits

- Eau chaude
- Détergent
- Essence minérale
- Eau javellisée
- Désodorisant

3. Mode opératoire

- Balayer le sol qui doit être au préalable mouillé avec de l'eau.
- Détacher avec la lessive concentrée et à chaud, essence minérale pour tache de graisse.
- Laver à grande eau: avec eau chaude savonneuse et brosser avec le balai-brosse.
- Rincer au jet ou au seau.
- Utiliser un désodorisant ou de l'eau de Javel pour le dernier rinçage.
- Evacuer complètement l'eau avec le balai de paille de riz muni d'une raclette en caoutchouc.
- Laisser sécher, fenêtres ouvertes.

FICHE N°7: LE LAVAGE JOURNALIER D'UN CARRELAGE

1. Matériel

- Matériel de balayage
- Deux seaux
- Deux serpillières
- Un balai-brosse

2. Produits

- Eau
- Produits moussants
- Eau de Javel

3. Mode opératoire

3.1. Préparation

- Ouvrir les fenêtres.
- Prévoir le matériel et les produits, les mettre à portée de main.

3.2. Exécution

- Balayer (suivant le mode opératoire).
- Laver le carrelage en frottant de petites surfaces avec la serpillière imbibée d'eau moussante pour rincer avec de l'eau claire additionnée d'eau de Javel au fur et à mesure.
- Essuyer les meubles.

3.3. Rangement

- Contrôler le travail fini.
- Ranger le matériel propre et les produits.
- Ranger la pièce.
- Fermer les fenêtres.

FICHE N°8: LE NETTOYAGE A FOND D'UN CARRELAGE

1. Matériel

- Matériel de balayage

- Deux serpillières
- Deux récipients
- Un balai-brosse

2. Produits

- Eau chaude
- Savon noir (1 cuillerée à soupe/l)
- Abrasifs

3. Mode opératoire

3.1. Préparation

- Débarrasser les meubles légers et transportables.
- Balayer et ramasser la poussière.
- Placer le matériel et produits derrière soi et à portée de la main.

3.2. Exécution

- Brosser le carrelage en commençant par l'angle opposé à la porte.
- Travailler sur de petites surfaces, reculer au fur et à mesure dans la partie sèche et sale. Pour les taches plus résistantes, brosser en utilisant une poudre abrasive d'abord sur la tache.
- Récupérer l'eau sale au fur et à mesure à la main avec une serpillière sèche.
- Rincer au fur et à mesure, et, une seconde fois lorsque tout le brossage est terminé. Le faire avec le balai-brosse et la serpillière trempée dans l'eau claire.
- Faire sécher en faisant un courant d'air avec la fenêtre et la porte.

3.3. Rangement

- Remettre les meubles en place, de même que le matériel.

FICHE N°9: L'ENTRETIEN DES SURFACES PEINTES

1. Les surfaces non lavables

Enlever la poussière avec un chiffon non pelucheux placé sur un balai ou une tête de loup (mur, plafond).

Certaines taches peuvent disparaître lorsqu'on gomme avec un agglutinant telle que la mie de pain.

2. Les surfaces peintes à l'huile

La peinture à l'huile est imperméable à l'eau. Elle peut de ce fait être lavée. Cependant, à la longue, le gaz carbonique et les sels dissous dans l'eau ainsi que les produits utilisés l'altèrent.

2.1. Pour les peintures peu souillées

- Dépoussiérer.
- Enlever les taches avec un agglutinant.

2.2. Pour les peintures moyennement souillées

- Préparer une éponge, un seau, de l'eau claire, un chiffon non pelucheux fin et propre.
- Frotter légèrement dans le sens de la peinture avec l'éponge mouillée et essorée.

- Procéder par petites surfaces en commençant par le bas car l'eau qui coule en rencontrant une surface mouillée s'étale sans laisser de trace.
- Essuyer en tamponnant, laisser sécher.

2.3. Pour les peintures souillées

- Préparer: de l'eau légèrement savonneuse, un seau d'eau claire et un chiffon non pelucheux propre.
- Travailler comme précédemment, laver, rincer, essuyer en commençant par le bas.

2.4. Pour les peintures très souillées

- Utiliser un peu plus de détergent dans l'eau ou même une lessive.
- Frotter les endroits très tachés avec un peu de poudre à récurer.

Mais ce nettoyage énergique altère et use la peinture. Il importe d'agir vite et régulièrement. Après deux ou trois lavages, la peinture doit être renouvelée.

BIBLIOGRAPHIE

- CHEFTEL J-F. CHEFTEL H (1977). *Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments. Volume I, Technique et Documentation - Lavoisier. Paris, France.*
- DIOUF F. (1992). *Contribution à l'étude de la qualité hygiénique des aliments vendus sur la voie publique (AVP) dans la région de Dakar. Thèse de Doctorat d'Etat.*
- DUPIN H., CUQ J-L., MALEWIAK M.-I., LEYNAUD-ROUAUD C. BERTHIER A. M. (1992). *Alimentation et nutrition humaines. Edit. ESF, Paris, France.*
- FAO (1992). *Guide des bonnes pratiques de fabrication dans les industries agro-alimentaires. Antananarivo, Madagascar.*
- FAO (1989). *Street foods. A summary of FAO studies and other activities relating to Street Foods. Rome, Italie.*
- FAO (1988). *Street foods. Report of an FAO Consultation, 5-9 December. Jogjakarta, Indonesia.*
- FAO (1994). *Application du système des points de contrôle critique pour l'analyse des dangers (HACCP) aux aliments vendus sur la voie publique. Rome, Italie.*
- FAO (1995). *Guide de bonnes pratiques hygiéniques dans le secteur informel de l'alimentation, Rome, Italie.*
- FAO (2001). *Système de qualité et de sécurité sanitaire des aliments: manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et le système d'analyse des risques points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Rome, Italie.*
- FAO (1995). *Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Norme régionale - Amérique latine et Caraïbes). Commission du Codex Alimentarius. Rome, Italie.*
- FAO-OMS (1994). *Fruits et légumes frais tropicaux. Codex Alimentarius, volume 5B. Rome, Italie.*
- FAO-OMS (1994). *Viandes et produits à base de viande y compris les bouillons et consommés. Codex Alimentarius, volume 5B. Rome, Italie.*
- FELLOWS P. et HIDEELLAGE V., (1993). *Hygiène et production alimentaire. Manuel destiné aux petits producteurs, sur les règles d'hygiène pour la production et l'emballage des produits alimentaires. Coédition CTA/IF, 45 p, CTA n° 2551.*
- KOUADIO L. (1994). *Promotion et contrôle du secteur informel de l'alimentation à Abidjan. Abidjan, Côte d'Ivoire.*
- Ministère de la Santé Publique avec la collaboration de la FAO (1995). *Manuel d'hygiène alimentaire dans le secteur de informel de l'alimentation. Document technique TPC/ZAI/2355 (A), Kinshasa, Zaïre.*
- NAGO (1992). *Street foods in West Africa. FAO, Rome, Italy.*
- FAO (1994). *L'alimentation de rue en Afrique de l'ouest. Rapport final sur le secteur informel de l'alimentation, 21/25 novembre 1994. Cotonou, Bénin.*
- OMS (1980). *Directives pour l'établissement ou le renforcement de programmes nationaux de surveillance de la contamination des produits alimentaires. Genève, Suisse.*
- OMS (1992). *Principales normes de salubrité applicables aux aliments vendus sur la voie publique. Genève, Suisse.*
- OMS (1990.) *Guide pour la formation en nutrition des agents de santé communautaire. Genève, Suisse.*
- WONE D.H., NDIAYE S. (2000). *Formation sur l'hygiène et la qualité des aliments. Formation faite à*

l'intention des restauratrices, restaurateurs et étalagistes à l'ENFEFS 27 mars - 12 mai 2000, Dakar, Sénégal.

FAO-FBFI (1990). *Training programme for women on the safe production and sale of street foods. February from 11 to 26th, 1989. Ibadan, Nigeria.*

FAO (1994). *Microbiologie et Hygiène Alimentaire. Numéro spécial, Actes du Séminaire FAO/AAMHA/FMS sur le thème Recherche des germes pathogènes dans les aliments. Rome, Italie.*

FAO (1999). *Food, Nutrition and Development. Field Programme Management. Rome, Italie.*

Ce manuel de formation sur les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue est destiné aux formateurs travaillant avec les opérateurs du secteur informel de l'alimentation de rue en Afrique, qu'ils soient des agents de structures d'appui actives dans le secteur, ou bien inspecteurs des services de contrôle. Il traite des bonnes pratiques d'hygiène à respecter dans un contexte où font cruellement défaut moyens et infrastructures exigibles des opérateurs dans le secteur agro-alimentaire formel; pour cette raison ce manuel se veut avant tout pragmatique. Il est composé de quatre parties: une introduction permettant de situer le contexte très spécifique d'utilisation; une seconde partie permettant d'identifier les principales sources de contamination des aliments et les pratiques à risque; une troisième partie présentant les principaux outils didactiques pour les formateurs: glossaire, exercices pratiques et posters. La dernière section du manuel met à disposition diverses fiches techniques permettant de modifier ou d'enrichir le contenu des modules de base par des données pratiques et chiffrées ou des exemples concrets tirés de projets exécutés par la FAO dans ce secteur.