

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DE PRODUCTION ARTISANALE, DE CONSERVATION ET DE COMMERCIALISATION DES BOISSONS, GLACES ET PRODUITS FERMENTÉS TRADITIONNELS



@agasa_gabon



TABLE DES MATIÈRES

1. CONTEXTE ET OBJECTIFS.	4
2. CADRE ADMINISTRATIF ET RÉGLEMENTAIRE.	5
3. PRODUITS CONCERNÉS, DANGERS ET RISQUES ASSOCIÉS.	6
4. EXIGENCES MINIMALES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE.	8
• 4.1 EXIGENCES RELATIVES AU MILIEU	8
• 4.2 EXIGENCES RELATIVES AU MATÉRIEL	9
• 4.3 EXIGENCES RELATIVES AUX MÉTHODES DE FABRICATION	11
• 4.4 EXIGENCES RELATIVES AUX MATIÈRES PREMIÈRES	12
• 4.5 EXIGENCES RELATIVES À LA MAIN-D'ŒUVRE	13
5. TABLEAU RÉCAPITULATIF DES NON-CONFORMITÉS.	14
6. DISPOSITIONS FINALES.	15

1. CONTEXTE ET OBJECTIFS

Dans le cadre de ses missions de protection de la santé publique et de sécurité sanitaire des aliments, l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA) a initié une opération de recensement, de sensibilisation et d'accompagnement des producteurs et vendeurs de boissons artisanales, glaces alimentaires et produits fermentés traditionnels.

Cette démarche fait suite aux constats effectués sur le terrain concernant :

- Les conditions de fabrication;
- Les méthodes de conservation;
- Les conditions de transport et de commercialisation ;
- La réutilisation de contenants non sécurisés ;
- Ainsi que l'absence d'identification et de traçabilité des produits.

Le secteur concerné représente une activité économique importante pour de nombreux opérateurs et ménages à revenus modestes. Les produits artisanaux concernés sont largement consommés par les populations et participent à l'économie informelle locale.

A cet effet, ce guide va orienter les transformateurs, les transporteurs et les distributeurs œuvrant dans la filière boissons artisanales et produits fermentés traditionnels sur les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux activités de ladite filière.

Le présent guide vise donc à :

- Identifier les principaux dangers et risques sanitaires associés ;
- Améliorer progressivement les pratiques observées ;
- Renforcer la sécurité sanitaire desdits produits mis sur le marché ;

Protéger les consommateurs;

Accompagner les opérateurs vers de meilleures conditions de production et de commercialisation.

2. CADRE ADMINISTRATIF ET RÉGLEMENTAIRE

La présente démarche s'inscrit dans le cadre de :

- *La loi n°15/65 du 12 décembre 1965 relative à l'inspection sanitaire des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale;*
- *L'ordonnance n°50/78 du 21/08/1978 portant contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et répression des fraudes;*
- *Le décret n°0578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;*
- *Le décret n°000326/PR/MAEPA du 27 août 2021 déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux métiers de l'alimentation de rue ;*
- *Le décret n°0292/PR/MAEDPR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire ;*
- *Le décret n°0667/PR/MAEDPR du 10 juillet 2013 portant modification de certaines dispositions du décret n°0292/PR/MAEDPR du 18 février 2011 ;*
- *Le décret n°190/PR/MAEPDR du 21 mai 2014 portant approbation des statuts de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire ;*
- *L'arrêté n°015/MAEPA/MER du 06 août 2020 portant révision des frais et amendes relatifs au contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et phytosanitaires ;*
- *L'arrêté n°007/MAEPA du 5 mars 2021 déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène relatives à la manipulation, à la préparation et à l'exposition des produits et denrées alimentaires applicables aux métiers de l'alimentation de rue;*
- *L'arrêté n°008/MAEPA du 5 mars 2021 fixant les modalités de délivrance des agréments sanitaires en République Gabonaise;*
- *L'ensemble des règlements et normes internationales relatifs à l'hygiène des produits et denrées alimentaires.*



3. PRODUITS CONCERNÉS, DANGERS ET RISQUES ASSOCIÉS

PRODUITS	DANGERS			RISQUES
	Chimiques	Physiques	Biologiques	
Lait caillé	- Transfert de matière plastique ; - Résidu de détergents, de Pesticides ; - Métaux lourds ;	Corps étrangers (cheveux, ongles, bijoux, cailloux, insectes).	Bactéries (E.coli, Listeria, Salmonelle) ;	- Intoxications alimentaires (Nausées, vomissements, fièvres, céphalées, Diarrhées, Mort ...)
Lait caillé au couscous	- Transfert de matière plastique ; - Résidu de détergents, de Pesticides ; - Métaux lourds ;	Corps étrangers (cheveux, ongles, bijoux, cailloux, insectes,).	Bactéries (E.coli, Listeria, Salmonelle, Bacillus)	- Intoxications alimentaires (Nausées, vomissements, fièvres, céphalées, Diarrhées, Douleurs, Mort,)
Lait caillé au mil	- Transfert de matière plastique ; - Résidu de détergents, de Pesticides ; - Métaux lourds ;	Corps étrangers (cheveux, ongles, bijoux, cailloux, insectes,).	Bactéries (E.coli, Listeria, Salmonelle, Bacillus)	- Intoxications alimentaires (Nausées, vomissements, fièvres, céphalées, Diarrhées, Douleurs, Mort,)
Jus de Bissap	- Transfert de matière plastique ; - Résidu de détergents, de Pesticides ; - Métaux lourds ;	Corps étrangers (cheveux, ongles, bijoux, cailloux, insectes, débris de végétaux, sable,).	Bactéries (E.coli, Listeria, Salmonelle,)	- Intoxications alimentaires (Nausées, vomissements, fièvres, céphalées, Diarrhées, Douleurs, Mort,)
Jus de Gingembre	- Transfert de matière plastique ; - Transfert de matière plastique ; - Résidu de détergents, de Pesticides ; - Métaux lourds ;	Corps étrangers (cheveux, ongles, bijoux, cailloux, insectes, débris de végétaux, sable,).	Bactéries (E.coli, Listeria, Salmonelle,)	- Intoxications alimentaires (Nausées, vomissements, fièvres, céphalées, Diarrhées, Douleurs, Mort,)

PRODUITS	DANGERS			RISQUES
	Chimiques	Physiques	Biologiques	
Jus à base de peaux d'ananas (Adoyo)	- Transfert de matière plastique ; - Résidu de détergents, de Pesticides ; - Métaux lourds ;	Corps étrangers (cheveux, ongles, bijoux, cailloux, insectes, débris de végétaux, sable,).	Bactéries (E.coli, Listeria, Salmonelle,)	- Intoxications alimentaires (Nausées, vomissements, fièvres, céphalées, Diarrhées, Douleurs, Mort,)
Glace à base de sirop	- Transfert de matière plastique ; - Résidu de détergents, de Pesticides ; - Métaux lourds ;-	Corps étrangers (cheveux, ongles, bijoux, cailloux, insectes, débris de végétaux, sable,).	Bactéries (E.coli, Listeria, Salmonelle,)	- Intoxications alimentaires (Nausées, vomissements, fièvres, céphalées, Diarrhées, Douleurs, Mort,)



Exemple: d'exigences de l'emballage

4. EXIGENCES MINIMALES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Dans le cadre de l'amélioration progressive des conditions sanitaires de production, du conditionnement, de conservation, du transport et de commercialisation des boissons artisanales et produits fermentés traditionnels, les opérateurs sont tenus à assurer la salubrité et la qualité desdits aliments jusqu'à leur consommation, par conséquent de respecter les exigences minimales qui s'imposent à toutes les étapes de la transformation à la distribution, c'est-à-dire :

4.1 EXIGENCES RELATIVES AU MILIEU

Le lieu ou l'espace de transformation du produit doit être effectué dans un endroit, dédié uniquement à l'activité, propre, sec, bien ventilé, exempt de poussière, d'insectes et de rongeurs en vue de limiter les risques de contamination.

Aussi, l'espace doit être délimité par un marquage indiquant chaque zone de manipulation du produit :

- Zone d'entreposage des matières premières et ingrédients
- Zone de manipulation ou préparation
- Zone de transformation : lieu de manipulation aboutissant à l'étape d'un semi-fini ou produit fini ;
- Zone de stockage : zone réservée aux produits finis
- Zone de quarantaine :

Les opérateurs doivent:

- Maintenir les lieux propres ;
- Éloigner les déchets ;
- Protéger les produits contre la poussière ;
- Éviter les eaux stagnantes ;
- Séparer progressivement les activités ménagères des activités de production en vue de respecter la marche en avant.

Les produits ne doivent pas être exposés de manière prolongée :

- au soleil;
- à la chaleur ;
- ni aux environnements insalubres.

La commercialisation des produits doit se faire à l'abri des intempéries.
Le transport doit se faire dans le strict respect des conditions d'hygiène.



Exemple: d'exigences relatives au milieu

4.2 EXIGENCES RELATIVES AU MATÉRIEL

Les matériels et contenants utilisés doivent être propres et adaptés au contact alimentaire.

Les boissons, produits laitiers et traditionnels doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle alimentaire.

Les matières premières de fabrication d'emballage doivent être sans danger et convenir à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.



Les emballages et les autres matériels utilisés doivent posséder les caractéristiques d'alimentarité, de qualité, d'hygiène et de résistance permettant de garantir la salubrité et de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des aliments. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères. L'emballage des produits transformés doit être effectué dans des matériaux propres, résistants aux insectes et à l'humidité qui garantissent la salubrité du produit et la préservation de ses qualités nutritionnelles, physiques et sensorielles.

Les opérateurs doivent:

- Utiliser des bouteilles, les pots avec opercules neufs et propres;
- Privilégier les cups alimentaires avec couvercles ;
- Utiliser des glacières propres ;
- Nettoyer régulièrement les bassines et ustensiles ;
- Connaître la traçabilité des emballages et matériel de conditionnement ;
- Travailler avec les fournisseurs agréés ;
- Protéger les matériels après nettoyage.

Il est fortement déconseillé:

- D'utiliser des bouteilles ou emballages déjà utilisés ou récupérés dans les poubelles, dans les lieux publics;
- D'utiliser des contenants détériorés ou sales



4.3 EXIGENCES RELATIVES AUX MÉTHODES DE FABRICATION

Les méthodes de fabrication doivent limiter les risques de contamination.

Il faudra vérifier régulièrement la source d'eau pour s'assurer qu'elle n'est ni sale ni contaminée. Il faut s'assurer que les diagrammes de fabrication de chaque aliment est respecté avec le temps recommandé car le non-respect de ces paramètres entraîne des concentrations très élevées d'acides et autres substances dans le lait et les autres boissons.

Les opérateurs doivent:

- Utiliser une eau propre ;
- Limiter les manipulations à mains nues ;
- Maintenir les produits couverts ;
- Privilégier les productions journalières ;
- Eviter les longues conservations à température ambiante ;
- Nettoyer les contenants avant réutilisation.
-

Chaque produit commercialisé doit comporter au minimum :

- le nom du produit ;
- la date de production;
- l'identification du producteur ou vendeur.

Pour les produits destinés à la vente :

- les principaux ingrédients doivent être mentionnés.



Pour de meilleures conditions du transport desdits aliments, il est judicieux pour les transporteurs de :

- Mettre les produits dans les glacières ;
- Recouvrir les produits d'une bâche pour les protéger des intempéries : pluie, poussière etc...



4.4 EXIGENCES RELATIVES AUX MATIÈRES PREMIÈRES

Les matières premières utilisées doivent présenter des conditions minimales de qualité sanitaire.

Les opérateurs doivent :

- Utiliser de l'eau propre ou potable ;
- Utiliser des ingrédients exempts d'altération ;
- Connaître la traçabilité des matières premières, ingrédients ;
- Travailler avec les fournisseurs agréés ;
- Protéger les matières premières de la poussière ;
- Conserver correctement les produits sensibles.

Une attention particulière doit être accordée :

- au lait ;
- aux glaces ;
- aux produits fermentés ;
- aux ingrédients sensibles à la chaleur.



4.5 EXIGENCES RELATIVES À LA MAIN-D'ŒUVRE

Les personnes impliquées dans la fabrication et la vente doivent adopter des bonnes pratiques minimales d'hygiène. Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une maladie ou affection transmissible par les aliments ne sont pas autorisées à manipuler les produits.

Les opérateurs doivent :

- Se laver régulièrement les mains ;
- Maintenir une hygiène corporelle correcte ;
- Utiliser des vêtements propres ;
- Éviter de manipuler les produits en cas de maladie ;
- Respecter la marche en avant ;
- Limiter les manipulations inutiles.



5. TABLEAU RÉCAPITULATIF DES NON-CONFORMITÉS

NON-CONFORMITÉ OBSERVÉE	RISQUE SANITAIRE	MESURE CORRECTIVE
Bouteilles sales recyclées	Contamination	Utiliser des contenants alimentaires adaptés et non recyclés
Produits exposés au soleil	Altération	Utiliser une glacière
Absence d'identification	Difficulté de traçabilité	Mentionner nom + date fabrication/d'expiration
Eau non potable	Risque microbiologique	Utiliser eau potable
Manipulation à mains nues	Contamination	Se laver les mains
Produits exposés à la poussière	Contamination	Couvrir les produits

6. DISPOSITIONS FINALES

L'AGASA rappelle que la présente démarche s'inscrit dans une logique d'amélioration progressive des pratiques sanitaires observées dans le secteur de la transformation artisanale alimentaire.

Le présent guide constitue un outil d'accompagnement, de sensibilisation et d'encadrement destiné à favoriser la mise sur le marché de produits plus sûrs pour les consommateurs, tout en tenant compte des réalités socio-économiques des opérateurs concernés.

Les opérateurs sont invités à :

- Appliquer progressivement les recommandations formulées dans le présent document afin de contribuer au renforcement de la sécurité sanitaire des aliments ;
- Obtenir les documents obligatoires pour la production et la commercialisation des boissons, glaces alimentaires et produits fermentés traditionnels.



L'AGASA À L'ÉCOUTE

© MAI 2026