

8



## EXIGENCES RELATIVES À LA MAIN-D'ŒUVRE

Toute personne suspectée d'être malade ne doit pas manipuler les produits alimentaires.

- **Se laver régulièrement les mains**  
Avant et après chaque manipulation



- **Maintenir une hygiène corporelle correcte**  
Propreté personnelle irréprochable



- **Utiliser des vêtements propres**  
Tablier, bonnet ou charlotte



- **Éviter de manipuler en cas de maladie**  
Blessures, infections, toux...



- **Respecter la marche en avant**  
Du sale au propre



- **Limitier les manipulations inutiles**  
Éviter de toucher les produits sans nécessité



## 9 TABLEAU DES NON-CONFORMITÉS ET MESURES CORRECTIVES

| 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                                         |



10



## DISPOSITIONS FINALES

L'AGASA accompagne progressivement les opérateurs artisanaux vers de meilleures conditions sanitaires, dans le respect de leurs réalités économiques.

→ Contribuer à la sécurité alimentaire du Gabon

→ Appliquer progressivement les recommandations

→ Obtenir les documents et agréments obligatoires



L'AGASA À L'ÉCOUTE

6

Ne pas jeter sur la voie publique



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



1



## CONTEXTE ET OBJECTIFS

L'AGASA a initié un recensement et une sensibilisation des opérateurs artisanaux pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments.

## CONSTATS TERRAIN



- Conditions de fabrication déficientes
- Méthodes de conservation inadaptées
- Transport non conforme
- Contenants non sécurisés, réutilisés
- Absence d'identification et de traçabilité

## OBJECTIFS DU GUIDE



- ✓ Identifier les dangers sanitaires
- ✓ Améliorer progressivement les pratiques
- ✓ Renforcer la sécurité sanitaire
- ✓ Protéger les consommateurs
- ✓ Accompagner les opérateurs

1

Ne pas jeter sur la voie publique



5

## 2 CADRE ADMINISTRATIF ET RÉGLEMENTAIRE

La démarche s'inscrit dans un ensemble de textes réglementaires gabonais :

|      |                                                                                                    |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1965 | <b>Loi n°15/65</b> — Inspection sanitaire des denrées alimentaires                                 |
| 1978 | <b>Ordonnance n°50/78</b> — Contrôle de la qualité des produits alimentaires                       |
| 2011 | <b>Décret n°0292</b> — Création et organisation de l'AGASA                                         |
| 2015 | <b>Décret n°0578</b> — Conditions sanitaires applicables aux établissements du secteur alimentaire |
| 2021 | <b>Décret n°000326</b> — Hygiène applicables aux métiers de l'alimentation de rue                  |
| 2021 | <b>Arrêté n°008/MAEPA</b> — Modalités de délivrance des agréments sanitaires                       |

## 3 PRODUITS CONCERNÉS

- Lait caillé
- Jus de Bissap
- Lait caillé au couscous
- Jus de Gingembre
- Lait caillé au mil
- Jus à base de peaux d'ananas (Adoyo)
- Glace à base de sirop



## ! DANGER ET RISQUE

| DANGER CHIMIQUE                                  | DANGER PHYSIQUE                                       | DANGER BIOLOGIQUE                      | RISQUES SANITAIRES                             |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|
| Plastique, détergents, pesticides, métaux lourds | Corps étrangers : cheveux, bijoux, insectes, cailloux | E.coli, Listeria, Salmonelle, Bacillus | Nausées, vomissements, diarrhées, fièvre, MORT |

## 4 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 produit semi-fini ou produit fini ;
- **Zone de stockage :** zone réservée aux produits finis
- **Zone de quarantaine :** lieu des produits à détruire

### OBLIGATIONS DES OPÉRATEURS

- Maintenir les lieux propres et éloigner les déchets
- Protéger les produits contre la poussière
- Éviter les eaux stagnantes
- Séparer activités ménagères et de production
- Éviter l'exposition prolongée au soleil ou à la chaleur
- Eviter la commercialisation à l'aire insalubre



## 5 EXIGENCES RELATIVES AU MATÉRIEL

### RECOMMANDÉ

- Utiliser des bouteilles et pots avec opercules neufs
- Privilégier les cups alimentaires avec couvercles
- Utiliser des glacières propres
- Nettoyer régulièrement bassines et ustensiles
- Travailler avec des fournisseurs agréés



### FORMELLEMENT DÉCONSEILLÉ

- Bouteilles/emballages récupérés dans les poubelles
- Contenants détériorés ou sales



## 6 MÉTHODES DE FABRICATION

### FABRICATION

- Utiliser de l'eau propre
- Limiter les manipulations à mains nues
- Maintenir les produits couverts
- Privilégier les productions journalières
- Éviter la conservation longue à l'ambiante



Limiter les manipulations à mains nues

### IDENTIFICATION

- Nom du produit
- Date de production
- Identification du producteur/vendeur
- Principaux ingrédients



Principaux ingrédients

### TRANSPORT

- Mettre les produits dans les glacières
- Couvrir d'une bâche contre la pluie
- Protéger de la poussière
- Respecter les conditions d'hygiène



Mettre les produits dans les glacières

## 7 EXIGENCES RELATIVES AUX MATIÈRES PREMIÈRES

### OBLIGATIONS

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

### ATTENTION PARTICULIÈRE

|                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Lait</b><br>Produit hautement périssable, chaîne du froid obligatoire |  |
| <b>Glaces</b><br>Éviter la température de conservation critique          |  |
| <b>Produits fermentés</b><br>Risque microbiologique élevé                |  |
| <b>Ingrédients sensibles</b><br>Sensibles à la chaleur et à l'humidité   |  |