

Chapitre1 : INTRODUCTION A L'HYGIENE ET LA QUALITE DES MATIERES PREMIERES ET DES INGREDIENTS

L'objectif pédagogique de ce module est de mettre à la disposition des acteurs intervenant dans le secteur de l'alimentation les connaissances et les principes de base qui doivent les guider dans le choix, l'achat et la gestion des matières premières et ingrédients de bonne qualité.

- 1- Connaître les principes de base devant les guider dans la sélection et l'achat de matières premières et ingrédients ;
- 1- Pouvoir apprécier l'hygiène sur les lieux d'achat ;
- 2- Connaître les principes élémentaires à mettre en application lors du transport, du stockage et de la conservation des matières premières et des ingrédients.

Mots clés :

Souillure - Altération - Microbe - Polluant - Contamination – Germe- Denrée périssable - Salubrité - Contaminant - Estampille - Résidu de pesticide, Résidu d'antibiotique, Résidu d'antiseptique-mycotoxine.

1-1-APPROVISIONNEMENT EN MATIERES PREMIERES ET INGREDIENTS

A. LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT

Le choix initial et le suivi du fournisseur sont des éléments importants pour la qualité de la production alimentaire. Dans la mesure du possible, quand un fournisseur sérieux est identifié, il est important de faire évoluer la relation d'un achat épisodique vers la passation d'une sorte de contrat de confiance, pour sensibiliser le fournisseur sur l'importance de son rôle, et pouvoir définir de concert avec lui la qualité de la matière première désirée. Bien qu'à priori, pour la majorité des préparateurs d'aliments de rue, le critère de prix soit souvent le plus important, pour ceux qui ont réussi à faire évoluer leur activité, les notions de qualité sont progressivement devenues partie des négociations. On peut dans certains cas arriver à la notion de « paiement à la qualité », stratégie mise en œuvre en général par les entreprises agro-alimentaires, mais dont les principes ne sont pas exclus dans le secteur des aliments de rue.

Dans tous les cas, et quel que soit le mode d'approvisionnement en matières premières et ingrédients, il importe de choisir judicieusement ses matières premières et ingrédients auprès de commerçants connus du marché et offrant des garanties de salubrité.

B. HYGIENE DES LIEUX D'ACHAT

Les lieux d'achat des matières premières et ingrédients sont nombreux et variés: champs, fermes, jardins familiaux, marchés ruraux, marchés urbains, boucheries, débarcadères, boutiques, magasins, etc. L'état et la bonne tenue des lieux d'achat sont souvent un indicateur (sans être une garantie absolue) du sérieux du commerçant. Par ailleurs, s'ils sont mal tenus, ces lieux sont susceptibles de contaminer une matière première qui était de bonne qualité à l'origine, avant même son achat par le préparateur d'aliments.

L'origine des matières premières est déterminante pour la salubrité des aliments. Par conséquent, avant la sélection et l'achat des matières premières, il faut:

- Connaître l'origine des produits en visitant les étals, les magasins ou les lieux de stockage ;
- Se renseigner, si possible, sur les conditions de transport et de livraison des produits ;
- S'assurer que les produits ont fait l'objet d'une protection rigoureuse contre les polluants de toutes sortes et qu'ils ont été maintenus à l'abri du soleil et des intempéries.

C. PRINCIPES DU CHOIX DES MATIERES PREMIERES ET DES INGREDIENTS

Lors des achats des denrées alimentaires, il est indispensable de respecter les règles suivantes:

- Contrôler visuellement les denrées alimentaires susceptibles d'entrer dans une préparation culinaire ;
- Ne pas hésiter à refuser toutes les denrées alimentaires qui présentent une avarie ;
- Vérifier la qualité des aliments (aspect, odeur, présence de corps étrangers, insectes, etc.) et le lieu où ils sont exposés ;
- S'abstenir de s'approvisionner en matières premières auprès des vendeurs qui ne respectent pas les règles élémentaires d'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale.

Etudions les cas particuliers de certains produits:

Ω Cas du poisson : Les produits de pêche nécessitent des précautions strictes depuis la pêche jusqu'à la consommation, car ils sont extrêmement altérables.

Les poissons de bonne qualité doivent avoir:

- Un aspect de fraîcheur et une chair ferme ;
- Des nageoires intactes et humides ;
- Des branchies roses ou rouges, humides et brillantes ;
- L'œil clair, vif et remplissant la cavité orbitale ;
- L'anus bien ferme et non verdâtre.

Ω Cas de la viande : Les règles et critères à respecter pour le choix d'une viande de bonne qualité se présentent comme suit :

- Une bonne viande doit avoir une couleur rouge vif ; elle ne doit pas être verdâtre, noirâtre ou rouge foncé ;
- Une bonne viande ne doit pas sentir mauvais ;
- La présence de colonies de mouches sur l'étalage est le signe d'une perte de saveur et expose le produit à d'importants risques de contamination microbienne ;
- La viande manipulée à main nue et exposée à l'air libre est susceptible d'être fortement contaminée ; elle est donc à éviter;
- La viande reconnue propre à la consommation humaine est cachetée par le vétérinaire pour attester du bon état de santé de l'animal dont elle provient.

Ω Cas des fruits, légumes et condiments

Au marché, les fruits, légumes et certains condiments (piment, tomate, oignon, ail, etc.) doivent toujours être achetés frais. L'un des critères de choix des légumes frais est de s'assurer que leur port est bien dressé. Leur peau ne doit être ni entaillée, ni abîmée par les nuisibles.

Ils ne doivent pas non plus porter sur leur surface des pourritures et des souillures. Car, les légumes cultivés dans de mauvaises conditions peuvent constituer un danger réel pour la santé du consommateur. En effet, les légumes cultivés avec de la fumure organique mal gérée, et présentant une charge excessive en microorganismes, ou arrosés avec de l'eau provenant de sources contaminées, transmettent des maladies. Par ailleurs, l'utilisation inadéquate de pesticides laisse des résidus dans les légumes cultivés.

Cas des grains et des graines : Les graines et les grains à sélectionner lors de l'achat doivent être:

- Entiers ;
- Sains et exempts de signes de pourriture ou d'altération de nature à les rendre impropres à la consommation ;
- Propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles (cailloux, morceaux de ferraille, excréments de rongeurs, etc.) ;
- Exempts de toutes odeurs et/ou saveurs étrangères ;
- Exempts d'attaques de ravageurs, notamment de charançons et autres parasites pouvant présenter un risque pour la santé du consommateur.

Cas des huiles : Le choix doit tenir compte de:

- la couleur: une huile de palme est de couleur rouge;
- la date de péremption pour les huiles raffinées. Il est indispensable de vérifier les dates de péremption sur l'emballage.

Cas des farines : Dans ce cas, il faut:

- Eviter d'acheter de la farine moisie ou ayant été en contact avec l'humidité ;
- Vérifier la présence de corps étrangers visibles (insectes, cailloux, morceaux de ferraille, excréments de rongeurs, etc.);
- Vérifier que les produits sont exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère.

Cas des œufs

- Au marché, il faudra éviter d'acheter des œufs exposés au soleil;
- Un bon œuf, regardé à travers les rayons solaires, est sans tache noire.

Cas des boîtes de conserve : Il faut éviter d'acheter:

- Une boîte de conserve bombée, car ce produit est contaminé par les microorganismes, dont certains peuvent entraîner une maladie grave et mortelle appelée « botulisme»;
- Une boîte de conserve bosselée, rouillée ou qui suinte ;
- Une boîte de conserve sans date de péremption ou dont la date de péremption est dépassée. Il est donc vivement conseillé de vérifier, lors des achats, la date de péremption marquée sur les boîtes de conserve.

D. GESTION DES MATIERES PREMIERES

Lors de la livraison des aliments en provenance d'un fournisseur ou d'un marché, il faut s'assurer de la bonne conformité des produits aux exigences de qualité. L'un des moyens pour garantir la qualité est d'avoir un réseau fixe de fournisseurs qui connaissent bien les critères de qualité des matières premières et des ingrédients exigés pour assurer leur salubrité.

D.1. L'étiquetage des matières premières et ingrédients

Les denrées conditionnées doivent porter les indications suivantes :

- La dénomination du produit ;

- La liste des ingrédients ;
- La quantité ;
- Le nom du producteur, distributeur ou vendeur et son adresse ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés sanitaires et gustatives, cette date pouvant être une DLC ou une DLUO, et les instructions pour le stockage ;
- Le numéro d'identification du lot.

La DLC: la Date Limite de Conservation

Elle est utilisée pour les denrées fragiles et est matérialisée par l'indication «**a consommer jusqu'au jour/mois/année**».

Exemple: a consommer jusqu'au 28/09/2016 signifie que le produit peut être consommé dans de bonnes conditions jusqu'au 28 septembre 2016 compris.

La DLUO: la Date Limite d'Utilisation Optimale

Elle est utilisée pour les produits stables ou stabilisés (légumes secs, conserves...) et est matérialisée par l'indication «à consommer de préférence avant le jour/mois/année». Passée cette échéance, le produit ne présente pas de risques sanitaires puisque sa stabilité biologique est maintenue, mais ses qualités organoleptiques commencent à s'altérer.

D2. Le contrôle à la réception

Les contaminations sont possibles quand le conditionnement est altéré, quand la DLC est dépassée et quand la chaîne du froid, pour les produits frais, n'a pas été respectée. Par exemple, il arrive fréquemment que les revendeurs, pour réaliser des économies d'énergie électrique, arrêtent les réfrigérateurs la nuit. Ils les rebranchent au matin avant que n'arrive le premier client.

Cette pratique est à combattre car les denrées devant être conservées au frais ne le sont plus et vont ainsi rapidement se dégrader. Des mesures préventives et la surveillance s'imposent donc: la vérification des emballages et des conditionnements, la vérification des DLC, la vérification des températures à la réception des marchandises et le contrôle visuel.

1-2- LES CONDITIONS REQUISES DE TRANSPORT, DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION DES MATIERES PREMIERES ET DES INGREDIENTS

A. LE TRANSPORT DES MATIERES PREMIERES ET INGREDIENTS

Les bonnes conditions de transport contribuent à préserver la qualité des aliments et permettent d'éviter tout développement de microorganismes. C'est pourquoi, lors du transport des denrées alimentaires:

- Il faut utiliser un panier, une bassine, un seau, une cuvette ou un chariot propre;
- Il ne faut pas mélanger les produits d'origine animale et/ou les produits d'origine végétale, afind'éviter la contamination croisée entre ces produits. Il ne faut donc pas mettre ensemble sans lesséparer avec un emballage étanche, viandes et poissons, viandes/poissons et légumes. Lors du

transport, la réglementation pour ce qui concerne les températures doit être respectée et la chaîne du froid maintenue.

B.LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES MATIERES PREMIERES ET INGREDIENTS

Pour bien stocker et bien conserver les produits alimentaires en luttant contre les polluants, les microbes et autres agents d'altération, il est indispensable de respecter les bonnes conditions d'hygiène ci-après:

- Bien emballer les produits;
- Les garder dans des récipients propres disposés sur des tables ou étagères propres;
- Les protéger par des couvercles ou des nappes en plastique;
- Maintenir la propreté des enceintes de rangement et des rayonnages;
- Détruire systématiquement tous les produits altérés;
- Lutter contre les insectes et les rongeurs;
- Veiller à la propreté du personnel ayant accès aux structures de stockage/conservation.

La conception des structures de stockage/conservation doit répondre aux exigences ci-après:

- Leur nettoyage doit pouvoir se faire facilement et profondément;
- La circulation de l'air doit pouvoir y être assurée facilement;
- Elles doivent être protégées contre les ravageurs;
- Aucun animal domestique ne doit être toléré dans les lieux de stockage.