

PROJETS SALVES & DEFI-VIANDE

« SECURITE ALIMENTAIRE A BASE DE VIANDE ISSUE
DE L'ENTREPRENEURIAT SOCIAL »

&

DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DES ACTEURS DE
LA FILIERE VIANDE DE PETITS RUMINANTS

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DANS LA PRE
PARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS DE RUE

Boîte à images destinée à la sensibilisation des acteurs informels de la
restauration de rue à Lomé (Togo)

Réalisée grâce à la contribution financière de la CEDEAO, la Confé-
dération suisse (DDC), les cantons, associations et fondations en Suisse

juin 2021



DESCRIPTION DE LA BOITE A IMAGES

Cette boîte à images est un outil développé en étroite collaboration avec :

- **La Division Contrôle et Inspection Sanitaire du Ministère de la Santé, de l'Hygiène Publique, et de l'Accès Universel aux Soins**
- **La Division de la Promotion de la Santé du Ministère de la Santé, de l'Hygiène Publique, et de l'Accès Universel aux Soins »**
- **La Direction de l'Elevage du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et du Développement Rural**
- **L'ONG OADEL: Organisation pour l'Alimentation et le Développement Local**
- **l'ONG Vétérinaires Sans Frontières Suisse.**

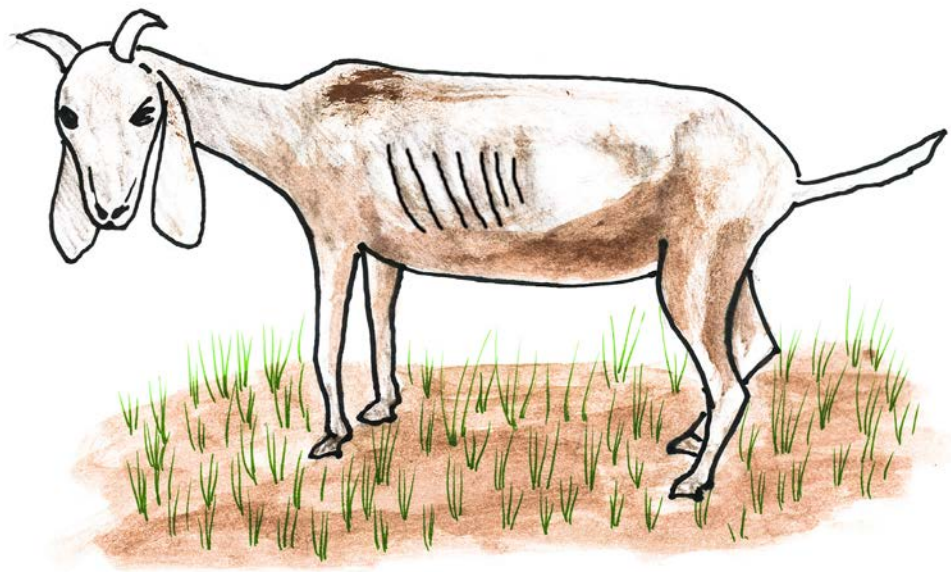
Elle est destinée à la formation et à la sensibilisation des acteurs informels actifs dans la restauration de rue (restauratrice, rôtisseurs, bouchers), en particulier ceux qui utilisent la viande de petits ruminants dans la préparation des repas.

Elle se base sur le contenu du manuel de formation de la FAO édité en 2007 et intitulé: « LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DANS LA PRÉPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS DE RUE EN AFRIQUE ».

Elle se compose de 25 illustrations réparties dans les 5 modules suivants:

- Module 1:** Matières premières
- Module 2:** Milieu
- Module 3:** Matériel
- Module 4:** Main-d'œuvre
- Module 5:** Méthode

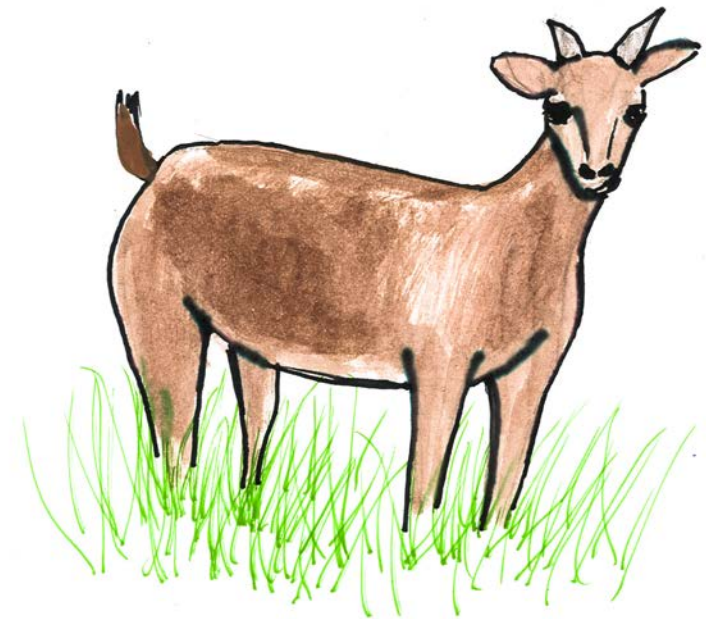
1A



1B



1C



MODULE 1: MATIÈRES PREMIÈRES

circuit d'approvisionnement et lieu d'achat

Objectifs:

Pouvoir distinguer un animal physiquement en bon état d'un animal malade ou un animal en état de gestation

Description des images:

- **1a-** Une chèvre en mauvais état (maigre);
- **1b-** Une chèvre gestante (enceinte)
- **1c-** et une chèvre en bon état (grasse)

Consignes:

- Décrire les images
- Quelle est la différence entre ces animaux?

Messages-clé:

Acheter les animaux vivants et en bon état chez un commerçant d'animaux reconnu

2A



2B



MODULE 1: MATIÈRES PREMIÈRES

circuit d'approvisionnement et lieu d'achat

Objectifs:

Pouvoir apprécier l'hygiène sur les lieux d'achat ou d'abattage d'animaux

Description des images:

- **2a-** Un abattage à la maison ou clandestin dans un milieu insalubre (pratique à décourager)
- **2b-** Un abattage dans une aire d'abattage agréé et propre (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrire l'image
- Monter la différence entre les deux images
- Montrer l'image à encourager et celle à décourager

Messages-clé:

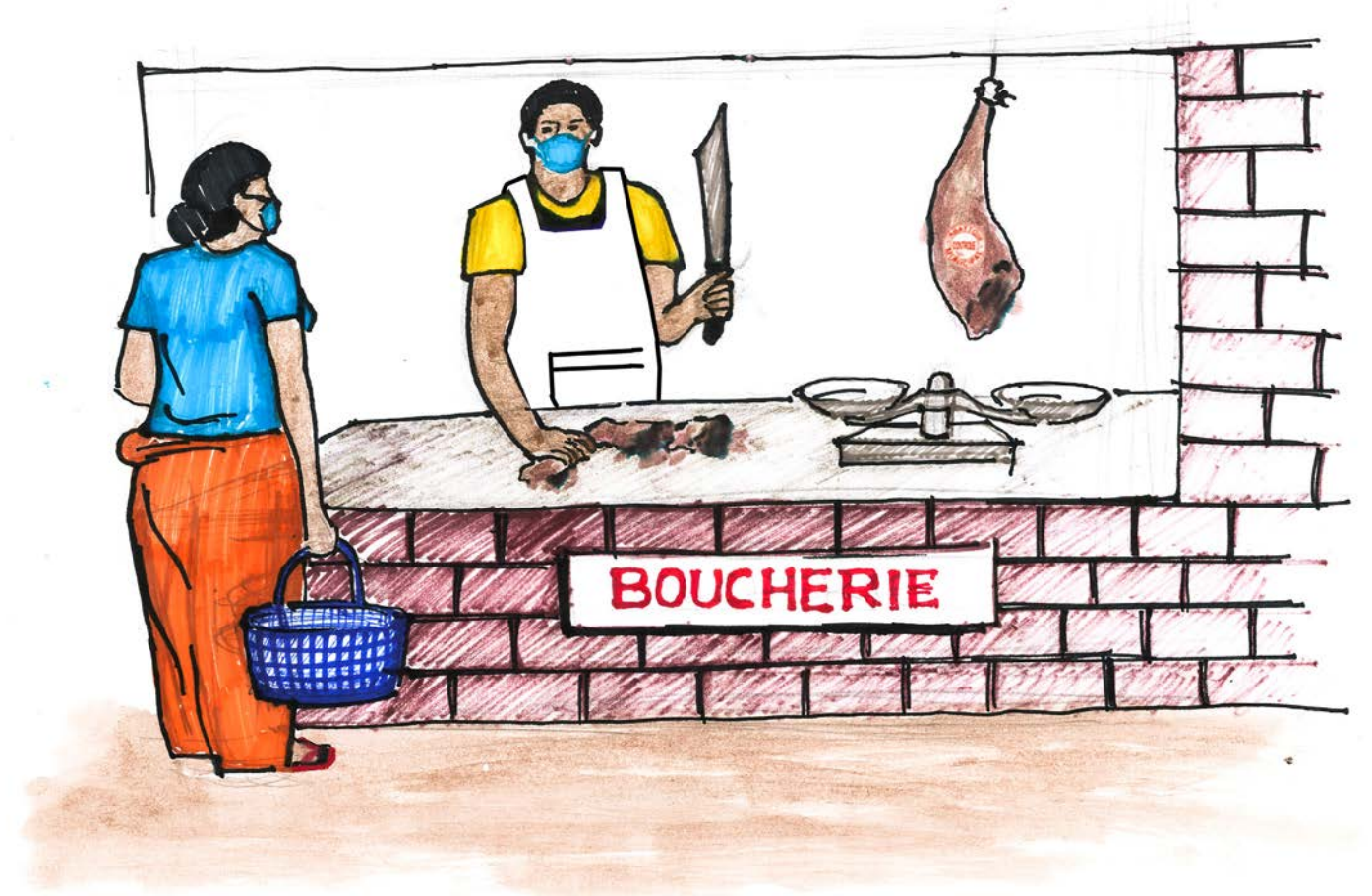
- Faites toujours abattre vos animaux dans une aire d'abattage reconnue par l'Etat (Gbossimé, ONAF, Agoè-Zongo, etc.) ou dans un emplacement désigné par les autorités vétérinaires locales

- La loi togolaise prévoit des sanctions à l'auteur d'un abattage clandestin des animaux destinés à la commercialisation. Ces sanctions peuvent être une peine d'emprisonnement de 1 à 6 mois et/ou une amende de 100 000 F à 200 000 F

3A



3B



MODULE 1: MATIÈRES PREMIÈRES

circuit d'approvisionnement et lieu d'achat

Objectifs:

Pouvoir apprécier l'hygiène sur les lieux d'achat de viande

Description des images:

- **3a-** La première image montre un lieu de vente ou d'achat de viande très insalubre avec des mouches et chien errant.
- **3b-** La deuxième image montre une dame devant une boucherie salubre achetant de la viande. On note:
 - La propreté de l'environnement du boucher le boucher est apparemment propre et a porté les équipements de protection individuel
 - Une preuve de contrôle vétérinaire: tampon visible sur les carcasses exposées

Consignes:

- Décrire l'image
- Monter la différence entre les deux images
- Montrer l'image à encourager et celle à décourager

Messages-clé:

- Acheter votre viande dans une boucherie agréée, abattoir et boucherie dans les marchés,
- S'abstenir de s'approvisionner en matières premières (viande) auprès des vendeurs qui ne respectent pas les règles élémentaires d'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale
- Vérifier avant d'acheter ou d'utiliser, la qualité des aliments (couleur, odeur, saveur, consistance, etc.)

4A



4B



MODULE 1: MATIÈRES PREMIÈRES

Transport, stockage et conservation

Objectifs:

Connaître les principes élémentaires à mettre en application lors du transport, du stockage et de la conservation des matières premières

Description des images:

- **4.a-** De retour du marché, une femme transportant tous ses approvisionnements (viande, poissons, légumes) dans un même panier (**pratique à décourager**).
- **4.b-** De retour du marché, une femme transportant tous ses achats de matières premières dans des récipients différents et couverts dans certains cas (**pratique à encourager**).

Consignes:

- Décrivez les deux images
- Comparez les deux images
- Montrer la pratique à encourager et la pratique à décourager

Messages-clé:

- Transporter la viande à l'aide d'un contenant/ récipient (bassine, seau, panier etc) bien protégé contre les contaminants (poussière, fumée, mouches) et à l'abris du soleil et des intempéries.
- Eviter de mélanger dans un même contenant/récipient les viandes, les légumes ou poissons achetés. Il ne faut donc pas mettre ensemble sans les séparer avec un emballage étanche, viandes et poissons, viandes/poissons et légumes.

5A



5B



MODULE 1: MATIÈRES PREMIÈRES

Transport, stockage et conservation

Objectifs:

Connaître les principes élémentaires à mettre en application lors du transport, du stockage et de la conservation des matières premières

Description des images:

- **5a-** La Première image montrant une dame qui a déposé une bassine à même le sol et contenant la viande non couverte et jonchée de mouches et d'ordures (pratique à décourager)
- **5b-** La deuxième image montre une dame transvasant ses achats (viande) d'une glacière contenant de la glace dans un congélateur (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrire l'image
- Comparez les deux images
- Montrer la pratique à encourager et la pratique à décourager

Messages-clé:

Eviter la rupture de la chaîne du froid entre l'acquisition, le stockage et la préparation des viandes et poissons en les conservant dans un congélateur ou en utilisant une technique conventionnelle

6A



6B



6C



6D



MODULE 1: MATIÈRES PREMIÈRES

l'eau

Objectifs:

Faire acquérir aux apprenants les principales notions d'hygiène dans le domaine de la gestion de l'eau au cours du processus de préparation et de vente d'aliments de rue.

Description des images:

- **6a-** Une femme s'approvisionnant à une source d'eau potable, notamment à une borne-fontaine du réseau d'eau courante (pratique à encourager)
- **6b-** Pour une bonne gestion de l'eau potable sur les lieux de préparation et de vente, celle-ci est conservée dans un grand récipient à couvercle.
- **6c-** L'eau de boisson est prélevée avec un gobelet propre (pratique à encourager)
- **6d-** Une femme servant de l'eau potable contenue dans une carafe à son client

Consignes:

- Décrivez les images
- Résumez les bonnes pratiques à observer autour de l'eau dans la préparation et la vente des aliments

Messages-clé:

- Approvisionner vous en eau potable à des sources garanties comme le réseau d'eau courante (TdE) ou à défaut un forage d'eau contrôlé et traité
- Utiliser de l'eau potable pour tout besoin de la restauration (préparation des aliments, le lavage des ustensiles, le lavage des mains, la consommation des clients etc.)
- Couvrir toujours votre réservoir d'eau de boisson et prélevez l'eau à l'aide d'un gobelet propre.
- A défaut d'une source d'eau améliorée, faire la désinfection de l'eau avec les comprimés de chlore.

7A



7B



MODULE 2: MILIEU

Environnement immédiat du lieu de préparation et de vente des aliments

Objectifs:

Amener les acteurs à connaître les règles d'hygiène applicables sur les lieux de préparation et de vente d'aliments de rue et de susciter leur mise en application .

- Maîtriser les principes d'hygiène qui déterminent le choix, l'emplacement et l'organisation de leur lieu de travail;
- Connaître les différentes méthodes d'assainissement et d'entretien du lieu de travail;
- Comprendre l'intérêt et la nécessité d'appliquer les règles d'hygiène susceptibles de garantir la qualité des aliments.

Description des images:

- **7a-** Un cadre insalubre de vente d'aliments de rue (à décourager)
- **7b-** Un cadre de préparation et de vente salubre (à encourager)

Consignes:

- Décrire l'image
- Donner d'autres exemples de cadre insalubre qu'on peut rencontrer autour du point de préparation et vente d'aliments
- Comparez les deux images
- Montrer la pratique à encourager et la pratique à décourager

Messages-clé:

- Préparer les aliments dans un lieu propre et bien entretenu, à l'abri de la poussière, du soleil, de la pluie et du vent, loin de toutes sources de contaminants tels que les déchets solides (épluchures de toutes sortes, restes alimentaires, etc.) et liquides (eaux usées, exsudats de poissons et de viandes)
- Construire le point de vente (cuisine, hangar, kiosque etc.) en matériaux solides et résistants, propres et en bon état, et tenus en des lieux propres même lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Installer le point de vente loin des sources de contamination telles que dépotoirs, caniveaux, latrine, élevage etc.)

8



MODULE 2: MILIEU

L'organisation et la gestion du lieu de travail de la restauration

Objectifs:

Amener les acteurs à connaître les règles d'hygiène applicables sur les lieux de préparation et de vente d'aliments de rue et susciter leur mise en application .

Maîtriser l'organisation et la gestion hygiénique des lieux de préparation et vente des aliments

Description des images:

8- Un lieu de vente de l'alimentation de rue mal organisé et mal géré autour de l'étalage, encombrement des lieux par des objets hors usages (à décourager)

Consignes:

- Décrire l'image
- Relever toutes les mauvaises pratiques qu'on peut observer autour d'un point de préparation et de vente d'aliments de rue
- Décrire les pratiques à encourager dans l'organisation et la gestion des lieux de préparation et de vente des aliments de rue

Messages-clé:

- N'utiliser jamais le point de vente comme lieux d'habitation ou dortoir et il ne doit pas contenir des articles non requis (chaussures, vêtement, objets hors usages etc.)
- Organiser la cuisine, le point de vente et le réfectoire en sorte à respecter « la marche en avant » (nettoyer et évacuer les déchets entre chaque opération, faire en sorte que le cheminement des matières premières au produit fini progresse sans jamais se recroiser ou croise le circuit des déchets).
- Protéger les aliments contre les poussières, insectes et l'haleine des clients
- Eviter la présence d'animaux domestiques (chiens, chats, volaille, etc) dans les lieux de préparation et de vente ;

9A



9B



MODULE 2: MILIEU

Entretien du lieu de préparation et de vente d'aliments

Objectifs:

Amener les acteurs à connaître les règles d'hygiène applicables sur les lieux de préparation et de vente d'aliments de rue et de susciter leur mise en application .

Connaitre quelques pratiques habituelles qui entraînent la contamination des aliments dans la restauration de rue

Description des images:

- **9a-** Une femme qui balaye le sol sans arroser entraîne le soulèvement de la poussière (à décourager)
 - Présence d'une poubelle non couverte et débordante à côté du lieu de préparation d'aliments (à décourager)
 - Présence de la poussière qui se dépose sur les aliments non couverts (à décourager)
- **9b-** Un lieu de vente bien entretenu avec une poubelle avec couvercle, les ustensiles et aliments dans des bassines et paniers couverts posés sur une table (à encourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- En plus des images citer d'autres exemples de pratiques qui entraînent la contamination des aliments dans la restauration de rue
- Décrire les pratiques à encourager dans l'entretien des lieux de préparation et vente des aliments

Messages-clé:

- L'espace de travail doit être régulièrement entretenu, en évitant de balayer le sol à sec ;
- Maintenir les locaux (murs, sols, plafonds) de la cuisine et lieux de vente dans un état de propreté générale ;
- Mettre les poubelles munies de couvercles contenant des sachets poubelle à une certaine distance des lieux où les aliments sont manipulés et vendus.
- Eliminer quotidiennement les déchets solides par le biais d'une structure de précollecte et évacuer les eaux usées dans un égout ou puisard.
- Laver à l'eau et au savon puis désinfecter le sol de la cuisine et lieu de vente à la fin de la journée avec de l'eau de Javel.
- Séparer les déchets solides (balayures, etc.) des déchets liquides (eaux de lavage)

10A



10B



MODULE 3: MATÉRIEL

Hygiène des ustensiles et des équipements

Objectifs:

il s'agit d'amener les manipulateurs de denrées alimentaires à observer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux matériels qui rentrent en contact direct ou indirect avec les aliments

- Identifier toutes les mauvaises pratiques appliquées dans la restauration de rue
- Déterminer les matériels et équipements requis pour la préparation et la vente des aliments;
- Connaître les différentes méthodes d'assainissement et d'entretien des équipements;
- Comprendre l'intérêt et la nécessité pour eux d'adopter les équipements spécifiques.

Description des images:

- **10a-** Une femme en train de faire la vaisselle à même le sol dans un environnement insalubre (pratique à décourager)
- **10b-** Dans un environnement propre, une femme lave ses assiettes dans une bassine d'eau savonneuse. Elle dispose de deux autres bassines contenant de l'eau propre pour le rinçage. On voit à côté dans une assiette, un pain de savon (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Faire une comparaison entre les deux images
- Décrire les pratiques à encourager dans l'entretien du matériel et équipements de préparation et vente des aliments

Messages-clé:

- Laver les ustensiles, assiettes, cuillères etc. au fur et à mesure de leur emploi, à l'eau additionnée de détergents, suivi d'un rinçage à l'eau potable, puis un passage à l'eau de javel et enfin un nouveau rinçage à l'eau potable
- Une marmite d'eau bouillante peut être utilisée pour stériliser les cuillères et fourchettes lavées
- Renouveler régulièrement l'eau de lavage et de rinçage
- Laver puis désinfecter à l'eau de Javel toutes les surfaces qui rentrent en contact avec les aliments



MODULE 3: MATÉRIEL

Hygiène des ustensiles et des équipements

Objectifs:

il s'agit d'amener les manipulateurs de denrées alimentaires à observer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux matériels qui rentrent en contacts direct ou indirect avec les aliments

Connaître le rangement hygiénique du matériel dans une restauration collective

Description des images:

11- Pour l'aménagement rigoureux et correct de l'espace, une femme en train de ranger ses ustensiles de cuisine; les planches à découper et les casseroles sont accrochées à des clous fixés au mur; les assiettes sont rangées dans des paniers à mailles en matière plastique (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Donner les exemples de mauvais rangement du matériel favorables aux contaminations
- Décrire les pratiques à encourager dans le rangement des ustensiles de cuisine, des couverts

Messages-clé:

Ranger les assiettes, gobelets, et ustensiles propres de façon renversée dans un panier ou un contenant surélevé.

12A



12B



MODULE 3: MATÉRIEL

Hygiène des ustensiles et des équipements

Objectifs:

Amener les restaurateurs à utiliser les outils et produits adaptés pour l'entretien du matériel et équipement de la restauration

- Connaître les outils et produits à utiliser pour faire le nettoyage et lavage dans une restauration collective
- Connaître les différentes méthodes d'assainissement et d'entretien des équipements;
- Comprendre l'intérêt et la nécessité pour eux d'adopter les équipements spécifiques.

Description des images:

- **12a-** Eponge à base de filet pour la vaisselle (pratique à encourager)
- **12b-** Serviette de table jetable pour essuyer les mains (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Citer les différents produits habituellement utilisés pour le nettoyage et lavage du matériel et les surfaces de travail dans la restauration de rue
- Citer les produits et matériel de nettoyage et de lavage à encourager dans la restauration collective

Messages-clé:

- Eviter de mettre des serviettes à usage commun à la disposition des clients pour le nettoyage des mains et de la bouche.
- Renouveler régulièrement les éponges de vaisselle tous les trimestres car ils retiennent souvent les débris ;
- Laver, désinfecter et sécher les éponges de vaisselle à la fin de chaque journée de travail
- Mettre à disposition des consommateurs des dispositifs de lavage des mains adéquats.
- Disposer des poubelles avec couvercles fabriquées en un matériau imperméable, facile à nettoyer et avec un sac plastique à l'intérieur

13A



13B



MODULE 4: MAIN D'ŒUVRE

Hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale

Objectifs:

Mettre à la disposition des acteurs les notions d'hygiène corporelle et l'hygiène des mains des manipulateurs de denrées alimentaires.

Acquérir les principales notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale recommandées aux manipulateurs d'aliments

Description des images:

- **13a-** Une femme servant avec sa main nue les aliments aux clients (pratique à décourager).
- **13b-** Une femme servant les aliments à un client avec une fourchette. (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez les images
- Relevez les pratiques à décourager et les pratiques à encourager

Messages-clé:

- S'abstenir de toute pratique non hygiénique ou malsaine, notamment :

- Manipuler les aliments lorsque vous êtes enrhumés ou si vous avez la toux

- Se toucher la bouche, la langue, le nez, les yeux, les cheveux, etc. au cours de la préparation et de la vente

- Cracher, se moucher, éternuer ou tousser au-dessus ou à proximité des produits alimentaires

- Garder une distance d'au moins un (01) mètre entre les clients et les aliments cuits

14A



14B



MODULE 4: MAIN D'ŒUVRE

Hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale

Objectifs:

mettre à la disposition des acteurs les notions d'hygiène concernant le comportement des manipulateurs des denrées alimentaires

Acquérir les principales notions d'hygiène vestimentaire et comportementale recommandées aux manipulateurs d'aliments de rue

Description des images:

- **14a-** Une femme parlant beaucoup et postillonnant pendant qu'elle sert le client (Pratique à décourager)
- **14b-** Une femme en EPI approprié servant les aliments à un client, les deux portant un cache-nez (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez les images
- Relevez les pratiques à décourager et les pratiques à encourager

Messages-clé:

- S'abstenir de toute pratique non hygiénique ou malsaine, notamment :
 - Manipuler les aliments lorsque vous êtes enrhumés ou si vous avez la toux
 - Bavarder au cours de la vente
 - Manipuler l'argent avec la même main qui rentre en contact avec les aliments à servir
 - Se toucher la bouche, la langue, le nez, les yeux, les cheveux, etc. au cours de la préparation et de la vente
 - Cracher, se moucher, éternuer ou tousser au-dessus ou à proximité des produits alimentaires
- Gardez une distance d'au moins un (01) mètre entre les clients et les aliments cuits

15



MODULE 4: MAIN D'ŒUVRE

Objectifs:

mettre à la disposition des acteurs les notions d'hygiène vestimentaire et l'hygiène des mains des manipulateurs des denrées alimentaires

Acquérir les principales notions d'hygiène vestimentaire et l'hygiène des mains recommandées aux manipulateurs d'aliments;

Description des images:

15- 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)

Consignes:

- Décrivez les images
- Relevez les pratiques à décourager et celles qui sont à encourager par rapport à l'hygiène des mains et l'hygiène vestimentaire

Messages-clé:

- Veiller à votre propreté personnelle et celle de tous les manipulateurs des denrées et du matériel
- Laver-vous les mains à l'eau et au savon avant de manipuler les aliments, avant de changer d'activité, après avoir manipulé la viande ou le poisson crus, après avoir touché l'argent, à la sortie des toilettes, après avoir balayé et ou constaté que les mains sont sales, etc ...
- Porter toujours les bavettes, les tabliers et foulard ou filet, propres et en bon état, de préférence blancs ou de couleur claire
- Couper les ongles et les brossés régulièrement avec une brosse.
- Enlever les bijoux (bague, montre) avant de commencer le travail



MODULE 4: MAIN D'ŒUVRE

Objectifs:

Mettre à la disposition des acteurs les notions d'hygiène corporelle des manipulateurs des denrées alimentaires

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

Acquérir les principales notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale recommandées aux manipulateurs d'aliments

Description des images:

16- Un personnel de santé délivre une carte professionnelle de santé (CPS)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Pourquoi faut-il se faire établir une CPS ?
- Quelles sont les étapes pour se faire établir une CPS ?

Messages-clé:

- Faire établir ou renouveler à tous ceux qui interviennent dans la préparation et vente des aliments une carte professionnelle de santé au service d'hygiène le plus proche
- Désinfecter et protéger toutes blessures aux mains par un pansement ou par des gants adaptés à la cuisine avant de manipuler les aliments



MODULE 5: MÉTHODE

Préparation et technique de conservation par la chaleur

Objectifs:

mettre à la disposition des acteurs les notions élémentaires d'hygiène concernant les méthodes de préparation et de vente des 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;
- Mettre en application les règles d'hygiène à observer lors des opérations de préparation et de vente d'aliments

Description des images:

17- Une vendeuse de rue maintient les aliments au chaud dans des marmites sur des fourneaux (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Relevez les pratiques à décourager et les pratiques à encourager dans la préparation des aliments

Messages-clé:

- Réchauffer toujours les aliments cuits avant de les servir.
- Conserver les aliments cuits à température chaude (supérieure à 62°C) jusqu'à la consommation s'ils doivent être consommés chauds.



MODULE 5: MÉTHODE

Transport des aliments

Objectifs:

mettre à la disposition des acteurs les notions élémentaires d'hygiène concernant les méthodes de transport 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 au transport des aliments préparés vers les lieux de vente

Description des images:

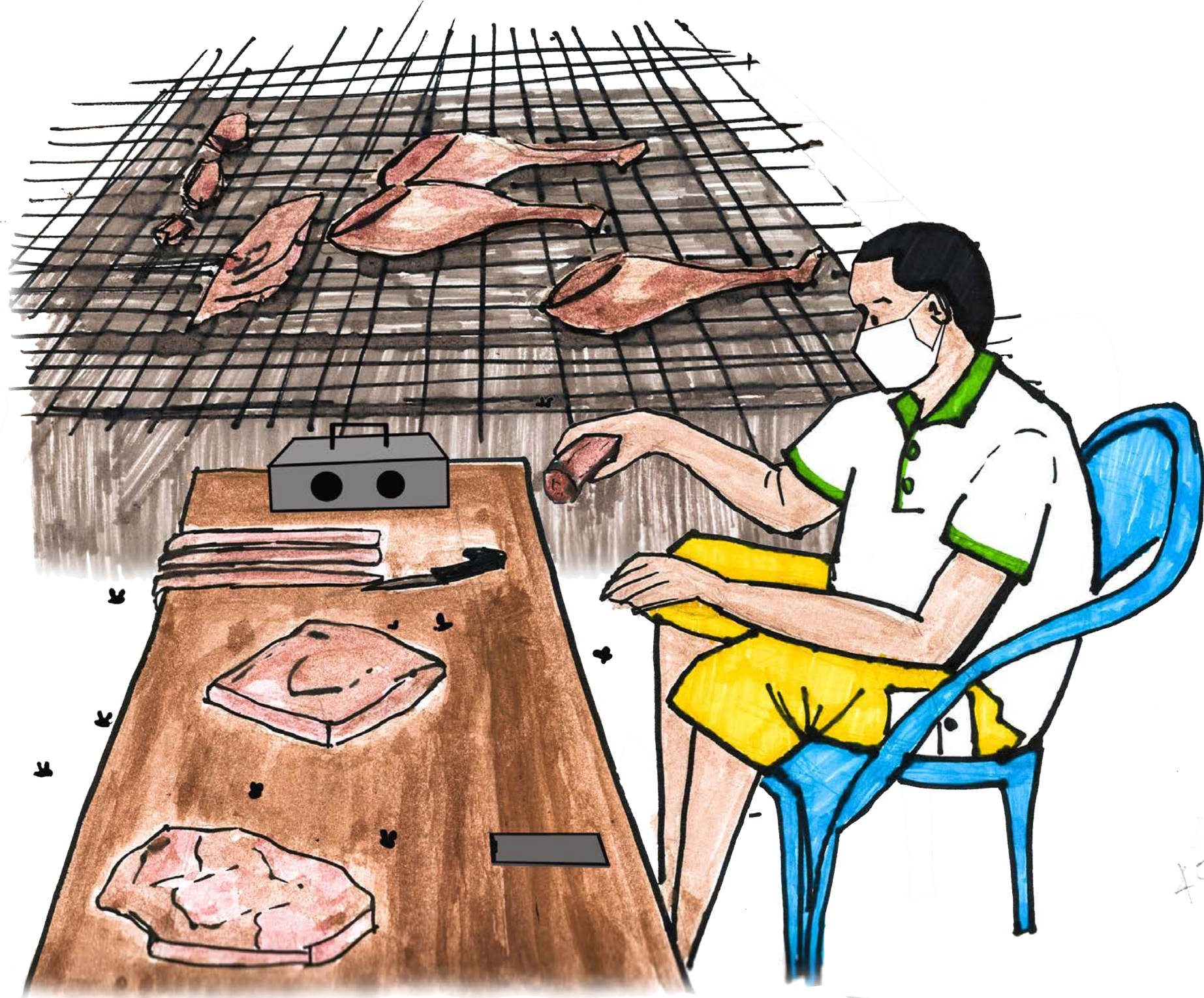
18- Une femme transportant des récipients contenant des aliments préparés sur un chariot (un pousse-pousse) bien couverts par un tissu vers le lieu de vente (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Relevez les pratiques à décourager et les pratiques à encourager lors du transport des aliments préparés depuis la maison vers un lieu de vente

Messages-clé:

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



MODULE 5: MÉTHODE

Lutte contre les vecteurs de maladie

Objectifs:

Mettre à la disposition des acteurs les notions élémentaires de lutte contre les ravageurs, les mouches et la poussière dans la préparation et vente des aliment 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 des aliments;
- Mettre en application les règles d'hygiène à observer lors des opérations de préparation d'aliments

Description des images:

19- Un rôti expose la viande à la poussière et aux mouches; de plus son plan de travail est fait en bois, qui est un matériau déconseiller pour la manipulation de viande ; le plan de travail contient des objets personnels (pratique à décourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Relevez les pratiques à décourager et les pratiques à encourager pour lutter contre les mouches et poussière lors de la préparation et vente des aliments

Messages-clé:

- Protéger les aliments contre les ravageurs, insectes et les poussières
- Disposer les plans de travail ou de préparation revêtus d'un matériau imperméable et facile à nettoyer; en bon état et hygiéniques, situés à au moins 60 à 70 cm du sol.

20



MODULE 5: MÉTHODE

conservation des repas/ viandes invendus

Objectifs:

Mettre à la disposition des acteurs les meilleurs techniques de conservations des aliments

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

maîtriser les techniques de conservations des aliments invendus

Description des images:

20- un rôti-
seur
conserve le reste de viande dans un réfrigérateur (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez l'image
- Quel est le devenir des aliments invendus enfin de journées dans une restauration de rue
- Décrire les techniques de conservation des restes d'aliments ou les aliments qui ne sont pas destinés à la consommation immédiate

Messages-clé:

- Garder les aliments invendus ou les aliments qui ne sont pas immédiatement consommés dans un endroit frais, bien ventilé ou de préférence réfrigéré, jamais à l'air libre, à la température ambiante ou au soleil.
- Conserver les restes de viande au frais ou au réfrigérateur à 4°C
- Séparer les aliments cuits des aliments crus.

21A



21B



MODULE 5: MÉTHODE

Lavage des mains

Objectifs:

Mettre à la disposition des acteurs les notions élémentaires de bonnes pratiques de lavage des mains

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

- maîtriser les notions d'hygiène du lavage des mains
- mettre en application les meilleures techniques de lavage des mains

Description des images:

- **21a-** Plusieurs personnes se lavant les mains dans une même cuvette (pratique à décourager)
- **21b-** Un client se lavant les mains sous le robinet d'un réservoir d'eau potable fermé. L'eau sale est recueillie dans un seau plastique muni de couvercle perforé placé sous le robinet (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez les images
- Comparer les images
- Décrire la meilleure technique de lavage des mains

Messages-clé:

- Il est fortement déconseillé aux clients de se laver les mains à plusieurs, simultanément ou successivement, dans la même cuvette d'eau;
- Il est recommandé de se laver les mains sous un filet d'eau courante propre avec du savon avant et après le repas
- Les manipulateurs doivent se laver les mains à l'eau propre et au savon avant et après toute manipulation

22A



22B



MODULE 5: MÉTHODE

Manipulation de l'argent

Objectifs:

Mettre à la disposition des acteurs les notions élémentaires d'hygiène concernant l'état et le comportement 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 manipulation de l'argent lors de la vente des aliments

Description des images:

- **22a-** Un client se lave les mains à l'aide d'une carafe ; cette pratique ne permet pas un lavage efficace (pratique à décourager)
- **22b-** Une femme qui sert le repas et une autre qui reçoit l'argent (pratique à encourager)

Consignes:

- Décrivez les images
- Comparer les images

Messages-clé:

- Eviter de manipuler l'argent et les aliments en même temps.
- Il faut prévoir une personne qui prend les commandes et reçoit l'argent



VÉTÉRINAIRES
SANS FRONTIÈRES
SUISSE
member of VSF International



Bureau Togo Villa N°140
SEA , rue 192 Aflao Gakli, 02
BP 20513 Lomé - Togo



<http://www.vsf-suisse.org/>



+228 92 99 97 17
+228 90 28 28 76

Dessins et Conception Graphique:

African Art Awake
africanartawake@gmail.com

