***Fiche technique***

**Les bonnes pratiques d’hygiène**

1. **Milieu**

**Le kiosque**

Le lieu d’implantation des locaux doit être éloigné des milieux malsains.



**Ne jamais installer son unité de production à proximité d’une rigole, des tas d’ordures, des lieux de défections, des caniveaux, des lieux d’inondation, etc.**

1. **Matériels et équipements**

Choisissez toujours du matériel (les palettes, les cuves, les fûts, les tamis, les bacs, les tables de conditionnement) facile à nettoyer, au besoin démontable, ne présentant pas de source de contamination.



**Choisir de préférence du matériel en acier inoxydable ou plastique**

**Nettoyage/désinfection des locaux et équipements**

**Pour réussir un bon nettoyage :**

* commencer par l’élimination des gros déchets en surface
* mouiller à l’eau savonneuse et frotter pour faciliter le détachement des déchets
* s’assurer que le détergent utilisé convient
* rincer à l’eau simple pour enlever toutes les saletés détachées
* faire sécher aussi rapidement que possible afin d’empêcher le développement des microbes

**Pour bien désinfecter:**

* faire un bon nettoyage complet
* choisir un désinfectant en fonction des germes à combattre
* privilégier l’utilisation de l’eau chaude

1. **Main d’oeuvre**

**Hygiene du personnel : hygiène du corps**

**Veillez à la propreté des vêtements et du corps !** Ceci permet d’éviter la transmission d’impuretés et de microorganismes.

**Il est souhaitable d’avoir des blouses**

**Blanches et des couvre-chefs de travail. Les vêtements et le linge des unités de transformation doivent être changés chaque jour.**



**Lavage des mains**

Moments de lavage des mains

* + Avant de commencer le travail
  + Avant et après avoir mangé
  + Après avoir manipulé des objets sales (une poubelle par exemple)
  + Après usage des toilettes
  + Après avoir éternué ou toussé

Comment doit-on se laver les mains ?

* + Mouiller les mains
  + Prendre le savon
  + Frotter bien les mains
  + Sécher bien les mains







**Retirer les bijoux** (bagues, boucles d’oreilles, broches, bracelets etc.) car ils constituent des dangers physiques et microbiologiques.









**Se couvrir la tête** lorsqu’on travaille pour éviter que les cheveux ou mèches ne tombent dans les produits.

**Bonne image à obéir Mauvaise image à éviter**





**Hygiène du comportement et des habitudes**

**Pendant la production, évité de mettre les doigts:**

**Dans le nez Dans la bouche Dans l’oreille**







**Au cours des manipulations, il est interdit de :**



* **Tousser**
* **Crier**
* **Cracher**
* **Eternuer**
* **se moucher**
* **gratter la tête ou la figure**
* **se peigner**
* **fumer**
* **Manger**
* **mâcher de la cola ou du chewing-gum**
* **utiliser les cure-dents**
* **avoir un crayon derrière l’oreille**

Etat de santé



**En cas de maladies** telles que nausées, diarrhée, vomissements, informer le chef d’atelier qui doit écarter impérativement le malade de la chaîne de production.

**En cas de blessure**, couvrez la plaie avec un pansement imperméable ou un doigtier.





**Circuit du personnel**

**Les personnes chargées de la réception des produits crus**

**ne doivent pas rentrer dans les locaux de production sans**

**au préalable laver les mains et changer de vêtements.**

Les visites

Les visiteurs doivent respecter les consignes d’hygiène telles que :

* ne pas visiter l’aire de conditionnement
* ne pas toucher les produits au conditionnement
* ne pas éternuer, ni cracher etc

**Instaurer un jour réservé aux visites et s’assurer du respect des consignes d’hygiène par les visiteurs.**

L’achat des matières premières

Pour l’achat des matières premières, les règles suivantes doivent être respectées :

* contrôler la qualité des produits (toucher, vue, odeurs, pesées).
* vérifier la conformité par rapport aux exigences réglementaires.

Transport

Le moyen de transport doit être propre, sans trace de liquide quelconque et uniquement destiné au transport d’aliments de mêmes catégories.

Les matériels de transport mieux adapté sont les seaux et bidons en inox, en aluminium et en plastiques.

Réception

A la réception, vérifier toujours la qualité de la matière première et ne pas hésiter à renvoyer les produits non conformes ;

La quantité de la matière première devra être systématiquement vérifiée par pesée et notifiée dans un cahier appelé **« cahier de réception ».**

**Pour réussir un bon approvisionnement, il faut établir un cahier de charge qui contient les exigences suivantes :**

* **Caractéristiques de la matière**

• type de matière première exigé

• quantité totale

• qualité : absence d’impureté et de micro-organismes nuisibles

• type d’emballage

• étiquetage du lot

* **Mode de transport**

• type de transport (camions, voitures, charrettes, moto, vélo …)

• conditions exigées, propreté, bâches, pas de mélange avec des matières premières non alimentaires.

* **L’eau**

L’eau d’un fleuve, d’un marigot ou d’une mare ne doivent pas être utilisée comme eau de boisson ou pour faire la cuisine sans avoir été auparavant rendue potable.

**Nettoyage et désinfection**

Un bon nettoyage du matériel de laiterie doit comporter les opérations suivantes :

* Trempage du matériel dans un bac rempli d’eau de préférence tiède afin de favoriser le décollement des souillures
* Rinçage éventuellement, afin d’éliminer les souillures encore adhérentes
* Nettoyer par brossage, avec une solution d’eau chaude additionnée d’un détergent alcalin. Il est nécessaire d’alterner de temps en temps l’usage d’un détergent acide notamment lorsque l’eau de lavage est chargée en calcaire.
* Rinçage à l’eau chlorée destiné à détruire les germes dangereux. Ceci est la désinfection. Avec un verre aux trois quarts plein d’eau de javel à 12° chlorométries pour dix litres d’eau, on obtient une destruction de tous les germes
* Egouttage du matériel à l’abri de la poussière afin d’éviter toute contamination

Parfois, il est difficile dans des endroits reculés du pays de trouver des détergents. Dans ce cas après le nettoyage l’exposition du matériel au soleil servira de désinfection.

**Durée de stockage estimée de produits laitiers**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produit** | **Sans réfrigération** | **Cave de sous-sol (18° C)** | **Réfrigération**  **(4° C)** | **Congélation**  **(-20°C)** |
| **Lait Frais** | 1 jour |  | 3-4 jours | Peut être fait |
| Pasteurisation basse (65C/30m ) | 1-2 jours |  | 1 semaine | Rarement fait |
| Lait pasteurisé (80° C/15 min.) | 1-2 jours |  | 1 semaine | 3-6 mois |
| **Lait Bouilli (90-100° C)** | 1-2 jours |  | 1 semaine | 3-6 mois |
| **Yaourt** | 3-4 jours |  | 1-2 semaines | Devient granuleux |
| **Fromage de Yaourt (Labneh**) | 4-5 jours |  | 1- 2 semaines | Inconnu |
| Lait stérilisé emballé | 6 mois |  | Pas nécessaire | Pas fait |
| Stérilisé à l’UHT /emballé et aseptisé | 8 mois |  | Pas nécessaire | Pas fait |
| **Fromage mariné au sel (Feta)** | **8-12 mois** | **8-12 mois** | Pas nécessaire | Pas fait |
|  |  |  |  |  |
| **Fromage blanc frais (Mozarella)** | 4-5 jours | 1-2 semaines | 2-3 semaines | 6-12 mois |
| Fromage de longue durée, mou (Camembert, Brie) | 1 semaine | 1-3 semaines | 1-3 mois | Devient granuleux |
| Fromage de longue durée, semi mou (Havarti) | 4-6 semaines | Bénéfique | 4-6 mois | Pas bénéfique |
| Fromage de longue durée, | 8-12 mois | Bénéfique | 1-3 ans | Pas bénéfique |
| Lait concentré sucré | 1-2ans |  | Pas nécessaire | Pas fait |
| Lait en poudre | 8-12 mois |  | Pas fait | Pas fait |
| **Beurre** | Devient mou | Bénéfique | 1-2 mois | 1 année |
| Ghee (Beurre /huile liquide) | Devient liquide | Bénéfique | 6-12 mois | 1 année |