



FICHE D'INFORMATION

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS SUR LA FERME: BONNES PRATIQUES AGRICOLES ET BONNES PRATIQUES DE MANIPULATION - SANTÉ ET HYGIÈNE DES TRAVAILLEURS

J. A. Lepper, K. R. Schneider, R. M. Goodrich-Schneider, et A. Sreedharan¹

Adapté par Charles Bency Appolon²

Introduction

Les bonnes pratiques agricoles (BPA) et les bonnes pratiques de manipulation (BPM) englobent les procédures générales que les producteurs, emballeurs et transformateurs de fruits et légumes frais doivent suivre pour assurer la sécurité de leurs produits. Les BPA traitent généralement des pratiques pré-récolte (c'est-à-dire sur le terrain), tandis que les BPM couvrent les pratiques post-récolte, y compris l'emballage et l'expédition. Cette fiche d'information couvre les BPA et les BPM relatifs à la santé et à l'hygiène des travailleurs.

Dangers microbiologiques

Le contact entre les produits frais et les matières fécales a toujours été la cause de la plupart des maladies d'origine alimentaire. Des microorganismes pathogènes peuvent être trouvés sur les employés, qu'ils proviennent d'une maladie infectieuse, d'une plaie ouverte ou d'un manque d'hygiène de base. Les travailleurs du secteur alimentaire doivent bien comprendre et pratiquer une hygiène appropriée, sinon ils risquent de contaminer involontairement les produits, l'eau et d'autres travailleurs. Les opérateurs devraient reconnaître et établir des pratiques d'hygiène qui minimisent le risque de contamination entre les produits frais et les sources de dangers microbiens.

Contexte réglementaire

En Haïti, aucune réglementation spécifique sur la sécurité à la ferme n'a encore été adoptée. Cependant, il existe un ensemble de lois sur la santé et l'hygiène des travailleurs, qui sont limitées à celles énoncées dans le Code du Travail Haïtien (6) et à celles du Code rural haïtien décrivant l'hygiène rurale générale (5). Alors que la loi haïtienne du travail couvre la sécurité des employés sur le lieu de travail; le Code rural haïtien, à travers quatorze articles, dicte, entre autres, l'hygiène personnelle dans une communauté rurale. Par exemple, certaines lois du Code rural haïtien interdisent la défécation à proximité de la zone de production pour éviter la contamination de la ferme.

Le gouvernement haïtien, par le biais du ministère de l'Agriculture, du ministère du Commerce et de l'Industrie et du ministère de la Santé publique, fait des progrès mais ne dispose toujours pas de règles pratiques sur la sécurité alimentaire à la ferme. Créé en 2012 par le Ministère du Commerce et de l'Industrie, le Bureau Haïtien des Normes (BHN) organise et gère les activités liées à la normalisation, la certification, la métrologie industrielle, la promotion de la qualité; il fournit également un support technique

¹J. A. Lepper, coordonateur de sécurité sanitaire des aliments; K. R. Schneider, professeur; R. M. Goodrich-Schneider, professeur; et A. Sreedharan, ancien assistant de recherche postdoctorale; Département des sciences alimentaires et de la nutrition humaine, UF / IFAS Extension, Gainesville, FL 32611.

²Adaptée de la publication # FSHN-1010 de la source d'information électronique (EDIS) UF / IFAS par Charles Bency Appolon du projet Feed the Future Haïti Appui à la Recherche et au Développement Agricole (AREA). Date de publication originale mars 2012. Révisée en novembre 2017. Adaptée en avril 2020.

(2). Cependant, le gouvernement haïtien n'a adopté, jusqu'à date, aucun règlement sur la sécurité sanitaire des aliments dans les fermes.

Conformément à l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, les pays membres de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) tels que Haïti ont le droit d'appliquer les mesures nécessaires pour protéger la vie et la santé des êtres humains, des animaux et des plantes. Les membres de l'OMC peuvent fonder leurs mesures nationales sur les normes, directives et autres recommandations internationales adoptées par la Commission du Codex Alimentarius FAO / OMS là où elles existent (3). Haïti peut ensuite utiliser les normes internationales établies dans le Codex Alimentarius par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) pour établir ses propres mesures.

Les textes de base du Codex Alimentarius sur l'hygiène alimentaire favorisent la compréhension de l'élaboration et de l'application des règles et réglementations en matière d'hygiène alimentaire. Les principes généraux d'hygiène alimentaire couvrent les pratiques d'hygiène de la production primaire à la consommation finale, en mettant en évidence les principaux contrôles d'hygiène à chaque étape (2).

Haïti est également membre de divers réseaux internationaux de normalisation tels que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), la Commission panaméricaine de normalisation (COPANT) et l'Organisation régionale de la CARICOM pour les normes et la qualité (CROSQ).

Par exemple, ISO 22000/TS décrit des programmes et des pratiques pour aborder le rôle que l'environnement de production joue dans la production de produits alimentaires sûrs. Les exigences comprennent, entre autres, la mise en place de bonnes installations sanitaires et de bonnes pratiques d'hygiène qui font référence aux programmes préalables (1).

Comment contrôler les potentiels dangers

Afin de se conformer aux différentes normes internationales, certains programmes préalables sont nécessaires pour renforcer ces dispositions générales et évolutives. Les BPA jouent certainement un rôle impératif dans la réduction des dangers potentiels dans les aliments. La mise en œuvre des BPA en matière de santé et d'hygiène personnelles bénéficiera non seulement à la viabilité financière d'une entreprise mais également à la sécurité globale de ses produits (5).

Hygiène et Santé Personnelle

Les entreprises de production et de transformation des aliments devraient suivre les bonnes pratiques agricoles décrites ci-dessous. Tous les employés doivent être pris en considération, qu'ils aient ou non un contact direct avec le produit.

Établissez un programme de formation. Assurez-vous que tous les employés comprennent les principes de base de l'assainissement et de l'hygiène par le biais d'un programme de formation, d'instructions individuelles ou de démonstrations, telles que la bonne technique de lavage des mains. Le niveau de compréhension, de suivi et de profondeur de la formation peut dépendre des responsabilités et des exigences des travailleurs. Placez des affiches sur le lavage des mains à proximité des installations de lavage des mains pour renforcer les procédures de lavage des mains appropriées. Assurez-vous que tous les nouveaux employés sont formés avant de commencer à travailler et que tous les employés sont formés au moins une fois par an ou au début de chaque nouvelle saison d'emballage. Cela devrait être suivi de vérifications de routine pour garantir la conformité.

- **Familiarisez-vous avec les signes et symptômes typiques des maladies infectieuses.** Exclure les travailleurs qui présentent des signes et des symptômes de maladie de travailler directement ou indirectement avec des produits frais. Salmonella, Shigella, Escherichia coli O157: H7 et le virus de l'hépatite A sont des exemples d'agents pathogènes qui peuvent provoquer des maladies infectieuses par les aliments. Les symptômes courants des maladies d'origine alimentaire sont la fièvre, la diarrhée et les vomissements. Demandez aux employés malades de le dire aux

superviseurs. Dans certains cas, il faut interdire aux travailleurs de travailler tout autour du produit. Fournir une protection contre une lésion. Ne laissez pas les employés travailler avec des produits frais ou du matériel s'ils ont une lésion, comme une ébullition ou une blessure, qui ne peut pas être complètement recouverte. Les plaies ouvertes doivent être recouvertes d'un pansement imperméable.

- **Mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.** En plus du lavage des mains, les gants à usage unique peuvent être un outil hygiénique efficace. Changer de gants après avoir mangé, fumé, utilisé les toilettes, manipulé des matériaux autres que des produits frais, ou chaque fois que les gants sont endommagés ou contaminés. Envisagez d'installer des robinets automatiques et des distributeurs de serviettes en papier pour éviter la recontamination après le lavage des mains.
- **Mettre en place un code vestimentaire.** Les employés doivent porter des vêtements propres et / ou des vêtements de protection propres, tels que des uniformes ou des tabliers. Les vêtements de protection doivent être retirés avant d'utiliser les toilettes. Les autres habitudes qui peuvent minimiser la contamination des produits par les employés comprennent le fait de garder les ongles courts, de ne pas porter de bijoux, de porter des attaches ou des couvre-cheveux et de ne pas porter d'articles personnels dans les poches.
- **S'assurer que les bonnes pratiques d'hygiène sont suivies par les visiteurs.** Assurez-vous que les inspecteurs, les acheteurs et les autres visiteurs de la ferme, des installations d'emballage ou de transport suivent les pratiques d'hygiène établies.

Formation

Pour aider à guider la formation aux pratiques d'hygiène, certaines normes d'assainissement doivent être prises en compte lors des sessions de formation pour les travailleurs des produits frais. Les domaines de formation suggérés sont ci-dessous.

- **Assurez-vous que les travailleurs comprennent l'importance d'une bonne hygiène.** Tous les travailleurs doivent comprendre comment une mauvaise propreté personnelle peut affecter eux-mêmes et les consommateurs des produits frais qu'ils manipulent. Les pratiques insalubres peuvent provoquer des maladies chez les travailleurs et le public.
- **Connaître l'importance du lavage des mains.** Les agents pathogènes qui causent la maladie se trouvent fréquemment dans les selles. Il est important de se laver soigneusement les mains avant le travail et après être allé aux toilettes pour réduire le risque de contamination des produits frais.
- **Former les employés aux bonnes techniques de lavage des mains.** Enseignez aux travailleurs comment se laver efficacement les mains et les parties exposées des bras. La technique appropriée comprend le frottement rigoureux des mains pour déloger les bactéries, l'utilisation de savon à l'eau tiède, le nettoyage sous les ongles et entre les doigts, le rinçage et le séchage des mains avec une serviette en papier à usage unique ou un séchoir à air. Le lavage des mains doit durer au moins 20 secondes.
- **Fournir des toilettes appropriées.** Demandez aux travailleurs d'utiliser les toilettes désignées pour éviter la contamination des champs, des produits, des autres travailleurs et de l'approvisionnement en eau. Désignez des zones spécifiques pour les autres activités des employés, comme manger, boire, fumer, faire des pauses et ranger les effets personnels.

Opérations d'autocueillette et stands en bordure de route

Les producteurs qui vendent directement aux clients ou permettent aux clients de cueillir des produits frais sur le terrain devraient tenir compte des BPA suivantes en matière de santé et d'hygiène:

- Promouvoir de bonnes pratiques d'hygiène, comme la mise à disposition de postes de lavage des mains pour les clients sur le terrain.
- Fournir des toilettes propres, correctement fournies et pratiques aux clients.
- Promouvoir de bonnes pratiques de manipulation / transformation, comme encourager les clients à laver les produits frais avant de manger.

Références

1. Association Francaise de Normalisation (AFNOR). (2020, 2 11). *What Is ISO 22000*. Retrieved from AFNOR Groupe: <https://www.afnor.org/en/insights/food-safety/what-is-iso-22000/>
2. CARICOM Regional Organisation for Standards and Quality. (2019, 11 22). *CARICOM Regional Organisation for Standards and Quality*. Retrieved from CARICOM Regional Organisation for Standards and Quality: <https://website.crosq.org/index.php/haiti>
3. EUR- LEX Access to European Law. (2020, 02 11). *Accession of the European Community to the Codex Alimentarius Commission*. Retrieved from EUR - LEX Access to European Law: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM:f84006>
4. FAO & WHO. (2009). *Codex Alimentarius-Food Hygiene Basic Texts Fourth Edition*. Rome: FAO and WHO
5. Food and Drug Administration. 1998. "Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables." Washington, D.C. U.S. Department of Health and Human Services, FDA. Accessed June 9, 2017. Available at <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ProduceandPlanProducts/UCM064574>.
6. Haiti, Département de la Justice. (1963). *Code Rural Dr. François Duvalier*. Port-au-Prince: Port-au-Prince, Impr. de l'Etat. Accessed on February 4, 2020. Available at <https://archive.org/details/coderuraldrfran00hait/page/48/mode/2up>
7. International Labour Organization; International Finance Corp. (2016). *Guide Pratique Droit du Travail Haitien*. BetterWork Haiti.