

L'HYGIENE DE GARGOTE

-



Août
2008



Ce guide est conçu par l'ONG EAST dans le cadre de la mise en œuvre du programme plan bleu, plan vert de la Commune Urbaine d'Antananarivo.

On constate dans de gargotiers de nombreuses inattentions, par insouciance et par manque de moyen de travaux, pouvant affecter le côté hygiénique de leur métier.

Ce guide est donc fait pour conscientiser et éduquer les gargotiers afin qu'ils prennent les mesures nécessaires pour améliorer dans leur travail. Il donne les conseils utiles à l'instauration de conditions de meilleure hygiène dans leur local de travail et de son environnement immédiat (marché).

Il a été conçu par Ndrema Anselme **RAKOTOMIRAHO**, Coordinateur d'IEC Hygiène et Santé, de l'ONG EAST en collaboration avec deux stagiaires de l'Université de Grenoble :

- CARAT Anne Laure
- NAZARIES David Florian

1- LES OBJECTIFS

Ce livret vise:

- La mise à niveau et le renforcement de connaissance des gargotiers sur le respect de l'hygiène dans son local.
- L'information des gargotiers sur les normes sanitaires requises à ce métier.

2- LES LOIS ET DECRETS REGLEMENTANT LES VENTES DES ALIMENTS AU SEIN DE LA COMMUNE URBAINE D'ANTANANARIVO

Ci après quelques lois et décrets réglementant la vente d'aliments.

(traduction libre des contenus de ces lois)

- Décret n°192-FVP/ANT/RV/DEL/1/ du 07/01/85 art.1
 - Interdiction de vente d'aliments pourris, périmés.
 - Les aliments doivent être protégés par une vitrine.
- Décret n°266-FVP/ANT/RV/DEL/1/ du 24/02/79 art.1
 - La vente doit être faite sur un lieu désigné par l'autorité locale.
- Décret n° 2099-66 du 12 Juillet 1966.
 - Les aliments doivent être protégés de mouches et d'autres comme le rat
 - Interdiction de vente d'aliments sur les trottoirs hors du marché
- Décret n° 9-FAR/ANT/KAB du 28 février 2000 concernant la gestion du marché et la vente d'aliments

La gargote :

- Doit se trouver dans un local
- Le local doit être lavable et propre
- Doit posséder de balai et poubelle. Et elle est responsable de l'évacuation de ses déchets.

3- L'HYGIENE

On définit l'hygiène comme étant les précautions permettant d'éviter les maladies liées aux microbes et aux vers.

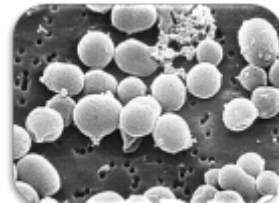
Ici on parle donc des précautions nécessaires pour assurer l'hygiène des aliments.

Ce livre se tourne essentiellement sur l'hygiène du vendeur et des outils et matériels utilisés dans la gargote car tous deux constituent les principaux vecteurs de microbes qui pourraient affecter les aliments et causer la maladie.

4- LES MICROBES

Les microbes sont des micro-organismes généralement invisibles à l'œil nu. Les microbes pathogènes causent de maladies.

Voici quelques photos de microbes agrandis au microscope.



Bactéries



Virus



ver

5- ORIGINES DES MICROBES

Les microbes sont présents partout du fait de leur petite taille mais ils se développent mieux en milieux riches en nutriments.

Les microbes pathogènes se développent mieux dans des milieux sales.

Nous indiquons ici quelques milieux favorables à la prolifération de ces pathogènes. Ces milieux se trouvent dans l'environnement au quotidien de l'homme.



WC



Canal,
caniveau et
décharge



Mais à part tout cela, des microbes se trouvent aussi à l'intérieur du corps humain (flores microbiennes).

C'est pour cette raison qu'il est recommandé par la réglementation en vigueur que la tenue de gargote ou de boucherie doit être affectée à un homme sain (en bonne santé).

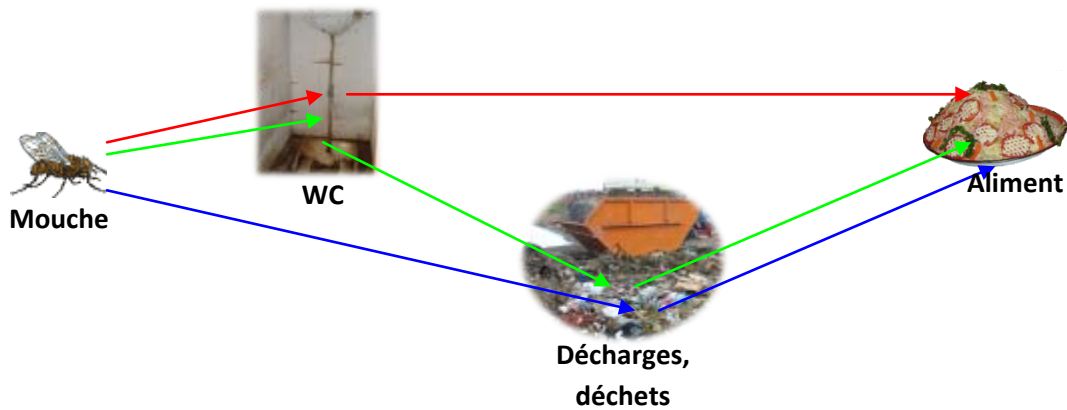
6- MODES DE TRANSMISSION DE MICROBES

Du faite de leur petite taille, les microbes se transmis assez facilement: par le vent, par l'eau, par d'autres vecteurs comme les petits animaux.



Rat, vecteur potentiel de
microbe pathogène

Exemple de transmission par la mouche..



Ce schéma montre les voies possibles de tramission de microbes par la mouche.

Exemple de transmission par la main



7- LES DANGERS ET MESURES PREVENTIVES A FAIRE

Les dangers concernent l'atteinte de maladies par la personne entre autres la choléra, la tuberculose et les intoxications alimentaires.

On peut très bien se passer de ces maladies en faisant quelques gestes de prévention et d'application de l'hygiène dans les gargotes.

7.1. au marché

- **Veiller à l'éradication de l'éparillement de matières fécales**

Utiliser de bloc sanitaire propre et aux normes.



- **Eviter l'éparillement des déchets**

Utilise de bac pour jeter les déchets et ordures.



7.2. dans la gargote

- **Entretenir le local**

maintenir propre et rangé l'endroit de préparation (cuisine) et du service.



- **Utiliser des outils convenables à l'activité**

Conserver entre 5°C et 7°C les aliments pourissables.

Ne jamais recongeler les aliments



Utiliser de vitrine pour protéger des mouches et poussières des aliments



Mettre du tablier propre et utiliser de pince à aliment



Pince à aliments

- **Se tenir toujours propre**

Laver très souvent ses mains



Se servir d'outils propres pour entretenir l'intérieur du local



Se procurer de poubelle pour la gargote



■ **Utiliser de l'eau potable**

Utiliser soit l'eau de la JIRAMA soit de l'eau traitée avec du Sûr'eau pour toutes les activités dans la gargote.

Se servir de plusieurs récipients pour laver et rincer les ustensils et changer très souvent l'eau



8- EN RESUME

Au marché je contrôle l'éparpillement des ordures et matières fécales par :




1. L'utilisation de wc.
2. Le ramassage et jet de déchets dans les poubelles.
3. Sensibilisation des autres à faire de même.

Au pavillon :

4. Je rends propre et range le local de préparation, et utilise d'outils convenables pour garder les aliments
5. J'utilise de vitrine pour protéger des mouches et poussières des aliments et utilise de pince à aliment
6. Je me lave les mains très souvent et au besoin
7. Je nettoye fréquemment mon pavillon
8. Je mets mes déchets dans une poubelle à couvercle pour éviter les mouches.
9. J'utilise l'eau potable pour toutes les activités dans la gargote et je me sert de plusieurs récipients pour laver et rincer les ustensils

9- RESPONSABILITES DE CHACUNE

Les responsabilités de chaque entité sont les suivantes :

	<p>Mise aux normes des WC.</p> <p>Contrôle de l'hygiène du marché.</p> <p>Entretien et gestion des allées, points d'eau et déchets dans les marchés.</p>
	<p>Formation et sensibilisation sur l'hygiène.</p> <p>Réhabilitation pour la mise aux normes de WC.</p> <p>Dotation de bacs à ordures pour le marché.</p> <p>Réfection des caniveaux dans le marché.</p>
	<p>Veille à l'hygiène des aliments.</p> <p>Contrôle des biens communautaires : WC, caniveaux, bacs à ordures.</p> <p>Sensibilise les clients à l'hygiène.</p>

ONG EAST

Local du Bâtiment de 5è arrondissement

Ambatomainty

101 Antananarivo

Madagascar

