



Chapitre 1 : Notions générales

2. Hygiène et sécurité des aliments

2.1. Introduction

L'hygiène et la sécurité des aliments sont des aspects essentiels de notre vie quotidienne. En effet, nous sommes tous susceptibles de consommer des aliments à divers moments de la journée, que ce soit à la maison, au travail ou au restaurant. C'est pourquoi il est primordial de veiller à ce que ces aliments soient préparés et manipulés dans des conditions sanitaires optimales, afin d'éviter tout risque pour notre santé.

L'hygiène alimentaire englobe différents aspects tels que la propreté des locaux, du matériel utilisé (ustensiles de cuisine) et des mains des manipulateurs, ainsi que le respect des normes de préparation, de conservation et du transport des aliments. La sécurité alimentaire, quant à elle, vise à prévenir les risques de contamination des aliments par les différents types de dangers en mettant en place des mesures de contrôle et en respectant les réglementations en vigueur.

2.2. Définitions et terminologie

- **Industrie des aliments** : Ensemble des divers procédés qui permettent de préparer, transformer et conserver les aliments.

- **Codex Alimentarius**

Le *Codex Alimentarius*, ou « Code alimentaire », est un programme qui reflète le code mondial des normes alimentaires. Il constitue la référence mondiale au sujet des normes alimentaires et est adopté par la Commission du *Codex Alimentarius* qui a été créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires.

Le *CODEX ALIMENTARIUS* vise à garantir des denrées alimentaires sûres et saines pour tous et partout.

Le **Codex Alimentarius** a défini l'**hygiène alimentaire** comme « toutes les conditions et les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et l'aptitude à l'utilisation des aliments dans toutes les étapes de la chaîne alimentaire »

L'hygiène alimentaire est ainsi un moyen et un résultat :

- Moyen : C'est l'ensemble des pratiques professionnelles qui contribuent à maintenir une entreprise agro-alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène.
- Résultat : C'est la qualité sanitaire des produits alimentaires fabriqués.

L'hygiène est alors, l'instrument essentiel de la sécurité sanitaire des aliments

Quant à la **sécurité alimentaire**, elle revêt deux significations.

- La première signification (**Food Security**) concerne l'accès général à la nourriture. D'après une définition de 1996 du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, « la sécurité alimentaire est



assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine ».

Les quatre dimensions principales de la sécurité alimentaire sont les suivantes :

- ✓ Disponibilité physique des aliments : Cela concerne l'offre alimentaire, influencée par la production, les stocks et les échanges commerciaux.
- ✓ Accès économique : La sécurité alimentaire des ménages dépend non seulement de la disponibilité, mais aussi des revenus, des dépenses et des prix des aliments.
- ✓ Utilisation des aliments : Cela fait référence à l'optimisation des nutriments par le corps, influencée par les pratiques alimentaires, la diversité du régime et la répartition des aliments au sein des ménages.
- ✓ Stabilité : L'accès régulier à des aliments suffisants est essentiel. Des facteurs comme les conditions climatiques, l'instabilité politique et les problèmes économiques peuvent affecter cette stabilité.

Ces quatre dimensions doivent être satisfaites **simultanément** pour garantir la sécurité alimentaire,

- La seconde signification (**Food Safety**), qui est l'objet de ce cours, concerne l'assurance que les aliments ne sont pas nocifs pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage prévu ».

Afin de préserver la sécurité sanitaire, il existe un certain nombre de normes et de bonnes pratiques à respecter lors de la manipulation des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. Les principes de base de la sécurité alimentaire sont ce qu'on appelle les 4 C :

- ✓ **Clean** (Nettoyer) : Laver les mains, les surfaces et les aliments.
- ✓ **Cook** (Cuire) les aliments à la bonne température pour éliminer les agents pathogènes.
- ✓ **Chill** : Laisser refroidir les aliments à des températures appropriées.
- ✓ **Cross**-Contamination avoiding : Éviter la contamination croisée

Autres définitions :

- **Salubrité** : Assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Cette notion s'applique aux caractéristiques intrinsèques du produit, à savoir le goût, l'odeur, la texture, la présentation, avec la présence de la flore d'altération (bactéries, levures et moisissures).

La notion de sécurité est donc plus forte que celle de salubrité mais les résultats sont identiques : **des pertes**. Dans le cas d'insalubrité on peut perdre le produit et dans l'autre cas (insécurité) on peut perdre le consommateur.

- **Danger** : Agent biologique, chimique ou physique présent dans l'aliment et pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé du consommateur. *Un danger c'est concret !*
- **Risque** : Probabilité de voir se manifester l'effet néfaste résultant de la présence d'un danger dans l'aliment. *Un risque c'est un nombre*



- **Contaminant** : Tout agent biologique, chimique ou physique, corps étranger ou autres substances n'ayant pas été ajoutés intentionnellement dans l'aliment, qui peut en compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité.
- **Contamination** : Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire
- **Analyse des dangers** : Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers identifiés dans les matières premières et les autres ingrédients, dans l'environnement, dans le procédé ou dans l'aliment, et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider s'il s'agit ou non de dangers significatifs.
- **Niveau acceptable** : Niveau d'un danger dans un aliment auquel ou en dessous duquel celui-ci est considéré comme sûr pour l'usage auquel il est destiné.
- **Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)** : Mesures et conditions fondamentales appliquées à chaque étape de la chaîne alimentaire pour fournir des aliments sûrs et salubres.
- **Traçabilité / traçage des produits** : capacité de retracer et de suivre une denrée alimentaire à travers toutes les étapes spécifiées de la production, de la transformation et de la distribution.
- **Nettoyage** : Enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou d'autre matière indésirable.
- **Désinfection** : Réduction, au moyen d'agents biologiques ou chimiques et/ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes viables présents sur une surface, dans l'eau ou dans l'air, jusqu'à l'obtention d'un niveau qui ne compromet pas la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments.
- **Manipulateur d'aliments** : Toute personne qui manipule directement des aliments emballés ou non emballés, des équipements et des ustensiles utilisés pour les aliments, ou des surfaces qui entrent en contact avec les aliments, et dont on attend qu'elle se conforme aux exigences en matière d'hygiène des aliments.
- **Agroalimentaire** : désigne l'ensemble des activités de transformation en denrées alimentaires, d'exploitation et de conditionnement des produits de l'agriculture (culture, élevage) et de la pêche, destinées à la consommation humaine et animale.

2.3. Importance de l'hygiène alimentaire

L'hygiène et la sécurité alimentaire sont d'une importance primordiale pour plusieurs raisons :

1. Prévention des maladies alimentaires et protection de la santé publique : L'hygiène et la sécurité alimentaire sont essentielles pour prévenir les maladies d'origine alimentaire causées par la contamination des aliments par des bactéries, des virus, des parasites ou des produits chimiques.
2. Préservation de la qualité des aliments : Une manipulation et un stockage adéquats des aliments permettent de préserver leur qualité, leur fraîcheur et leurs propriétés nutritionnelles. Une mauvaise hygiène peut entraîner une détérioration des aliments, leur altération ou leur contamination, réduisant ainsi leur valeur nutritive et leur attrait pour les consommateurs.
3. Renforcement de la confiance des consommateurs : L'hygiène et la sécurité alimentaire sont essentielles pour renforcer la confiance des consommateurs dans les produits alimentaires.
4. Respect des normes et des réglementations : Les pays ont établi des normes et des réglementations strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la qualité



et l'innocuité des aliments. Le respect de ces normes est essentiel pour éviter des rappels de produits, des amendes ou des sanctions légales, ainsi que pour maintenir la confiance des consommateurs.

2.4. Qui en est responsable de la sécurité alimentaire ?

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire ont la responsabilité de veiller à ce que les denrées alimentaires soient sûres et exemptes de toute contamination. Il s'agit des producteurs, des transformateurs, des distributeurs, des détaillants, des traiteurs et des consommateurs de denrées alimentaires.

2.5. Conséquences du non-respect des conditions d'hygiène

Enjeu sanitaire : Intoxications alimentaires, allergies, coupures, étouffement, décès

Enjeu législatif : non-conformité à la réglementation

- Assignation de faire, consignations, saisies
- Amende et condamnation judiciaire des responsables
- Retrait de l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits alimentaires
- Fermeture temporaire ou définitive de l'établissement

Enjeu socio-économique : Dans certains cas : Erreur d'hygiène = Faillite d'une entreprise, chômage.