

SAUVER
DES VIES
CHANGER
LES VIES



Guide pratique de la sécurité sanitaire des aliments dans la production du Mbala Pinda

Manuel à destination des
groupements de femmes, 1ère édition

Chers groupements,

Chères formatrices de Mbala Pinda de la Bouenza,

Ce guide pratique de la sécurité sanitaire des aliments dans la production du Mbala Pinda vous est dédié, il a pour objectif de vous accompagner au quotidien dans votre travail de transformation.

Les éléments détaillés dans ce guide ont pour but de protéger votre groupement de tous risques sanitaires, et de protéger les consommateurs des risques alimentaires qui y sont liés.

Le Programme Alimentaire Mondial (PAM) vous invite à consulter régulièrement ce guide, et à faire appel aux équipes présentes sur le terrain si des questionnements apparaissent ou si des conseils sont nécessaires.

Nous sommes heureux de vous compter dans ce formidable projet, qui met en valeur la production locale et qui assurera aux écoliers de délicieux repas.

Merci à vous.

Avant-propos

La rédaction de ce *Guide pratique de la sécurité sanitaire des aliments dans la production du Mbala Pinda* s'insère dans la mise en œuvre du projet de renforcement des groupements féminins producteurs de Mbala Pinda dans la région de la Bouenza, et plus précisément dans les districts de Loudima et Madingou.

Il est à destination des femmes membres des groupements, et a pour objectif de les orienter dans :

- **La mise en place d'un espace de transformation propre et sain**, conforme aux normes requises.
- **Le suivi et le respect de procédures opérationnelles standards** en conformité avec les normes et les principes de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

La production d'aliments sains et sûrs pour les consommateurs et les consommatrices implique des procédures spécifiques à la manipulation, la préparation et le stockage des aliments.

Ces procédures servent à prévenir les maladies. **Ce présent guide vous donne des conseils pour limiter les risques à chaque étape de la fabrication de l'aliment**, pour mieux les surveiller et les maîtriser et ainsi éliminer les dangers.

Les procédures pour la transformation du manioc



Les transformatrices se lavent les mains et les avant-bras avec du savon pendant au moins 20 secondes, et portent des tabliers ainsi que des filets à cheveux ou foulards.



Les ingrédients sont inspectés visuellement en tenant compte de leur origine et durée de stockage, pour trouver les parasites et les champignons, les trous dans l'emballage ou autres signes visuels de dommage.



Les tubercules de mauvaise qualité ne doivent pas être utilisés. S'ils se sont abîmés pendant le stockage, les utiliser à d'autres fins.



Eviter de mettre les sacs contenant les tubercules à égoutter à même le sol. Les mettre sur les morceaux de bois propres ou bac de fermentation.



Le mélange de la pâte et des ingrédients est enveloppé dans **des feuilles d'amarantacées, essuyées avec un chiffon propre** pour éliminer parasites et poussière.



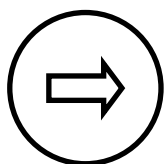
Le lieu de transformation est nettoyé en profondeur avec un savon désinfectant et de l'eau propre, ainsi que chaque outil utilisé dans la chaîne de production.



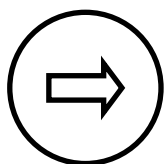
Ne pas utiliser les détergents (savons en poudre « pax ») pour le nettoyage des équipements et ustensiles de cuisine.

Les procédures pour la transformation de l'arachide

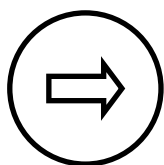
Le choix de la qualité de l'arachide constitue un critère déterminant sur la qualité du produit fini (mbala pinda). C'est pourquoi, il convient de respecter les conseils suivants :



Toujours utiliser des arachides dépourvues d'aflatoxines (champignons dans les arachides pourries, fripées, ou avec de mauvaises odeurs qui coûtent moins cher sur le marché et sont sources de plusieurs troubles digestifs).



Aucun produit préjudiciable ne doit être ajouté à la matière première (type levure, etc.).



Les contenants d'arachides doivent être stockés dans un endroit aéré sans les poser à même le sol. Ils doivent être **à l'abri des insectes** et autres ravageurs comme les rongeurs. Les sortir de temps à autres pour les aérer.

Que faire pour un bon respect des normes sanitaires ?



Surveiller et maîtriser son environnement de production

L'auto-inspection est le moyen le plus rentable pour le groupement de maintenir un environnement de production conforme aux exigences de la République du Congo en matière de transformation et de stockage des aliments. En assumant le rôle de l'enquêteur, nous pouvons découvrir des problèmes potentiels et les résoudre avant qu'ils ne deviennent de gros problèmes.

Un produit non conforme est un produit qui, à n'importe quel stade du processus de transformation ou de commercialisation, ne répond pas aux critères de sécurité et de qualité alimentaire convenus.

Cela peut s'appliquer aux matières premières, aux ingrédients, aux matériaux d'emballage, aux opérations en cours ou aux produits finis.



Mettre en place des actions correctives

Une action corrective doit être mise en place lorsqu'un écart est observé :

- **Aucun produit jugé préjudiciable à la santé ou altéré de quelque**

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=5_3209

