

GOUVERNORAT DU DISTRICT
DE BAMAKO

DIRECTION REGIONALE DE LA SANTE

Tel : 222 71 46/ 222 54 26

Fax : 222 51 70

Email : pfabamako@afribone.net.ml

REPUBLIQUE DU MALI
Un Peuple – Un But – Une Foi

**RAPPORT GENERAL DES ACTIVITES DE MISE EN ŒUVRE DES CINQ
CLES POUR LES ALIMENTS PLUS SÛRS**



Juillet 2007

SOMMAIRES

Pages	Titres
3 :.....	introduction
4 – 27 :.....	rapport de synthèse de l'enquête de base dans les six communes du District de Bamako
28 – 47 :.....	rapport de la formation sur les cinq clefs
48 – 53 :.....	rapport de l'administration des cinq clefs
54 – 60 :.....	rapport de la journée de sensibilisation et de plaidoyer sur les cinq clefs

I Introduction

La sécurité sanitaire de aliments est une des questions les plus importantes de santé publique. Les problèmes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments ont toujours été pris en compte. Malgré la préoccupation de tous les gouvernements du monde pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments, le problème des maladies qu'ils transmettent est une question de santé de plus en plus préoccupante au niveau mondial. Les maladies transmises par les aliments constituent un fléau considérable dans les pays en voie de développement, mais aussi dans les pays développés.

C'est dans ce cadre que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a pris conscience du besoin d'éduquer les personnes chargées de manipuler les aliments, en les responsabilisant par rapport à la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, l'OMS a développé les *Dix règles d'or pour l'innocuité des aliments*, qui ont été traduites et reproduites maintes fois. En 2001, après avoir consulté pendant une année des experts et des communicateurs de risques, l'OMS a présenté les *5 clefs pour des aliments plus sûrs*.

Ces clefs incorporent les messages des Règles d'or. Des titres simples et plus faciles à retenir ont été choisis, et les raisons des mesures suggérées sont expliquées en détail. Les 5 clefs pour des aliments plus sûrs sont les suivantes : 1) prenez l'habitude de la propreté, 2) séparez les aliments crus des aliments cuits, 3) faites bien cuire les aliments, 4) maintenez les aliments à bonne température et 5) utilisez de l'eau et des produits sûrs.

Cependant il est indispensable d'adapter les 5 clefs de l'OMS aux besoins et aux conditions d'un public destinataire spécifique, tant au niveau national que local.

C'est dans ce cadre que la Direction Régionale de la Santé en collaboration avec l'Organisation Mondiale de la Santé a mis en œuvre un certain nombre d'activités pour l'application des cinq clefs pour des aliments plus sûrs.

Le présent rapport retrace les détails des activités menées.

II Résultats de l'enquête sur la pratique des cinq clés dans les établissements alimentaires du District de Bamako

L'an deux mille sept et les 9, 10, 11 juillet les six communes du district de Bamako ont organisé une enquête sur la pratique des cinq clés de l'OMS de la sécurité sanitaire des aliments.

L'enquête a été menée par :

les chefs de Brigades d'hygiène des six communes du district ;

les chargés d'hygiène alimentaires des brigades d'hygiène.

La supervision a été assurée par :

La Direction Régionale de la santé du district ;

La Direction Nationale de la Santé

L'enquête de base des cinq clefs avait pour objectifs :

Objectif général :

Tester les cinq clés de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments dans le District de Bamako.

Objectifs spécifiques :

- Faire le point du niveau de connaissances, pratiques et aptitudes des cinq clefs dans 158 établissements alimentaires du District de Bamako;
- Faire le point du niveau d'utilisation des cinq clefs dans 158 établissements alimentaires;
- Recenser les difficultés par rapport à l'utilisation des cinq clés.

Méthodologie

La méthodologie utilisée était :

- Elaboration des fiches d'enquête ;
- Visites de terrain dans 158 établissements alimentaires (18 hôtels, 18 restaurants, 12 pâtisseries, 18 gargotes, 24 rôtisseries, 18 cafétérias, 18 boulangeries, 24 restaurants de rue) dans les six communes;
- Dépouillement et traitement des données de l'enquête par le logiciel EPI-INFO;
- Analyse et interprétation des résultats de l'enquête.

A l'issue de cette enquête préliminaire, les résultats suivants ont été obtenus :

73,60% des établissements, l'état de propreté est bon contre 26,40% mauvais ;

85,00% des établissements, l'état de propreté du matériel est bon contre 15,00% mauvais ;

81,30% des établissements, la chaîne de froid est fonctionnelle contre 18,80% mauvais ;

89,10% des établissements, le mode de conservation est satisfaisant contre 10,90% mauvais ;

99,30% des établissements, s'approvisionnement en eau à l'adduction, 0,70% au forage et 0,00% au puits ;

97,90% des établissements, l'eau est traitée contre 2,10% non traité ;

88,60% des établissements, il n'existe pas d'aliments avariés contre 11,40% existence d'aliments avariés ;

95,20% des établissements, les aliments cuits sont séparés des aliments crus contre 4,80% non séparés.

Les difficultés rencontrées étaient :

- la fiche d'enquête élaborée ne prend pas en compte certaines informations relatives aux gargotes et aux restaurants de rue ;
- la multiplicité des types d'établissements enquêtés notamment (hôtels, restaurants, pâtisseries, gargotes, rôtisseries, cafétérias, boulangeries, restaurants de rue) qui ne permet pas une bonne comparaison des données des établissements.

III Résultat du dépouillement des fiches d'enquête par communes

Cercle	Fréquence	Pourcentage
Commune 1	27	17,10%
Commune 2	25	15,80%
Commune 3	28	17,70%
Commune 4	25	15,80%
Commune 5	25	15,80%
Commune 6	28	17,70%
Total	158	100,00%

Répartition des communes par type d'établissements

Communes	Commune 1	Commune 2	Commune 3	Commune 4	Commune 5	Commune 6	TOTAL
Boulangerie	3	3	4	2	3	4	19
Cafétéria	3	2	3	3	3	1	15
Cantine	0	1	0	0	0	0	1
Dibiteries	5	5	5	4	4	4	27
Gargotes	4	2	4	6	3	4	23
Hôtel	3	3	2	3	3	3	17
Pâtisserie	2	1	2	2	2	2	11
Restaurant	7	8	8	5	7	10	45
TOTAL	27	25	28	25	25	28	158

Type d'établissements

Type d'établissements	Fréquence	Pourcentage
Boulangerie	19	12,00%
Cafétéria	15	9,50%
Cantine	1	0,60%
Dibiteries	27	17,10%
Gargotes	23	14,60%
Hôtel	17	10,80%
Pâtisserie	11	7,00%
Restaurant	45	28,50%
Total	158	100,00%

Type d'établissements par commune

Type d'établissements	Commune 1	Commune 2	Commune 3	Commune 4	Commune 5	Commune 6	TOTAL
Boulangerie	3	3	4	2	3	4	19
Cafétéria	3	2	3	3	3	1	15
Cantine	0	1	0	0	0	0	1
Dibiteries	5	5	5	4	4	4	27
Gargotes	4	2	4	6	3	4	23
Hôtel	3	3	2	3	3	3	17
Pâtisserie	2	1	2	2	2	2	11
Restaurant	7	8	8	5	7	10	45
TOTAL	27	25	28	25	25	28	158

Statut de l'établissement

Statut de l'établissement	Fréquence	Pourcentage
Agrée	112	77,80%
Non agréée	32	22,20%
Total	144	100,00%

Répartition des types d'établissement selon leur Statut

Type d'établissement	Agrée	Non agréée	TOTAL
Boulangerie	19	0	19
Cafétéria	7	5	12
Cantine	1	0	1
Dibiteries	23	4	27
Gargotes	14	4	18
Hôtel	16	0	16
Pâtisserie	9	0	9
Restaurant	23	19	42
TOTAL	112	32	144

3.1 Etat des locaux

3.1.1 Matériaux de construction

Matériaux de construction	Fréquence	Pourcentage
Banco	8	5,80%
Dur	83	60,60%
Paille	6	4,40%
Autre	40	29,20%
Total	137	100,00%

Répartition des types d'établissement selon leurs matériaux de construction

Types d'établissement	Autre	Banco	Dur	Paille	TOTAL
Boulangerie	0	0	18	1	19
Cafétéria	6	0	2	1	9
Cantine	1	0	0	0	1
Dibiteries	13	2	9	1	25
Gargotes	6	3	7	0	16
Hôtel	0	1	13	2	16
Pâtisserie	0	0	11	0	11
Restaurant	14	2	23	1	40
TOTAL	40	8	83	6	137

3.1.2. L'environnement immédiat

L'environnement immédiat	Oui	Non
Existence de tas d'ordures	13	28
Présence d'eau stagnante	35	29
Puisard à ciel ouvert	5	24
Total	53	81

Répartition des types d'établissement selon leur environnement immédiat.

Types d'établissement	Existence de tas d'ordures		Présence d'eau stagnante		Puisard à ciel ouvert		TOTAL	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Boulangerie	3	3	8	3	1	2	12	8
Cafétéria	3	3	3	3	1	3	7	9
Dibiteries	0	3	8	2	1	2	9	7
Gargotes	3	3	5	4	0	4	8	11
Hôtel	0	6	1	6	0	6	1	18
Pâtisserie	1	4	1	5	0	3	2	12
Restaurant	3	6	9	6	2	4	14	16
TOTAL	13	28	35	29	5	24	53	81

3.1.3 Salle à manger.

Etat de propreté (murs, planché, plafond)

Etat de propreté	Fréquence	Pourcentage
Bon	81	73,60%
Mauvais	29	26,40%
Total	110	100,00%

Répartition des types d'établissement selon leur état de propreté

Types d'établissement	Bon	Mauvais	TOTAL
Boulangerie	4	1	5
Cafétéria	2	5	7
Dibiteries	10	13	23
Gargote	13	6	19
Hôtel	15	0	15
Pâtisserie	10	0	10
Restaurant	27	4	31
TOTAL	81	29	110

Niveau d'aération

Niveau D'aération	Fréquence	Pourcentage
Bon	95	88,80%
Mauvais	12	11,20%
Total	107	100,00%

Répartition des types d'établissement selon le niveau d'aération

Types d'établissement	Bon	Mauvais	TOTAL
Boulangerie	5	0	5
Cafétéria	5	1	6
Dibiteries	16	6	22
Gargotes	17	3	20
Hôtel	14	1	15
Pâtisserie	10	0	10
Restaurant	28	1	29
TOTAL	95	12	107

Nature des surfaces

Nature des surfaces	Fréquence	Pourcentage
Lavable	70	64,80%
Non Lavable	38	35,20%
Total	108	100,00%

Répartition des types d'établissement selon la nature des surfaces

Types d'établissement	Lavable	Non Lavable	TOTAL
Boulangerie	7	0	7
Cafétéria	5	2	7
Dibiteries	8	15	23
Gargotes	9	10	19
Hôtel	14	1	15
Pâtisserie	10	0	10
Restaurant	17	10	27
TOTAL	70	38	108

Etat des chaises et tables

Etat des chaises et tables	Fréquence	Pourcentage
Propre	89	81,70%
Sale	20	18,30%
Total	109	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Etat des chaises et tables

Types d'établissement	Propre	Sale	TOTAL
Cafétéria	7	2	9
Dibiteries	17	8	25
Gargotes	14	6	20
Hôtel	16	0	16
Pâtisserie	10	0	10
Restaurant	25	4	29
TOTAL	89	20	109

3.1.4 Cuisine :

Etat des placards (propreté intérieur et extérieur, présence de cafards, souris, poussière...)

Etat des placards	Fréquence	Pourcentage
Bon	55	79,70%
Mauvais	14	20,30%
Total	69	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Etat des placards

Types d'établissement	Bon	Mauvais	TOTAL
Boulangerie	3	1	4
Cafétéria	1	5	6
Dibiteries	1	1	2
Gargotes	7	3	10
Hôtel	13	2	15
Pâtisserie	10	0	10
Restaurant	20	2	22
TOTAL	55	14	69

Etat de propreté du matériel (trace d'huile, de saleté, reste d'aliment,...)

Etat de propreté du matériel	Fréquence	Pourcentage
Bon	68	85,00%
Mauvais	12	15,00%
Total	80	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Etat de propreté du matériel

Types d'établissement	Bon	Mauvais	TOTAL
Boulangerie	3	0	3
Cafétéria	5	2	7
Dibiteries	3	1	4
Gargotes	14	5	19
Hôtel	12	1	13
Pâtisserie	9	1	10
Restaurant	22	2	24
TOTAL	68	12	80

3.1.5 Etat des surfaces

Etat des surfaces	Fréquence	Pourcentage
Propre	46	62,20%
Sale	28	37,80%
Total	74	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Etat des surfaces

Types d'établissement	Propre	Sale	TOTAL
Boulangerie	1	2	3
Cafétéria	2	4	6
Dibiteries	0	2	2
Gargotes	8	7	15
Hôtel	8	6	14
Pâtisserie	8	2	10
Restaurant	19	5	24
TOTAL	46	28	74

Existence de lavabo

Existence de lavabo	Fréquence	Pourcentage
Oui	36	52,20%
Non	33	47,80%
Total	69	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Existence de lavabo

Types d'établissement	Oui	Non	TOTAL
Boulangerie	3	0	3
Cafétéria	0	4	4
Dibiteries	0	3	3
Gargotes	0	14	14
Hôtel	11	2	13
Pâtisserie	9	1	10
Restaurant	13	9	22
TOTAL	36	33	69

3.1.6. Magasins

Existence de la chaîne de froid

Chaîne de froid	Fréquence	Pourcentage
Fonctionnelle	39	81,30%
Non Fonctionnelle	9	18,80%
Total	48	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Existence de la chaîne de froid

Types d'établissement	Fonctionnelle	Non Fonctionnelle	TOTAL
Boulangerie	0	5	5
Dibiteries	1	1	2
Gargotes	4	1	5
Hôtel	9	0	9
Pâtisserie	11	0	11
Restaurant	14	2	16
TOTAL	39	9	48

Niveau d'aération (Existence d'ouverture sur les murs opposés)

Niveau D'aération	Fréquence	Pourcentage
Bon	41	89,10%
Mauvais	5	10,90%
Total	46	100,00%

Répartition des types d'établissement selon le niveau d'aération

Types d'établissement	Bon	Mauvais	TOTAL
Boulangerie	10	2	12
Dibiteries	1	1	2
Gargotes	4	1	5
Hôtel	5	0	5
Pâtisserie	8	1	9
Restaurant	13	0	13
TOTAL	41	5	46

3.1.7 Nature des surfaces

Nature de surface	Fréquence	Pourcentage
Lavable	37	77,10%
Non lavable	11	22,90%
Total	48	100,00%

Répartition des types d'établissement selon la nature des surfaces

Types d'établissement	Lavable	Non lavable	TOTAL
Boulangerie	12	1	13
Dibiteries	1	1	2
Gargotes	1	5	6
Hôtel	5	0	5
Pâtisserie	8	2	10
Restaurant	10	2	12
TOTAL	37	11	48

Mode de conservation de la matière première

Mode de conservation	Fréquence	Pourcentage
Satisfaisant	41	89,10%
Non satisfaisant	5	10,90%
Total	46	100,00%

Répartition des types d'établissement selon le mode de conservation de la matière première

Types d'établissement	Non satisfaisant	Satisfaisant	TOTAL
Boulangerie	2	9	11
Dibiteries	0	1	1
Gargotes	2	2	4
Hôtel	0	6	6
Pâtisserie	0	11	11
Restaurant	1	12	13
TOTAL	5	41	46

3.1.8 Approvisionnement en eau

Approvisionnement en eau	Fréquence	Pourcentage
Adduction	143	99,30%
Forage	1	0,70%
Puits	0	0,00%
Total	144	100,00%

Répartition des types d'établissement selon le mode de conservation de la matière première

Types d'établissement	Adduction	Forage	TOTAL
Boulangerie	18	0	18
Cafétéria	14	0	14
Cantine	1	0	1
Dibiteries	23	0	23
Gargotes	21	0	21
Hôtel	16	0	16
Pâtisserie	11	0	11
Restaurant	39	1	40
TOTAL	143	1	144

3.1.9 Qualité de l'eau

Qualité de l'eau	Fréquence	Pourcentage
Non traité	3	2,10%
Traité	138	97,90%
Total	141	100,00%

Répartition des types d'établissement selon la qualité de l'eau

Types d'établissement	Non traité	Traité	TOTAL
Boulangerie	0	17	17
Cafétéria	0	13	13
Cantine	0	1	1
Dibiteries	0	23	23
Gargotes	1	19	20
Hôtel	1	15	16
Pâtisserie	0	11	11
Restaurant	1	39	40
TOTAL	3	138	141

Condition de stockage de l'eau

Condition de stockage	Fréquence	Pourcentage
Barrique	35	34,00%
Jarres améliorés	15	14,60%
Poste d'eau potable	53	51,50%
Total	103	100,00%

Répartition des types d'établissement selon la qualité de l'eau

Types d'établissement	Barrique	Jarres améliorés	Poste d'eau potable	TOTAL
Boulangerie	2	0	4	6
Cafétéria	5	0	6	11
Cantine	1	0	0	1
Dibiteries	6	8	9	23
Gargotes	11	4	6	21
Hôtel	0	0	7	7
Pâtisserie	1	0	2	3
Restaurant	9	3	19	31
TOTAL	35	15	53	103

3.1.9. Installations sanitaires :

Existence des toilettes

Existence des toilettes	Fréquence	Pourcentage
Oui	68	67,30%
Non	33	32,70%
Total	101	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Existence des toilettes

Types d'établissement	Oui	Non	TOTAL
Boulangerie	17	2	19
Cafétéria	2	6	8
Dibiteries	5	7	12
Gargotes	2	10	12
Hôtel	16	0	16
Pâtisserie	9	0	9
Restaurant	17	8	25
TOTAL	68	33	101

Existence de postes de lavage des mains

Existence de postes de lavage des mains	Oui	Non
Lavabo	46	6
Evier	16	6
Total	62	12

Répartition des types d'établissement selon l'Existence de postes de lavage des mains

Types d'établissement	LAVAGE		ÉVIER		TOTAL	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Boulangerie	6	1	3	1	9	2
Cafétéria	0	1	0	1	0	2
Gargotes	0	3	0	3	0	6
Hôtel	15	1	8	1	23	2
Pâtisserie	9	0	1	0	10	0
Restaurant	16	0	4	0	20	0
TOTAL	46	6	16	6	62	12

Existence d'autre poste de lavage des mains :

Autre poste	Nombre
Baignoire	1
Bouillard	3
Seau	4
Total	8

Etat des toilettes (chasse d'eau) :

Etat Toilettes	Fréquence	Pourcentage
Bon	51	83,60%
Mauvais	10	16,40%
Total	61	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Etat des toilettes (chasse d'eau)

Types d'établissement	Bon	Mauvais	TOTAL
Boulangerie	10	4	14
Cafétéria	0	1	1
Dibiteries	1	1	2
Hôtel	14	2	16
Pâtisserie	10	0	10
Restaurant	16	2	18
TOTAL	51	10	61

Etat de propreté :

Etat Propreté	Fréquence	Pourcentage
Bon	48	76,20%
Mauvais	15	23,80%
Total	63	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Etat de propreté

Types d'établissement	Bon	Mauvais	TOTAL
Boulangerie	9	8	17
Cafétéria	2	0	2
Dibiteries	2	3	5
Gargotes	0	1	1
Hôtel	12	2	14
Pâtisserie	7	1	8
Restaurant	16	0	16
TOTAL	48	15	63

3.1.10 Gestion des déchets solides :

Existence des poubelles

Existence des poubelles	Fréquence	Pourcentage
Oui	129	86,00%
Non	21	14,00%
Total	150	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Existence des poubelles

Types d'établissement	Oui	Non	TOTAL
Boulangerie	16	1	17
Cafétéria	12	3	15
Cantine	1	0	1
Dibiteries	22	5	27
Gargotes	19	2	21
Hôtel	15	1	16
Pâtisserie	10	1	11
Restaurant	34	8	42
TOTAL	129	21	150

3.1.11 Système d'évacuation

Système d'évacuation	Fréquence	Pourcentage
GIE	110	78,00%
Voirie	9	6,40%
Autre	22	15,60%
Total	141	100,00%

Répartition des types d'établissement selon le système d'évacuation

Types d'établissement	Autre	GIE	Voirie	TOTAL
Boulangerie	0	15	1	16
Cafétéria	1	11	0	12
Cantine	0	1	0	1
Dibiteries	8	18	1	27
Gargotes	5	13	3	21
Hôtel	0	14	1	15
Pâtisserie	0	8	2	10
Restaurant	8	30	1	39
TOTAL	22	110	9	141

3.1.12 Gestion des eaux usées :

Existence d'ouvrage

Existence d'ouvrage	Oui	Non
Puisards	45	1
Egout	10	1
Fosse Etanche	39	1
Puits Perdus	3	1
Total	97	4

Répartition des types d'établissement selon l'Existence d'ouvrage

Types d'établissement	PUISARDS		EGOUT		FOSSE ETANCHE		PUITS PERDUS		TOTAL	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Boulangerie	12	0	0	0	9	0	1	0	22	0
Cafétéria	0	0	2	0	1	0	0	0	3	0
Dibiteries	2	0	1	0	0	0	1	0	4	0
Gargotes	1	1	2	1	0	1	0	1	3	4
Hôtel	11	0	0	0	10	0	1	0	22	0
Pâtisserie	8	0	1	0	8	0	0	0	17	0
Restaurant	11	0	4	0	11	0	0	0	26	0
TOTAL	45	1	10	1	39	1	3	1	97	4

3.1.13 Personnel :

Personnel	Fréquence	Pourcentage
Nombre d'employé sans tenue	511	29%
Nombre d'employés avec certificat de visite médicale en cours	429	46%

Répartition des types d'établissement selon le personnel

Types d'établissement	Nombre total employés	Nombre employé sans tenue	Nombre employé avec certificat de visite médicale en cours
Boulangerie	337	90	93
Cafétéria	33	32	10
Cantine	3	3	0
Dibiteries	91	54	31
Gargotes	86	82	3
Hôtel	202	59	58
Pâtisserie	230	75	86
Restaurant	361	116	148
Total	1343	511	429

3.1.14 Qualité de l'aliment :

Existence d'aliments avariés (couleur, odeur, consistance, température)

Existence d'aliments avariés	Fréquence	Pourcentage
Oui	15	11,40%
Non	117	88,60%
Total	132	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Existence d'aliments avariés

Types d'établissement	Oui	Non	TOTAL
Boulangerie	4	10	14
Cafétéria	1	11	12
Cantine	0	1	1
Dibiteries	1	16	17
Gargotes	2	17	19
Hôtel	2	15	17
Pâtisserie	1	9	10
Restaurant	4	38	42
TOTAL	15	117	132

Existence de produits périmés

Existence produite périmée	Fréquence	Pourcentage
Oui	4	3%
Non	123	97%
Total	127	100%

Répartition des types d'établissement selon l'Existence de produits périmés

Types d'établissement	Oui	Non	TOTAL
Boulangerie	1	11	12
Cafétéria	0	13	13
Cantine	0	1	1
Dibiteries	0	16	16
Gargotes	0	19	19
Hôtel	0	15	15
Pâtisserie	0	9	9
Restaurant	3	39	42
TOTAL	4	123	127

Mode de conservation (non respect de la température de conservation)

Mode de conservation	Nombre
Congélateur	48
Réfrigérateur	49
Four	10
Chambre froide	11
Total	118

Autre mode de conservation (non respect de la température de conservation)

Autre mode de conservation	Nombre
Etagère	2
Ravitaillement au jour le jour	6
Vitrine	3
Total	11

Répartition des types d'établissement selon le mode de conservation (non respect de la température de conservation)

Types d'établissement	CONGELATEUR		REFRIGERATEUR		FOUR		CHAMBREFROIDE		TOTAL	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Boulangerie	2	0	2	0	1	0	0	0	5	0
Cafétéria	1	0	1	0		0	0	0	2	0
Dibiteries	2	1	6	1	1	1	0	1	9	4
Gargotes	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0
Hôtel	14	0	11	1	1	1	2	1	28	3
Pâtisserie	10	0	9	0	4	0	5	0	28	0
Restaurant	19	1	15	0	3	0	4	0	41	1
TOTAL	48	2	49	2	10	2	11	2	118	8

Existence de plat témoin

Existence de plat témoin	Fréquence	Pourcentage
Oui	13	16,30%
Non	67	83,80%
Total	80	100,00%

Répartition des types d'établissement selon l'Existence de plat témoin

Types d'établissement	Oui	Non	TOTAL
Boulangerie	1	4	5
Cafétéria	0	6	6
Cantine	0	1	1
Dibiteries	0	8	8
Gargotes	2	10	12
Hôtel	2	12	14
Pâtisserie	3	4	7
Restaurant	5	22	27
TOTAL	13	67	80

3.1.15 Séparation des aliments crus et cuits

Séparation des aliments	Fréquence	Pourcentage
Oui	79	95,20%
Non	4	4,80%
Total	83	100,00%

Répartition des types d'établissement selon la séparation des aliments crus et cuits

Types d'établissement	Oui	Non	TOTAL
Boulangerie	4	0	4
Cafétéria	3	1	4
Cantine	1	0	1
Dibiteries	10	1	11
Gargotes	11	0	11
Hôtel	13	0	13
Pâtisserie	10	0	10
Restaurant	27	2	29
TOTAL	79	4	83

3.1.16. Indicateurs d'insalubrité :

Présence d'Insectes et rongeurs	Nombre
Blattes	0
Rats	25
Souris	10
Cafards	13
Mouches	106
Total	154

Répartition des types d'établissement selon la présence d'Insectes et rongeurs

Types d'établissement	BLATTES		RATS		SOURIS		CAFARDS		MOUCHES		TOTAL	
	No	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	
Boulangerie	14	1	13	3	13	1	14	12	5	17	59	
Cafétéria	9	4	7	1	9	1	9	13	0	19	34	
Cantine	1	1	0	0	1	0	1	1	0	2	3	
Dibiteries	19	7	14	3	18	1	19	23	2	34	72	
Gargotes	16	3	14	2	15	3	15	18	3	26	63	
Hôtel	10	1	9	0	10	2	9	6	7	9	45	
Pâtisserie	7	0	7	0	7	1	6	4	5	5	32	
Restaurant	28	8	23	1	28	4	27	29	9	42	115	
TOTAL	104	25	87	10	101	13	100	106	31	154	423	

IV Conclusion

Les résultats de l'enquête ainsi obtenus montrent que les cinq clefs sont utilisées dans les hôtels et restaurant moderne ; cependant il existe beaucoup de problèmes au niveau des gargotes et des aliments vendus dans la rue. Ces problèmes sont relatifs à :

- l'insuffisance de connaissances sur les cinq clefs surtout au niveau des aliments vendus dans la rue et des gargotes;
- l'insuffisance de certificat médical pour les travailleurs des établissements visités ;

L'insuffisance ou absence de dispositifs pour l'application des cinq clés.



Afin de surmonter ces difficultés le ministère en collaboration avec l'OMS s'est proposé d'adapter les cinq clés au contexte malien afin de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments à tous les niveaux.

ANNEXE

Rapport du jour 1

L'an deux mille sept et le 17 juillet s'est tenu dans la salle de conférence de la DRS, l'atelier de formation sur les cinq clefs de la sécurité sanitaire des aliments.

La cérémonie d'ouverture a été présidée par le représentant de la Directrice Régionale de la Santé en présence de la Conseillère OMS/AFRO chargée de la sécurité sanitaire des aliments basée à Ouagadougou, de la représentante du représentant l'OMS/Mali et du représentant du Directeur National de la Santé. La représentante du représentant de l'OMS a mis l'accent sur l'importance des cinq clés pour des aliments plus sûrs dans le cadre de la prévention de la maladie. Les cinq clés constituent des outils pour promouvoir des pratiques et comportements favorables à l'hygiène.

Le représentant de la Directrice Régionale de la Santé dans son discours d'ouverture a insisté sur le rôle des aliments dans la préservation de la santé. Aussi, il a exhorté les participants à mettre à profit cet atelier pour renforcer les connaissances et pratiques de tous les jours.

Etaient présents à cet atelier

les chefs de Brigades d'hygiène des six communes du district ;

les chargés d'hygiène alimentaires des brigades d'hygiène ;

les représentants par commune du réseau des communicateurs traditionnels pour le développement au Mali ;

les représentants de la Direction Régionale de la santé du district ;

le représentant de l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments ;

le représentant de la Direction Nationale de la Santé.

L'atelier avait pour objectifs :

Objectif général :

Disséminer les 5 clefs de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments.

Objectifs spécifiques :

connaître la microbiologie des aliments ;

connaître l'importance du lavage des mains dans la prévention des maladies ;

connaître les méthodes de conservation des aliments ;

maîtriser les cinq clefs pour des aliments plus sûrs

Après la présentation des participants, l'adoption du calendrier, la désignation du président et des rapporteurs

Deux communications ont marqué les travaux de la journée.

La première communication : elle a porté sur la microbiologie des aliments

Les micro-organismes sont des organismes vivants très petits, si petits qu'ils sont invisibles à l'œil nu. Les bactéries, les virus, les moisissures et les parasites sont des micro-organismes.

Les Principaux micro-organismes pathogènes rencontrés : les vers, les protozoaires, les bactéries, les virus ainsi que les toxines.

Parmi les bactéries pathogènes les salmonelles sont les plus courantes ainsi que les escherichia Coli, l'entérohémorragiques, les shigella, le yersinia enterocolitica et le staphylococcus etc.

La deuxième communication : elle a porté sur l'importance du lavage des mains dans la prévention des maladies. Il ressort que les micro-organismes dangereux sont véhiculés par les mains, les torchons ou tissus et les ustensiles de cuisine, en particulier les planches à découper. Le plus léger contact suffit pour qu'ils passent dans les aliments et provoquent des maladies d'origine alimentaire. Aussi, les mains véhiculent des micro-organismes d'un endroit à l'autre. De ce fait l'action de se laver les mains est l'une des actions les plus importantes pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.

A l'issue de ces deux présentations les discussions ont porté sur :

- les formes de taenia notamment celui transmis par le poisson ;

- les risques sanitaires des poissons fumés et l'arachide grillée par la présence des toxines ;

A toutes ces questions des clarifications ont été apportées par les facilitateurs.

A la reprise, deux groupes de travail ont été constitués. Chaque groupe de travail a traité le thème même : dégager les méthodes de conservation des aliments, leurs avantages et leurs inconvénients.

A l'issu de la plénière, une mise en commun des méthodes a été faite : la conservation par le froid, la conservation par la chaleur, le séchage, le salage/salaison, la fumaison/fumage, la conservation par les produits chimiques et la pasteurisation (voir détail en annexe).

Ainsi, le facilitateur a fait une présentation des méthodes de conservation des aliments qui a porté sur : la réfrigération, la congélation – surgélation, le traitement thermique, le salage/salaison, le séchage, la fumaison/fumage et la fermentation ainsi que les avantages et inconvénients de chaque méthode .

Bamako, le 17 Juillet 2007

Les Rapporteurs

Mme Sacko Kady DEMBELE CI

Ibrahim KONE CII

Mama KOUYATE RECOTRADE

Rapport de synthèse du jour 2

Après la lecture, l'amendement et l'adoption du premier jour, la journée a commencé par la communication de la conseillère OMS/AFRO sur les cinq clés pour la sécurité sanitaire des aliments. La représentante de l'OMS/AFRO a fait un bref rappel de l'importance des aliments dans la préservation de la santé. Plusieurs pays africains ont adopté les 5 clés en Afrique de l'Ouest le Mali et la Guinée ont été retenus comme pays tests.

Ainsi, elle a fait une contribution par rapport aux thèmes présentés le premier jour concernant la microbiologie des aliments faisant allusion aux germes fréquemment rencontrés dans les aliments :

Les micro-organismes qui peuvent être pathogènes, ceux-ci se retrouvent dans les aliments avariés et d'autres qui sont utiles et qu'on rencontre dans le suc digestif pour faciliter la digestion, la fabrication des yaourts, des fromages etc. .

Les virus provoquent les maladies d'origine fécale (hépatite A et E)

Les parasites pouvant donner des dysenteries, les helminthiases etc.

Il a aussi mis l'accent sur les effets du plomb provenant du tuyau d'échappement des véhicules, des engrais, des gaz toxiques et des pesticides sur la santé de la population par l'intermédiaire des aliments ainsi que les facteurs de croissance des microbes :les nutriments, la température, l'eau et le temps ;

Certaines images prises lors de l'enquête de base au niveau des établissements alimentaires visités ont permis d'apprécier le niveau d'hygiène dans ces établissements.

Ainsi la présentation des cinq clefs a porté sur le contenu de chaque clé à travers les images et les messages à savoir :

La clef n°1 : Prenez l'habitude de la propreté.

Cette clef comprend les messages suivants :

Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et relavez-les souvent ;

Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes ;

Lavez-vous et désinfectez toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments ;

Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine

La clef n°2 : Séparez les aliments crus des aliments cuits.

Elle comporte les messages ci-après :

Séparez la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments ;

Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper que vous venez d'utiliser pour des aliments crus ;

Conservez les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer.

La clef n°3 : Faites bien cuire les aliments.

Faites bien cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille, les œufs et le poisson ;

Portez les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition pour vous assurer qu'ils ont atteint 70°C. Pour la viande et la volaille, vérifiez que la chair n'est plus rose ou, mieux encore, utilisez un thermomètre ;

Faites bien réchauffer les aliments déjà cuits

La clef n°4 : Maintenir les aliments à une bonne température

Ne laissez pas des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante ;

Réfrigérez rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5°C) ;

Maintenez rapidement tous les aliments cuits chauds (à plus de 60°C) jusqu'au moment de les servir ;

Ne conservez pas de aliments trop longtemps même dans le réfrigérateur ;

Ne décongelez pas les aliments surgelés à température ambiante.

La clef n°5 : Utilisez de l'eau et des produits sûrs.

Utilisez de l'eau saine ou traitez-la de façon à écarter tout risque de contamination ;

Choisissez des aliments frais et sains ;

Préférez des aliments traités de telle façon qu'ils ne présentent plus de risque comme, par exemple, le lait pasteurisé ;

Lavez les fruits et les légumes, surtout si vous les consommez crus ;

N'utilisez pas d'aliments ayant dépassé la date de péremption.

A l'issue de cette présentation les discussions ont porté sur

- le lavage des mains avec du savon par rapport nos habitudes culturelles;
- la température de cuisson des aliments au dessus de 70°C ;
- la température de conservation des aliments (entre 5°C et 60°C) ;
- la différence entre la viande cuite et mal cuite

A toutes ces questions, des réponses/clarifications ont été apportées par les facilitateurs.

Le deuxième thème de la journée a été présenté par la Direction Régionale de la Santé et a porté sur la restitution des résultats de l'enquête de base sur les cinq clefs dans 158 établissements alimentaires constitués de boulangeries, d'hôtels, de pâtisseries, de restaurants, de rôtisseries et de gargotes, menée dans les six communes du District de Bamako. Cette enquête de base a permis d'apprécier les cinq clefs et certains résultats ont attiré l'attention des participants à savoir :

- 73,60% des établissements, l'état de propreté est bon contre 26,40% mauvais ;
- 85,00% des établissements, l'état de propreté du matériel est bon contre 15,00% mauvais
- 81,30% des établissements, la chaîne de froid est fonctionnelle contre 18,80% mauvais
- 89,10% des établissements, le mode de conservation est satisfaisant contre 10,90% mauvais
- 99,30% des établissements, s'approvisionnement en eau à l'adduction, 0,70% au forage et 0,00% au puits
- 97,90% des établissements, l'eau est traitée contre 2,10% non traité
- 88,60% des établissements, il n'existe pas d'aliments avariés contre 11,40% existence d'aliments avariés
- 95,20% des établissements, les aliments cuits sont séparés des aliments crus contre 4,80% non séparés.

A l'issu de cette présentation les discussions ont porté sur :

- la non concordance du dénominateur au niveau de certaines données,
- la multiplicité des types d'établissements enquêtés ;
- l'importance de traiter les données par types d'établissements pour une meilleure lisibilité des résultats ;
- l'uniformité de la fiche d'enquête utilisée pour tous les établissements.

A toutes ces questions, des réponses/clarifications ont été apportées par les facilitateurs. Ainsi, il a été recommandé à l'équipe de la DRS de déterminer par type d'établissement les données de l'enquête de base pour mieux comparer les résultats obtenus et les cinq clefs.

La journée a pris fin par les travaux de groupes avec comme consigne : déterminer les conditions d'adaptations et d'utilisation des cinq clefs en tenant compte de nos réalités socioculturelles.

Bamako, le 18 07 2007

Les rapporteurs

Adama TRAORE CIII

Mme Ouattara Mariam CIV

Djibril SISSOKO RECOTRADE

Rapport de synthèse du Jour 3

La journée a débuté par la lecture, l'amendement et l'adoption du rapport jour 2, la journée a
Ensuite les travaux de groupe du jour 2 se sont poursuivis avec comme consignes: déterminer
les conditions d'adaptations et d'utilisation des cinq clefs en tenant compte de nos réalités
socioculturelles.

A la plénière, les deux groupes ont présenté leurs réflexions. La méthodologie adoptée a
consisté à faire des critiques et suggestions de chaque clef afin d'uniformiser les points de
vue ; pour une meilleure mise en commun des propositions à retenir.

A l'issue de la plénière, les conditions d'adaptation et d'amélioration des images et messages
des cinq clefs ont été proposées. C'est ainsi qu'il a été retenu pour :

- La clef n°1 : prévoir deux images contradictoires pour une meilleure interprétation du message. Exemple une image négative avec plusieurs personnes se lavant les mains dans le même récipient sans utilisation du savon et une image positive montrant un dispositif de lavage des mains avec utilisation du savon.
- La clef n°2 : présenter deux images contradictoires (positive et négative) de préférence en photographie faisant ressortir l'idée de séparation des aliments cuits et crus.
- La clef n°3 : faire une image d'une marmite sur un foyer à améliorer
- La clef n°4 : prévoir deux images, l'une avec un réfrigérateur (pour la conservation au froid) et l'autre avec une marmite (tasse) sur une source de chaleur (feu).
- La clef n°5 : montrer l'image d'un point d'eau potable (robinet, forage ou puits moderne) et un contenant avec des crudités sur lesquelles on met de l'eau et un flacon d'eau de javel à proximité pour la désinfection.

S'agissant des conditions d'utilisation des cinq clefs il ressort de la nécessité de mettre en place des stratégies pour sa mise en œuvre à travers :

la sensibilisation des populations ;

la formation des acteurs ;

l'élaboration des images et messages tenant compte des spécificités (milieu rural et urbain) ;

l'agrandissement du caractère des images et des messages ;

l'affichage des cinq clefs au niveau des lieux publics (mairies, centre de santé, écoles, gares routières, établissements alimentaires etc...) ;

le suivi évaluation

Bamako, le 19 Juillet 2007

Les rapporteurs

Abdoulaye Coulibaly CV

Oumar KONE CVI

Modibo KOUYATE RECOTRADE

Résultats des travaux de groupe

Consignes : dégager les méthodes de conservation des aliments, leurs avantages et leurs inconvénients

Groupe I

Méthodes de conservation	Avantages	Inconvénients
1. Conservation par le froid	- longue durée de conservation	- très coûteux ; - altération des du goût ; - durée de conservation limitée
2. Conservation par la chaleur	- moins coûteux ; - facile à appliquer	- durée de conservation limitée
3. Séchage	- longue durée de conservation ; - source d'énergie disponible	- altération du goût
4. Salage/salaison	- facile à appliquer	- durée limitée
5. Fumaison/fumage	- longue durée	- peut être contaminée par les toxines ; - peut être infesté à la longue.
6. Conservation par les produits chimiques	- longue durée	- peut être dangereux
7. Pasteurisation	- longue durée	- très coûteux

Groupe II

Méthodes de conservation	Avantages	Inconvénients
1. Salage/salaison	- peu coûteux ; - a la portée de tout le monde	- quantité de taux sel élevé
2. Séchage	- pratique facile ; - peu coûteux	- présence de moisissures
3. froid	- arrêt de micro-organismes	- très coûteux et pas disponible partout

LISTE DES PARTICIPANTS

ATELIER DE FORMATION SUR LES CINQ CLEFS DE LA SECURITE SANIATAIRE DES ALIMENTS

N°	Noms et Prénoms	Fonction	Service
1	Oumar KONE	Chef de brigade d'hygiène	CSRef CVI
2	Kalifa TRAORE	ATS	CSRef CVI
3	Mme Guindo Alimata Coulibaly	TSS	CSRef CI
4	Mme Sacko Kadiatou DEMBELE	Chef de brigade d'hygiène	CSRef CI
5	Ibrahima KONE	Chef de brigade d'hygiène	CSRef CII
6	Kani SOUMANO	TSS	CSRef CII
7	Mme Ouattara Mariam TRAORE	Chef de brigade d'hygiène	CSRef CIV
8	Ballaba TRAORE	TSS	CSRef CIV
9	Abdoulaye COULIBALY	Chef de brigade d'hygiène	CSRef CV
10	Saïdou COULIBALY	TSS	CSRef CV
11	Adama TRAORE	Chef de brigade d'hygiène	CSRef CIII
12	Soumaïla FOFANA	Ing. Sanitaire	DRS-DB
13	Mme Diarra Salimata DEMBELE	Ing. Sanitaire	DRS-DB
14	Sadio COULIBALY	ATS	CSRef CIII
15	Elhadj Abdoulaye KANSAYE	Chef de quartier	Lafiabougou
16	Mme Dacko Farima KOUYATE	Communicatrice traditionnel	RECOTRADE
17	Bintou DIABATE	Communicatrice traditionnel	RECOTRADE
18	Djibril SISSOKO	Communicateur traditionnel	RECOTRADE
19	Modibo KOUYATE	Communicateur traditionnel	RECOTRADE
20	Mamadou Ben Chérif DIABATE	Communicateur traditionnel	RECOTRADE

21	Yacouba DIABY	Consultant	RECOTRADE
22	Daouda Tiégoum MAÏGA	Formateur	DRS-DB
23	Makan CAMARA	Formateur	DRS-DB
24	Mme Ouattara Kangou DIARRA	Formatrice	DNS-DHPS
25	Mme Niangaly Safiatou SANGARE	Formatrice	ANSSA

GROUPE I	GROUPE II
1. Soumaïla Fofana	1. Mamadou Ben Chérif DIABATE
2. Oumar Koné	2. Ballaba TRAORE
3. Abdouaye Coulabaly	3. Djibril SISSOKO
4. Yacouba Diaby	4. Modibo KOUYATE
5. Mme Ouattara Mariam Traoré	5. Kani SOUMANO
6. Mme Sacko Kadiatou Dembelé	6. Mme Diarra Salimata DEMBELE
7. Mme Dacko Farima KOUYATE	7. Sadio COULIBALY
8. Mme Guindo Alimata Coulibaly	8. Bintou DIABATE
9. Ibrahima KONE	9. Adama TRAORE
10. Saïdou COULIBALY	10. Elhadj Abdoulaye KANSAYE
11. Kalifa TRAORE	

Résultat du test de l'application des cinq clés pour les aliments plus sûrs

L'an deux mille sept et le 25 juillet s'est tenu dans la salle de conférence de la DRS, la restitution des résultats de l'administration des cinq clefs de la sécurité sanitaire des aliments.

Les travaux ont été présidés par le représentant de la Directrice Régionale de la Santé en présence de la Conseillère OMS/AFRO chargée de la sécurité sanitaire des aliments basée à Ouagadougou, du représentant de la représentation de l'OMS au Mali et du représentant du Directeur National de la Santé.

Etaient présents à cette restitution

- les chefs de Brigades d'hygiène des six communes du district ;
- les chargés d'hygiène alimentaires des brigades d'hygiène ;
- les représentants par commune du réseau des communicateurs traditionnels pour le développement au Mali ;
- les représentants de la Direction Régionale de la santé du district ;
- le représentant de la DNS

L'administration des cinq clefs avait pour objectifs :

Objectif général :

- ❖ Disséminer les 5 clefs de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments.

Objectifs spécifiques :

- connaître les conditions d'adaptation et d'utilisation des cinq clefs;
- Adapter les images des cinq clefs aux réalités socioculturelles;
- Adapter le contenu des messages des cinq clefs en tenant compte de nos réalités ;
- Adopter les modifications et propositions d'amélioration des cinq clefs pour des aliments plus sûrs

La méthodologie utilisée était :

- Présentations des résultats de terrain des cinq clefs par commune ;
- Discussions/clarification ;

- Amendement et adoption des images et messages des cinq clefs par catégories d'établissements.

A l'issu de ces présentations, les modifications et propositions d'amélioration des images et des messages ont été retenues conformément au contexte malien.

Les Hôtels

LES CINQ CLEFS	IMAGES	MESSAGES
La clef n°1	R. A. S	R. A. S
La clef n°2	- Améliorer l'image ; - faire la distinction entre les aliments crus et cuits et remplacer les légumes par un plat de riz fumant	R. A. S
La clef n°3	R. A. S	R. A. S
La clef n°4	- Mettre un plat avec une croix au niveau de la zone dangereuse.	R. A. S
La clef n°5	- le robinet est retenu (faire le dessin d'une tête de robinet)	R. A. S

Les Boulangeries

LES CINQ CLEFS	IMAGES	MESSAGES
La clef n°1	R. A. S	- ajouter un message par rapport à la coupe des ongles
La clef n°2	ne les concerne pas	
La clef n°3	R. A. S	R. A. S
La clef n°4	R. A. S	R. A. S
La clef n°5	- mettre une tête de robinet ouvert	R. A. S

Les Restaurants de rue

LES CINQ CLEFS	IMAGES	MESSAGES
La clef n°1	- dispositif du lavage des mains	- expliquer verbalement le message
La clef n°2	- séparer les aliments crus et cuits en mettant une barre entre les deux	R. A. S
La clef n°3	R. A. S	R. A. S
La clef n°4	- aliments sur cuvette fermée avec couvercle sur braise.	R. A. S
La clef n°5	- remplacer par un récipient contenant des légumes recevant de l'eau provenant d'un robinet ou simplement de l'eau à coté d'un flacon d'eau de javel.	R. A. S

Les Rôtisseries

LES CINQ CLEFS	IMAGES	MESSAGES
La clef n°1	- dispositif de lavage des mains	R. A. S
La clef n°2	- séparer la viande fraîche et de la viande	R. A. S
La clef n°3	- mettre un gigot dans le four avec présence	R. A. S

	de flamme en bas (feu)	
La clef n°4	- four avec braise et réfrigérateur.	R. A. S
La clef n°5	- tête de robinet avec une bassine contenant les légumes	R. A. S

Les Restaurants modernes

LES CINQ CLEFS	IMAGES	MESSAGES
La clef n°1	R. A. S	R. A. S
La clef n°2	- améliorer l'image ; - séparer les aliments crus et cuits	- reformuler le message 3 l'adapter à l'image
La clef n°3	R. A. S	- bien cuire
La clef n°4	- remplacer le thermomètre par un réfrigérateur et une marmite sur le fourneau avec braise.	- donner plus de précision sur la durée de conservation dans le réfrigérateur.
La clef n°5	- remplacer le bol par une tête de robinet ouvert et prévoir un flacon d'eau de javel	R. A. S

Bamako, le 25 Juillet 2007

RAPPORT DE SYNTHÈSE DE LA JOURNÉE DE SENSIBILISATION ET DE PLAIDOYER DES CINQ CLEFS DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LE DISTRICT DE BAMAKO

L'an deux mille sept et le 27 juillet s'est tenue sur le terrain CHABA en commune IV du District de Bamako, la journée de sensibilisation et de plaidoyer des cinq clés de la sécurité sanitaire des aliments.

Les cérémonies de manifestation de lancement ont été présidées par le représentant du Gouverneur du District de Bamako en présence du maire de la commune IV, de la Directrice Régionale de la Santé, du Conseiller OMS/AFRO chargé de la sécurité sanitaire des aliments basé au Ouagadougou, du représentant de l'OMS au Mali et celui du Directeur National de la Santé.

Étaient présents à cette journée

- Les représentants des directions régionales : de l'agriculture, services vétérinaires, de l'OMATHO ;
- Les médecins chefs des communes ;
- Le coordinateur des chefs de quartiers de Bamako ;
- Le chef de quartier de Lafiabougou ;
- Les notabilités et chefs coutumiers ;
- Les associations des femmes et des jeunes ;
- Les associations des professionnels de la restauration ;
- Les associations des consommateurs ;
- les chefs de Brigades d'hygiène des six communes du district ;
- les chargés d'hygiène alimentaires des brigades d'hygiène ;
- les représentants par commune de l'association des communicateurs traditionnels du Mali ;
- les représentants de la Direction Régionale de la santé du district ;

Cette journée avait pour objectifs :

- Disséminer les 5 clefs de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments ;

- Informer les populations sur une bonne hygiène alimentaire dans le cadre de la préservation de la santé;
- Renforcer les connaissances, aptitudes et pratiques des professionnels de la restauration sur les cinq clefs;
- Renforcer les activités de communication pour un changement de comportement en matière d'hygiène alimentaire ;
- Développer un partenariat entre les professionnels de la restauration et les services techniques.

Deux temps forts ont marqué cette journée :

Les discours, il s'agit des mots de bienvenue du maire de la commune IV du District de Bamako, l'intervention du représentant de l'OMS au Mali et celle du coordinateur des chefs de quartiers et enfin le discours de lancement de la journée de sensibilisation et de plaidoyer des cinq clefs de la sécurité sanitaire des aliments.

Ainsi, le maire de la commune IV a insisté sur le choix porté sur sa commune pour abriter cette journée et a parlé des dangers auxquels les populations sont exposées en matière de vente et de conservation des aliments surtout dans les marchés et les écoles.

Quant au représentant de l'OMS au Mali, il dira que les maladies transmises par les aliments constituent un véritable problème considérable dans les pays en voie de développement, mais aussi dans les pays développés et chaque année, 2,1 millions de personnes meurent des suites d'affections diarrhéiques.

S'agissant du coordinateur des chefs de quartiers du District de Bamako, il se réjouit de l'attention qu'accordent les autorités régionales sanitaires pour le mieux être des populations à travers les journées de vaccination de porte en porte, les semaines d'intensification des activités de nutrition.

Dans son discours de lancement officiel de l'application des cinq clés pour la sécurité sanitaire des aliments dans les six communes du District, le Gouverneur dira que la sécurité sanitaire de aliments est une des questions les plus importantes de santé publique. Il a aussi mis l'accent sur les maladies oro-

fécales notamment le choléra, la poliomyélite, la shigellose, les diarrhées avec déshydratation chez les enfants de moins de 5 ans qui sont dues aux mauvaises conditions d'hygiène des aliments.

Dans le District de Bamako, on assiste également à cause de la démographie galopante à de nouvelles habitudes de manger en dehors du foyer, à une prolifération des points de vente d'aliments favorisant le développement des micro-organismes liés aux mauvaises pratiques d'hygiène.

Après le discours du Gouverneur, la journée s'est poursuivie par les présentations des cinq clefs par les communes sous forme de sketches.



Ainsi, le 2^{ème} temps fort de la journée a porté sur les présentations de sketches des cinq clefs et s'est déroulée comme suit :

La clef n°1 : Prenez l'habitude de la propreté, a été présentée par l'équipe de la brigade d'hygiène de la commune I et le représentant des communicateurs traditionnels et s'articule autour du lavage des mains au savon avant de toucher aux aliments et pendant leur préparation.

La clef n°2 : Séparez les aliments crus des aliments cuits, a été présentée par les communicateurs traditionnels et met l'accent sur la séparation de la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments.

La clef n°3 : Faites bien cuire les aliments, a été présentée par l'équipe de la brigade d'hygiène de la commune III et le représentant des communicateurs traditionnels. Elle s'articule autour de l'importance de la bonne cuisson des aliments. Les aliments cuits à 70°C peuvent être consommés sans danger.

La clef n°4 : Maintenir les aliments à une bonne température, a été présentée par l'équipe de la brigade d'hygiène de la commune V et le représentant des communicateurs traditionnels. Elle s'articule autour de la conservation des aliments. Garder les aliments bien chauds ou bien froids.

La clef n°5 : Utilisez de l'eau et des produits sûrs, a été présentée par l'équipe de la brigade d'hygiène de la commune VI et le représentant des communicateurs traditionnels. Ce sketch parle de la bonne utilisation des produits, de l'eau de bonne qualité de telle façon qu'ils ne représentent plus de risque pour le consommateur.