

Pratiques d'hygiène alimentaire dans les cantines en milieu hospitalier de Bamako

Food hygiene practices in hospital canteens in Bamako

TOURE H¹, AG IKNANE A², TOURE O³.

1. Médecin de santé publique, spécialisée en santé communautaire, ANSSA, Bamako
2. Maître de conférences en santé publique, DG ANSSA
3. Chercheur au département santé communautaire, INRSP, Bamako

Résumé

Au Mali, Les hôpitaux sont des lieux privilégiés de ventes d'aliments de toutes sortes. C'est pour évaluer les pratiques d'hygiène alimentaire en milieu hospitalier que la présente étude a été réalisée.

Une étude transversale par sondage raisonné à l'aide d'un échantillonnage par commodité a été réalisée auprès de 30 restaurateurs et 59 Consommateurs du 3 au 5 Décembre 2012.

Les données ont été collectées auprès des restaurateurs publics et privés, des Consommateurs et des informateurs clés à l'aide d'un entretien direct semi-directif et d'une observation des pratiques au moyen d'une grille d'observation. Le test de chi² de Pearson a été utilisé pour la comparaison des moyennes.

Nos résultats ont montré que seuls 16,7% des restaurateurs observaient les règles d'hygiène alimentaire. Près de 63,3% d'entre eux ne désinfectaient pas les aliments préparés et les crudités ni à l'eau de javel ni au permanganate. Le lavage des mains au savon, était jugé acceptable chez 10% des enquêtés. Plus des deux tiers (70%) de restaurateurs n'avaient reçu aucune formation sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. Pour 40 % de consommateurs, l'environnement de préparation des aliments était sale et 66,7% des restaurateurs n'utilisaient pas de tenue de travail. Près de 28,8% des consommateurs avaient eu au moins une fois des malaises tels que diarrhée, douleurs abdominales et vomissements. L'hygiène alimentaire reste fortement influencée par le mode de préparation et le comportement des vendeurs qui devraient adopter de bonnes pratiques pour préserver la santé des consommateurs

Mots clés : Hygiène, aliments, restaurateurs,

Summary

In Mali, hospitals are the appropriate for the sales of food of any kind. It is in order to evaluate food hygiene practice at hospitals that this present survey has been carried out. A cross-sectional survey has been undertaken through a descriptive pool by a convenient test in 30 (thirty) restaurants and 59 (fifty nine) Consumers, from 3 to 5 December 2012.

The relevant information has been collected from public and private restaurants, from Consumers and key informers by a direct or semi structured interview and an observation through a chart. The Pearson Chi² test has been used to compare the averages.

Our results showed that only 16.7% of the restaurants were observing the food hygiene rules. Nearly 63.3% of them were not disinfecting prepared foods and raw vegetables with neither permanganate nor bleach. Washing hand in the soap has been judged acceptable by 10% of the interviewed. More

than two over three (70%) of the restaurant owners had not received any training about the good practices of food hygiene. For 40% of the consumers, the environment where food is prepared was dirty, and 66.7 % of the restaurants were not using working clothes. Nearly 28.8% of the consumers had been at least once in trouble with illnesses such as diarrhea, abdominal pain and vomiting. Food hygiene is remains strongly influenced by the way of cooking and the behavior of the sellers who should adopt good practices to preserve the health of consumers.

Key words: Health, Food, restaurant

Introduction

L'alimentation dans les cantines des hôpitaux est un phénomène quasi universel, rencontré en particulier en zone urbaine aussi bien dans les pays en développement qu'industrialisés. Ce mode d'alimentation nécessite des conditions d'hygiène et d'assainissement devant permettre une protection optimale des consommateurs pour éviter les risques de toxi-infection. Tout contact avec un élément potentiellement contaminant, au sortir des toilettes, manger ou de préparer les repas, se laver les mains devient nécessaire pour éviter toute toxi-infection alimentaire. Le manque d'hygiène est incontestablement le principal responsable de l'incrimination de nos aliments, de nos milieux de vie, de nos propres corps comme réservoir de toutes sortes de maladies [1].

L'ignorance des vendeurs des aliments de rue est aussi un facteur qui aggrave les risques. Le manque d'hygiène, le manque d'eau potable, l'insalubrité des lieux de vente, la promiscuité avec les dépôts d'ordures et, les égouts d'évacuation des déchets, sont autant de risques et de facteurs de préoccupations en terme de protection de la santé des populations. C'est dans l'optique d'évaluer le niveau de pratiques d'hygiène alimentaire dans les cantines des hôpitaux que la présente étude est réalisée à l'Hôpital Gabriel Touré.

Matériel et méthodes

Il s'agissait d'une étude transversale, descriptive réalisée de novembre 2012 à février 2013. La population d'étude était composée d'une cible primaire, 30 restaurateurs des cantines (publique et privée) du CHU Gabriel TOURE et alentours et secondaire, composée de 59 consommateurs du CHU Gabriel TOURE et alentours, l'agent d'hygiène, du responsable du service social et du gérant de l'alimentation générale du CHU Gabriel TOURE.

La collecte des données a été réalisée à travers des entretiens individuels pour les différents informateurs clés. L'observation directe non participante à l'aide d'une grille a été réalisée au niveau des différentes cantines concernées et alentours.

L'analyse des données a été réalisée à l'aide du logiciel SPSS 17.0 et le test de χ^2 de Pearson a été utilisé pour la comparaison des moyennes avec un niveau de signification de 95%.

Résultats

Le niveau de scolarisation des restaurateurs était de 46,6%. Parmi les enquêtés, 30% n'avaient pas accédé au niveau primaire et 23,4% avaient atteint le secondaire. La grande majorité des restaurateurs étaient des femmes (60%). Le niveau de connaissance des règles d'hygiène par les restaurateurs était de 40,0% (Tableau I). Près de 83,3% de restaurateurs visités n'observaient pas les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire (Tableau II). Près de 70% des restaurateurs n'avaient reçu aucune formation sur l'hygiène alimentaire. Les crudités n'avaient pas été désinfectées ni à l'eau de javel ni au permanganate dans 63,3% des cas.

L'environnement de préparation des aliments par les restaurateurs avait été jugé sale dans 40% des cas. Près de 46,7% de restaurateurs étaient installés dans des endroits insalubres aux abords des caniveaux, des eaux usées, des tas d'ordures. Les murs des restaurants étaient tapissés d'araignées dans 50% des cas et les tables à manger poussiéreuse dans 60% des cas. Les aliments sont exposés à la poussière dans 63,3% et aux mouches dans 80,0%. La conservation des aliments sur les lieux de distribution était mauvaise chez 30% des restaurateurs. Le lavage des mains au savon n'était pas pratiqué par 42,4% des restaurateurs (Tableau III). Dans près de 20% des cas, les restes d'aliments étaient réchauffés et vendus à la clientèle. La collecte et la conservation des eaux usées se faisaient dans 33,3% dans des récipients jusqu'à la fin de la journée. Près de 46,6% des restaurateurs (déversaient les eaux usées soit dans la rue, soit dans les caniveaux. La gestion des déchets ménagers était mauvaise chez 36,7% (Tableau IV) des restaurateurs. Le lavage des mains avant la manipulation des aliments pendant la préparation des aliments, était insuffisant dans 56,7% et très insuffisant dans 33,3% des cas. L'occupation principale des restaurateurs avait une influence significative sur l'observance de la pratique de l'hygiène alimentaire ($p=0,041$). Près de 28,8% des consommateurs avaient déclaré avoir eu au moins une fois, des malaises tels que la diarrhée, des douleurs abdominales et des vomissements, liés à la consommation des aliments provenant des restaurateurs du CHU Gabriel Touré. Plus de la moitié, soit 52,9% des consommateurs n'avaient pas une bonne appréciation des aliments des restaurateurs du CHU Gabriel Touré et alentours.

Discussion

Compte tenu de la taille de l'échantillon la puissance des tests statistiques a été diminuée.

Notre étude a montré que la plupart des restaurateurs du CHU Gabriel Touré et alentours étaient des femmes. Une étude réalisée au Mali en 2002 par l'ASCOMA avait déjà montré cette tendance [2]. Une grande partie des restaurateurs (46,6%) n'étaient pas scolarisés. Ce faible niveau d'instruction pourrait expliquer la méconnaissance des règles élémentaires d'hygiène. Le faible niveau

d'instruction est observé dans une étude menée en Afrique par la FAO en 1996 qui montre qu'en plus du faible niveau d'éducation, le manque d'emploi pousse la plupart des chômeurs à investir dans le secteur de l'alimentation de rue [3]. Dans notre étude près de 70% des enquêtés n'avaient reçu aucune formation sur l'hygiène alimentaire. De façon générale en Afrique de l'Ouest, les vendeuses d'aliments ne subissent aucune formation sur les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire. Leur installation est, dans la majorité des cas, informelle [4]. L'observation avait montré que les restaurateurs s'installaient parfois dans des endroits insalubres aux abords des caniveaux, des eaux usées. Beaucoup de restaurateurs exerçaient à côté des tas d'ordures (46,7%), disposant de tables à manger poussiéreuse (60%) avec des toiles d'araignées sur les murs dans 50% des cas. Les aliments sont exposés à la poussière dans 63,3% et aux mouches dans 80,0%.

La pratique de l'hygiène chez ces restaurateurs reste mauvaise comme partout en Afrique [3]. Les restaurateurs n'ont aucune formation en hygiène alimentaire ou en assainissement et travaillent dans des conditions très rudimentaires et peu hygiéniques, ce qui pourrait provoquer des empoisonnements alimentaires dus à la consommation d'aliments insalubres. En janvier 2002, dans son rapport final sur l'alimentation de la rue au Mali, l'ASCOMA trouve que celle-ci devient de plus en plus la principale source nutritionnelle d'une frange considérable de la population citadine [2]. L'occupation principale des restaurateurs a une influence sur l'observance de la pratique de l'hygiène alimentaire. Plus des deux tiers des consommateurs mangent tous les jours dans ces restaurants du CHU Gabriel et alentours. Des malaises tels que diarrhée (6,80%), douleurs abdominales (13,60%) et vomissements (8,50%), liés à la consommation des aliments des restaurateurs du CHU Gabriel Touré et alentours ont été déclarés au moins une fois chez 28,8% des consommateurs.

Conclusion

De nos jours la préparation, la conservation, et la distribution des aliments sont fortement influencées par le comportement des restaurateurs d'aliments.

La consommation d'aliments étant un besoin indispensable et vital pour l'être humain, elle devrait être accompagnée de mesures de sécurité.

Références

- 1-MAIGA B. Pratiques d'hygiène hospitalière dans les structures sanitaires : Hôpital Gabriel Touré, Hôpital Régional de Sikasso, CNOS, Centre de Santé Référence de la Commune IV de Bamako, Thèse de Médecine, FMPOS, Bamako, 2003.
- 2- ASCOMA. Etudes des aspects socio-économiques de la qualité et de la sécurité des aliments de rue dans les régions de Ségou, Sikasso et du District de Bamako, SADAOC, Bamako, 2002 pp (8 – 43).
- 3- FAO. Alimentation de rue en Afrique, FAO, 1996.
- 4- ASSONGBON Ekoué M. et al. Hygiène alimentaire et problématique de l'alimentation de rue en Afrique de l'Ouest, Sadoc info, 2002 ; 1 : 1-17.
5. AG BENDECH M. Alimentation de rue à Bamako au Mali: problématique et approches d'intervention, Mali Santé Publique, 2013, pp : (44 - 47).

TABLEAU II : Répartition des consommateurs du CHU Gabriel Touré et alentours en fonction de l'observance des mesures d'hygiène en 2012

Observance mesures hygiène	Gérant	Employé	Total
Non Observance	22 (91,7%)	3 (50,0%)	25 (83,3%)
Observance	2 (8,3%)	3 (50,0%)	5 (16,7%)
Total	24 (100,0%)	6 (100,0%)	30 (100,0%)

TABLEAU III : Répartition des restaurateurs du CHU Gabriel Touré et alentours en fonction des pratiques d'hygiène en 2012

Pratiques d'hygiène n= 30	Effectif	Pourcentage
Propreté de l'environnement de préparation des aliments		
Bonne	5	16,6
Acceptable	13	43,3
Mauvaise	12	40,0
Observance des règles d'hygiène		
Oui	5	16,67
Non	25	83,33
Pratique du lavage des mains		
Oui	34	57,6
Non	25	42,4

TABLEAU IV : Répartition des restaurateurs du CHU Gabriel Touré et alentours en fonction des mesures d'hygiène des aliments en 2012

Mesures d'hygiène n= 30	Effectif	Pourcentage
Conservation des aliments sur les lieux		
Bonne	7	23,3
Acceptable	14	46,7
Mauvaise	9	30,0
Matériel de services des aliments à emporter (conditionnement)		
Réchauffés et vendus	6	20
Mangés en famille	5	16,7
Autres (gardiens, chauffeurs de l'hôpital, les mendiants, les malades mentaux)	19	63,3
Collecte et évacuation des eaux usées		
Jetés dans la rue	7	23,3
Conservées dans des récipients	10	33,3
Caniveaux	7	20,0
Autres (lieu de préparation des aliments)	6	23,3
Gestion des déchets ménagers		
Bonne	3	10,0
Acceptable	16	53,3
Mauvaise	11	36,7