



# **CONTROLE DE LA CONTAMINATION BACTERIOLOGIQUE DES ALIMENTS DE SEVRAGE PAR DES MESURES D'HYGIENE**

Dr Ousmane TOURE, M Sc.; MPH; PhD

Chef de Département Santé Communautaire

Institut National de Recherche en Santé Publique

Bamako- Mali

E-mail: [oussou\\_toure@hotmail.com](mailto:oussou_toure@hotmail.com)

Tél: (00223) 66729013/78122991

# PLAN DE PRESENTATION

I. CONTEXTE/JUSTIFICATION

II. EXPERIMENTATION DE L'APPROCHE –ANALYSE DES DANGERS-CONTRÔLE AUX POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAITRISE (ADCPCM)

III. TEST D'UNE INTERVENTION PILOTE

IV. REPLICATIONS: BANGLADESH

V. EVOLUTIONS RECENTES ET PERSPECTIVES

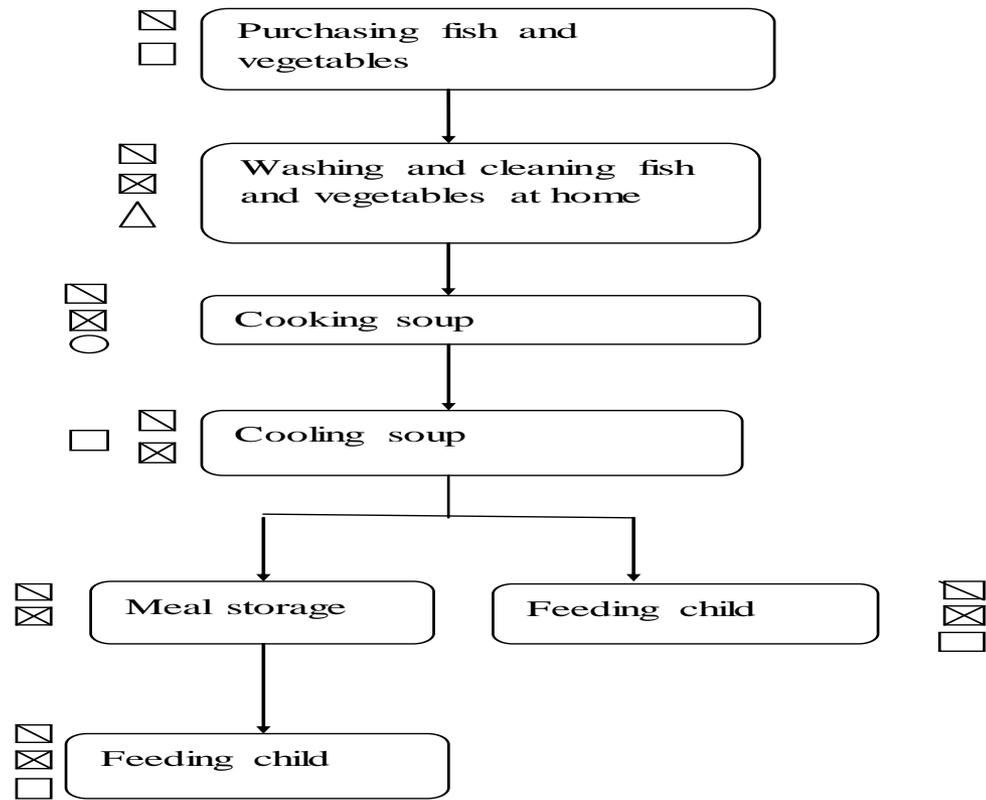
# CONTEXTE/JUSTIFICATION

- Les maladies diarrhéiques tuent principalement les enfants < 5 ans, dans les Pays en Développement;
- Le contrôle des maladies diarrhéiques passe par l'interruption de l'ingestion des pathogènes par les enfants;
- Les aliments de sevrage sont généralement plus contaminés que l'eau de boisson;
- En conséquence l'hygiène des aliments doit être une grande priorité.

# ETUDE EXPERIEMENTALE

- 15 mères d'enfants âgés de 6 à 36 mois;
- Sélection des deux aliments les plus utilisés comme aliments de sevrage: Moni et soupe de Poisson;
- Observation intensive de l'hygiène de la préparation et de la manipulation des aliments ;
- Application de l'approche ADCPCM.

# Diagramme vérifié du processus de la soupe de poisson



## Legend

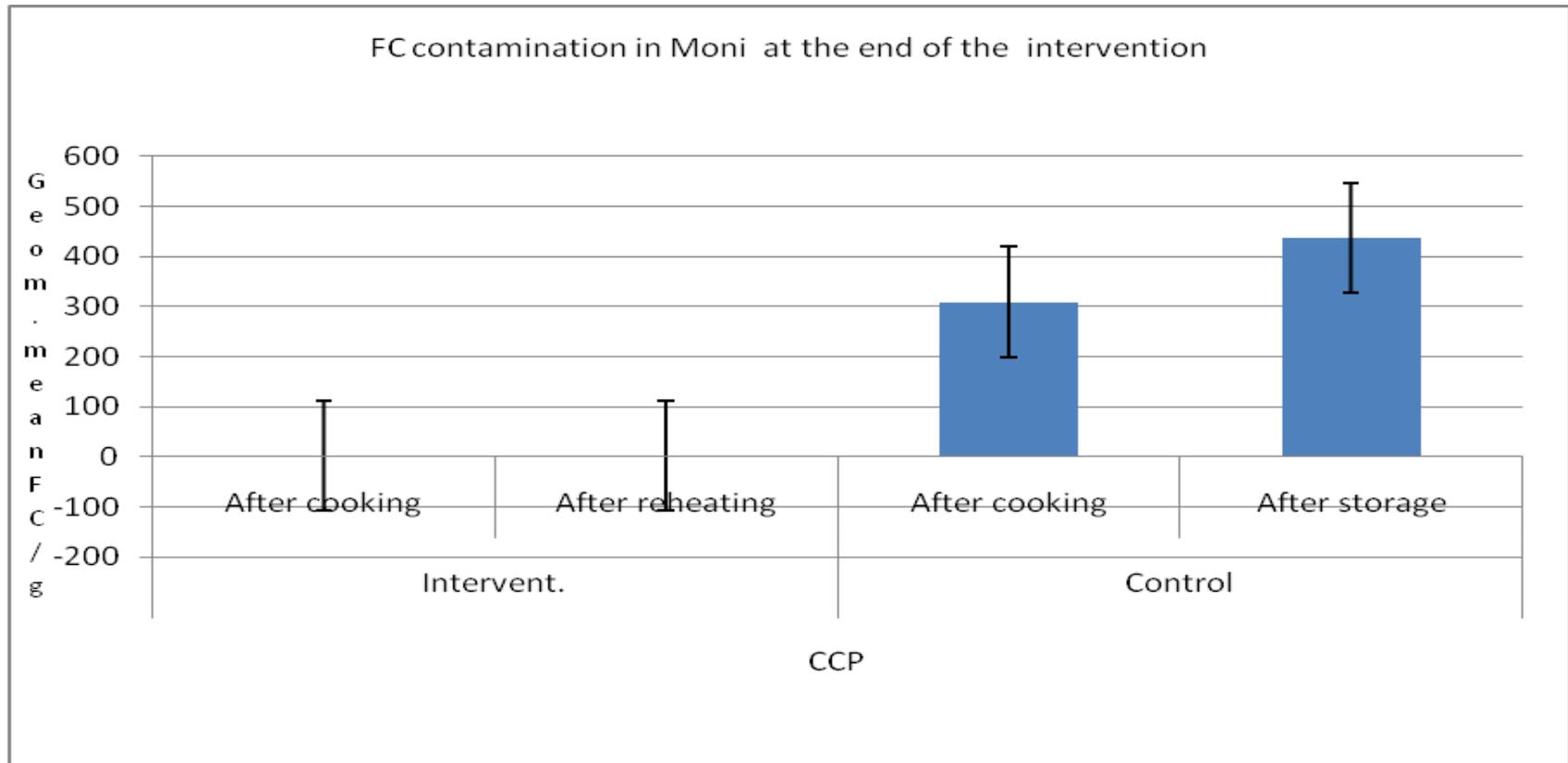
- Initial contamination
- ▣ Hand contamination
- ⊠ Utensils contamination
- Ingredient contamination
- △ Water contamination

# ETUDE PILOTE

- 60 mères d'enfants de 6 à 36 mois; groupe d'intervention (30), groupe témoin (30);
- Formation du groupe d'intervention pendant trois semaines;
- Comptage des Coliformes d'échantillons d'aliments;
- **Messages clés:**
  - Réchauffer les aliments au point d'ébullition (quelques instants);
  - Laver les mains avec du savon après les latrines, le nettoyage de l'enfant, avant la préparation des aliments ou l'alimentation de l'enfant;
  - Laver les ustensiles avec de l'eau potable.

# Impact de l'intervention sur la qualité bactériologique des aliments après la formation

Bouillie de céréales ( Nombre moyen de colonies de CF aux PC)



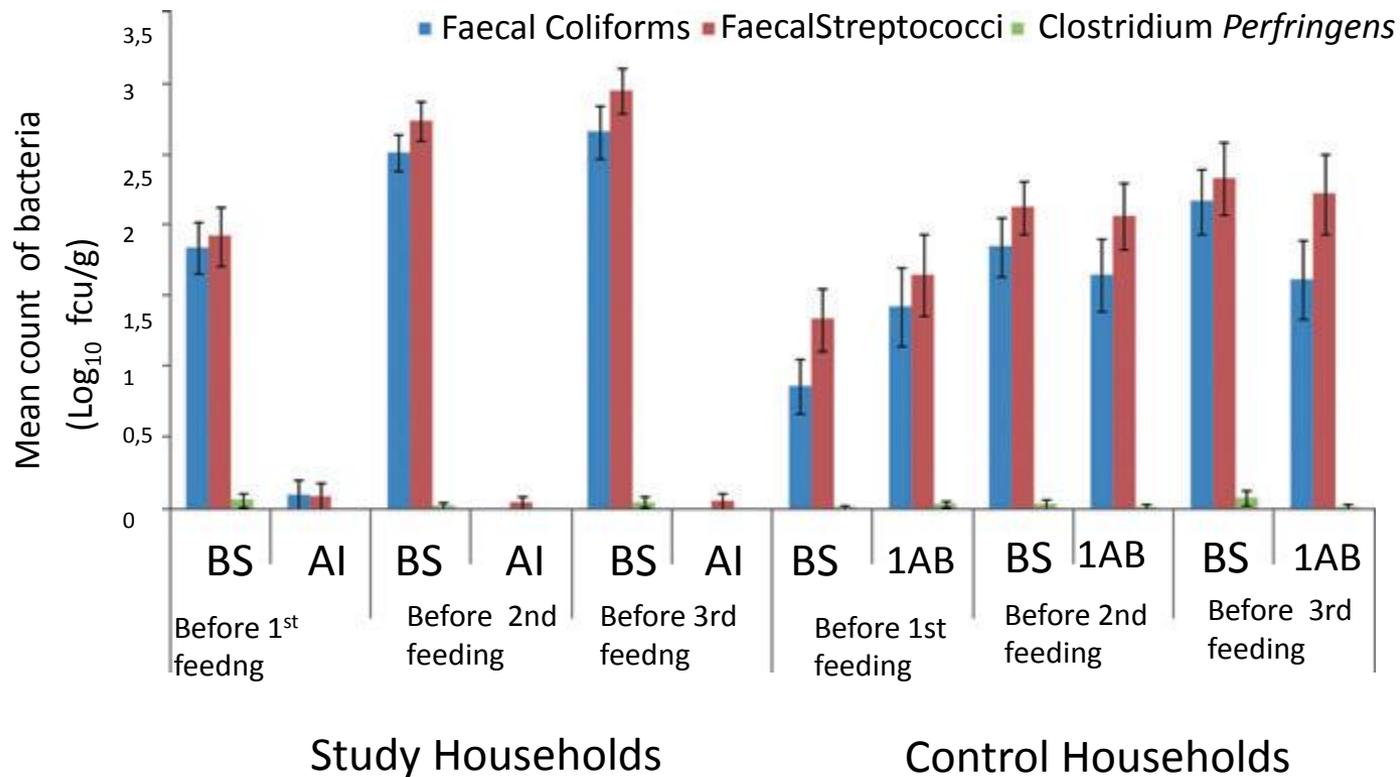
# Leçons tirées de l'étude pilote

- L'application de l'approche ADCPM a permis de maîtriser la contamination fécale en deçà de la norme retenue ( $< 10$  CF/g);
- Les comportements acquis ont persisté longtemps après la fin de l'intervention.

# REPLICATION

- Matlab, district rural du Bangladesh;
- Réprise intégrale du Protocole Bamako avec deux aliments locaux (Suzi et Khishuri);
- Résultats identiques;
- *Intégration de l'approche dans les stratégies nationales de prévention des diarrhées (Dr Islam M.)*

# Impact de l'intervention sur la qualité bactériologique des aliments



# EVOLUTIONS RECENTES ET PERSPECTIVES

## **NEPAL**

- Echelle District; coût réduit à US\$ 17 par mère (Gotam);
- Impact sur l'incidence de la diarrhée perceptible.

## **GAMBIE**

- Etude similaire en cours (Bouba M. MS/Gambie et Université de Birmingham);
- Unicef Gambie s'est engagé à porter l'approche à l'échelle nationale en cas de succès.



**« Exercice de dégout » simulant la contamination des mains des mères durant la Campagne « Aliment sain , Enfant en bonne santé » au Népal, 2013.**

# CONCLUSIONS/RECOMMANDATIONS

- L'application de l'approche ADCPM permet de maîtriser la contamination fécale des aliments de sevrages, par des mesures d'hygiène;
- Les comportements acquis persistent longtemps après la fin de l'intervention.
- Les résultats très encourageants méritent d'être traduites en directives pour les Programmes d'Education Sanitaire;
- L'approche doit être portée à l'échelle pour évaluer sa contribution effective à la prévention/contrôle de la diarrhée.

**JE VOUS REMERCIE POUR VOTRE  
AIMABLE ATTENTION**