

**HYGIENE DES RESTAURANTS AU MARCHE DE NYAWERA DANS LA ZONE DE SANTE D'IBANDA / EST-RDC.**

**Jean Claude N.1, Kasindi M1, Bumba Mwamba O.1, Kwamba E2, Kandolo B5, Zirhumana K.S.3**

1. Centre Universitaire de Paix (C.U.P-BKV)
2. Institut Supérieur des Techniques Médicales de Kakenge (I.S.T.M-Kakenge)
3. Institut Supérieur des Arts et Métiers. (ISAM-BKV)

IJASR 2020

VOLUME 3

ISSUE 1 JANUARY - FEBRUARY

ISSN: 2581-7876

**RESUME**

**Objectif :** Contribuer à l'amélioration de l'hygiène des restaurants dans la ville de Bukavu au marché de Nyawera dans la Zone de Santé d'Ibanda.

**Matériels et méthode :** La présente étude est du type descriptif allant du mois de janvier 2018 au mois de juillet 2018. Notre taille de l'échantillon était de 117 clients, 39 serveurs et 13 responsables des restaurants aux alentours du marché de Nyawera. Notre type d'échantillon était aléatoire simple par stratifiée. Les données ont été collectées à l'aide d'un questionnaire d'enquête, les caractéristiques sociodémographiques, les connaissances des pratiques d'hygiène ont été étudiées. Le logiciel Epi Info 3.5.1 a été utilisé pour l'analyse des données.

**Résultats :** La majorité des responsables des restaurants affirme disposer des toilettes soit 61,5%. L'appréciation de l'état des toilettes est assez bonne pour la grande partie des enquêtés soit 53,8% et la grande partie des enquêtés lavent leurs ustensiles avec de l'eau froide soit 61,5%.

La grande partie des servants n'ont pas de tenues soit 46,2 %, la majorité se lavent une fois par jour soit 43,6 %, le nombre des serveurs est proportionnel aux travaux en grande partie avec la prédominance de trois serveurs par restaurants soit 66,7 %, la majorité des serveurs se lavent la soirée soit 85,7 %, la majorité de nombres de fois de se laver par jour c'est une fois soit 30,8%, la majorité de nombres proportionnel aux travaux faits est de 87,5 %, la majorité apprécie l'hygiène des restaurants est assez bon à 43,6% et la majorité pratique l'hygiène par leur volonté soit 100 %.

**Conclusion:** Cette étude met en évidence la problématique liée à l'hygiène des restaurants au marché de Nyawera dans la Zone de Santé d'Ibanda. Le résultat montre une situation à déplorer dans la question. Aux autorités, aux responsables des restaurants, serveurs de conjuguer des efforts dans l'amélioration des conditions hygiéniques par des suivis et les sensibilisations.

Tous nos objectifs spécifiques par rapport aux responsables des restaurants, les clients et les serveurs étaient affirmées.

**Mots clés:** L'hygiène, Restaurants, Marché, Zone de Santé d'Ibanda.

**Abstract –**

**SUMMARY**

**Purpose:** To in the improvement hygiene in the restaurants in heath Zone nearby Nyawera market, in the Ibanda town.

**Method:** A cross-sectional study was performed from January to July of 2018 about 117 buyers, 39 waiters in 13 restaurants around Nyawera market. Data were analyzed with Epi Info 3.5.1 version and collected with a questionnaire consisting of socio-demographic features, knowledge on hygiene and its application.

**Results:** Majority of restaurant owners attested (61, 5 %) to possess toilets. Most of the investigated people fairly appreciated the condition of toilets in 53,8% most of waiters did the dishes with cold water (61,5%), the cleanliness of waiters and restaurants was the main (motivation) claimed by clients in 41% of cases; the appreciation of cleanliness was bad in 76,9% and was focused mainly on waiters in 43,3%. Most of waiters did not have appropriate clothing in 46,2% and in 43,6% waiters washed once a day their bodies ; restaurant duties were in proportion to waiters number in 66,7%.

Most of the waiters took their bath at evening in 85, 5%, the restaurant hygiene was somewhat good in 43, 6% and the hygiene itself was applied willingly in 100%.

At last, sanitary measures were observed in 7, 6%.

**Conclusion:** Hygiene of restaurant still de serious in our area, one sensitizing of managers of restaurant and waiters and authorities implication is one of the common solution to resolve that issue or matter. It is that, one among thirteen restaurants respect or apply hygiene rules.

**Keywords:** Hygiene, Restaurants, in Zone Heath Ibanda and Market.

## INTRODUCTION

L'hygiène des aliments fait partie des problèmes de santé publique parce que l'être humain est appelé à manger la nourriture qui est propre pour éviter certaines maladies alimentaires comme les amibes, la fièvre typhoïde, le cholera, la shigellose etc

Les aliments impropres à la consommation contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques nocives provoquent plus de 200 maladies, allant de la diarrhée au cancer .On estime que 600 millions de personnes soit près de 1 sur 10 dans le monde, tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés, 420 000 personnes meurent .Les maladies diarrhéiques sont les affections les plus courantes résultent de la consommation d'aliments contaminés : elles touchent 550 millions de personnes par an et font 230 000 morts par an (1).

En RDC, l'hygiène des restaurants est déplorable à grande partie. En se servant des données d'une enquête menée à Kinshasa pour évaluer le niveau de l'hygiène des restaurants de fortune, il ressort que les clients se plaignaient d'avoir souffrir des amibiases, des fièvres typhoïdes, des diarrhées, etc a cause d'une nourriture qui est male préparée et se trouvant dans un environnement insalubre (2).

Au Sud-Kivu, les restaurants de fortunes sont éparpillés dans les coins et recoins de la ville de Bukavu surtout aux abords des grands marchés et la littérature presque inexistante a ce sujet. Cette hygiène défectueuse peut causer des problèmes sanitaires aux clients tels que la fièvre typhoïde, les diarrhées, le paludisme, la gâle, etc.

Au vu de tout ce qui précède, ce travail a comme objectif de contribuer à l'amélioration de l'hygiène des restaurants dans la Zone de Santé d'Ibanda.

## MATERIELS ET METHODE

La présente étude est du type descriptif allant du mois de janvier 2018 au mois de juillet 2018 sur 117 clients, 39 serveurs et 13 responsables des restaurants aux alentours du marché de Nyawera.

Notre échantillon était de type aléatoire simple stratifié parce que qu'il est constitué de sous groupes de montrer dans ce petit tableau en dessous. C'est une étude descriptive transversale.

**Tableau 1: La structure des personnes enquêtées.**

Catégorie de répondants	Nombre/ restaurant	Total
Responsable	1	13

Serveurs	3	39
Clients	9 (3 matin, 3 midi, 3 soir)*	117

**Critères d’inclusion**

- Etre propriétaire d’un restaurant de fortune au marché de Nyawera.
- Etre serveur aux restaurants du marché de Nyawera.
- Etre client permanent dans un restaurant de fortune du marché de Nyawera.
- Accepter volontairement de répondre au questionnaire.

Les paramètres tels que les caractéristiques sociodémographiques des enquêtés selon l’âge, le sexe, l’état civil et la religion, les connaissances et la pratique de l’hygiène ont fait l’objet de l’étude.

Les données ont été collectées à l’aide d’un questionnaire, analysées par le logiciel Epi Info.

Les résultats ont été présentés dans les tableaux. Le calcul de pourcentage a été effectué.

**RESULTATS**

**1 .caractéristiques sociodémographiques des personnes enquêtées.**

Les tableaux suivants présentent les données sur les caractéristiques sociodémographiques.

**Tableau 2.Caractéristiques sociodémographiques des enquêtés.**

Variables	Propriétaires des restaurants		Serveurs	Clients		
	n (13)	%	n (39)	%	n(117)	%
<b>Age</b>						
≤ 20 à ≤ 30	6	46,1	21	53,9	32	27,3
> 20 à >50	7	53,9	18	46	85	72,6
<b>Sexe</b>						
Féminin	3	23,1	6	15,4	44	37,6
Masculin	10	76,9	33	84,6	73	62,4
<b>Etat civil</b>						
Marié	11	84,6	8	20,5	49	41,9
Célibataire	2	15,4	30	76,9	64	54,7

Divorcé(e)		1		2,6	3	2,6
Veuf(ve)						
<b>Religion</b>						
Catholique	6	46,1	29	74,4	59	50,4
Protestante	6	46,1	10	25,6	51	43,6
Kimbanguiste	1	7,7			2	1,7
Musulmane					5	4,3

Une grande partie était dans la tranche d'âges de 30 à 50 ans avec une prédominance masculine. Des responsables étaient plus mariés, les clients et les serveurs étaient plus célibataires. La religion était plus catholique.

### 1. Résultats de l'opinion des responsables des restaurants.

Le tableau se présentant en dessous nous montre l'opinion des responsables les restaurants.

**Tableau 3. Résultats d'observation d'état d'hygiène des restaurants.**

Variables	n(13)	%
<b>La disponibilité des toilettes</b>		
Oui	8	61,5
Non	5	38,5
<b>L'appréciation de l'état des toilettes</b>		
Mauvaise	4	30,8
Assez bon	7	53,8
Bon	2	15,4
<b>La qualité d'eau utilisée pour le lavage des ustensiles</b>		
Eau froide	8	61,5

Eau chaude	2	15,4
Eau froide savonneuse	3	23,1

La majorité des responsables des restaurants affirment avoir des toilettes. L'appréciation de l'état des toilettes est assez bonne pour la grande partie des enquêtés et lavage des ustensiles était fait avec de l'eau froide.

## 2. Résultats de l'opinion des clients.

Le tableau se présentant en dessous nous montre l'opinion des clients.

**Tableau 3. Résultats des clients.**

Variables	n(117)	%
<b>Motif de venir manger</b>		
Prix bas	47	40,2
Propreté	48	41
Familier au propriétaire	22	18,8
proche	27	23,1
<b>Appréciation de l'hygiène</b>		
Bonne	27	23,1
Mauvaise	90	76,9
<b>Reproches (n=90)</b>		
Nettoyages des ustensiles	34	37,7
La propreté des serveurs	39	43,3
Tous	17	19

La motivation était plus la propreté, l'appréciation était mauvaise et le jugement était plus la propreté des serveurs.

### 3. Résultats de l'opinion des serveurs.

Le tableau se présentant en dessous nous montre l'opinion des serveurs.

**Tableau 5. Résultats sur l'observation de l'état hygiénique des serveurs**

Variables	n(39)	%
Possession de tenues		
<b>Une</b>	8	20,5
<b>Deux</b>	7	17,9
<b>Trois</b>	6	15,4
<b>Sans tenue</b>	18	46,2
Nombres des serveurs par restaurants		
<b>Une</b>	3	7,7
<b>Deux</b>	9	23,1
<b>Trois</b>	26	66,7
<b>Plus de trois</b>	1	2,6
Nombre de fois de se laver par jour		
<b>1fois</b>	17	43,6
<b>2 fois</b>	12	30,8
<b>3fois</b>	7	17,9
<b>4fois</b>	3	2,6
Nombre proportionnel aux travaux faits		
<b>1fois</b>	17	43,5
<b>2fois</b>	7	17,9
<b>3fois</b>	3	7,9
<b>4fois</b>	12	30,9
Répartition des taches (n=24)		
<b>Oui</b>	3	12,5
<b>Non</b>	21	87,5
Nombre de lavage de tablier/semaine (n=21)		
<b>Chaque jour la soirée</b>	18	85,7
<b>Pas de précision</b>	3	14,3
Appréciation de l'hygiène de restaurant		
<b>Mauvais</b>	16	41
<b>Assez-bien</b>	17	43,6
<b>Bon</b>	3	7,7
<b>Très bien</b>	3	7,7
Acteurs principaux de mauvais état		
<b>Nous même</b>	39	100

Plus de la moitié de restaurants ont 3 serveurs et presque la moitié n'avait pas de tenue et se lavait une fois par jour. La majorité n'avait de tache fixe pour ce qui avait de tenue le lavage était chaque soir. Une grande partie avait une mauvaise appréciation de l'hygiène et tenait pour responsable.

## DISCUSSION

### 1. Caractéristiques sociodémographiques des personnes enquêtées.

Les résultats montrent que une grande partie était dans la tranche d'âges de 20 à 50 ans avec une prédominance masculine soit 76,9% ; Des responsables étaient plus mariés soit 84,6%, les clients étaient plus célibataires soit 54,7% et les serveurs étaient plus célibataires soit 76,9%. La religion était plus catholique avec 74,4% chez les serveurs.

Nous nous sommes intéressé' aussi aux données d'une étude faite en Éthiopie dans la ville Dangila qui parle sur l'hygiène des restaurants. Les serveurs étaient 406 travaillant dans 105 restaurants. Ils ont tous répondu à 94,4 % nos questionnaires d'enquête. La moyenne d'âge des enquêtés étaient 28 ans. La majorité des serveurs des nourritures étaient de la religion orthodoxe avec 92,1 %, 62,2 % des enquêtés étaient des sexes féminins. Plus de deux tiers 67,5 % des enquêtés étaient des célibataires, 68,7 % sont de la tribue d'Amhara, 49,2 % des enquêtés ont fait les études primaires, la majorité d'enquête 89,2 % n'ont pas eu des formations d'accueil et cuisines et 4,2 % des enquêtés ont étudiés d'accueil et cuisine(3).

Nous constatons que nos résultats ne sont pas très éloignés.

### 2. État d'hygiène dans les restaurants.

La majorité des responsables des restaurants affirment avoir des toilettes soit 61,5%. L'appréciation de l'état des toilettes est assez bonne pour la grande partie des enquêtés soit 53,8% et le lavage des ustensiles était fait avec de l'eau froide à 61,5%. A ceci, nous trouvons que les toilettes existe, vu l'état des restaurants et des toilettes reste à désirer.

Nous constatons que les responsables des restaurants connaissent les règles d'hygiènes mais leurs restaurants restent toujours laisse croire à l'ignorance et le manque de sensibilisation.

Conformément à une étude menée à Yaounde avait montré que les problèmes liés à l'hygiène des restaurants déclinent à l'insalubrité des toilettes, l'insuffisance de toilettes, la mauvaise évacuation des eaux usées, la malpropreté des vaisselles, les nuisances sonores et olfactives. En effet, 94% des restaurants disposent d'ouvrages d'assainissement constitués majoritairement de fosse septique (61%), latrines traditionnelles (28%) (4).

Nous nous sommes intéressé aux résultats d'une Agence américaine basse à San Diego pendant 2016 près de 3000 adultes afin de sonder leur vision de la propreté et de salubrité dans les restaurants à service rapide du style Choptle, Panera, Qdoba, Panda Express, ... 65 % d'entre eux affirmaient se rendre plusieurs fois par mois dans ces restaurants.

En plus 81 % des enquêtés des responsables des restaurants disaient avoir confiance aux services offerts aux clients tels que de la nourriture; du boissons, etc (5).

Nous nous sommes intéressés aussi à une étude menée à Paris; seulement 34 % des restaurants ont obtenu un niveau d'hygiène bon. Un peu plus de la moitié 54 % ont obtenu un niveau acceptable et 8 % un niveau d'hygiène à améliorer(6).

Nous trouvons que nos résultats sont éloignés.

### 3. Résultats de l'opinion des clients.

La motivation était plus la propreté soit 41 %, l'appréciation était mauvaise soit 76,9 % et le jugement était plus la propreté des serveurs à 43,3 %.

Nous constatons que les clients ne fréquentent pas en grand nombres ces restaurants à cause de l'insalubrité des serveurs, des assiettes et la poubelle aux alentours de ces derniers.

#### 4. Résultats d'observation des serveurs.

Plus de la moitié de restaurants ont 3 serveurs et presque la moitié n'avait pas de tenue et se lavait une fois par jour. La majorité n'avait de tâche fixe pour ce qui avait de tenue le lavage était chaque soir. Une grande partie avait une mauvaise appréciation de l'hygiène et tenait pour responsable.

Ceci s'explique du fait que les autorités et les responsables des restaurants n'ont pas assez de rigueur.

Comparativement aux résultats d'une étude menée à Yaounde montre que, les restaurants sont dans un état critique car la qualité de nourriture est mauvaise à (15 %), le service aussi (39 %) et le prix moins cher (15 %) (7).

Nous nous sommes intéressés aux résultats d'une étude faite en Éthiopie plus précisément à Dangila. 406 serveurs travaillant dans les restaurants, 52,2 % affirmaient avoir des bonnes pratiques par rapport à leurs métiers. Parmi le total des serveurs observés pendant les enquêtes, 78,6% portaient les uniformes dans lesquelles 63,6 % faisaient un accueil des serveurs et 88;7 % des serveurs étaient propre. La majorité des serveurs 98,8 % et 97,8 % travaillaient dans les restaurants qui ont leurs toilettes respectives, 64,5 % des serveurs disaient aux clients de se laver les mains avant et après avoir mangé, 71,2 % des enquêtés avaient des connaissances insuffisantes sur les facteurs qui pouvaient contaminer la nourriture et 32,4 % ont eu une bonne connaissance sur l'hygiène des restaurants. Parmi les serveurs qui croyaient que l'hygiène facilitait la prévention des maladies causées par la poussière, les mouches, etc) (8).

Nous constatons que nos résultats ne sont pas très éloignés de cette réalité.

#### CONCLUSION

Cette étude met en évidence la problématique liée à l'hygiène des restaurants au marché de Nyawera. Le résultat montre une situation à déplorer dans la question. Aux autorités, aux responsables des restaurants, serveurs de conjuguer des efforts dans l'amélioration des Conditions hygiéniques par des suivis et les sensibilisations.

La majorité des responsables des restaurants affirme disposer des toilettes soit 61, 5%. L'appréciation de l'état des toilettes est assez bonne pour la grande partie des enquêtés soit 53,8% et la grande partie des enquêtées lavent leurs ustensiles avec de l'eau froide soit 61,5%.

La grande partie des servants n'ont pas de tenues soit 46,2 %, la majorité se lavent une fois par jour soit 43,6 %, le nombre des serveurs est proportionnel aux travaux en grande partie avec la prédominance de trois serveurs par restaurants soit 66,7 %, la majorité des serveurs se lavent la soirée soit 85,7 %, la majorité de nombres de fois de se laver par jour c'est une fois soit 30,8%, la majorité de nombres proportionnel aux travaux faits est de 87,5 %, la majorité apprécie l'hygiène des restaurants est assez bon à 43,6% et la majorité pratique l'hygiène par leur volonté soit 100 %.

Tous nos objectifs spécifiques par rapport aux responsables des restaurants, les clients et les serveurs étaient affirmés.

#### Recommandations:

a. Au niveau des responsables des restaurants:

- de respecter les règles hygiéniques dans la perspective de réduire les maladies telles que la fièvre typhoïde, la diarrhée, les amibes, etc

b. Au niveau de la mairie:

- de faire des inspections dans les différents restaurants,
- de faire des descentes sur terrain pour s'imprégner de l'état hygiénique des restaurants.



c. Au niveau du ministère de la santé publique au Sud Kivu:

- de sensibiliser les responsables des restaurants et les serveurs à respecter les règles hygiéniques.
- de réduire l'incidence des amibes, de fièvre typhoïde, la diarrhée, etc
- de réduire la prévalence du cholera.

#### Références bibliographiques.

1. OMS, l'hygiène des restaurants au monde, sécurité alimentaire des aliments à l'aide internet,[enligne],décembre2015 ,[www.WHO . int/medicacentre/factsheets/fs 399/fr/](http://www.WHO.int/medicacentre/factsheets/fs_399/fr/),2018
2. Ph. John Bompengo, Les normes d'hygiène à observer dans un restaurant à l'aide internet»[en ligne],Radio okapi.// [www.radiookapi.net](http://www.radiookapi.net) 2016/les-normes-dans-un-restaurant. Kinshasa 2017
- 3 .Bio Med Central The open Access Publisher .L'hygiène des restaurants en Afrique à l'aide internet, décembre2017, p.16, n°23249[ligne].[https://www.ncbi. nih.gov/pmc/articles/PMC3774439](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3774439).
4. Tchad et Ya mo.« La problématique de l'hygiène des restaurants en afrique, Yaoundé, contribution à la maîtrise de l'hygiène et à l'assainissement dans les établissements à l'aide internet»[en ligne],2ie de Ouagadougou, master spécialiste,2006 ,mémoireonline, [WWW.memoireonline. Com/07/08/1261](http://WWW.memoireonline.com/07/08/1261) contribution hygiène–assainissement–établissements-classe-Yaounde.htme, 2017.
5. Pierre – Alain Belpaire.Hygiène et salubrité: les clients, peu rancuniers,revet de transparence.[www.hring.com](http://www.hring.com) Hygiène – et – salubrité - - les – clients – peu -rancuniers – revent – de transare...décembre 2017.
6. Judith Duportail.«Restaurants :les notes des contrôles sanitaires bientôt enligne à l'aide internet»2017n°20,p.10[en ligne] .[www.20minuts.fr/... /1867751-20160617-notes-controles\\_sanitaires-bientot-mises-lignes](http://www.20minuts.fr/.../1867751-20160617-notes-controles_sanitaires-bientot-mises-lignes)septembre2017
7. Tchop Yamo:le fast -food à la camerounaise poursuit son expansion à l'aideinternet[en ligne]. La problématique de l'hygiène des restaurants en afrique,Yaounde,contribution à la maîtrise de l'hygiène et à l'assainissement danslesétablissements,2iedeOuagadougou,masterspécialiste,2006,mémoireonline,[www.memoireonline. Com/07/08/1261](http://www.memoireonline.com/07/08/1261) contribution hygiène–assainissement– établissements-classe-Yaounde.htme, 2017.
8. Bio Med Central The open Access Publisher .L'hygiène des restaurants en Afriqueà l'aide internetdécembre2017,n°23249,p.16[enligne].[https://www.ncbi. nih.gov/pmc/articles/PMC37744](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC37744)