

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

Bureau conjoint: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Téléc: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: +39(6)522.54593

ALINORM 97/28

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-deuxième session

Genève (Suisse) 23-28 juin 1997

RAPPORT DE LA DOUZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE

Harare (Zimbabwe) 19-22 novembre 1996

Note: Ce document comprend la lettre circulaire CL 1996/47-AFRICA

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

Bureau conjoint: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: +39(6)522.54593

CX 3/5.2

CL 1996/47-AFRICA
Décembre 1996

- AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique
- Organisations internationales intéressées
- DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET: **Distribution du rapport de la douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (ALINORM 97/28)**

Le rapport ci-joint de la douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session (Genève, 23-28 juin 1997).

PARTIE A: QUESTIONS PRESENTEES A LA COMMISSION POUR ADOPTION

- 1. Projet de Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique (par. 41 à 53 et Annexe II)**

Les gouvernements qui souhaitent présenter des amendements ou des observations sur le projet de Directives ci-dessus pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique doivent le faire par écrit conformément au Guide concernant l'examen des normes, à l'étape 8, de la Procédure d'élaboration des normes Codex y compris l'examen de déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de Procédure du Codex Alimentarius*, neuvième édition, pages 36 à 38) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) au plus tard le 20 mai 1997.

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

- 1. Rapport intérimaire sur l'acceptation, l'adoption et l'utilisation des normes Codex, ainsi que sur la mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires; (par. 16).**
- 2. Renforcement des systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires en Afrique; (par. 17 à 20).**
- 3. Harmonisation des normes nationales/régionales et des normes Codex; (par. 21 à 25).**
- 4. Rapport intérimaire sur l'application des plans d'action nationaux visant à créer/renforcer le rôle des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex dans la région (par. 26 à 33).**

Les gouvernements sont invités à présenter des renseignements et des observations sur les questions ci-dessus à M. David B. Nhari, Président du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, Analyste officiel, Ministère de la santé et de la protection infantile, P.O. Box CY 231, Causeway, Harare (Zimbabwe) au plus tard le 1er juillet 1998.

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa douzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION POUR EXAMEN**Le Comité**

- a avancé le projet de **Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique** à l'étape 8 pour adoption par la Commission (par. 53 et Annexe II);
- est convenu de présenter la candidature de M. David Nhari au poste de **Coordonnateur pour l'Afrique**, pour désignation par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session (par. 59).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION**Le Comité**

- a réaffirmé que chaque pays **devait suivre activement l'élaboration des normes Codex, les adopter et encourager les gouvernements de la région à participer à l'élaboration des textes Codex** (par. 16);
- est convenu de présenter des conseils aux gouvernements de la région Afrique du Codex sur le **renforcement des systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires** (par. 20);
- a souligné que le **Codex et l'ORAN (Organisation régionale africaine de normalisation)** continueraient à coopérer et à coordonner leurs travaux afin d'élaborer des normes régionales harmonisées sans chevauchement des activités (par. 23);
- a instamment demandé aux pays de la région de continuer à **leurs normes sur les textes du Codex**, en particulier compte tenu des incidences des accords SPS et OTC de l'OMC (par. 25);
- a remercié la FAO et l'OMS des efforts déployés pour organiser des ateliers sur la création **des services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex**, et il a proposé que des réunions de ce type aient lieu dans d'autres pays vu leur importance pour la région (par. 33);
- a demandé au Secrétariat du Codex de présenter un rapport intérimaire sur **l'application des accords SPS et OTC de l'OMC** à sa prochaine session (par. 40);
- est convenu que les futures présentations de renseignements et de données sur **les principaux problèmes associés à l'usage des pesticides dans la région** devraient être transmises directement par les gouvernements au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (par. 57).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
INTRODUCTION.....	1
OUVERTURE DE LA SESSION.....	2-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	4
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLEMENTAIRES DE CELLES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA ONZIEME SESSION DU COMITE.....	5-11
RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'ACCEPTATION, L'ADOPTION ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX, AINSI QUE SUR LA MISE EN OEUVRE DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES.....	12-16
RENFORCEMENT DES SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS ALIMENTAIRES.....	17-20
HARMONISATION DES NORMES NATIONALES/REGIONALES ET DES NORMES CODEX.....	21-25
RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'APPLICATION DES PLANS D'ACTION NATIONAUX VISANT A CREER/ RENFORCER LE ROLE DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION	26-33
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LA MISE EN OEUVRE DES ACCORDS OMC SUR LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES (SPS) ET SUR LES OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE (OTC).....	34-40
PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	41-53
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES PRINCIPAUX PROBLEMES ASSOCIES A L'USAGE DES PESTICIDES DANS LA REGION	54-57
AUTRES QUESTIONS E TRAVAUX FUTURS	58
NOMINATION DU COORDONNATEUR	59
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	60
ANNEXES	
ANNEXE I	
LISTE DES PARTICIPANTS.....	13
ANNEXE II	
PROJET DE DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION DE MESURES DE CONTROLE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PPUBLIQUE	19

INTRODUCTION

1. La douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a eu lieu à Harare (Zimbabwe) du 19 au 22 novembre 1996, à l'aimable invitation du Gouvernement du Zimbabwe. La session a été présidée par M. David Nhari, Analyste officiel, Ministère de la santé et de la protection infantile du Zimbabwe. Etaient représentés à la session 21 Etats Membres et cinq organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport (Annexe I).

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

2. La session a été ouverte par le Dr T.J. Stamps, Ministre de la santé et de la protection infantile du Zimbabwe, qui a souligné qu'il importe d'adopter des normes internationales basées sur des principes justes du point de vue de la santé, de la sécurité et de la qualité, afin d'assurer la protection des consommateurs et de faciliter le commerce mondial. Le Dr Stamps a mis l'accent sur les travaux de la Commission du Codex Alimentarius dans le contexte des accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (OTC). Des déclarations de bienvenue ont également été faites par:

- M. S. Tavengwa, Monsieur le Maire de Harare;
- Professeur Pakdee Pothisiri, Président de la Commission du Codex Alimentarius;
- M. Opore, Représentant sous-régional de la FAO pour l'Afrique;
- Dr L. Arevshatian, Représentant de l'OMS pour le Zimbabwe.

3. Le Dr P.L.N. Sikosana, Secrétaire permanent chargé de la santé et de la protection infantile, a remercié les orateurs pour leur participation et leurs encouragements.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR¹ (Point 2 de l'ordre du jour)

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLEMENTAIRES DE CELLES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA ONZIEME SESSION DU COMITE² (Point 3 de l'ordre du jour)

5. Le Comité a pris note d'un certain nombre d'activités conjointes FAO/OMS dans le cadre du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires; de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides; de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'application de l'analyse des risques dans le domaine des normes alimentaires; du Groupe consultatif international FAO/AIEA/OMS sur l'irradiation des aliments; de l'Atelier conjoint FAO/OMS sur l'évaluation de la fermentation en tant que technique familiale de transformation des aliments; et de la Consultation mixte FAO/OMS sur le Guide pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation.

6. Parmi les activités de la FAO, on a cité le Sommet mondial de l'alimentation de la FAO qui venait de s'achever; les programmes de coopération technique, le renforcement des infrastructures nationales et régionales de contrôle des aliments pour ce qui est de la qualité des produits (fruits et légumes, gomme

¹ CX/AFRICA 96/1.

² CX/AFRICA 96/2.

arabique); les mycotoxines; les aliments vendus sur la voie publique; la création de comités nationaux du Codex; et les plans d'action nationaux liés à la Conférence internationale sur la nutrition.

7. Parmi les activités mondiales de l'OMS, on a évoqué les directives visant à élaborer ou renforcer les programmes nationaux de sécurité des denrées alimentaires; les conseils liés au système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP); le GEMS/Food; les technologies alimentaires et la santé publique; les biotechnologies; un guide à l'usage des voyageurs sur la salubrité des aliments; l'hygiène dans les établissements de restauration collective ou à vocation alimentaire; les nouveaux agents pathogènes; et la collaboration avec des organisations non-gouvernementales. Les activités du Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique et du Bureau régional pour la Méditerranée orientale ont également été présentées.

8. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'après la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'application de l'analyse des risques dans le domaine des normes alimentaires (Genève, mars 1995), des consultations mixtes FAO/OMS étaient également prévues sur l'application de la gestion des risques aux questions de sécurité des denrées alimentaires (Rome, 28-31 janvier 1997) et sur la consommation de produits alimentaires et l'évaluation des risques (Genève, 10-14 février 1997).

9. Le Secrétariat du Codex a aussi indiqué que la FAO prévoyait d'organiser une Consultation FAO d'experts sur l'alimentation animale et la sécurité des denrées alimentaires (Rome, 10-14 mars 1997) pour examiner les pratiques d'alimentation animale et la sécurité des produits d'alimentation humaine, y compris la question de l'ESB. L'objectif de la Consultation était d'élaborer un code d'usages reconnu au plan international visant l'alimentation animale pour la production de denrées sans danger pour la santé humaine. Le Représentant de l'OMS a noté que des directives sur les conséquences de l'ESB élaborées par l'OMS en collaboration avec la FAO, l'OIE et la Communauté européenne, et que l'OMS ne prévoyait pas de recommander d'autres mesures relatives à la viande de boeuf et au lait de vache par rapport à celles déjà en vigueur.

10. La délégation du Soudan a souligné que les efforts visant à élaborer des spécifications internationales pour la gomme arabique afin d'aider les pays producteurs à améliorer la qualité de leurs produits et satisfaire les critères internationaux ne devraient pas se limiter aux données d'analyse sur la composition chimique.

11. Le Comité a noté l'importance de l'Atelier conjoint FAO/OMS sur l'évaluation de la fermentation en tant que technique familiale de transformation des aliments et la large participation des pays de la région, et il a remercié le représentant de l'OMS qui a proposé de fournir des exemplaires du rapport sur demande.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'ACCEPTATION, L'ADOPTION ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX, AINSI QUE SUR LA MISE EN OEUVRE DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES³ (Point 4 de l'ordre du jour)

Mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires

12. Le Comité a été informé que le Code avait été élaboré compte tenu du fait que de nombreux pays, en particulier les pays en développement, ne disposaient pas encore d'infrastructures adéquates de contrôles alimentaires afin de protéger les consommateurs contre les risques que peuvent présenter les denrées pour la santé et contre les fraudes. Les gouvernements ont été invités à informer le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius des mesures qu'ils ont prises pour mettre en oeuvre ce Code⁴.

³ CX/AFRICA 96/3, y compris les observations présentées par la Tanzanie et par le Coordonnateur régional du Codex pour l'Afrique en réponse à la lettre circulaire CL 1995/14-AFRICA.

⁴ CAC/RCP 20-1979, Rév.1 (1985); Volume 1A du Codex Alimentarius (Dispositions générales).

Acceptation des normes Codex et Accords SPS et OTC⁵

13. Le Comité a été informé qu'à sa 21e session, la Commission du Codex Alimentarius⁶ était convenue en principe de réviser le formulaire utilisé par les membres du Codex pour notifier leur acceptation des normes de manière à y inclure des renseignements sur l'utilisation des normes Codex et textes apparentés, pour répondre aux besoins des membres du Codex et se conformer aux nouvelles règles de l'Accord SPS de l'OMC; la Commission était également convenue d'apporter des révisions corollaires aux Lignes directrices concernant la Procédure d'acceptation des normes Codex. Elle avait aussi décidé de renvoyer la question de savoir quelles sont les normes Codex et textes apparentés qui ont le plus d'impact sur le commerce international aux comités régionaux de coordination, qui feraient rapport aux prochaines sessions du Comité exécutif et de la Commission. La Commission était convenue de rappeler aux membres que, tant que le nouveau système n'était pas prêt, les gouvernements devaient continuer à notifier leur acceptation des normes Codex au Secrétariat conformément au système en vigueur.

14. Le Comité a noté qu'un document⁷ concernant l'examen de la procédure d'acceptation des normes Codex dans la perspective des Accords SPS et OTC de l'OMC serait examiné à la douzième session du Comité du Codex sur les Principes généraux (Paris, 25-28 novembre 1996). Le document devait passer en revue le statut des textes Codex et la procédure actuelle d'acceptation dans le cadre des Accords SPS et OTC, en particulier en ce qui concerne les obligations souscrites par les Etats Membres de l'OMC au titre des procédures d'acceptation.

15. Le Représentant de l'OMC a informé le Comité qu'indépendamment des procédures d'acceptation du Codex, les membres de l'OMC étaient encouragés à baser, de manière aussi large que possible, leurs mesures sanitaires et phytosanitaires sur les normes, lignes directrices ou recommandations internationales.

Acceptation des normes Codex par les pays de la région Afrique

16. De nombreuses délégations ont indiqué que leur pays avait accepté une ou plusieurs normes Codex. Certaines ont déclaré que leur pays utilisait les normes Codex pour élaborer la législation alimentaire nationale, et d'autres ont noté qu'en l'absence de législation nationale, les textes Codex étaient appliqués. Une délégation a déclaré que son pays harmonisait sa législation alimentaire avec les textes du Codex et procédait aussi à l'harmonisation de ses textes avec ceux des pays voisins. Le Comité a réaffirmé que chaque pays devait suivre activement l'élaboration des normes Codex, les accepter, et encourager les gouvernements de la région à participer à l'élaboration des normes, codes et directives Codex.

⁵ Voir également par. 34 à 40 du présent rapport.

⁶ ALINORM 95/37, par. 17 à 22.

⁷ CX/GP 96/5.

RENFORCEMENT DES SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)

Rapport de l'Atelier FAO sur le renforcement de l'inspection et de la certification des importations et des exportations alimentaires en Afrique⁸

17. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'à sa 43e session, le Comité exécutif avait noté que le soutien actif aux pays en développement grâce à des activités de projet, des échanges d'experts nationaux et des séminaires nationaux traitant de questions relatives au Codex se poursuivait et allait être renforcé⁹.

18. L'Atelier FAO (Harare, 18 novembre 1996) a été présidé par M. David Nhari, Coordonnateur du Codex pour l'Afrique et Président du Comité du Codex pour l'Afrique. Ont participé à cet atelier des représentants des pays et organisations ci-après: Angola, Bénin, Botswana, Ghana, Kenya, Malawi, Mali, Mozambique, Nigeria, Sénégal, Afrique du Sud, Swaziland, Tanzanie, Ouganda, Zimbabwe, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Organisation mondiale de la santé, Organisation mondiale du commerce, Institut international des sciences de la vie, ainsi que le Président de la Commission du Codex Alimentarius. Pendant cet Atelier, l'Afrique du Sud a présenté un rapport complet sur ses systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations.

19. Des rapports sur les méthodes en vigueur d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires ont été présentés par les représentants des pays suivants: Angola, Bénin, Botswana, Ghana, Kenya, Malawi, Mali, Mozambique, Nigeria, Ouganda, Swaziland, Tanzanie, et Zimbabwe. Les représentants ont souligné qu'il importe de renforcer l'inspection et la certification des produits alimentaires dans la région grâce à l'harmonisation des procédures, la promotion de la coordination inter-institutions, la diffusion des informations, la révision des réglementations et des législations alimentaires, l'amélioration des laboratoires d'analyse de produits alimentaires et l'octroi de ressources accrues à ces programmes.

20. A l'issue des débats de l'Atelier résumés ci-dessus, le Comité est convenu de réviser et de présenter les conseils suivants aux gouvernements de la région Afrique du Codex:

1. Les législations et réglementations alimentaires nationales pour l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires devraient être harmonisées avec les normes et directives Codex existantes et compte tenu des Accords SPS et OTC de l'OMC. Ces initiatives du Codex comprennent les Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations de denrées alimentaires et les Directives sur les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments.
2. Les gouvernements devraient accorder la priorité absolue et leur soutien total au renforcement des activités nationales de contrôles alimentaires en leur consacrant davantage de ressources, pour permettre la participation de leurs délégations aux sessions des comités du Codex.
3. La coordination et l'harmonisation entre les organismes nationaux et l'administration publique devraient être rationalisées pour atteindre le meilleur niveau d'efficacité, d'utilisation des ressources et d'échanges et de diffusion des informations aux secteurs public et privé, y compris aux consommateurs.

⁸ CX/AFRICA 96/4.

⁹ ALINORM 97/3, par. 10.

4. Les gouvernements devraient améliorer leurs installations de laboratoire, y compris l'accréditation et l'utilisation en commun des ressources (par exemple, partage des installations, entretien du matériel, etc.) pour les contrôles des importations et des exportations alimentaires.
5. Les autorités chargées des contrôles alimentaires devraient recevoir une formation adéquate et continue en matière de techniques et procédures modernes d'inspection, de certification et d'analyse.
6. Les organismes internationaux et les gouvernements devraient être encouragés à fournir une assistance dans les domaines ci-dessus.

HARMONISATION DES NORMES NATIONALES/REGIONALES ET DES NORMES CODEX¹⁰ (Point 6 de l'ordre du jour)

Coopération avec l'Organisation régionale africaine de normalisation (ORAN)

21. A sa onzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a examiné¹¹ les résultats d'une réunion de mars 1994 entre l'ORAN, le Secrétariat du Codex et le Coordonnateur du Codex pour l'Afrique. Outre un certain nombre de modalités de travail destinées à faciliter la coopération Codex/ORAN, il a été décidé que l'ORAN tiendrait compte des textes Codex pertinents dans l'élaboration des normes régionales. La réunion a aussi examiné la coopération en matière de formation, les sources possibles de financement et les échanges d'informations.

22. Après la onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, une réunion a eu lieu en août 1996 entre le Coordonnateur du Codex pour l'Afrique et des représentants de l'ORAN. A l'issue de cette réunion, la question a été inscrite à l'ordre du jour du Conseil de l'ORAN (Le Caire (Egypte)) en octobre 1996. Le Conseil de l'ORAN a noté que, compte tenu de la coopération qui existe avec la Commission du Codex Alimentarius, il convenait que le Codex poursuive son programme normal d'élaboration de normes et de réglementations alimentaires et que l'ORAN contribue à cette activité. Le Comité technique de l'ORAN sur l'alimentation et l'agriculture resterait en contact étroit avec le Codex en présentant régulièrement des observations écrites sur les normes Codex.

23. Compte tenu de cette décision du Conseil de l'ORAN, le Comité a souligné que le Codex et l'ORAN continueraient à coopérer et à coordonner leurs travaux afin d'élaborer des normes régionales harmonisées sans chevauchement des activités. Le Comité a noté que cette décision permettrait à la Commission du Codex Alimentarius d'examiner les normes de l'ORAN, le cas échéant, dans l'élaboration des normes Codex.

Rapports nationaux sur l'harmonisation des normes nationales et régionales avec les normes Codex

24. La délégation du Zimbabwe a informé le Comité que le Ministère de la santé et de la protection infantile avait révisé la réglementation sur l'étiquetage, les additifs alimentaires et les contaminants, sur la base des normes Codex. L'Association nationale de normalisation, organes indépendant qui publie des normes, se base aussi sur les normes du Codex. Au Soudan, l'Organisation de normalisation nouvellement créée a adopté plusieurs normes Codex. Le Swaziland a indiqué que le Conseil des normes alimentaires qui venait d'être créé utilisait les normes Codex pour réglementer le commerce des denrées alimentaires avec l'Afrique du Sud. Le Mozambique s'appuie sur les normes Codex pour mettre en place sa réglementation

¹⁰ CX/AFRICA 96/5 (CRD 3 - en anglais seulement), y compris les observations présentées en réponse à un questionnaire préparé par le Coordonnateur du Codex pour l'Afrique.

¹¹ ALINORM 95/28, par. 23 à 26.

nationale pour les contrôles alimentaires. Le Conseil des contrôles alimentaires du Botswana a adopté plusieurs normes Codex et s'est félicité d'un accord réciproque avec l'Afrique du Sud et avec le Zimbabwe pour faciliter le commerce entre ces pays. La Tanzanie et le Kenya ont indiqué qu'ils s'appuyaient sur les normes Codex pour mettre en place leurs réglementations nationales respectives. La délégation de l'Égypte a fait savoir que le Comité national du Codex examinait actuellement les textes Codex en vue de leur application éventuelle, et la délégation du Malawi a indiqué que ses normes alimentaires reposaient sur les normes Codex. L'Office des normes du Ghana (GSB) a adopté un certain nombre de normes Codex en tant que normes alimentaires nationales, et lorsqu'il n'existe pas de normes nationales, le GSB s'appuie sur les normes Codex pour ses programmes d'inspection, de certification et d'évaluation de la qualité.

25. Le Comité a instamment demandé aux pays de la région de continuer à baser leurs normes sur les textes du Codex, en particulier compte tenu des incidences des Accords SPS et OTC de l'OMC. Il est convenu que des rapports intérimaires sur ces efforts d'harmonisation seraient examinés à sa prochaine session.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'APPLICATION DES PLANS D'ACTION NATIONAUX VISANT A CREER/RENFORCER LE ROLE DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION¹² (Point 7 de l'ordre du jour)

26. Le Secrétariat a rappelé les recommandations faites par la Réunion FAO des Services centraux de liaison avec le Codex en Afrique (Abuja-Nigeria, 5-6 mai 1995), qui ont ensuite été confirmées par le Comité de coordination pour l'Afrique à sa onzième session¹³. A sa onzième session, le Comité a instamment demandé aux gouvernements de définir les obstacles qui empêchent de créer ou de renforcer, selon le cas, le Service central de liaison avec le Codex ou le Comité national du Codex. Des observations ont été demandées aux gouvernements sur cette question par la lettre circulaire CL 1996/2-AFRICA de mai 1996.

27. Le Comité a été informé que le Comité de coordination du Codex pour l'Asie¹⁴, à sa dixième session (mars 1996), était convenu de présenter l'avant-projet de directives pour les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex (ALINORM 97/15, Annexe V) au Comité exécutif, à l'étape 5, pour adoption à sa 43e session¹⁵. Après adoption par le Comité exécutif, des observations ont été demandées aux gouvernements à l'étape 6 par la lettre circulaire CL 1996/31-ASIA de juillet 1996. Le Comité a aussi noté les débats qui ont eu lieu sur cette question à la 20e session du Comité de coordination du Codex pour l'Europe

28. Faisant rapport sur la situation dans les pays, le Malawi a informé le Comité que son Bureau de normalisation était le Service central de liaison avec le Codex et qu'une aide était fournie par la FAO/Codex pour aider le Malawi à créer son Comité national du Codex. Au Kenya, c'est le Bureau de normalisation qui fait office de Service central de liaison avec le Codex. En Tanzanie, c'est le Bureau tanzanien de normalisation qui est le Service central de liaison avec le Codex, tandis que le Comité de l'agriculture et de l'alimentation (AFDC) du Bureau a été désigné par le Conseil exécutif national comme Comité national du Codex. En Tanzanie, des programmes sont en cours pour former les membres du Comité national du Codex à leurs responsabilités/fonctions. L'Afrique du Sud est devenue membre du Codex en 1994; un Service central de liaison avec le Codex et un Comité national du Codex ont déjà été créés. Le Comité national du Codex pour l'Afrique du Sud met actuellement en place des comités chargés des questions générales et des

¹² CX/AFRICA 96/6 Observations des gouvernements présentées par le Malawi, l'Afrique du Sud et la Tanzanie en réponse à la lettre circulaire CL 1996/2-AFRICA.

¹³ ALINORM 95/28, par. 47 à 54.

¹⁴ ALINORM 97/15, par. 36 à 41

¹⁵ ALINORM 97/19, par. 43 à 46.

comités de produits qui devront élaborer les réglementations correspondant à leurs domaines de spécialisation avant de les soumettre aux autorités chargées de la réglementation.

29. Le Comité a été informé que la FAO/Codex avait fourni une assistance au Gouvernement du Zimbabwe pour l'organisation d'un atelier¹⁶ concernant, notamment, la création du Comité national du Codex. L'une des recommandations de l'atelier était que le Comité des normes de produits du Conseil consultatif des produits alimentaires et des normes de produits soit désigné comme Comité national du Codex. Le Conseil a déjà mis en place sept comités qui ont été chargés de préparer et de présenter leur plan d'action au Conseil d'ici janvier 1997. Le Conseil a lui-même été chargé d'ouvrir un compte pour financer les activités du Codex. Le Service central de liaison avec le Codex est l'Analyste officiel.

30. Au Nigeria, il existe un Service central de liaison avec le Codex et un Comité national du Codex. Le Service central de liaison est l'Organisation de normalisation du Nigeria et l'Organisme national d'administration et de contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques (NAFDAC) est le Comité national du Codex. Celui-ci a un comité de lecture qui examine les textes du Codex et soumet des observations au Comité national du Codex. Au Botswana, la législation alimentaire de 1993 prévoyait la création du Conseil national des contrôles alimentaires (NFCB). Le Conseil a décidé que le Comité consultatif sur la législation alimentaire serait désigné comme Comité national du Codex. Le Conseil prévoyait de créer un budget du Codex pour financer ses activités.

31. En Egypte, le Directeur de l'Organisation nationale de normalisation est le Service central de liaison avec le Codex tandis que le Comité national du Codex regroupe de hauts fonctionnaires provenant de différents ministères, d'instituts de recherche, etc. Le Comité national du Codex procède actuellement à la révision et à la mise à jour de ses normes et de ses pratiques de laboratoire. Au Swaziland, la composition du Comité national du Codex est actuellement à l'étude. Le Directeur de l'agriculture et des coopératives est le Service central de liaison avec le Codex. Le Mali a un comité dans lequel toutes les parties concernées, y compris les associations de consommateurs, jouent un rôle actif en vue d'appliquer le Plan d'action pour la sécurité/le contrôle des denrées alimentaires.

32. L'Office des normes du Ghana, qui relève du Ministère du commerce et de l'industrie, est le Service central de liaison avec le Codex pour le Ghana. Le Ministre du commerce et de l'industrie est responsable des relations commerciales internationales. Depuis la signature de l'Accord SPS de l'OMC par le Gouvernement du Ghana, les responsables des politiques reconnaissent l'importance des normes Codex pour le commerce international. Au Soudan, le Service central de liaison avec le Codex est l'Organisation nationale de normalisation et de métrologie (SSMO). Celle-ci met l'accent sur la participation du secteur privé aux travaux du Comité.

33. Le Comité a approuvé la proposition du Président visant à demander des observations supplémentaires sur la création et le renforcement des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex pour examen à sa prochaine session. Le Comité a remercié la FAO et l'OMS des efforts déployés pour organiser des ateliers sur la création des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex, et il a proposé que des réunions de ce type aient lieu dans d'autres pays vu leur importance pour la région.

¹⁶ Atelier sur le renforcement des contrôles de qualité des produits alimentaires au Zimbabwe, Harare, 13-14 juin 1996.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LA MISE EN OEUVRE DES ACCORDS OMC SUR LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES (SPS) ET SUR LES OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE (OTC)¹⁷ (Point 8 de l'ordre du jour)

Modalités de travail entre la Commission du Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale du commerce

34. A sa vingt et unième session, la Commission du Codex Alimentarius a pris note¹⁸ des dispositions spécifiques des Accords SPS et OTC visant à faciliter leur application par les pays en développement, et elle a également indiqué que des ateliers régionaux étaient organisés en coopération avec l'OMC pour expliquer les privilèges et obligations des pays membres en vertu de ces Accords. La Commission a aussi noté avec satisfaction les modalités de travail qui avaient été établies entre l'OMC et elle-même. La Commission a demandé au Comité du Codex sur les Principes généraux d'élaborer des directives concernant la mise en oeuvre de ces modalités.

35. A sa 43e session, le Comité exécutif a noté¹⁹ que le Comité OMC sur les mesures SPS n'avait pas encore dressé la liste des normes, directives ou autres recommandations importantes pour le commerce international. Il a souligné encore une fois que des orientations devraient être données par le Secrétariat aux comités de coordination dans leur examen des normes qui peuvent avoir une incidence sur le commerce. Il a noté que cet examen était, dans une certaine mesure, utile pour définir les domaines dans lesquels la mise au point de nouveaux textes Codex était nécessaire. Cet examen contribuerait également à l'établissement de priorités pour la révision des normes et à l'identification des difficultés que soulève leur application.

36. Le Comité n'a pas identifié de normes Codex ayant des incidences majeures sur le commerce.

Statut des Directives, Codes d'usages et autres textes consultatifs du Codex

37. A sa 43e session, le Comité exécutif a noté²⁰ que les textes «consultatifs» couvraient une très grande variété de sujets et différaient considérablement par leur contenu. Le Comité exécutif a demandé au Secrétariat de procéder à une analyse de tous les textes à caractère «consultatif», en vue d'en préciser le statut et le contenu spécifique, en particulier dans le cadre des accords pertinents de l'OMC.

38. Le Comité a été informé qu'à sa douzième session, le Comité du Codex sur les Principes généraux (Paris, 25-28 novembre 1996) examinerait un document²¹ intitulé «Examen du statut des directives et textes apparentés du Codex». Ce document étudie le statut des textes Codex autres que les normes, qui sont parfois qualifiés de «consultatifs».

39. Le Représentant de l'OMC a informé le Comité que l'Accord sur les mesures SPS contenait des dispositions relatives à la fourniture d'une assistance techniques aux membres, en particulier les pays membres en développement, ainsi que des dispositions pour prendre en compte les besoins particuliers de ces pays. Le Représentant a précisé que le Comité sur les mesures SPS élaborait actuellement une procédure pour suivre l'harmonisation internationale et l'utilisation des normes, directives ou recommandations internationales, et que le Comité SPS concentrait ses efforts sur les secteurs où la non-application des normes créait des problèmes dans le commerce international. Le Représentant a souligné que l'Accord SPS, lorsqu'on y mentionne le Codex, ne faisait pas de distinction entre les différents types de textes Codex.

¹⁷ CX/AFRICA 96/7; voir également par. 13-15 du présent rapport.

¹⁸ ALINORM 95/37, par. 13 à 16.

¹⁹ ALINORM 97/23, par. 22.

²⁰ ALINORM 97/3, par. 51 et 52.

²¹ CX/GP 96/6

40. Les délégations ont été encouragées à assister à un séminaire de l'OMC sur les incidences des Accords SPS et OTC, prévu à Harare le jeudi 21 novembre 1996. Le Secrétariat est aussi convenu de présenter un rapport intérimaire sur l'application des Accords OMC à la prochaine session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE, A L'ETAPE 7²² (Point 9 de l'ordre du jour)

41. Le Comité a été informé que l'avant-projet de Code avait été adopté à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 21e session. La Commission a noté que le Code devrait être amendé pour y introduire la nouvelle approche énoncée dans la version révisée des Principes généraux d'hygiène alimentaire ainsi que l'utilisation du système des points de contrôle critiques pour la maîtrise des risques (HACCP)²³. La Commission avait demandé que la question reste à l'étude compte tenu de son importance pour la santé publique et la protection des consommateurs. Des observations ont été demandées à l'étape 6 par lettre circulaire CL 1996/2-AFRICA.

42. Le Comité a réaffirmé que les aliments vendus sur la voie publique n'étaient pas destinés au commerce international, mais que le Code était important pour la santé publique et la protection des consommateurs. Le Comité a souligné que les gouvernements pouvaient utiliser ce Code en l'appliquant, comme il convient, à la situation locale.

43. Le Comité a examiné le projet de Code dans sa totalité et tout en approuvant l'avant-projet de texte révisé tel que présenté (CX/AFRICA 96/8-Partie II), il a apporté quelques révisions mineures et il est convenu des modifications ci-après:

Titre

44. Comme le Comité avait décidé que le Code n'avait pas un caractère obligatoire, le titre a été modifié comme suit: «Projet de directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique».

Section 1 - Introduction/Champ d'application

45. Le Comité a supprimé la référence aux «prix abordables», car ne relevant pas de ces directives.

Section 2 - Définitions

46. Les expressions «boissons» et «denrées prêtes à consommer» ont été supprimées et remplacées par «aliments vendus sur la voie publique» dans tout le texte des Directives car ces expressions sont déjà couvertes par la définition «Aliments vendus sur la voie publique».

47. La définition de l'«Autorité compétente» a été rendue plus claire par référence aux autorités «locales ou officiellement investies de cette responsabilité».

48. La définition «Ravageur» a été supprimée.

²² CX/AFRICA 96/8-Part I (Observations présentées par l'Afrique du Sud, les Etats-Unis d'Amérique, le Kenya, le Malawi, la Tanzanie et l'Organisation mondiale de la santé en réponse à la lettre circulaire CL 1996/2-AFRICA); CX/AFRICA 96/8 Part II (Revised Draft Code of Practice for Street Foods in Africa).

²³ ALINORM 95/37, par. 50 et Annexe IV.

Section 3 - Dispositions générales

49. La section 3.1.2 a été renforcée en indiquant que les conditions locales, y compris les facteurs de risques spécifiques correspondant à chaque opération, doivent être prises en considération.

Section 4 - Vendeurs

50. Les sections 4.1.1 et 4.2.3 ont été supprimées car elles étaient couvertes ailleurs dans les Directives. La section 4.2.2. a été rétablie. La première phrase de la section 4.2.7 a été supprimée car la question était traitée à la section 4.1.2. Le mot «chewing-gum» a été rétabli à la section 4.2.8.

Section 5 - Conception et construction

51. La section 5.1.1 a été rendue plus claire par référence aux «étals d'aliments vendus sur la voie publique». La référence «pavés au moyen d'un matériau lisse et étanche» a été supprimée de la section 5.1.3 car elle était inapplicable.

Section 7 - Préparation des aliments

52. Le Comité a décidé d'ajouter une nouvelle section 7.1.2 comme suit: «la méthode de manipulation utilisée devrait permettre de limiter la perte d'éléments nutritifs». La section 7.2.2 a été rendue plus claire en indiquant que les produits crus utilisés pour la préparation des aliments doivent être lavés le cas échéant. La section 7.2.6 a été révisée pour faire référence à «un produit chimique approprié». Une nouvelle section 7.3.5 indiquant que «il conviendrait d'utiliser des matériaux d'emballage de qualité alimentaire» et une nouvelle section 7.6.11 concernant le marquage de la date ont été ajoutées.

Statut du Projet de directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique

53. Le Comité a avancé le Projet de directives à l'étape 8 (voir Annexe II) pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa 22e session.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES PRINCIPAUX PROBLEMES ASSOCIES A L'USAGE DES PESTICIDES DANS LA REGION²⁴ (Point 10 de l'ordre du jour)

54. A sa onzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique était convenu de continuer d'inscrire cette question à l'ordre du jour de la présente session, l'objectif étant d'améliorer la collecte de données sur les produits importés et exportés et sur les principales utilisations de pesticides dans la région²⁵.

55. A sa 28e session (avril 1996), le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) a révisé le «Questionnaire sur les résidus de pesticides en usage dans les pays en développement» sur la base des recommandations faites par son Groupe de travail *ad hoc* sur les résidus de pesticides dans les pays en développement. Ce questionnaire a été élaboré afin de recueillir et d'évaluer, auprès des pays en développement, des renseignements concernant leurs principales exportations agricoles, les pesticides les plus couramment utilisés sur les produits exportés et les difficultés commerciales apparemment associées aux rejets de produits lorsque les LMR Codex ou nationales sont dépassées où lorsque des pesticides non

²⁴ CX/AFRICA 96/9, y compris les observations présentées par le Sénégal, l'Afrique du Sud, le Malawi et la Tanzanie en réponse à la lettre circulaire CL 1996/2-AFRICA.

²⁵ ALINORM 95/28, par. 55 à 59.

autorisés dans les pays importateurs sont décelés. Il serait ainsi possible de déterminer des associations pesticide/produit pour lesquelles il faudrait établir des LMR Codex²⁶.

56. Le questionnaire CCPR modifié (CL 1996/15-PR) a été distribué pour observations sous la cote CL 1996/2-AFRICA en mai 1996. Les observations présentées par l'Afrique du Sud, le Malawi, le Sénégal et la Tanzanie ont été transmises au CCPR pour examen à sa 29e session (avril 1997).

57. Le Comité est convenu que les futures présentations de renseignements et de données devraient être transmises directement par les gouvernements au CCPR. Par conséquent, il a en outre été convenu que le Comité ne continuerait pas à examiner cette question à ses prochaines sessions.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)

58. Le Comité n'a pas eu d'autres questions à examiner. Il a indiqué qu'il importait de renforcer la communication entre le Secrétariat et les membres du Codex. Le Comité a pris note de l'état d'avancement de ses travaux (voir Appendice)

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 12 de l'ordre du jour)

59. Le Comité a appuyé à l'unanimité la candidature de M. David Nhari au poste de Coordonnateur pour l'Afrique, pour désignation par la Commission à sa 22e session, jusqu'à la fin de la 23e session de la Commission.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13 de l'ordre du jour)

60. Le Comité a été informé que sa treizième session était provisoirement prévue à Harare (Zimbabwe) du 3 au 6 novembre 1998.

²⁶ ALINORM 97/24, par. 99 à 103.

ALINORM 97/28
APPENDICE

COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ETAPE	MESURES A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE ALINORM 97/28
Projet de Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique	8	22e session de la Commission du Codex Alimentarius	Annexe II
Rapport intérimaire sur l'acceptation, l'adoption et l'utilisation des normes Codex, ainsi que sur la mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires	Gouvernements 13e session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique	par. 12 à 16
Renforcement des systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires en Afrique	Gouvernements 13e session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique	par. 17 à 20
Harmonisation des normes nationales/régionales et des normes Codex	Gouvernements 13e session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique	par. 21 à 25
Rapport intérimaire sur l'application des Plans d'action nationaux visant à créer/renforcer les services centraux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex dans la région	Gouvernements 13e session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique	par. 26 à 33
Rapport intérimaire sur la mise en oeuvre des accords OMC	13e session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique	par. 34 à 40

LIST OF PARTICIPANTS

Chairman: Mr David B. Nhari
Président Government Analyst
Presidente Government Analyst's Laboratory
P.O. Box CY 231
Causeway
Harare
Zimbabwe

ANGOLA

Mrs L M R Fernando
Ministry of Agriculture & Rural Development
Ednite Gika Street
P.O. Box 527

BENIN

Monsieur Issiakou Alimi Ichola
Chef du Service Qualité et Legislation
Alimentarius par Interim (DANA)
Ministère du Development Rural
B.P. 03-2900

Mr Aristide Sagbohan
Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition
Appliquée (DANA)
B.P. 295
Porto-Novo

BOTSWANA

Mr J Batlhophi
Ministry of Health
National Food Control Laboratory
P. Bag 00269
Gaborone

Dr A C Mosha
Food Technology Research Services
P. Bag 008
Kanye

Mr H H T Tarimo
National Food Control Laboratory
P. Bag 00269
Gaborone

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
REPUBLICA CENTROAFRICANA**

Ag. Eng. Clement Alexandre Houlmann
Ministry of Agriculture
P.O. Box 786
Bangui

COTE D'IVOIRE

Mr Koffi Kouadio Dominique
Ministry of Agriculture
B.P. 859
Abidjan 10

Mr Diaga Kouame Michel
Ministry of Agriculture
Box V 190
Abidjan

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Mrs. N. Mourad
Minister Plenipotentiary
Embassy of Egypt - Harare
7 Aberdeen Road
Avondale
Zimbabwe

GHANA

Mrs Jemima H Quaye
Ghana Standards Body
P.O. Box M 245
Accra

Mrs Wilhemina Okwabi
Nutrition Unit
Ministry of Health
P.O. Box M 78
Accra

Prof. Oladipo Onayemi
African Association of Universities
c/o FAO Representative
P.O. Box 1628
Accra

Dr John Dei-Tutu
Food Research Institute
P.O. Box M 20
Accra

**GUINEA
GUINEE**

Mr Sekou Konate
INM
Standardisation and Metrology Institute
P.O. Box 1639
Conakry

**GUINEA BISSAU
GUINEE BISSAU**

Dr H Djata
Department of Veterinary Services
C P 26 Bissau

KENYA

Dr Tom K Olielo
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi

Dr J A Otwelo
Ministry of Agriculture, Livestock
Development and Marketing
Veterinary Research Laboratories
P.O. Box Kabete
Nairobi

MALAWI

Mr Donny Ronald D Alufandika
Blantyre City Council
P. Bag 67
Blantyre

Mr C Ganizani Kanswala-Banda
Ministry of Planning & Development
P.O. Box 30136
Lilongwe 3

Dr Austin S Khulumula
Malawi Bureau of Standards
P.O. Box 946
Blantyre

Mr M E Matewere
P.O. Box 3066
Blantyre

Mr Fred E Sikwese
Malawi Bureau of Standards
P.O. Box 946
Blantyre

MALI

Dr B Konyate
Laboratoire Central Vétérinaire
P. Bag 2295
Bamako

MOZAMBIQUE

Dr Evaristo Baquete
Environment Health Division
Ministry of Health
c/o FAO Representative
P.O. Box 1928
Maputo

Dr A A P Manjate
Ministry of Health
P.O. Box 264
Maputo

NIGERIA

Dr P E Okwuraiwe
National Agency for Food and
Drug Administration (NAFDAC)
P M B 12949
Lagos

Mrs J O Nzeoma
National Agency for Food and
Drug Administration (NAFDAC)
P M B 12949
Lagos

Professor I O Akinyele
Food Basket Foundation International
46 Ondu Street
Bodija Estate U.I.
P.O. Box 4127
Ibadan

Mr R O Olawale
AFBTE Secretariat
12, Commercial Avenue
Yaba, Lagos

Ms Margaret Abiagom
37 Creek Road
Apapa

SENEGAL

Monsieur Diakhadia Diarra
Comité National du Codex
Ministère de la Santé et de la Nutrition
Appliqué au Sénégal
Dakar

Dr Niokhor Diouf
I.C.G.
P.O. Box 4174
Dakar

Dr Cheikh Kane
c/o FAO Representative
P.O. Box 3300
Dakar

SOUTH AFRICA AFRIQUE DU SUD SUDAFRICA

Miss Magda Bolton
Department of Agriculture
Directorate of Plant and Quality Control
Bag X258
0001 Pretoria

Mr David Malan
Department of Agriculture
Directorate of Plant and Quality Control
Bag X258
0001 Pretoria

Dr S G H Meyer
Veterinary Public Health
Department of Agriculture
P. Bag X138
0001 Pretoria

Mr Martyn Swain
(Interpreter)
1 Crown Street
Observatory 7925
Cape Town

Dr T Van de Venter
Chairman, National Codex Committee
Department of Health
P. Bag X 828
0001 Pretoria

Dr J B Vermeulen
Department of Agriculture
P. Bag X 343
0001 Pretoria

SUDAN SOUDAN

Dr Abdelgadir Mohamed Abdelgadir
Sudanese Standards & Metrology
Organisation
P.O. Box 194
Khartoum

SWAZILAND

Mrs Khanyisile Mabuza-Imam
Ministry of Agriculture & Co-operatives
P.O. Box 4
Malkerns

TANZANIA (UNITED REPUBLIC OF) TANZANIE (REPUBLIQUE-UNIE DE) TANZANIA (REPUBLICA UNIDA DE)

Mr Fabian J. Magoma
National Food Control Commission
P.O. Box 7601
Dar Es Salaam

Mrs Vera J Mpore
Head of Food Quality Control Section
c/o FAOR Tanzania
P.O. Box 164
Dar es Salaam

UGANDA
OUGANDA

Dr Eve Kasirye-Alemu
Uganda National Bureau of Standards
P.O. Box 6329
Kampala

ZIMBABWE

Mr D Chibanda
City Health Department
City of Harare
P.O. Box 596
Harare

Mr A Chigumbu
Ministry of Health & Child Welfare
P.O. Box CY 1122
Causeway
Harare

Mrs D C Chipfunde
Harare Central Hospital
P.O. Box ST 11
Southerton
Harare

Mr A Kanyangarara
CCCA
P.O. Box 2922
Harare

Mr A Katuruza
Ministry of Industry and Commerce
P. Bag 7708
Causeway, Harare

Mr W Mhanda
Food Manufacturers Association
c/o Cairns Foods Zimbabwe Ltd
Harare

Dr C F Mushambi
Dept of Research & Specialist Services
P.O. Box CY 594
Causeway, Harare

Mrs M Mutasa
Standards Association of Zimbabwe
P.O. Box 2259
Harare

Mrs T Nyamandi
Government Analyst Laboratory
P.O. Box CY 231
Causeway, Harare

Mr M Nyambuya
Consumer Council of Zimbabwe
P.O. Box UA 582
Union Avenue
Harare

Dr N A Sakuringwa
Department of Veterinary Services
P.O. Box CY 66
Causeway, Harare

Dr A M Senderayi
Municipality of Kwekwe
P.O. Box 698
Kwekwe

**CHAIRMAN - CODEX ALIMENTARIUS
COMMISSION**

Professor Pakdee Pothisiri
Secretary General
Food and Drug Administration, MOPH
Chairman, Codex Alimentarius Commission
Ministry of Public Health
Nonthaburi
Thailand

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

AFRICAN REGIONAL STANDARDS ORGANIZATION

Dr A O Oyejola
Secretary-General
African Regional Organisation
for Standardisation (ARSO)
P.O. Box 57363
Nairobi
Kenya

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Mrs. Julia C. Howell
1126 16th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

Mr. F.J. Van der Meer
Avenue E, Mounier 83
P.O. Box 6
B-1200
Brussels
Belgium

WORLD TRADE ORGANIZATION (WTO)

Mr E Wijkstrom
World Trade Organisation
154 Rue de Lausanne
1277 Geneva 21
Switzerland

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

Dr Cheikh N'diaye
Food and Nutrition Officer
Economic and Social Department Group
Regional Office for Africa
P.O. Box 1628
Accra
Ghana

Mr Komla Walali Akpawu
c/o 15 Mold Crescent
Avondale
Harare
Zimbabwe

G Codjia
FAO Sub-Regional Food and Nutrition Office
P.O. Box 3730
Harare
Zimbabwe

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Dr K Miyagishima
World Health Organisation
20 Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland

Dr L Arevshatian
W.H.O. Representative for Zimbabwe
P.O. Box CY 348
Causeway
Harare
Zimbabwe

FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. D.H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

Mr. G. Baptist
FAO Consultant
c/o FAO Representative
P.O. Box 51198
Ikoyi, Lagos
Nigeria

Dr. G. Gheorghiev
FAO Consultant
c/o FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

**PROJET DE DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION DE MESURES DE CONTROLE
DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE
(avancé à l'étape 8)**

TABLE DES MATIERES

Section 1	INTRODUCTION/CHAMP D'APPLICATION
Section 2	DEFINITIONS
Section 3	DISPOSITIONS GENERALES <ul style="list-style-type: none">- Réglementation- Licences- Conditions d'octroi des licences- Affichage- Lutte contre les ravageurs et les animaux- Service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique
Section 4	VENDEURS <ul style="list-style-type: none">- Etat sanitaire des vendeurs- Hygiène personnelle et comportement- Formation des vendeurs- Associations de vendeurs
Section 5	CONCEPTION ET CONSTRUCTION <ul style="list-style-type: none">- Emplacement- Construction- Assainissement
Section 6	MATERIEL
Section 7	PREPARATION DES ALIMENTS <ul style="list-style-type: none">- Prescriptions concernant les ingrédients- Cuisson et préparation- Service des aliments- Aliments non consommés- Transport des aliments vendus sur la voie publique- Entreposage des aliments
Section 8	CENTRES DE RESTAURATION SITUES SUR LA VOIE PUBLIQUE <ul style="list-style-type: none">- Dispositions générales- Emplacement, conception et construction- Déchets liquides et solides- Installations réservées à la clientèle

SECTION 1 - INTRODUCTION - CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Directives contiennent les dispositions dont il faut tenir compte lorsqu'on élabore des mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique, y compris des Codes d'usages. Leur objectif est d'aider les autorités pertinentes à améliorer les activités de vente des aliments sur la voie publique afin d'assurer à la population des aliments salubres, sains et nutritifs dans des emplacements accessibles.

Les présentes Directives énoncent les dispositions et pratiques générales en matière d'hygiène à recommander et à inclure dans les Codes d'usages concernant la préparation et la vente des aliments sur la voie publique.

SECTION 2 - DEFINITIONS

Aux fins des présentes Directives, et sauf indication contraire, les mots et expressions ci-après sont définis comme suit:

- 2.1 *Matériel*: tout ou partie d'un ustensile, mécanisme, instrument, appareil ou objet utilisé ou destiné à être utilisé pour confectionner, préparer, conserver, vendre ou livrer des denrées alimentaires.
- 2.2 *Eau propre*: toute eau provenant d'une source naturelle dont on n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée.
- 2.3 *Vaisselle*: ensemble des verres, assiettes, plats, tasses, soucoupes, cuillères, fourchettes, louches, baguettes et autres objets pour servir et consommer les aliments, y compris les objets jetables.
- 2.4 *Objets jetables*: tout appareil, récipient, instrument, ustensile ou emballage destiné à être utilisé qu'une seule fois pour la préparation, l'entreposage, l'exposition, la consommation ou la vente des denrées alimentaires.
- 2.5 *Étanche*: qui ne permet pas le passage de l'eau et des liquides en général.
- 2.6 *Micro-organismes*: tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.
- 2.7 *Vendeur ambulant*: toute personne munie ou non d'un véhicule qui se déplace d'un endroit à l'autre en vue de préparer, servir, présenter, distribuer ou livrer des aliments vendus sur la voie publique.
- 2.8 *Denrée alimentaire périssable*: toute denrée alimentaire qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve, est susceptible de s'abîmer.
- 2.9 *Eau potable*: toute eau traitée qui est conforme aux Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.
- 2.10 *Denrée alimentaire facilement périssable*: toute denrée alimentaire périssable constituée en tout ou en partie de lait, produits laitiers, oeufs, viande, chair de volaille, poisson ou crustacés, ou d'ingrédients susceptibles de favoriser la prolifération progressive de micro-organismes pouvant être cause d'altération des denrées alimentaires, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres maladies transmises par les aliments.
- 2.11 *Denrée alimentaire prête à consommer*: toute denrée alimentaire (y compris les boissons) qui est normalement consommée à l'état cru, ou toute denrée alimentaire manipulée, transformée, mélangée, cuite ou soumise à toute autre préparation à la suite de laquelle elle est normalement consommée sans subir d'autre transformation.
- 2.12 *Autorité compétente*: le Ministère de la santé ou toute autorité locale ou officiellement investie de cette responsabilité.

- 2.13 *Réceptif hermétiquement clos*: désigne tout réceptif à usage alimentaire, par exemple:
- a) récipients hermétiquement fermés;
 - b) bouchons hermétiques, avec bouchage de type "étrier";
 - c) bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
 - d) bouchons et bouteilles de verre à capsules vissées;
 - e) boîtes métalliques et récipients similaires scellés.
- 2.14 *Centre d'alimentation situé sur la voie publique*: tout lieu ou établissement public destiné par l'autorité compétente à la préparation, à l'exposition et à la vente par plusieurs commerçants d'aliments sur la voie publique.
- 2.15 *Aliments vendus sur la voie publique*: aliments prêts à la consommation préparés et/ou vendus par des vendeurs et marchands ambulants, notamment dans les rues et autres lieux publics (voir FAO, Cahier alimentation et nutrition n046).
- 2.16 *Etal destiné à la vente de denrées alimentaires sur la voie publique*: désigne l'endroit où des denrées alimentaires sont préparées, exposées, servies ou vendues au public. Il peut s'agir de charrettes, de tables, de tréteaux, de paniers, de chaises, de véhicules avec ou sans roues ainsi que de toute autre structure, agréée par l'autorité compétente, sur laquelle ou dans laquelle des aliments sont présentés à la vente sur la voie publique.
- 2.17 *Ustensile*: tout appareil, réceptif et équipement, y compris de type traditionnel, utilisé pour la préparation, l'entreposage et la vente des aliments.
- 2.18 *Eaux usées*: eaux sales provenant de l'activité des vendeurs.
- 2.19 *Réceptif pour l'eau*: toute forme de réceptif à usage alimentaire servant uniquement à conserver et à servir de l'eau et n'ayant pas déjà été utilisé à d'autres fins susceptibles de provoquer la contamination de l'eau qui y est entreposée.

SECTION 3 - DISPOSITIONS GENERALES

3.1 Réglementation

3.1.1 Afin de permettre une reconnaissance officielle et un contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme partie intégrante des approvisionnements alimentaires, des réglementations appropriées devraient être préparées soit séparément, soit en les incorporant dans la législation alimentaire existante.

3.1.2 Les dispositions et pratiques générales en matière d'hygiène qui doivent être suivies par les vendeurs devraient être rassemblées par les autorités compétentes dans des codes d'usages qui sont reconnus comme instruments d'un bon rapport coût-efficacité pour le contrôle des aliments vendus sur la voie publique, en tenant pleinement compte des conditions locales, y compris des facteurs de risque spécifiques inhérents à chaque opération.

3.2 Licences

Aucun vendeur ne pourra se livrer à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, à l'exposition et à la vente d'aliments sur la voie publique s'il n'est pas titulaire d'une licence conformément à la réglementation alimentaire pertinente.

3.3 Conditions d'octroi des licences

3.3.1 Aucune autorité ne devra délivrer ou renouveler la licence d'un vendeur qui ne s'engage pas à satisfaire dans un délai prescrit à l'ensemble des dispositions du Code d'usages mis en place par les autorités officiellement reconnues.

3.3.2 Il est indispensable qu'une formation de base en matière d'hygiène alimentaire soit dispensée par les autorités compétentes avant de délivrer ou de renouveler la licence des vendeurs d'aliments sur la voie publique.

3.4 Affichage

3.4.1 Tout vendeur devra afficher en permanence, bien en évidence, la licence l'autorisant à exercer et tous autres avis dont l'affichage pourrait être requis par les autorités compétentes.

3.5 Lutte contre les ravageurs et les animaux

3.5.1 Chaque vendeur prendra en toute circonstance les mesures appropriées pour que son étal reste indemne d'animaux et de ravageurs, y compris de rongeurs, mouches, insectes ou vermine afin d'empêcher la contamination des denrées alimentaires.

3.5.2 Chaque vendeur prendra immédiatement, lorsqu'il aura constaté la présence de l'un quelconque de ces ravageurs ou refuge de ravageurs, toutes les mesures possibles pour se débarrasser du ravageur ou de son refuge et pour empêcher toute réinfestation.

3.5.3 Toute denrée alimentaire reconnue altérée par des ravageurs sera éliminée selon qu'il convient dans les règles de l'hygiène.

3.5.4 Il faut empêcher la contamination des denrées alimentaires par des produits de lutte contre les ravageurs tels que les poisons.

3.6 Service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique

3.6.1 Pour faciliter l'application du code d'usages qu'elle a élaboré, l'autorité compétente devrait fournir des conseillers dont le rôle serait le suivant:

- a) travailler avec les vendeurs en leur donnant des avis et conseils sur place afin d'améliorer leurs opérations conformément aux dispositions du code;
- b) participer à la conception et/ou au déroulement de la formation officielle des vendeurs qui doit être assurée par les autorités afin de délivrer et de renouveler les licences;
- c) travailler en étroite collaboration avec le personnel chargé de l'application de la réglementation, y compris les responsables de la délivrance et du renouvellement des licences, afin que le code d'usages soit bien compris et correctement appliqué;
- d) le cas échéant, former le personnel chargé de l'application de la réglementation et organiser régulièrement des inspections conjointes pour suivre les progrès réalisés dans l'application du code d'usages;
- e) informer les consommateurs conformément à la Section 3.7 des présentes Directives.

3.6.2 Les conseillers devraient faire preuve de qualités de communication, connaître les dispositions des présentes Directives et bien comprendre les problèmes des vendeurs et les questions de protection des consommateurs.

3.6.3 Les conseillers devraient jouir de la confiance et du respect des vendeurs, des consommateurs et du personnel chargé de faire appliquer la réglementation.

3.6.4 Les conseillers devraient dans toute la mesure possible connaître les Directives Codex pour la mise en oeuvre du Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) (CAC/GL 18-1993), et les dispositions du Code d'usages international Codex - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985)), afin d'aider les vendeurs à utiliser au mieux leurs modestes ressources.

3.6.5 Les services consultatifs pour la vente d'aliments sur la voie publique devraient disposer des moyens nécessaires pour s'acquitter efficacement de leur mission.

3.7 Education des consommateurs

3.7.1 L'autorité compétente devrait informer les consommateurs par des affiches, les médias et des campagnes de publicité sur les risques associés aux aliments vendus sur la voie publique et sur les mesures qu'elle impose aux vendeurs afin de limiter ces risques.

3.7.2 Les consommateurs devraient aussi être informés de leurs responsabilités et veiller à ne pas contaminer ou salir les lieux de vente sur la voie publique et à ne pas y abandonner de détritrus.

3.7.3 Les services consultatifs pour la vente d'aliments sur la voie publique devraient avoir le rôle de chef de file dans l'élaboration du matériel d'information et le suivi de l'éducation des consommateurs.

SECTION 4 - VENDEURS

4.1 Etat sanitaire des vendeurs

4.1.1 Tout vendeur, serveur ou préparateur qui souffrirait de jaunisse, de diarrhées, de vomissements, de fièvre, de maux de gorge avec fièvre, d'écoulements des oreilles, des yeux ou du nez, de lésions de la peau visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.) devra s'abstenir de manipuler des denrées alimentaires à quelque titre que ce soit et se faire soigner.

4.1.2 Tout vendeur, serveur ou préparateur reconnu ou réputé porteur, ou connu pour avoir été précédemment porteur d'organismes pathogènes d'origine alimentaire s'abstiendra de toute activité de manipulation des denrées alimentaires tant qu'il n'aura pas été certifié indemne par un responsable de la santé publique ou tout autre médecin.

4.1.3 Tout vendeur, serveur ou préparateur sera tenu de se faire vacciner contre les maladies transmises par les aliments et par l'eau telles que la typhoïde, l'hépatite A ou autres maladies semblables, dans les conditions prescrites par l'autorité compétente.

4.2 Hygiène personnelle et comportement

Tout vendeur, serveur ou préparateur devra, pendant son travail, observer les règles suivantes:

4.2.1 Porter le badge d'identification qu'aurait pu lui remettre et lui prescrire l'autorité compétente.

4.2.2 Porter des vêtements propres et décents.

4.2.3 Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après être allé aux toilettes, après avoir manipulé des objets sales, après avoir touché des animaux, après avoir touché des aliments crus, après avoir manipulé des objets toxiques ou dangereux, et chaque fois que nécessaire.

4.2.4 Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres.

4.2.5 Avoir les cheveux propres et peignés et les retenir par un calot, bonnet ou résille pendant les opérations.

4.2.6 Les coupures non infectées seront entièrement protégées au moyen d'un pansement imperméable solidement fixé et régulièrement changé.

4.2.7 S'abstenir de fumer ou de mâcher du chewing-gum pendant que l'on prépare ou sert des aliments.

4.2.8 S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher ou de se gratter le nez, les oreilles ou autre orifice corporel.

4.2.9 Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments.

4.2.10 Le port de gants n'est pas recommandé.

4.2.12 Aucun vendeur ne peut être autorisé à utiliser son local pour y dormir ou y séjourner, ou pour s'y livrer à toute autre activité personnelle.

4.3 Formation des vendeurs

4.3.1 Tous les vendeurs, serveurs ou préparateurs recevront une formation élémentaire en hygiène alimentaire avant d'obtenir leur licence et continueront par la suite à recevoir la formation que pourrait leur prescrire l'autorité compétente. La formation devra être assurée par cette dernière autorité ou par tous établissements reconnus ou agréés par les pouvoirs publics. Les vendeurs devraient aussi être mis au fait de leur responsabilité envers les consommateurs et informés des possibilités de crédit et autres possibilités de financement pour assister et améliorer leur entreprise.

4.3.2 Des affiches simples illustrant les exigences et les interdictions relatives à la préparation et à la vente des aliments sur la voie publique devraient être apposées en nombre suffisant et en bonne place pour le bénéfice à la fois des vendeurs et des consommateurs.

4.4 Associations de vendeurs

La formation d'associations ou de coopératives de vendeurs d'aliments sur la voie publique devrait être encouragée afin de constituer un point de liaison avec les autorités pertinentes et de faciliter la mise en oeuvre des mesures de contrôle.

SECTION 5 - CONCEPTION ET CONSTRUCTION

5.1 Emplacement

5.1.1 L'emplacement des étals destinés à la vente d'aliments sur la voie publique devrait être choisi de manière à éviter toute contamination des aliments préparés et servis, ou proposés à la vente à l'étal. Les étals seront situés dans des zones désignées par les autorités pertinentes.

5.1.2 La Section 5.1.1 s'applique également aux vendeurs ambulants.

5.1.3 L'emplacement où est situé l'étal, ainsi que ses abords immédiats, devrait être facile à nettoyer et pouvoir supporter des lavages et des brossages répétés.

5.1.4 L'emplacement de l'étal et ses abords ne devraient pas être inutilement encombrés de marchandises entreposées ou d'objets de rebut de façon à faciliter l'accès en vue du nettoyage.

5.1.5 L'étal devrait avoir facilement accès à une prise d'égout ou autre dispositif permettant l'évacuation des eaux usées selon les règles de l'hygiène.

5.2 Construction

5.2.1 La construction des étals de vendeurs devra avoir l'agrément de l'autorité compétente et faire appel à des matériaux étanches faciles à nettoyer tels qu'acier inoxydable, aluminium, carrelage ou autres matériaux agréés. Les étals seront construits dans les règles de l'art de manière à pouvoir être nettoyés et à être toujours en bon état.

5.2.2 Les emplacements réservés à la préparation des aliments et les plans de travail devraient faire appel à un matériau lisse et étanche, agréé pour l'usage alimentaire.

5.2.3 L'ensemble des cuisinières, lave-vaisselle, plans de travail, étagères et armoires sur lesquels ou dans lesquels sont placés des aliments devraient être à 45 cm au-dessus du sol au moins.

5.2.4 Il conviendrait de prévoir une alimentation suffisante en lumière artificielle d'intensité convenable, de manière à ce que toutes les parties de l'étal soient raisonnablement éclairées.

5.3 Assainissement

5.3.1 Approvisionnement en eau: Les vendeurs devraient veiller à disposer en toute circonstance d'un approvisionnement suffisant en eau potable. Si nécessaire, dans le cas par exemple de la vente ambulante ou si l'eau courante potable n'est pas encore disponible, de l'eau potable sera emmagasinée dans des récipients propres réservés à cet effet, conformément à la Section 6.1.

5.3.2 Evacuation des eaux usées: les étals des vendeurs devraient comporter un dispositif efficace d'évacuation des eaux usées qui devrait être maintenu en bon état. Le système devrait avoir une capacité suffisante pour fonctionner aux heures de pointe et être équipé de siphons pour que seules les eaux usées soient entraînées dans l'égout.

5.3.3 Evacuation des déchets solides: les déchets solides devraient être manipulés de manière à éviter toute contamination des aliments et/ou de l'eau potable. Les déchets devraient être enlevés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Tous les déchets solides devraient être soigneusement placés dans des réceptacles appropriés, avec couvercles bien ajustés, ou placés dans des boîtes à ordures ou poubelles collectives.

Immédiatement après l'enlèvement des déchets, les réceptacles ayant servi à les emmagasiner, ainsi que tout équipement qui aurait été en contact avec les déchets, devraient être nettoyés selon l'une des méthodes décrites à la Section 6.5. La zone réservée à l'entreposage des déchets devrait être nettoyée chaque jour.

Les réceptacles à déchets, l'équipement qui aurait été en contact avec les déchets et les zones réservées à l'entreposage des déchets devraient être désinfectés selon les prescriptions de l'autorité compétente. Seuls des désinfectants appropriés et convenables devraient être utilisés. S'il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides seront évacués selon les règles d'hygiène, conformément aux méthodes recommandées ou approuvées par l'autorité compétente.

5.3.4 Nettoyage: Tous les plans de travail, plateaux de tables, planchers et leurs abords devraient être nettoyés à fond au moins une fois par jour, selon l'une des méthodes décrites à la Section 6.5.

5.3.5 Toilettes: Tout vendeur, serveur ou préparateur devrait avoir accès à des toilettes approuvées par les autorités compétentes, maintenues en toute circonstance en bon état de propreté et de fonctionnement.

SECTION 6 - MATERIEL

6.1 Le matériel devrait être tenu propre. Les équipements, y compris les conteneurs pour l'entreposage de l'eau potable, devraient être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques, et devraient être non absorbants (sauf s'ils sont destinés à cette fin et à la condition qu'ils n'entraînent pas de contamination des aliments), résistants à la corrosion et pouvant supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

6.2 Toutes les planches à découper utilisées pour la préparation des aliments devraient ne présenter ni fentes ni crevasses et n'être que modérément usagées, et elles devraient être nettoyées selon l'une des méthodes décrites à la Section 6.5 aussi souvent que nécessaire comme suit:

- a) avant et après les opérations quotidiennes;
- b) en particulier après y avoir placé du matériel ou des aliments non nettoyés si la surface doit ensuite être utilisée pour couper des aliments vendus sur la voie publique ou des aliments à consommer crus.

6.3 Les aliments cuits et non cuits devraient être manipulés avec des ustensiles différents.

6.4 Chaque vendeur devrait veiller à ce que les ustensiles et la vaisselle défectueux, endommagés, fendus, rouillés, ébréchés et généralement impropres à l'emploi soient mis hors service et enlevés.

6.5 Tous les ustensiles seront régulièrement nettoyés en les lavant à fond à l'eau chaude additionnée d'une quantité convenable de savon ou autre détergent approprié, puis en les immergeant pendant une demi (½) minute dans de l'eau propre et bouillante et en les mettant à égoutter, ou bien en les immergeant pendant deux (2) minutes dans de l'eau potable à une température de 77°C au moins, puis en les mettant à égoutter.

Au cas où l'on utiliserait de la vaisselle non jetable et où l'on ne disposerait pas d'eau à 77°C ou d'eau bouillante, on pourra utiliser de l'eau potable additionnée de savon ou de détergent, puis rincer à l'eau courante. Toutefois, il ne saurait s'agir que d'un pis-aller.

6.6 La vaisselle jetable ne doit être utilisée qu'une seule fois pour être ensuite mise au rebut. En cas d'utilisation de vaisselle non jetable, celle-ci devra être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles à la Section 6.5.

6.7 L'ensemble du matériel devra être maintenu en bon état.

6.8 L'ensemble des ustensiles et de la vaisselle lavés et propres devraient être manipulés, rangés ou, dans le cas des vendeurs ambulants, transportés à part des ustensiles et de la vaisselle sales et utilisés ainsi que des autres sources de contamination. Ils seront rangés dans un endroit propre et protégé, à l'abri des ravageurs ou de la vermine.

6.9 Seuls seront utilisés des récipients fabriqués en matériaux agréés pour l'usage alimentaire et n'ayant jamais servi à d'autres usages.

6.10 Les lavabos pour les mains et les éviers pour la vaisselle devraient toujours être tenus propres et en bon état.

6.11 Les torchons servant à essuyer la vaisselle devraient être propres, maniés dans les règles de l'hygiène et utilisés uniquement à cette fin.

6.12 Les récipients recevant les condiments de table devraient être maintenus propres et en bon état et à l'abri des ravageurs.

6.13 Tous les articles destinés au service tels que serviettes de table et essuie-mains devraient être jetables.

6.14 Les installations et le matériel destinés au lavage des mains tels que lavabos, serviettes à jeter et savon devraient être disponibles en toute circonstance.

SECTION 7 - PREPARATION DES ALIMENTS

7.1 Prescriptions concernant les ingrédients

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes:

7.1.1 L'approvisionnement en ingrédients, y compris la glace, devrait provenir de sources connues et dignes de confiance.

7.1.2 La méthode de manipulation utilisée devrait permettre de limiter la perte d'éléments nutritifs.

7.1.3 Fraîcheur et salubrité des ingrédients comme conditions de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

7.1.4 Les ingrédients devraient être transportés de manière à éviter toute exposition à l'environnement, toute détérioration ou toute contamination.

7.1.5 Seuls devraient être utilisés, et jusqu'à concurrence seulement des quantités prescrites, les additifs alimentaires autorisés.

7.2 Cuisson et préparation

7.2.1 Faire tremper et bien laver les légumes et les fruits frais à faire cuire ou à consommer crus, en utilisant suffisamment d'eau courante potable, pour enlever toute contamination pouvant adhérer à la surface.

7.2.2 Le cas échéant, laver les denrées crues avant de les utiliser pour préparer les aliments, de manière à réduire le risque de contamination. Ne jamais laver les denrées crues périssables avec d'autres aliments destinés à être consommés crus ou simplement blanchis.

7.2.3 Il conviendrait de réserver une zone pour la manipulation, le rangement, le nettoyage et la préparation des ingrédients crus, distincte de la zone réservée à la présentation, à la manipulation et au service des aliments cuits vendus sur la voie publique.

7.2.4 Décongélation

Les produits congelés, en particulier les légumes, peuvent être cuits directement sans avoir été décongelés. En revanche, les gros morceaux de viande ou les pièces de volaille volumineuses doivent avoir été décongelés avant la cuisson.

Lorsque la décongélation est pratiquée à part de la cuisson, cela ne peut se faire que:

- a) dans un réfrigérateur ou armoire de décongélation maintenu à une température de 4°C
ou
- b) sous l'eau courante potable maintenue à une température ne dépassant pas 21°C, pendant une durée ne dépassant pas quatre heures
ou
- c) dans un four à micro-ondes du commerce, mais uniquement lorsque les aliments doivent être transférés jusqu'à des unités de cuisson classique dans le cadre d'un processus de cuisson continu ou lorsque l'ensemble du processus de cuisson se déroule de manière ininterrompue dans le four à micro-ondes.

Note: Les dangers associés à la décongélation comprennent la contamination croisée due à l'égouttage et à la croissance de micro-organismes à la surface du produit avant que l'intérieur ne soit décongelé. Il convient de vérifier à intervalles réguliers les plats à base de viande ou de volaille pour s'assurer que le processus de décongélation est terminé avant de faire subir aux aliments un traitement supplémentaire ou bien d'augmenter le temps de traitement compte tenu de la température de la viande.

7.2.5 La durée et la température de la cuisson devraient être suffisantes pour assurer la destruction des micro-organismes pathogènes non sporogènes.

7.2.6 L'eau à boire, de même que l'eau utilisée pour préparer des boissons chaudes ou froides devrait être de l'eau potable, ou bien être propre et bouillie avant l'emploi, ou désinfectée de toutes autres façons avec un agent chimique approprié par exemple.

7.2.7 La glace devrait être obtenue à partir d'eau potable. La glace devrait être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination. Les récipients servant au transport ou au stockage de la glace devraient être conformes aux prescriptions relatives aux récipients pour l'eau figurant à la Section 2.19.

7.2.8 Les aliments ne devraient pas être réchauffés plus d'une fois, et seule la portion d'aliments à servir devrait être réchauffée. Une température d'au moins 75°C devrait être atteinte au centre de l'aliment dans l'heure suivant le retrait de l'aliment du réfrigérateur. On peut utiliser des températures inférieures pour réchauffer les aliments à condition que les combinaisons temps/température soient équivalentes, du point de vue de la destruction des micro-organismes, à un chauffage à une température de 75°C.

7.2.9 Les ustensiles servant à goûter les aliments devraient être immédiatement lavés après chaque emploi.

7.3 Service des aliments

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes:

7.3.1 Tous les vendeurs qui achètent des aliments pour les servir ou les offrir à la vente sur la voie publique devraient veiller à ce qu'ils proviennent de sources autorisées et fiables.

7.3.2 Les aliments cuits vendus sur la voie publique ne devraient pas être touchés avec les mains. Il conviendrait d'utiliser des pinces, des fourchettes ou des cuillères propres ou de porter des gants jetables pour manipuler, servir ou vendre les aliments.

7.3.3 La vaisselle utilisée devrait être propre, sèche et manipulée de manière à éviter de toucher les surfaces en contact avec les aliments.

7.3.4 Les assiettes remplies ne devraient pas être empilées les unes sur les autres au cours de la présentation, du rangement ou du service.

7.3.5 Il conviendrait d'utiliser des matériaux d'emballage de qualité alimentaire.

7.3.6 Il serait préférable de ne jamais utiliser d'imprimés pour servir les aliments. Seuls la feuille d'aluminium de qualité alimentaire, le papier sulfurisé, le plastique de qualité alimentaire et autres matériaux appropriés devraient être utilisés pour envelopper et servir les aliments.

7.3.7 Ne jamais souffler dans les sacs en plastique ou autres emballages utilisés pour les aliments.

7.3.8 Toutes les boissons offertes à la vente ne devraient être servies que dans leur récipient individuel d'origine hermétiquement fermé ou au robinet fixé aux récipients de vrac, fabriqués en matière plastique de qualité alimentaire ou autre matériau approprié et bien fermés au moyen de leurs couvercles.

7.3.9 Les fruits coupés et autres aliments ordinairement consommés dans l'état où ils sont vendus peuvent être disposés dans une vitrine, un présentoir ou autre dispositif protecteur fermé et devraient être exposés de manière à ce que la salubrité et la propreté de ces aliments ne soient pas compromises.

7.3.10 Les personnes préposées à la manipulation des aliments devraient éviter de manier de l'argent. Si cela est inévitable, l'intéressé devrait se laver les mains après avoir manié de l'argent et avant de manipuler à nouveau des aliments.

7.3.11 Les aliments destinés à la vente sur la voie publique qui doivent être servis sans interruption devraient être protégés de la contamination par l'environnement et conservés aux températures suivantes:

- i) aliments servis chauds: 60°C ou plus;
- ii) aliments servis froids: 7°C ou moins;
- iii) aliments servis congelés: -18°C ou moins.

7.3.12 Un chauffe-plats devrait être utilisé pour garder les aliments aux températures souhaitées (Section 7.3.11 i)); il ne devrait pas servir à réchauffer les plats (Section 7.2.8).

7.4 Aliments non consommés

L'ensemble des aliments cuits et des boissons préparées non vendus qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes devraient être éliminés à la fin de la journée conformément aux règles d'hygiène.

7.5 Transport des aliments vendus sur la voie publique

7.5.1 Les aliments vendus sur la voie publique qui doivent être transportés jusqu'au point de vente devraient être placés dans un récipient couvert et propre, bien protégé, pour éviter la contamination.

7.5.2 Tous les véhicules servant au transport des aliments devraient être propres et en bon état, convenablement équipés en fonction de la nature des aliments transportés, et à l'abri de la contamination de l'environnement.

7.5.3 Le lait devrait être transporté jusqu'au point de vente en récipients isolants à une température maximale de 4°C.

7.5.4 Les aliments vendus sur la voie publique ne devraient pas être transportés en même temps que des aliments et des ingrédients crus, des animaux, des substances toxiques ou autres matières susceptibles de contaminer les aliments.

7.6 Entreposage des aliments

7.6.1 Les aliments devraient, en toute circonstance, être tenus propres et indemnes de contamination, et être convenablement protégés des ravageurs et des contaminants de l'environnement, et être stockés lorsqu'il y a lieu aux températures appropriées.

7.6.2 Les aliments facilement périssables devraient être rangés ou empilés de manière à ce qu'ils ne risquent pas d'être contaminés par contact avec des aliments crus, des aliments pour animaux familiers, des matières toxiques ou autres matières pouvant être cause de contamination. L'essentiel des aliments facilement périssables devraient être stockés dans des récipients propres placés dans une glacière propre ou un réfrigérateur dans lesquels les aliments ne devraient pas dépasser la température de 10°C. Les quantités exposées pour le service continu devraient être manipulées selon les dispositions énoncées à la Section 7.3.11.

7.6.3 Tous les ingrédients secs devraient être stockés et conservés dans leur récipient commercial d'origine, dûment étiqueté; ou bien, s'ils sont transvasés dans un autre récipient, celui-ci devrait être convenablement étiqueté pour faire connaître son contenu et conçu de manière à empêcher toute absorption d'humidité.

7.6.4 Tous les aliments non périssables devraient être rangés dans un récipient/armoire propre, protégé et fermé pour empêcher la contamination par les ravageurs.

7.6.5 Une fois nettoyé, selon les dispositions énoncées aux sections 7.2.1 et 7.2.2, l'essentiel des denrées crues périssables, y compris les légumineuses, les céréales ou les légumes secs concassés humides devraient être rangés dans des récipients propres séparés de préférence placés dans une glacière propre, un réfrigérateur ou un congélateur pour empêcher qu'elles ne s'abîment.

7.6.6 Les réfrigérateurs et les congélateurs ne devraient pas être surchargés et leurs températures devraient être respectivement maintenues à 4°C maximum et à moins 18°C au moins.

7.6.7 Tous les endroits fermés, armoires, étagères et rayonnages servant au stockage des aliments devraient être conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et à protéger les aliments des ravageurs.

7.6.8 Tous les aliments stockés en vrac devraient être rangés en bon ordre et disposés de manière à faciliter la ventilation, l'inspection et la détection des ravageurs.

7.6.9 L'ensemble des aliments, d'une part, et des substances toxiques ou empoisonnées, d'autre part, devraient être rangés et manipulés séparément.

7.6.10 Le principe "premier entré, premier sorti" devrait être appliqué à la rotation des stocks.

7.6.11 Les dates indiquées sur tous les récipients de produits alimentaires doivent être vérifiées avant d'utiliser les aliments. Les aliments périmés ne doivent pas être vendus ou utilisés pour la préparation des aliments.

SECTION 8 - CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE

8.1 Dispositions générales

Tous les vendeurs exerçant dans un centre de restauration situé sur la voie publique devraient se conformer à toutes les dispositions de la réglementation officielle applicable aux vendeurs d'aliments sur la voie publique.

8.2 Emplacement, conception et construction

8.2.1 L'emplacement de tout centre de restauration situé sur la voie publique devra être agréé au préalable par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions énoncées à la Section 5.1 - Emplacement, des présentes Directives.

8.2.2 La conception du centre de restauration sur la voie publique devra:

- a) être étudiée et approuvée au préalable par l'autorité compétente;
- b) prévoir un espace suffisant et permettre l'agencement ordonné des étals de vendeurs, charrettes, vitrines de présentation et autres zones réservées à la préparation, à la manipulation, au rangement, au service et à la vente des aliments;
- c) permettre, à l'entrée comme à la sortie des centres, l'acheminement en bon ordre des matières premières et des marchandises, de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- d) permettre un agencement convenable des installations destinées à la clientèle, telles que toilettes, lavabos et zones réservées à la restauration, en les implantant ou en les disposant de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- e) prévoir des zones appropriées, suffisantes et convenablement disposées pour le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles;
- f) prévoir une aération suffisante pour éliminer les gaz et les odeurs dangereux et nocifs, les fumées dégagées par le combustible et autres émanations nauséabondes et assurer une arrivée continue et suffisante d'air frais pour permettre le bon déroulement des activités du centre;
- g) comporter une alimentation suffisante en courant électrique pour permettre aux vendeurs du centre de faire fonctionner les appareils, équipements et autres dispositifs servant à la préparation, à la manipulation, au stockage, au service et à la vente des aliments;
- h) un approvisionnement abondant en eau potable, à pression et température appropriées, devrait être assuré, ainsi que des installations convenables pour son entreposage éventuel et sa distribution, avec une protection suffisante contre les contaminations.

Note: Des prélèvements aux fins d'analyse devraient être effectués régulièrement. Leur périodicité devrait dépendre de l'origine et de l'utilisation de l'eau, l'échantillonnage devant généralement être plus fréquent par exemple lorsqu'il s'agit d'adduction privée que dans le cas d'adduction publique. On pourra utiliser du chlore ou autre désinfectant. En cas de chloration, il convient de déterminer quotidiennement le chlore libre au moyen d'essais chimiques. Le point d'échantillonnage devrait se situer de préférence au point d'utilisation, mais il serait utile d'effectuer de temps à autre un prélèvement au point d'arrivée de l'eau dans l'établissement.

8.2.3 Les centres de restauration situés sur la voie publique seront construits dans les règles de l'art avec des matériaux agréés par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à la Construction, énoncées à la Section 5.2 des présentes Directives. Outre ces dispositions, les centres de restauration situés sur la voie publique devraient:

- a) être dotés de sols lisses, cimentés, carrelés ou bitumés, équipés de bouches d'égout convenablement disposées afin d'évacuer les eaux superficielles et de faciliter le nettoyage et la désinfection;
- b) comporter, lorsqu'il y a lieu, des parois ou des cloisons à la surface lisse et étanche, telles que le carrelage, pour faciliter le nettoyage et la désinfection;
- c) comporter, lorsqu'il y a lieu, un plafond lisse en matériau non absorbant pour faciliter le nettoyage;
- d) disposer d'un éclairage artificiel suffisant, judicieusement disposé pour faciliter à chaque vendeur installé au centre la préparation, la manipulation, le stockage, le service et la vente des aliments;
- e) être doté, au-dessus des fourneaux, de hottes permettant l'évacuation des gaz de combustion et de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre;
- f) être doté d'installations centralisées ou individuelles pour le lavage des ustensiles, vaisselle, couverts et autres, équipées d'eau potable courante chaude et froide, de lavabos ou d'éviers convenablement raccordés à l'égout ou autre système d'évacuation approuvé, de détergents et de désinfectants destinés à permettre aux vendeurs du centre de procéder complètement et dans les règles de l'hygiène aux nettoyages nécessaires;
- g) être conformes à toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en ce qui concerne la construction des centres de restauration situés sur la voie publique.

8.3 Déchets liquides et solides

8.3.1 En ce qui concerne l'évacuation des déchets liquides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent:

- a) être équipés d'un ou plusieurs systèmes d'évacuation des déchets liquides, collectifs ou particuliers à chaque vendeur, agréés par l'autorité compétente et d'une capacité supérieure à la demande d'évacuation des déchets liquides aux heures de pointe de l'activité du centre;
- b) maintenir le système d'évacuation des eaux usées en bon état de fonctionnement;
- c) permettre le raccordement du système d'évacuation des eaux usées à un système d'égout approuvé par l'autorité compétente et capable d'entraîner efficacement les eaux usées du centre;
- d) être conformes à toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets liquides.

8.3.2 En ce qui concerne l'évacuation des déchets solides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être dotés d'un système efficace d'évacuation des déchets solides conforme à l'ensemble des dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente, et au minimum:

- a) l'affectation d'un espace suffisant et séparé pour le stockage des déchets solides, situé à une distance convenable mais suffisamment éloigné des zones réservées à la préparation, au stockage, à la manipulation, au service ou à la vente des aliments pour empêcher toute contamination;
- b) un nombre suffisant de conteneurs pour déchets solides conçus et fabriqués dans les règles de l'art, étanches et dotés de couvercles fermant bien, pouvant contenir le volume de déchets solides correspondant à l'activité commerciale d'une journée. Les conteneurs devraient être doublés d'un matériau jetable approprié et pouvoir être facilement manipulés aux heures d'enlèvement;

- c) l'enlèvement quotidien, et plus fréquent si nécessaire, des déchets solides du centre de restauration situé sur la voie publique en direction:
 - i) de poubelles agréées et réservées à l'enlèvement centralisé des déchets solides par les soins des services d'enlèvement des ordures;
 - ii) de décharges contrôlées agréées; ou bien
 - iii) par toute autre méthode autorisée et agréée par l'autorité compétente;
- d) l'inspection régulière des zones réservées à l'évacuation des déchets solides en vue d'y déceler la présence éventuelle de ravageurs, en prenant toutes mesures pratiques destinées à éliminer et à prévenir toute infestation;
- e) le respect de toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

8.4 Installations réservées à la clientèle

Les centres de restauration situés sur la voie publique devraient être dotés de toilettes en nombre suffisant, pour chaque sexe, pour les vendeurs, leurs employés et la clientèle, situées dans un endroit convenable, mais séparées et éloignées des zones réservées à la préparation, à la manutention, au stockage, au service et à la vente des aliments, de manière à empêcher toute contamination de ces derniers. Les toilettes seront conformes aux dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente. Ces installations devraient notamment:

- a) comporter des parois lisses en carrelage jusqu'à une hauteur d'au moins deux (2) mètres;
 - b) être propres, exemptes d'odeurs nauséabondes et équipées d'un système de chasse d'eau;
 - c) être bien éclairées, aérées et régulièrement nettoyées et assainies, et maintenues en bon état;
 - d) comporter des installations pour le lavage et le séchage des mains, et être suffisamment approvisionnées en savon et autres fournitures nécessaires;
 - e) un avis recommandant aux vendeurs et à leurs employés de se laver soigneusement les mains après chaque visite aux toilettes et avant de retourner au travail devrait être affiché en bonne place;
 - f) les portes devraient être équipées d'un dispositif leur permettant de se refermer d'elles-mêmes.
-