



Point 2 de l'ordre du jour

CX/FH 11/43/2
Octobre 2011

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
Quarante-troisième session

Miami, États-Unis d'Amérique, 5 - 9 décembre 2011

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR
LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS DU CODEX**

**A. DÉCISIONS GÉNÉRALES DE LA 34^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS**

Normes et de textes apparentés adoptés à l'étape 5/8¹

1. La Commission a adopté les normes et les textes apparentés suivant :
 - Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet ; et
 - Révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation, et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985).
2. La discussion complète sur l'adoption des textes ci-dessus est disponible dans le REP11/CAC, par. 40 - 41.

Amendements aux normes et textes apparentés du Codex²

3. La Commission est convenue du bien-fondé de la proposition de supprimer la section 4.4 de la *Norme pour les eaux minérales naturelles* (CODEX STAN 108-1981) contenue dans le document de travail mais, par souci de clarté, a adopté la proposition faite pendant la session de remplacer l'actuelle section 4.4 par le texte suivant : « Au cours de sa commercialisation, l'eau minérale naturelle doit être conforme aux spécifications microbiologiques définies dans l'Annexe I du Codex d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles. »

Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés³

4. La Commission a approuvé l'élaboration suivante :
 - Directives pour le contrôle des parasites zoonotiques dans la viande : *Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis* ; et
 - Appendice sur les melons au Code d'usage en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).
5. La discussion complète sur ces deux propositions est disponible dans le REP11/CAC, par. 135 – 139.

¹ REP11/CAC, Annexe III

² REP11/CAC, par. 128

³ REP11/CAC, Annexe VI

B. QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DES COMITÉS DU CODEX ET DES GROUPES DE TRAVAIL

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Le critère pour la *Salmonella* dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)⁴

6. Le 30^{ème} session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche est convenue de demander à la FAO/OMS de réaliser une évaluation des risques afin de déterminer si la consommation de bivalves pose un risque significatif pour la santé publique lié à la *Salmonella*, et d'évaluer l'utilité de critères sur la *Salmonella* pour la protection de la santé des consommateurs.⁵
7. Le représentant de la FAO a présenté les travaux menés par la FAO et l'OMS en réponse à la question qui leur avait été soumise par le CCFFP, à sa 30^{ème} session, au sujet des risques de santé publique liés aux *Salmonella* dans les mollusques bivalves vivants et crus et de l'utilité des plans d'échantillonnage pour protéger la santé publique. Il a présenté le rapport intermédiaire.
8. Le rapport intermédiaire présente des estimations de pathologies fondées sur les hypothèses de mollusques contaminés à une certaine concentration en permanence et utilisant la courbe dose-réponse élaborée dans le cadre de l'évaluation des risques liés aux *Salmonella* dans les œufs et les poulets de chair. Les données épidémiologiques indiquent que les salmonelloses associées à des mollusques bivalves vivants sont très rares et, même si l'on tient compte du facteur de correction pour les cas non déclarés disponible pour certains pays, le modèle actuel surestime le risque. Le travail du groupe d'experts sur la performance du plan d'échantillonnage indique que pour détecter la *Salmonella* à un niveau de prévalence de 1 pour cent avec un niveau de confiance de 95 pour cent, 299 échantillons devaient être soumis à des analyses. Même si l'analyse d'un plus petit nombre d'échantillons pourrait suffire dans les zones où la prévalence est plus élevée, les mollusques de ces zones auraient des niveaux plus élevés de bactéries indicatrices et auraient peu de chances d'arriver sur le marché sans être préalablement purifiés conformément aux pratiques actuelles. Le plan d'échantillonnage actuel présente donc très peu d'intérêt en matière de protection de la santé publique.
9. Le Comité a noté que même si le rapport final n'est pas encore disponible, il est fort probable que ses conclusions ne soient pas différentes de celles présentées dans le rapport intermédiaire. Le Comité en a donc conclu qu'il pourrait être nécessaire de supprimer de la Norme les critères relatifs aux Salmonelles.
10. La 31^{ème} session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche a également décidé de demander au Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH) son avis concernant le maintien ou la suppression des critères relatifs aux Salmonelles dans la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (voir Annexe I), en se fondant sur le rapport final du groupe d'experts.
11. Le Comité **est invité à conseiller** le CCFFP sur le maintien du critère pour la *Salmonella* dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus en tenant compte du rapport final du Groupe d'experts FAO/OMS sur la *Salmonella* dans les mollusques bivalves⁶.

Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

12. Le CCFFP a examiné les propositions du CCFH⁷ pour la modification des dispositions relatives à l'hygiène dans la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché.
13. Dans l'ensemble, le CCFFP est d'accord avec les propositions du CCFH, mais a pris les décisions suivantes⁸:

⁴ REP11/FFP, par. 9 - 13

⁵ ALINORM 10/33/18, par. 14 – 16

⁶ Le rapport final est en cours de préparation et sera disponible avant la 43^{ème} session du CCFH. Le rapport provisoire est disponible à : ftp://ftp.fao.org/ag/jemra/CRD_12_Interim_report.pdf

⁷ REP11/FH, Annexe II

a. 6.5 Clostridium botulinum

- Le Comité a rejeté la proposition visant à supprimer le deuxième paragraphe. Il a été noté que beaucoup de produits traditionnels sont faits de poissons non éviscérés, que ces poissons sont d'ordinaire capturés loin des côtes et ne présentent donc aucun risque de contamination par le *Clostridium botulinum*, et qu'on n'a signalé jusqu'à ce jour aucun épisode d'intoxication alimentaire attribuable à la consommation de ces produits. On a par ailleurs fait remarquer que l'éviscération serait de toute manière sans effet sur la présence de spores de *Clostridium botulinum*, et que d'autres mesures sont nécessaires pour éliminer ou réduire le risque d'intoxication.

b. Annexe 2, premier paragraphe

- Le « degré de protection que le pays décide de retenir pour ce risque particulier » a été supprimé puisque cet aspect est déjà pris en compte de manière adéquate par la nécessité du choix de gestion des risques qu'impose un cadre scientifique ;
- La fourchette de températures pour un sel en phase aqueuse à 5 pour cent et le pourcentage de sel en phase aqueuse pour une température supérieure à 10°C ont été indiqués par souci de clarté ; et
- La dernière phrase a été modifiée par souci de cohérence avec la décision antérieure concernant l'activité de l'eau et la teneur en eau (voir paragraphe 2.3.2 Définition des procédés de transformation de la norme – remplacer « activité de l'eau inférieure ou égale à 0.85 » par « activité de l'eau inférieure ou égale à 0.75 » et ajouter l'équivalent en teneur en eau de 10 pour cent ou moins pour rendre cette définition plus appropriée au produit et conforme à la section 12.3.1 du Code d'usage sur les poissons et les produits de la pêche, section sur le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché).

c. Annexe 2, Tableau

- L'observation concernant l'emballage aérobique a été modifiée par souci de clarté afin de préciser que « l'emballage aérobique ne prévient pas nécessairement la prolifération et la formation de toxines de *C. botulinum* » ;
- La note destinée à expliquer l'emballage aérobique a été supprimée, étant jugée trop compliquée ; et
- La dernière phrase figurant à la troisième ligne de la colonne des observations a été supprimée puisque cet aspect est déjà couvert dans le texte d'introduction du tableau.

14. Le Comité est invité à examiner les décisions du CCFFP. Le texte est joint en Annexe II.

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR LE PROCHE-ORIENT

Approbation des dispositions en matière d'hygiène dans les normes du Codex

15. Conformément à son mandat et à la pratique établie, le Comité sur l'hygiène alimentaire est invité à approuver **les dispositions en matière d'hygiène** de normes et codes d'usages lorsqu'ils ont atteint l'étape 5 de la procédure d'élaboration du Codex.
16. Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à examiner la pertinence de l'approbation **des dispositions en matière d'hygiène**, et à prendre une décision à ce sujet, concernant les projets de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique⁹ (voir Annexe III).

⁸ REP11/FFP, par. 49 – 50, 59 – 61 et 63, Annexe IV

⁹ REP11/NE, par 72, Annexe II

17. Le Comité **est également invité** à indiquer si le texte :

- peut être approuvé ;
- peut être approuvé avec des amendements ; ou
- ne peut pas être approuvé, en donnant les raisons.

Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008)**I-6 HYGIÈNE ET MANIPULATION**

I-6.5 Dans une analyse comprenant cinq (5) échantillons de 25g des parties comestibles (l'ensemble ou toute partie destinée à être consommée séparément), aucun ne doit indiquer la présence de *Salmonella* lorsqu'il est testé suivant une méthode validée selon la méthode de référence ISO 6579.

Microorganisme = *Salmonella* n = 5 c=0 m=0/25g plan à 2 classes

Où n = le nombre d'échantillons qui doivent se conformer au critère, c = le nombre maximal d'échantillons non conformes qui peuvent être autorisés ; m = une limite microbiologique qui sépare la bonne qualité de la qualité défectueuse.

DÉCISIONS DU CCFFP SUR LES PROPOSITIONS DU CCFH¹⁰**PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ****6.5 *Clostridium botulinum***

Les toxines de *Clostridium botulinum* ne sont pas admises dans les produits de poisson fumé, de poisson aromatisé à la fumée et de poisson fumé-séché. L'apparition de toxines de *Clostridium botulinum* peut être maîtrisée par l'application d'une combinaison de mesures scientifiquement fondées tels que le type de conditionnement, la température d'entreposage et l'activité de l'eau, par exemple en utilisant du sel en phase aqueuse. Le tableau figurant à l'Annexe 2 donne des exemples de ces mesures de maîtrise.

~~Les pays dans lesquels les produits doivent être consommés peuvent autoriser ces produits à l'état non éviscéré ou peuvent exiger l'éviscération, avant ou après le traitement, afin de minimiser le risque de *Clostridium botulinum*.~~

Les pays dans lesquels les produits doivent être consommés peuvent autoriser ces produits à l'état non éviscéré ou peuvent exiger l'éviscération, avant ou après le traitement, afin de minimiser le risque de *Clostridium botulinum*.

APPENDICE 2 (AU PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ)**Exemples de combinaisons de qualités de produit qui minimisent le risque de formation de toxines de *Clostridium botulinum*.**

On peut s'attendre à ce que les pays dans lesquels les produits seront consommés décident scientifiquement de leurs choix de gestion des risques dans le cadre de ce schéma, c'est-à-dire du choix de certaines options et du rejet d'autres, selon les conditions prévalant dans le pays (par exemple la nature et l'application des contrôles en matière de réfrigération et de durée de conservation, les durées et conditions de transport, la variabilité de la quantité de sel en phase aqueuse pouvant survenir malgré les mesures prises pour obtenir le pourcentage requis, etc.), et le degré de protection que le pays décide de retenir pour ce risque particulier. Le tableau ci-dessous s'applique au poisson fumé et au poisson aromatisé à la fumée lorsque l'arôme de fumée est fourni par des condensats de fumée. Si l'arôme de fumée est induit par des mélanges de saveur artificiels, il faudra utiliser du sel en phase aqueuse à 5 pour cent pour assurer une protection absolue dès que la température dépasse 3 °C. Le tableau ci-dessous ne s'applique pas au poisson fumé-séché, car le niveau d'activité de l'eau de 0,85 requis empêche la prolifération de tous les agents pathogènes transmis par les aliments, de sorte que la réfrigération n'est pas nécessaire.

Au lieu d'utiliser du sel en phase aqueuse, il est possible de recourir uniquement à certaines mesures de contrôle durée/température qui réduisent la probabilité de prolifération de *C. botulinum* dans les aliments. *C. botulinum* ne peut se développer et produire des toxines à une température inférieure ou égale à 3 °C ou lorsque l'activité de l'eau se situe en dessous de 0.94. Il existe d'autres combinaisons durée/température qui permettent aussi de lutter contre la formation de toxines¹¹. Lorsque la durée de conservation est habituellement appliquée et qu'elle est acceptée par le consommateur, le pays peut décider d'adopter un

¹⁰ Les propositions initiales par le CCFH sont soulignées et les modifications apportées par le CCFFP sont en **gras**.

¹¹ (Skinner, G.E., et Larkin, J.W., 1998). Conservative prediction of time to *Clostridium botulinum* toxin formation for use with time-temperature indicators to ensure the safety of foods (prédiction conservatrice de la durée d'apparition de toxines de *Clostridium Botulinum* à utiliser avec des indicateurs de durée-température pour garantir la sécurité sanitaire des aliments). *Journal of Food Protection* **61**, 1154-1160)

système qui s'appuie sur les conditions de température d'entreposage existantes (c'est-à-dire pendant le transport, l'entreposage au détail et chez le consommateur) et des limites de durée de conservation.

Les intégrateurs de temps ou de température peuvent s'avérer utiles pour déterminer si le produit a été soumis à des températures excessives. Un tel endommagement de l'aliment aura une incidence directe sur la salubrité et la durée de conservation du produit.

Température d'entreposage du produit	CONDITION-NEMENT	ACTIVITÉ DE L'EAU CONTROLÉE PAR DU SEL (NACL) EN PHASE AQUEUSE	REMARQUES
Inférieure à 3°C	Toute forme d'emballage	Sans objet	La toxine <i>C. botulinum</i> ne peut pas se former quand la température est inférieure à 3° C. Une surveillance de la température est requise pour assurer que la température ne dépasse pas 3°C.
≥3°C à 5°C	Emballage aérobie	Aucun minimum de sel en phase aqueuse requis. Néanmoins, si des conditions de durée/température excessives sont possibles, le pays où le produit est consommé peut retenir une barrière de sel en phase aqueuse d'au moins 3 % à 3,5 % (en poids).	Lorsque ces produits sont conditionnés en milieu aérobie, la température d'entreposage maximale recommandée est de 5 °C pour assurer la maîtrise des agents pathogènes en général et pour préserver la qualité du produit. La raison d'être de l'emballage aérobie n'est pas de fournir suffisamment d'oxygène pour prévenir la prolifération et la formation de toxines de <i>C. botulinum</i>. L'emballage aérobie ne prévient pas nécessairement le développement et l'apparition de toxines de <i>C. botulinum</i>. Dans les produits conditionnés sous air, les organismes aérobies de détérioration produisent des signes organoleptiques de décomposition avant la formation de toxines par <i>C.botulinum</i> . Par ailleurs, même en cas de conditionnement sous air, des microenvironnements anaérobies peuvent exister et des toxines peuvent apparaître si le produit est exposé à des durée/température excessives. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé peut toujours exiger une barrière de sel en phase aqueuse pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C. botulinum</i> , si la capacité des transporteurs, détaillants ou consommateurs à contrôler les paramètres de durée et de température est incertaine.
Congelé (< ou = -18°C)	Tout emballage	Sans objet	La toxine <i>C.botulinum</i> ne peut pas se former quand le produit est congelé. En l'absence de sel en phase aqueuse adéquat, la toxine peut se former après la décongélation ; il importe donc que l'étiquetage indique que le produit doit être conservé congelé, décongelé sous réfrigération et consommé immédiatement après décongélation. Les intégrateurs de temps ou de température peuvent s'avérer utiles pour déterminer si le produit a été soumis à des températures excessives. Un tel endommagement de l'aliment aura une incidence directe sur la salubrité et la durée de conservation du produit.
≥3°C à 5°C	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée)	Le pays où le produit est consommé peut décider que la teneur en sel soit au minimum de 3% à 3,5% (m/m) en phase aqueuse.	Une teneur en sel minimale de 3 à 3,5% (m/m) (de sel en phase aqueuse) associée à la réfrigération retardera de manière significative (ou empêchera) l'apparition de toxines. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé pourrait toujours exiger la barrière de sel en phase aqueuse supérieure pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C.botulinum</i> , si on craint une exposition du produit à des températures inappropriées.

~~*Le matériau d'emballage présentant une perméabilité à l'oxygène de plus de 2 000 cc/m²/24h à 24 °C et 1 atmosphère ; il doit maintenir une température de 4 °C et une durée de conservation sur l'étiquette qui n'exécède pas 14 jours à compter de la date d'emballage. Ou encore les matériaux d'emballage présentant une perméabilité à l'oxygène supérieure à 10 000 cc/m²/24h.~~

**PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE
(RÉGION PROCHE-ORIENT)
(à l'étape 5/8)**

TABLE DES MATIÈRES

Introduction

Section 1 - Objectifs

Section 2 - Champ d'application, utilisation et définitions

Section 3 - Dispositions générales

3.1 Règles et réglementations

3.3 Licences

3.2 Conditions d'octroi des licences

3.4 Affichage d'avis

3.5 Lutte contre les ravageurs et les animaux

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

3.7 Éducation des consommateurs

Section 4 - Vendeurs

4.1 État de santé des vendeurs

4.2 Hygiène personnelle et comportement

4.3 Formation des vendeurs

4.4 Associations de vendeurs

Section 5 - Conception et structure

5.1 Emplacement

5.2 Structures

5.3 Assainissement

Section 6 - Matériel

Section 7 - Préparation des aliments

7.1 Prescriptions concernant les ingrédients

7.2 Cuisson et préparation

7.3 Service des aliments

7.4 Aliments non consommés (vendus)

7.5 Transport des aliments vendus sur la voie publique

7.6 Entreposage des aliments

Section 8 – Centre d'alimentation situé sur la voie publique

8.1 Dispositions générales

8.2 Emplacement, conception et construction

8.3 Déchets liquides et solides

8.4 Installations sanitaires réservées à la clientèle

INTRODUCTION

Les aliments prêts à consommer vendus sur la voie publique constituent un maillon important de la chaîne de distribution alimentaire, car ils se sont répandus très rapidement dans de nombreux pays en raison de la modification des comportements socioéconomiques. Le fait est que les gens optent pour ce type d'aliments pour leur saveur spéciale et leur caractère abordable. Ces aliments sont aussi une nécessité pour certaines sociétés, plus précisément dans les pays en développement, car ils offrent des repas prêts à consommer que même les plus pauvres peuvent se permettre. Malgré cet aspect important, ces aliments peuvent présenter un risque pour la santé.

Compte tenu des risques de contamination chimique et bactérienne dans les rues, les présentes lignes directrices recommandent de sensibiliser les personnes travaillant dans le secteur des aliments prêts à consommer et d'améliorer les conditions de l'environnement dans lequel ces aliments sont vendus. Elles recommandent aussi de fournir les services nécessaires pour aider les vendeurs à garantir la sécurité de ces aliments.

Les présentes lignes directrices traitent du rôle des autorités et entités chargées de réglementer la vente des aliments sur la voie publique, examine les normes qui régissent ce secteur important du système alimentaire et font mieux connaître les principes de l'hygiène qui doivent être respectés à toutes les étapes du processus.

SECTION 1 - OBJECTIFS

Les présentes directives traitent des conditions dont il faut tenir compte lorsqu'on élabore des normes relatives aux aliments vendus sur la voie publique. Elles incluent des dispositions juridiques, la mise en œuvre et des pratiques rigoureuses.

Elles ont aussi pour but d'aider les autorités pertinentes à améliorer les processus de préparation et de vente de ces aliments afin d'assurer aux consommateurs des aliments sûrs, sains et nutritifs dans des emplacements accessibles.

SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 Champ d'application

Les présentes directives définissent les dispositions générales en matière d'hygiène et les pratiques recommandées concernant la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique.

2.2 Utilisation

Chaque section du présent document indique à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de tels objectifs en ce qui concerne l'hygiène des aliments.

2.3 Définitions

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

2.3.1 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.

2.3.2 Eau propre

Toute eau provenant d'une source naturelle dont on n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée.

2.3.3 Vaisselle

Tout instrument utilisé pour servir et consommer des aliments (jetable ou non), et notamment tasses (verres), assiettes, plateaux, chopes, cuillères, fourchettes, louches... etc.

2.3.4 Objets jetables

Tout appareil, récipient, instrument, ustensile ou emballage destiné à n'être utilisé qu'une seule fois pour la préparation, l'entreposage, l'exposition, la consommation ou la vente des denrées alimentaires.

2.3.5 Étanche

Ne permet pas le passage et/ou l'absorption de l'eau et des liquides en général.

2.3.6 Micro-organismes

Tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.

2.3.7 Vendeur d'aliments sur la voie publique

Toute personne qui vend des aliments sur la voie publique, sur un stand de rue ou dans un point de restauration situé ou donnant sur la voie publique.

2.3.8 Denrées périssables

Toute denrée alimentaire qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve, est susceptible de s'abîmer.

2.3.9 Eau potable/eau de boisson

Eau traitée qui est conforme aux directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

2.3.10 Denrée alimentaire facilement périssable

Toute denrée alimentaire périssable constituée en tout ou en partie de lait, produits laitiers, œufs, 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'intoxication alimentaire ou d'autres maladies transmises par les aliments.

2.3.11 Denrée alimentaire prête à consommer

Toute denrée alimentaire (y compris les boissons) qui est normalement consommée crue, 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'autres transformations.

2.3.12 Autorité compétente

Le ministère responsable ou toute autorité locale ou officiellement investie de cette responsabilité.

2.3.13 Récipient hermétiquement clos

Désigne tout récipient à usage alimentaire, par exemple:

- a) récipients hermétiquement fermés;
- b) bocaux hermétiques, avec bouchage de type « étrier »;
- c) bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
- d) bocaux et bouteilles de verre à capsules vissées;
- e) boîtes métalliques et récipient similaires scellés.

2.3.14 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 la vente par plusieurs commerçants d'aliments sur la voie publique.

2.3.15 Aliments vendus sur la voie publique

Cette notion recouvre un large éventail d'aliments et de boissons prêts à la consommation vendus et parfois préparés dans les espaces publics, notamment dans la rue.

2.3.16 Étal 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 toute autre structure agréée par l'autorité compétente sur laquelle ou dans laquelle des aliments sont présentés à la vente sur la voie publique.

2.3.17 Eaux usées

Eaux usées provenant de l'activité des vendeurs d'aliments sur la voie publique.

2.3.18 Récipient pour l'eau

Toute forme de récipient 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 GÉNÉRALES

3.1 Règles et réglementations

3.1.1 Des règles et réglementations appropriées doivent être rédigées de manière à être facilement entérinées, et permettre le contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme partie intégrante du processus de préparation des aliments. Ces règles et réglementations doivent 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 peuvent être suivies par les vendeurs doivent 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/enregistrement

Aucun vendeur ne pourra procéder 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 compétente 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 la délivrance ou le renouvellement de la licence des vendeurs d'aliments sur la voie publique.

3.4 Affichage d'avis

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 toutes circonstances les mesures appropriées pour que son étal reste exempt d'animaux et de ravageurs (par exemple: rongeurs ou insectes) 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 directe ou indirecte 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 doit fournir des conseillers dont le rôle serait le suivant:

- a) travailler avec des 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 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; et
- e) informer les consommateurs conformément à la section 3.7 des présentes directives.

3.6.2 Les conseillers doivent 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 doivent dans toute la mesure possible connaître les dispositions du Code d'usages international Codex - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCPI-1969), y compris les directives Codex pour l'application du système de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), afin d'aider les vendeurs à utiliser au mieux leurs modestes ressources.

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

3.7 Éducation des consommateurs

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

3.7.2 Les consommateurs doivent 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 doivent avoir le rôle de chef de file dans l'élaboration du matériel d'information et de suivi de l'éducation des consommateurs.

SECTION 4 - VENDEURS

4.1 État de santé des vendeurs

4.1.1 Aucun vendeur, serveur ou préparateur ne sera autorisé à pratiquer son activité s'il souffre de l'un des symptômes ou maladies suivants: jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, maux de gorge avec fièvre, écoulements des oreilles, des yeux ou du nez, lésions cutanées visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.). Dans de tels cas, il 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 d'être à jour des vaccinations 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, et éviter de porter des bijoux ou des ornements durant la préparation des aliments.

- 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 qu'il 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 autres orifices corporels.
- 4.2.9 Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments.
- 4.2.10 Aucun vendeur n'est 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 des aliments avant d'obtenir leur licence et continueront par la suite à recevoir la formation que pourrait leur prescrire l'autorité compétente. La formation doit être assurée par cette dernière autorité ou par tout établissement reconnu ou agréé par l'autorité compétente. Les vendeurs doivent aussi être mis au fait de leurs responsabilités envers les consommateurs et informés des possibilités de crédit et autres possibilités de financement pour assister et améliorer leur entreprise.

4.4 Associations de vendeurs

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

SECTION 5 - CONCEPTION TECHNIQUE ET STRUCTURES

5.1 Emplacement

- 5.1.1 L'emplacement des étals destinés à la vente d'aliments sur la voie publique doit 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 compétentes.
- 5.1.2 L'emplacement où est situé l'étal, ainsi que ses abords immédiats, doivent être faciles à nettoyer et pouvoir supporter des lavages et des brossages répétés.
- 5.1.3 L'emplacement de l'étal et ses abords ne doivent pas être inutilement encombrés de marchandises entreposées ou d'objets de rebut de façon à faciliter l'accès au nettoyage.
- 5.1.4 L'étal doit 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 Structures

- 5.2.1 La construction des étals des 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 et autres matériaux agréés par l'autorité compétente. Les étals seront construits dans les règles de l'art de manière à pouvoir être facilement nettoyés et maintenus en bon état.
- 5.2.2 Les emplacements réservés à la préparation des aliments et les plans de travail doivent faire appel à un matériau lisse et étanche, agréé pour l'usage alimentaire.
- 5.2.3 L'ensemble des cuisinières, installations de lavage, plans de travail, étagères et armoires sur lesquels ou dans lesquels sont placés des aliments doivent être à 45 cm au moins au-dessus du sol.
- 5.2.4 Il doit y avoir un éclairage artificiel suffisamment intense pour permettre un éclairage raisonnable de toutes les parties de l'étal.

5.3 Assainissement

5.3.1 Approvisionnement en eau

Les vendeurs doivent veiller à disposer en toutes circonstances d'un approvisionnement suffisant en eau potable. Si nécessaire, dans le cas par exemple de la vente ambulante ou si l'eau potable n'est pas encore disponible, de l'eau potable sera emmagasinée dans des récipients propres réservés à cet effet.

5.3.2 Évacuation des eaux usées

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

5.3.3 Évacuation des déchets solides

Les déchets solides doivent être manipulés de manière à éviter toute contamination des aliments et/ou de l'eau potable. Les déchets doivent être enlevés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Tous les déchets solides doivent être soigneusement placés dans des réceptacles appropriés, avec couvercle bien ajusté, 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 tous équipements ayant été en contact avec les déchets doivent être nettoyés selon l'une des méthodes décrites au paragraphe 5.6. La zone réservée à l'entreposage des déchets doit être nettoyée chaque jour.

Les réceptacles à déchets, le matériel qui a été en contact avec les déchets et les zones réservées à l'entreposage des déchets doivent être désinfectés selon les prescriptions de l'autorité compétente. Seuls des désinfectants appropriés convenables doivent être utilisés. S'il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides doivent être 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 doivent être nettoyés à fond au moins une fois par jour, selon l'une des méthodes décrites au paragraphe 5.6.

5.3.5 Toilettes

Tout vendeur, serveur ou préparateur doit avoir accès à des toilettes approuvées par les autorités compétentes, maintenues en toutes circonstances en bon état de propreté et de fonctionnement.

SECTION 6 - MATÉRIEL

6.1 Le matériel doit être tenu propre. Les équipements, et notamment les récipients pour l'entreposage de l'eau potable, doivent être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques, et doivent 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 aux corrosions et pouvant supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

6.2 Toutes les planches à découper à utiliser pour la préparation des aliments ne doivent présenter ni fentes, ni crevasses et n'être que modérément usagées, et elles doivent être nettoyées selon l'une des méthodes décrites à la section 6.5 et au moins:

- 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 doivent être manipulés avec des ustensiles différents.

6.4 Chaque vendeur doit 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 doivent être régulièrement nettoyés à fond à l'eau chaude additionnée d'une quantité suffisante de savon ou autre détergent approprié, puis immergés pendant une demi (1/2) minute dans l'eau propre et bouillante et mis à égoutter ou bien immergés pendant deux (2) minutes dans de l'eau potable à une température de 77° C au moins, puis mis à égoutter.

Au cas où on utiliserait de la vaisselle non jetable et où 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 doit être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 5.6.

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 doit être manipulé, rangé ou transporté séparément 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 animaux et ravageurs.

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

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

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

6.12 Les récipients recevant les condiments de table doivent 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 doivent être jetables.

6.14 Les installations et le matériel destinés au lavage des mains tels que lavabos, serviettes à jeter et savon doivent être disponibles dans toutes circonstances

SECTION 7 - PRÉPARATION DES ALIMENTS

7.1 Prescriptions concernant les ingrédients

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

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

7.1.2 La méthode de manipulation utilisée doit être de nature à limiter la perte d'éléments nutritifs.

7.1.3 La fraîcheur et la salubrité des ingrédients sont les conditions de la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

7.1.4 Les ingrédients doivent être transportés de manière à éviter toute exposition au milieu ambiant, toute détérioration ou toute contamination.

7.1.5 Seuls doivent être utilisés, et uniquement dans les limites établies, les additifs alimentaires autorisés.

7.2 Cuisson et préparation

7.2.1 Laver soigneusement 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. Seule l'eau potable doit être utilisée pour le rinçage.

7.2.2 Le cas échéant, laver les aliments crus avant de les utiliser pour préparer les aliments afin de 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 volailles volumineuses doivent avoir été décongelés avant la cuisson. Lorsque la décongélation est pratiquée séparément de la cuisson, cela ne peut se faire que:

- a) dans un réfrigérateur ou une armoire de décongélation maintenus à une température de 4° C; ou
- b) sous l'eau courante potable maintenue à une température ne dépassant pas 21° C, pendant quatre heures au maximum; 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.

N.B.: Les dangers associés à la décongélation comprennent la contamination croisée due à l'égouttage et à la croissance de microorganismes à la surface du produit avant que l'intérieur ne soit décongelé. Il convient de vérifier à intervalles réguliers les produits à base de viande et 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 doivent être suffisantes pour assurer la destruction des micro-organismes pathogènes non sporogènes.

7.2.6 L'eau destinée à être bue, de même que l'eau utilisée pour préparer des boissons chaudes ou froides doit être de l'eau potable.

7.2.7 La glace doit être obtenue à partir d'eau potable. La glace doit être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination. Les récipients servant au transport ou au stockage de la glace doivent être conformes aux prescriptions relatives aux récipients pour l'eau figurant à la section 2.3.18.

7.2.8 Les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois, et seule la portion d'aliments à servir doit être réchauffée. Une température d'au moins 75° C doit 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 durée/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 doivent être immédiatement lavés après chaque emploi.

7.3 Service des aliments

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

7.3.1 Les aliments et les ingrédients achetés pour être servis ou vendus sur la voie publique doivent provenir de sources autorisées et fiables.

7.3.2 Les aliments cuits vendus sur la voie publique ne doivent 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 doit 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 doivent pas être empilées 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 de matériel imprimé pour servir les aliments. Seule la feuille d'aluminium de qualité alimentaire, le papier sulfurisé, le plastique de qualité alimentaire et autres matériaux appropriés doivent 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 leur couvercle.

7.3.9 Les fruits coupés ou 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 doivent être exposés de telle manière que soient préservées la salubrité et la propreté de ces aliments.

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

7.3.11 Les aliments prêts à consommer qui doivent être servis sans interruption doivent être protégés de la contamination par l'environnement et conservés aux températures suivantes:

- a) aliments servis chauds: 63° C ou plus;
- b) aliments servis froids: 4° C ou moins;
- c) aliments servis congelés: - 18° C ou moins.

7.3.12 Un chauffe-plats doit être utilisé pour garder les aliments à température souhaitée section 7.3.11 i), et ne doit pas servir à réchauffer les plats (section 7.2.8).

7.4 Aliments non consommés

Tous les aliments cuits et boissons préparées non vendus qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes doivent être éliminés à la fin de la journée, dans le respect des règles d'hygiène, s'ils ne peuvent être entreposés dans de bonnes conditions sanitaires.

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 ou l'étal, doivent 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 doivent 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 doit être transporté jusqu'au point de vente en récipient isolant à une température maximale de 4° C.

7.5.4 Les aliments vendus sur la voie publique ne doivent 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 doivent en permanence être tenus propres et indemnes de contamination, et être convenablement protégés des ravageurs et des contaminants de l'environnement, et être stockés aux températures appropriées, le cas échéant.

7.6.2 Les aliments facilement périssables doivent 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 doivent être stockés dans des récipients propres placés dans une glacière propre ou un réfrigérateur dans lesquels la température ne doit pas dépasser 10° C pendant le stockage. Les quantités d'aliments présentées ou servies en continu doivent être manipulées comme il est décrit à la Section 7.3.11.

7.6.3 Tous les ingrédients secs doivent être stockés et conservés dans leur récipient commercial d'origine, dûment étiqueté; ou bien s'ils sont transvasés dans un autre récipient, celui-ci doit 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 doivent être rangés dans un récipient/armoire propre, protégé et fermé pour empêcher la contamination par les ravageurs.

7.6.5 Une fois nettoyées, 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 doivent être rangées 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 doivent pas être trop remplis et leurs températures doivent être respectivement maintenues à 4° C et à - 18° C au moins.

7.6.7 Tous les endroits fermés, armoires, étagères et rayonnages servant au stockage des aliments doivent 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 doivent 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, des poisons, des substances dangereuses d'autre part doit être rangé et manipulé séparément.

7.6.10 Le principe « premier entré, premier sorti » doit être appliqué à la rotation des stocks.

7.6.11 Les dates indiquées sur tous les récipients de produits alimentaires doivent être vérifiées avant l'utilisation des 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 doivent 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 préalablement 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'agencement 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, l'équipement et autres dispositifs servant à la préparation, à la manipulation, au stockage, au service et à la vente des aliments;
- h) avoir un approvisionnement abondant en eau potable, à pression et température appropriées, ainsi que des installations convenables pour son entreposage éventuel et sa distribution, avec une protection suffisante contre les contaminations.

N.B.: Des prélèvements d'échantillons doivent être effectués régulièrement, mais leur périodicité doit dépendre de l'origine et de l'utilisation de l'eau, les prélèvements devant être plus fréquents lorsqu'il s'agit d'adduction privée que dans le cas d'adduction publique. On peut utiliser du chlore ou un autre désinfectant. En cas de chloration, il convient de déterminer quotidiennement le chlore libre au moyen d'essais chimiques. Le point de prélèvement doit 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 doivent être construits dans les règles de l'art avec des matériaux agréés par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à la structure, énoncées à la section 5.2 - Structures, des présentes Directives. Outre ces dispositions, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent:

- 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, tels 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 dotés, au-dessus des fourneaux, de hottes, permettant l'extraction des gaz de combustion et de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre;
- f) être dotés d'installations centralisées ou individuelles pour le lavage des ustensiles, de la vaisselle, des couverts et autres, équipés 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 toute autre disposition que peut 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 réseau d'égouts approuvé par l'autorité compétente et capable d'entraîner efficacement les eaux usées du centre;
- d) être conformes à toute autre disposition 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, notamment:

- 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 doivent être doublés d'un matériau jetable approprié ou de conteneurs internes et pouvoir être manipulés facilement 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 vers:
 - i) des poubelles agréées et réservées à l'enlèvement centralisé des déchets solides par les services d'enlèvement des ordures;
 - ii) des décharges contrôlées et agréées; ou
 - iii) par toute autre méthode autorisée ou 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 toute mesure concrète destinée à éliminer et à prévenir toute infestation;

le respect de toute autre disposition que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

8.4 Installations sanitaires réservées à la clientèle

Les centres de restauration situés sur la voie publique doivent 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 doivent notamment:

- a) comporter des parois lisses en carrelage jusqu'à une hauteur d'au moins deux (2) mètres;
- b) être propres, exemptes de mauvaises odeurs 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 leur visite aux toilettes et avant de retourner au travail doit être affiché en bonne place;
- f) les portes doivent être équipées d'un dispositif leur permettant de se refermer d'elles-mêmes.