



Point 2b de l'ordre du jour

CX/FH 12/44/3 Add.1  
Octobre 2012

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarante-quatrième session

New Orleans, États-Unis d'Amérique, 12 - 16 novembre 2012

### PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (PROCHE-ORIENT)

(Observations de l'Inde, de la Malaisie et du Nicaragua)

#### INDE

##### Observations générales

Les points suivants sont proposés par l'Inde sous les titres indiqués :

##### Généralités

3. « Le document a également repris à titre de référence les points pertinents cernés grâce au modèle de Calcutta sur les aliments de rue (Street Foods, Alimentation de rue, FAO-Food and Nutrition Paper No. 63, Calcutta, Inde (6-9 nov. 1995) / publication FAO des Nations Unies n° 17/18, pp. 30-37, 1996). »

##### TABLE DES MATIÈRES

- **Section 3 - Exigences générales**  
Nettoyage
- **Section 5 - Conception et construction**  
Éclairage
- **Section 7 - Préparation des aliments**  
Prescriptions concernant l'eau et la glace  
Présentation des aliments
- **Section 8 - Centres de restauration situés sur la voie publique (points de vente)**  
Disponibilité d'eau potable
- **Section 9 - Consommateurs**  
Éducation des consommateurs  
Rôle des consommateurs
- **Section 10 - Autorités**  
Rôle des autorités  
Formation des autorités

##### Observations particulières

## SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

### 2.3.2 Eau propre

« Toute eau provenant d'une source naturelle ~~donc on s'il~~ n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée / **eau purifiée** ».

## SECTION 3 - EXIGENCES GÉNÉRALES

### 3.6 Nettoyage

« Tous les ustensiles et l'équipement utilisés, comptoir de kiosque, etc. devraient être nettoyés à l'aide de détergents non toxiques et inoffensifs, et devraient être rincés à fond. »

### 3.7 Service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique

«3.7.1 (f) Faciliter la planification et la mise en œuvre de programmes gérés par le gouvernement, les autorités locales ou toute organisation afin d'assurer la vente d'aliments sanitaire par les vendeurs de rue. »

« 3.7.2 Le conseiller doit posséder de l'expérience dans la planification et la mise en œuvre des activités de vente d'aliments de rue. »

## SECTION 4 - VENDEURS

### 4.2 Hygiène personnelle et comportement

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 **ou de toucher toute partie du corps lors de la manipulation des aliments.**

« 4.2.11 S'abstenir de toucher de la monnaie, un téléphone portable ou tout autre objet similaire lors de la manipulation des aliments. »

« 4.2.12 Démontrer une attitude positive et être serviable envers les clients et les autorités. »

### 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, **ainsi qu'à des fins de sensibilisation et de formation.**

## SECTION 5 - CONCEPTION TECHNIQUE ET STRUCTURES

### 5.1 Emplacement

« 5.1.5 Les kiosques devraient être construits en matériaux sûrs et devraient être faciles à nettoyer et à entretenir. »

### 5.2 Structures

« 5.2.5 La préférence doit aller aux kiosques ambulants. »

### 5.3.2 Gestion de l'eau

« Des directives claires devraient être fournies au sujet du type de récipients à utiliser, du mode d'utilisation de l'eau (pas de trempage), du nettoyage et du séchage des récipients, etc. »

### 5.3.3 Surveillance de la qualité de l'eau

L'eau doit être contrôlée régulièrement aux points suivants :

- À la source
- Après la collecte dans des récipients
- Après avoir été utilisée pendant un certain temps (par exemple 3 heures)

### 5.3.5 Évacuation 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 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

couvercles bien ajustés, ou placés dans des boîtes à ordures ou des poubelles collectives. **Les déchets putrescibles doivent être conservés séparément et être évacués sans retard.**

#### **5.4 Éclairage**

La zone de vente doit être bien éclairée afin d'assurer une bonne visibilité.

### **SECTION 6 - MATÉRIEL**

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 **non toxique** 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.

### **SECTION 7 - PRÉPARATION DES ALIMENTS**

#### **7.1 Prescriptions concernant les ingrédients**

7.1.1 L'approvisionnement en **aliments crus et en autres** ingrédients, y compris la glace, doit provenir de sources connues et dignes de confiance **et doit être exempt de toute contamination.**

#### **7.2 Prescriptions concernant l'eau et la glace**

7.2.1 De l'eau salubre et potable doit être utilisée pour le lavage et la cuisson des aliments.

7.2.2 L'eau utilisée pour la désaltération, pour la préparation de boissons chaudes ou froides et pour d'autres boissons doit être potable.

7.2.3 La glace doit être produite à partir d'eau potable. La glace devrait être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination. Les contenants utilisés pour transporter ou stocker de la glace doivent respecter les normes relatives aux contenants d'eau prescrites dans la section 2.3.18.

7.2.4 La glace utilisée pour l'entreposage ne doit pas être ajoutée aux boissons.

#### **7.4 Présentation des aliments**

Les aliments doivent être présentés de manière à être clairement visibles, proprement couverts, protégés de toute contamination et maintenus à la bonne température (lorsque nécessaire).

Des précautions particulières doivent être prises dans le cas des :

7.4.1 Denrées périssables

7.4.2 Aliments crus prêts à consommer

7.4.3 Aliments non végétaux

7.4.4 Aliments chauds

7.4.5 Produits épicés au curry

#### **7.8 Entreposage des aliments**

7.8.12 Les aliments ne contenant que des végétaux doivent être conservés séparément des autres aliments.

7.8.13 Les aliments crus doivent être conservés séparément des aliments cuits.

### **SECTION 8 - CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE**

#### **8.3 Disponibilité de l'eau potable**

L'eau potable doit être facilement accessible aux vendeurs et aux consommateurs pour les usages suivants :

- (a) La transformation des aliments (lavage, cuisson, etc.)
- (b) Le lavage des ustensiles, appareils, équipements, etc.
- (c) Le lavage des mains.
- (d) Le lavage des lieux, etc.

## 8.4 Déchets liquides et solides

8.4.2 (c) (i) des bacs à ordures approuvés et réservés pour la collecte centralisée des déchets solides par les services de ramassage d'ordure; **Les déchets putrescibles doivent être évacués fréquemment.**

## 8.5 Installations sanitaires réservées à la clientèle

- (e) des installations conçues pour le lavage des mains avec du savon doivent être prévues.
- (f) des affiches rappelant aux vendeurs et aux employés de se laver soigneusement les mains après chaque utilisation des toilettes et avant de retourner au travail; et
- (g) l'accès doit être interdit à tout client souffrant d'une infection contagieuse.
- (h) les portes devraient être équipées de dispositifs à fermeture automatique, **le cas échéant.**

## SECTION 9 - CONSOMMATEURS

### 9.1 Éducation des consommateurs

9.1.1 L'autorité compétente devrait sensibiliser les consommateurs au moyen d'affiches et de campagnes de publicité ainsi que via les médias aux risques liés aux aliments de rue et aux mesures imposées aux vendeurs de rue pour réduire ces risques.

9.1.2 Les consommateurs devraient également être informés de leur responsabilité, soit de veiller à ne pas contaminer ni salir les lieux de vente d'aliments dans la rue.

9.1.3 Le service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique devraient jouer un rôle de premier plan dans l'élaboration de documents d'information et dans le suivi de la sensibilisation des consommateurs.

### 9.2 Rôle des consommateurs

Les consommateurs doivent prendre une part active dans le maintien de la salubrité des aliments vendus dans la rue.

Voici les règles de base qu'ils doivent respecter à cet égard :

9.2.1 Tous les consommateurs doivent être attentifs aux règles d'hygiène lors de leur visite à des kiosques de vente d'aliments de rue, p. ex. jeter leurs déchets dans les bacs identifiés; ne pas déverser d'eau sale; ne pas mettre de sacs, etc. sur les comptoirs destinés aux aliments; ne pas toucher aux aliments en vitrine; ne pas fumer, chiquer du tabac, cracher, tousser, etc. à proximité de la nourriture; ne pas utiliser leur téléphone portable en mangeant; garder la zone propre, ne pas fumer, etc.

9.2.2 Être conscients des mesures d'hygiène à surveiller chez les vendeurs d'aliments de rue, notamment concernant la manipulation hygiénique des aliments et de l'eau et la salubrité des aliments servis.

9.2.3 Signaler aux autorités concernées les manquements relatifs à la qualité de la nourriture, de l'eau et des conditions ambiantes.

9.2.4 Participer activement au maintien de la salubrité des aliments de rue et de la propreté des lieux.

## SECTION 10 - AUTORITÉS

Pour assurer la bonne gestion des aliments de rue, il faut adopter une approche multisectorielle, tel qu'il est indiqué dans le modèle de Calcutta élaboré avec l'aide de la FAO.

Les autorités qui sont étroitement liées au processus sont les suivantes : –

1. Organe local, par exemple la municipalité
2. Le personnel des services responsables de la salubrité des aliments
3. La police
4. Les experts désignés par une de parties susmentionnées
5. Les membres des conseils chargés des aliments et de l'eau créés pour les zones ciblées.

## 10.1 Rôle des autorités

Les autorités devraient jouer un rôle actif et positif dans les activités suivantes : –

10.1.1 Se tenir au courant des règlements en matière de salubrité des aliments.

10.1.2 Surveiller la salubrité des aliments vendus dan la rue.

10.1.3 Tenir les dossiers appropriés.

10.1.4 Cerner les « bons vendeurs ».

10.1.5 Donner de la formation et sensibiliser les vendeurs et les consommateurs.

10.1.6 Identifier les organismes expérimentés et les experts (Service consultatif pour la vente d'aliments sur la rue) qui connaissent les activités de vente d'aliments de rue afin de surveiller et d'évaluer la salubrité des aliments et de l'eau.

10.1.7 Former des conseils locaux chargés des questions liés aux aliments et à l'eau, au besoin.

10.1.8 Mettre en place un mécanisme de signalement par les vendeurs et les consommateurs.

10.1.9 Avoir une attitude axée sur le service.

## 10.2 Formation de l'autorité

Les employés concernés doivent recevoir la formation requise pour pouvoir assumer efficacement les fonctions mentionnées ci-dessus.

Il faut identifier les experts et les organismes appropriés (Services consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique) qui ont de l'expérience dans les activités de vente d'aliments de rue afin qu'ils puissent donner de telles formations.

## MALAISIE

### 4.1 État de santé des vendeurs

La Malaisie est d'avis que, non seulement les vendeurs, mais aussi les aides et les préparateurs d'aliments devraient être tenus de se faire vacciner et devraient également subir un examen médical afin de s'assurer qu'ils sont en bonne santé. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le paragraphe 4.1.3 comme suit :

4.1.3 Tout vendeur, serveur ou préparateur sera tenu de **subir un examen médical et** d'être à jour des vaccinations prescrites par l'autorité compétente.

### 4.2 Hygiène personnelle et comportement

La Malaisie est d'avis qu'il faudrait se laver soigneusement les mains à l'eau non seulement propre mais aussi à l'eau courante; cette pratique est impérative car les vendeurs, les serveurs et les préparateurs d'aliments doivent veiller au maintien de leur hygiène personnelle. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le paragraphe 4.2.3 comme suit :

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

La Malaisie aimerait suggérer l'utilisation d'un tablier adapté et de couleur claire et le port de chaussures fermées pour assurer la sécurité du vendeur, du serveur et du préparateur, ainsi que pour empêcher la contamination des aliments. Par conséquent, la Malaisie propose d'inclure l'énoncé suivant :

« Les vendeurs, les serveurs et les préparateurs doivent porter un tablier adapté, propre et de couleur claire, ainsi que des chaussures fermées. »

### 4.3 Formation des vendeurs

La Malaisie estime que la mention des sources de financement n'est pas pertinente dans ce document. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

Tous les vendeurs, serveurs et 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 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.~~

## 5.1 Emplacement

La Malaisie trouve que les pratiques de lavage et de nettoyage de la zone de vente d'aliments de rue sont trop ambiguës. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

5.1.2 L'emplacement où est situé l'étal, ainsi que ses abords immédiats, doivent être faciles à nettoyer gardés en bon état de propreté et pouvoir supporter des lavages et des brossages répétés.

### Paragraphe 6.2 (b)

La Malaisie propose de reformuler l'énoncé comme suit pour plus de clarté :

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; et

(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. Immédiatement après avoir été utilisées pour des aliments crus.

### Paragraphe 6.5

La Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

6.5 Tous les ustensiles **non jetables** 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.

La Malaisie aimerait également savoir si « la moitié (1,2) minute » dans le paragraphe ci-dessus, signifie « une demie (0,5) minute » ou « une minute et demie (1,5) ».

## 7.1 Prescriptions concernant les ingrédients

La Malaisie propose de remplacer «digne de confiance» par « salubres » comme suit:

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

La Malaisie est également d'avis qu'il serait plus approprié de placer le texte du paragraphe 7.1.2 dans la rubrique 7.2 - « Cuisson et préparation ».

## 7.2 Cuisson et préparation

### Paragraphe 7.2.2

La Malaisie estime que les aliments crus ne doivent pas être lavés en même temps que les autres aliments, qu'il s'agisse d'aliments périssables crus ou non. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le paragraphe 7.2.2 comme suit :

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

### Paragraphe 7.2.4

La Malaisie trouve que l'énoncé au sujet de la possibilité de cuire les légumes surgelés sans décongélation n'est pas nécessaire dans ce paragraphe. La Malaisie est également d'avis que la décongélation des aliments sous l'eau courante potable à une température donnée n'est pas pratique à appliquer dans un étal de rue. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

7.2.4 ~~Décongélation : Les produits congelés, en particulier les légumes, peuvent être cuits 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.

### Paragraphe 7.2.5

La Malaisie estime que l'énoncé devrait couvrir tous les micro-organismes pathogènes et pas uniquement les micro-organismes non sporigènes. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

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

### Paragraphe 7.2.8

La Malaisie est d'avis que la température minimale requise pour réchauffer la nourriture doit rester à 75 °C pour éviter les malentendus entre les préparateurs concernant les combinaisons durée/température. Par conséquent, la Malaisie propose de supprimer le dernier énoncé du paragraphe, comme suit :

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.~~

## 7.3 Service des aliments

### Paragraphe 7.3.10

La Malaisie propose de modifier l'énoncé dans ce paragraphe, pour plus de clarté :

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.

### Paragraphe 7.3.11

La Malaisie est d'avis que la température de la nourriture servie chaude doit être égale ou supérieure à 60 °C. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

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~~ 60 °C ou plus;
- b) aliments servis froids ..... 4 °C ou moins;
- c) aliments servis congelés .. -18 °C ou moins.

## 7.4 Aliments non consommés

La Malaisie estime que tous les aliments cuits et les boissons préparées invendus doivent être éliminés. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

« 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

La Malaisie trouve que le maintien des aliments transportés à une température donnée ne doit pas être limité au lait, mais qu'il devrait s'appliquer à tous les types d'aliments. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

7.5.3 ~~Le lait doit être transporté~~ **Les aliments doivent être transportés jusqu'au point de vente dans un récipient isolant approprié**, à une température ~~maximale de 4° C~~ **adaptée à l'aliment en question.**

## 8.2 Emplacement, conception et construction

La Malaisie propose d'ajouter le mot « installations » dans la sous-section 8.2, car cette section traite aussi des installations. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

### 8.2 Emplacement, conception, ~~et~~ construction **et installations**

La Malaisie propose également de mettre un astérisque (\*) devant le paragraphe 8.2.2 «(h)» et devant «N.B.», car la remarque s'applique à ce paragraphe seulement. Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le paragraphe suivant comme suit :

\*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.

## NICARAGUA

Le Nicaragua propose d'apporter les modifications suivantes au document : Au deuxième paragraphe de l'introduction, il faudrait envisager de supprimer les mots « chimique et bactérienne », car le concept de « contamination » s'applique à tous les contaminants, conformément au Codes d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969). Par conséquent, nous suggérons de réviser le paragraphe comme suit :

Compte tenu des risques de contamination dans les rues, les présentes lignes directrices recommandent de sensibiliser les personnes travaillant dans le secteur des aliments prêts à consommer.

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

Nous suggérons d'utiliser la définition du terme « eau propre » adoptée dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003), comme suit : Eau propre : toute eau qui ne compromet pas la salubrité des aliments dans les conditions de son utilisation.

Section 4 Vendeurs :

### 4.1 État de santé des vendeurs

4.1.1. Aucun vendeur, ~~aide serveur~~ ou préparateur ne sera autorisé à pratiquer son activité s'il souffre de l'une des maladies suivantes : jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, maux de gorge avec fièvre, écoulement 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.

Supprimer le mot « assistant » (adjoint) par souci de cohérence avec d'autres références dans ce document où



le terme utilisé est « helper » (aide-serveur). (NDT : Ce changement s'applique seulement à la version anglaise).

#### Section 6 : Matériel :

Le paragraphe 6.6 comprend une référence au paragraphe 5.6; or, celui-ci n'existe pas. Il faudrait donc envisager de supprimer cette mention ou la remplacer par la mention du paragraphe 6.5, qui décrit les méthodes de désinfection des ustensiles.

Ainsi le paragraphe se lirait comme suit : 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 devrait être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 6.5.