

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

ALINORM 99/28

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Vingt-troisième session
Rome, 28 juin - 3 juillet 1999

RAPPORT DE LA TREIZIÈME SESSION
DU COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE
Harare, Zimbabwe
3-6 novembre 1998

Note: Le présent rapport contient la Lettre circulaire CL 1998/39-Africa

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I

Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

CX 3/5.2

CL 1998/39-AFRICA

Novembre 1998

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la treizième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la treizième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (ALINORM 99/28)

Le rapport ci-joint de la treizième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (Rome, 28 juin – 3 juillet 1999).

PARTIE A: QUESTIONS PRÉSENTÉES À LA COMMISSION POUR ADOPTION

Projet révisé de Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique à l'étape 8 (par. 24-27 et Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent présenter des amendements ou des observations sur le Projet révisé de Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique, sont invités à le faire par écrit conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 8, avec omission des étapes 6 et 7)¹ (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dixième édition, pp. 23-24) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), télécopie: 39 06 5705 4593, adresse électronique: Codex@fao.org, **au plus tard le 30 avril 1999.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Rapport intérimaire sur les activités d'harmonisation des normes nationales/régionales avec les normes Codex (par. 37);
2. 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. 69).

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à présenter des renseignements et des observations sur les questions ci-dessus point, au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), télécopie: 39 06 5705 4593, adresse électronique: Codex@fao.org, **au plus tard le 1er février 2000.**

¹ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dixième édition, pp. 25-27.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION POUR EXAMEN

Le Comité:

- est convenu d'avancer à l'étape 8 le Projet révisé de Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique, pour adoption par la Commission, en recommandant l'omission des étapes 6 et 7 (par. 27 et Annexe II);
- est convenu de présenter la candidature de Mme Eve Kasirye-Alemu (Ouganda) au poste de Coordinatrice pour l'Afrique, pour nomination par la Commission à sa 23ème session (par. 74);
- est convenu de demander à la Commission:
- d'approuver l'élaboration d'une norme pour les figues séchées (par. 77), et
- de considérer les besoins en matière de communication des risques des pays en développement comme l'une des activités futures du Comité (par. 78).

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- a demandé au CCPR d'examiner la question des résidus de pesticides dans le poisson en vue d'établir des LMRE (par.9);
- a souligné la nécessité d'une formation touchant les divers aspects de l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire et du système HACCP (par.14);
- a conclu que de bonnes pratiques de fabrication, de bonnes pratiques agricoles ou de bonnes pratiques en matière d'hygiène étaient indispensables pour l'application du système HACCP, mais s'est déclaré préoccupé des difficultés rencontrées à cet égard par les petites et moyennes entreprises (par.17);
- a proposé que tous les pays membres, y compris les pays en développement, contribuent au processus d'analyse des risques en procédant à des évaluations de l'exposition fondées sur les habitudes alimentaires nationales et en assurant un suivi efficace des dangers pertinents (tels que les contaminants) présents dans les aliments (par.20);
- a réaffirmé le rôle de la science dans le processus décisionnel du Codex et approuvé les recommandations de l'atelier sur l'analyse des risques et les normes alimentaires (par.22);
- a identifié les principales difficultés rencontrées par les pays africains dans le commerce des denrées alimentaires (par.36);
- a reconnu l'importance du rôle des consommateurs dans les activités du Codex à l'échelon national, ainsi que le fait que leur participation était limitée par le manque de ressources et des connaissances scientifiques insuffisantes (par.50);
- a souligné et reconnu l'utilité des ateliers FAO/Codex pour la création et la gestion des structures nationales du Codex, indiquant comme priorité la nécessité d'une assistance suivie pour le renforcement des structures nationales, afin d'en assurer l'efficacité à long terme (par.69).

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphes
INTRODUCTION.....	1
OUVERTURE DE LA SESSION.....	2 – 5
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	6
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLEMENTAIRES DE CELLES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES COMITES DEPUIS LA DOUZIEME SESSION DU COMITE.....	7 - 12
MISE EN OEUVRE DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE - PRINCIPES GENERAUX D'HYGIENE ALIMENTAIRE ET SYSTEME HACCP EN AFRIQUE.....	13 - 17
BESOINS DE L'AFRIQUE EN MATIERE D'EVALUATION DES RISQUES.....	18 - 23
REVISION DES DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION DE MESURES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE.....	24 - 27
HARMONISATION DES NORMES NATIONALES/REGIONALES AVEC LES NORMES CODEX - RAPPORT SUR L'ACCEPTATION, L'ADOPTION ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX.....	28 - 37
PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS CONNEXES.....	38 - 49
RAPPORT SUR L'APPLICATION DES PLANS NATIONAUX VISANT A CREER/RENFORCER LE ROLE DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION.....	50 - 67
NOMINATION DU COORDONNATEUR.....	68 - 71
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS.....	72 - 77
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	78

ANNEXES

	Page
ANNEXE I: LISTE DES PARTICIPANTS.....	15
ANNEXE II: PROJET REVISE DE DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION DE MESURES DE CONTROLE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE.....	23

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a tenu sa treizième session à Harare (Zimbabwe) du 3 au 6 novembre 1998, à l'aimable invitation du gouvernement du Zimbabwe. La session a été présidée par le Coordonnateur, M. David Nhari, Analyste officiel, Ministère de la santé et de la protection infantile du Zimbabwe. Ont assisté à la session 63 délégués, conseillers et observateurs représentant 21 Etats membres, 2 pays observateurs et 4 organisations internationales. La liste complète des participants, Secrétariat compris, est jointe au présent rapport (Annexe I).

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. David Nhari a souhaité la bienvenue aux délégués et a souligné l'importance des travaux du Comité pour la promotion de l'harmonisation des normes et autres réglementations alimentaires en Afrique.

3. S'exprimant au nom du Directeur général de la FAO, M. Jacques Diouf, M. Alan Randell, fonctionnaire principal, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, a souhaité la bienvenue aux délégués et rappelé les fonctions du Comité de coordination, auquel il a souhaité des délibérations fructueuses. M. Yasuyuki Sahara a également souhaité la bienvenue aux délégués au nom du Directeur général de l'OMS, récemment élu, M. G.H. Brundland, et a informé le Comité que la mondialisation du commerce international était l'un des domaines prioritaires de l'OMS et que celle-ci continuerait à apporter un appui au Codex.

4. La session a été ouverte par M. D. Parirenyatwa, Ministre adjoint de la santé et de la protection infantile, qui a indiqué que cette session serait non seulement la dernière tenue à Harare, mais également la dernière du millénaire, et qu'elle constituait donc un événement historique pour le Zimbabwe. M. Parirenyatwa a informé les délégués que le Zimbabwe renforçait actuellement son Conseil consultatif pour les normes alimentaires (FSAB), le service central de liaison avec le Codex et le comité national du Codex, dans un effort d'orientation et de coordination des activités en matière de salubrité/qualité des denrées alimentaires et questions apparentées. Il a été souligné que le Zimbabwe prévoyait de renforcer la police sanitaire dans les ports, les laboratoires d'essai et le secrétariat du FSAB. M. Parirenyatwa a vivement engagé les délégués à fonder les réglementations alimentaires de leur pays sur les normes Codex afin d'éviter les rejets de denrées alimentaires entre partenaires commerciaux. Enfin, il a présenté ses vœux de succès aux délégués et leur a recommandé de prendre le temps de visiter le Zimbabwe.

5. Le Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Thomas Billy, a attiré l'attention sur l'importance des principes scientifiques dans le processus décisionnel du Codex et a souligné que l'application de l'analyse des risques à l'élaboration des normes alimentaires faisait partie des activités du Codex, notamment en relation avec l'Accord SPS. M. Billy a instamment prié les délégués d'étudier la question de l'application d'*autres facteurs légitimes* dans le système du Codex, s'inquiétant de l'inclusion de considérations non scientifiques. Il a également indiqué qu'il était important que les ONG internationales et les organes nationaux pertinents participent aux travaux du Codex.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

6. Le Comité a **adopté** l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session et a approuvé la proposition de la délégation algérienne d'examiner la question de l'élaboration d'une *Norme pour les figues séchées* au point 10 de l'ordre du jour - Autres questions et travaux futurs. Il a été convenu que la proposition de la délégation égyptienne d'étudier les différences existant entre les normes, les directives et les recommandations du Codex serait examinée dans le cadre du point de l'ordre du jour approprié.

¹ CX /AFRICA 98/1

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉMENTAIRES DE CELLES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES COMITÉS DEPUIS LA DOUZIÈME SESSION DU COMITÉ (Point 2 de l'ordre du jour)²

7. Le Secrétariat du Codex et les représentants de la FAO, M. Cheikh N'diaye (Accra) et M. Codjia (Harare), et de l'OMS, M. Y. Sahara (Genève) et M. K. Kellou (Harare), ont présenté le document pertinent. Le Comité a été informé que la FAO et l'OMS continuaient à fournir une assistance technique aux pays membres de la région Afrique dans le cadre de leur programme de travail ordinaire ainsi que par le biais du Programme de coopération technique de la FAO.

8. Le Comité a pris note des activités de la FAO visant à renforcer les programmes de contrôle des aliments, à préparer des tableaux de composition des aliments, à améliorer les aliments vendus sur la voie publique, à mettre en place et à consolider les structures du Codex. Il a été informé du Programme de partenariat de la FAO et de la nécessité que des spécialistes nationaux participent aux projets au titre de la CTPD. A cet égard, les pays ont été vivement encouragés à recenser leurs experts nationaux qualifiés dans les différents secteurs du contrôle des aliments et des normes alimentaires, en vue de leur inscription sur la liste, pour une exécution efficace du Programme de partenariat dans la région. Le Comité a été informé du report à 1999 de la troisième Conférence internationale sur les mycotoxines.

9. Le Comité a également pris note des activités de l'OMS dans la région et des publications pertinentes présentées dans le document CX/AFRICA 98/2. A propos de l'épidémie de choléra qui a sévi dans les pays africains, les délégations du Kenya, de la Tanzanie et de l'Ouganda ont remercié l'OMS d'avoir cherché à faciliter le commerce du poisson entre leurs pays et les pays de l'Union européenne, en fournissant des informations scientifiques sur cette maladie. Ces pays ont par ailleurs exprimé leur inquiétude quant au temps nécessaire pour résoudre la question et supprimer des obstacles au commerce dénués de tout fondement scientifique. Le Comité a noté qu'un projet de coopération technique était mis en oeuvre pour aider les pays riverains du Lac Victoria à appliquer le système HACCP et à renforcer leurs systèmes de contrôle des denrées alimentaires. Il **est également convenu** de demander au CCPR d'examiner la question des résidus de pesticides dans le poisson pour l'établissement de LMRE.

10. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que l'Organisation procédait actuellement à la révision du Règlement sanitaire international en vertu duquel les pays membres seraient désormais appelés à notifier à l'OMS les poussées épidémiques de maladies d'origine alimentaire, tandis qu'un mécanisme pour le règlement rapide des différends serait mis en place. Le projet avait été distribué aux pays membres de l'OMS au début de l'année, pour un examen plus approfondi.

11. Le Comité a souligné la nécessité d'organiser l'assistance technique et la formation dans des domaines comme le renforcement des infrastructures de contrôle des aliments, la formation des formateurs touchant les différents aspects de l'innocuité et de la qualité des aliments, et notamment le système HACCP et son application dans les petites et moyennes entreprises. La délégation de l'Ouganda a signalé le problème posé par les aflatoxines dans les pays à climat humide, indiquant qu'une aide technique était nécessaire dans ce domaine.

12. Le Comité a été informé des procédures à suivre pour solliciter l'aide de la FAO et de l'OMS. Il a exprimé ses remerciements à ces deux organisations pour l'assistance technique fournie et pour leurs activités de formation aux niveaux national et/ou régional.

MISE EN ŒUVRE DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ – PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET SYSTÈME HACCP EN AFRIQUE (Point 3 de l'ordre du jour)³

13. Le Comité a été informé de l'importance du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire et de son annexe sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, pour assurer la salubrité des denrées alimentaires. Il a reconnu le rôle respectif de l'industrie, des gouvernements, des

² CX/AFRICA 98/2

³ CX/AFRICA 98/3

organisations scientifiques et des consommateurs dans la mise en œuvre des Principes généraux. Pour obtenir les bénéfices attendus de l'application des Principes généraux, l'adoption de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques agricoles (BPA) et/ou de bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) était impérative. Le Comité a pris note du rapport publié récemment par la Consultation mixte FAO/OMS sur le rôle des organismes gouvernementaux dans l'évaluation du système HACCP⁴.

14. Le Comité a approuvé sans réserve le concept du HACCP et la nécessité de mettre en œuvre les Principes généraux et les BPF. Il a reconnu, toutefois, l'existence d'un niveau de compétence tout à fait insuffisant, à l'échelon régional. Dans de nombreux pays de la région, l'économie reposait sur de petites et moyennes entreprises, qui avaient du mal à appliquer en tout point le système HACCP comme indiqué dans les directives. Les délégations ont souligné qu'il fallait organiser la formation touchant les divers aspects de l'application du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire et du système HACCP. Certains pays ont informé le Comité des progrès réalisés dans l'application du HACCP, le plus souvent par de grandes entreprises industrielles spécialisées, par exemple pour la transformation du poisson pour l'exportation.

15. La délégation marocaine a informé le Comité qu'au Maroc, on avait recours à un contrôle administratif pour s'assurer que les procédures/conditions établies étaient rigoureusement respectées et appliquées. Elle a également signalé que des activités comme le renforcement de la législation alimentaire, l'implication de l'industrie alimentaire aux différentes étapes de l'application du HACCP ou l'organisation d'ateliers sur ce système, favoriseraient une meilleure application des Principes généraux.

16. A la demande du Président, M. Thomas Billy (Etats-Unis) a présenté l'expérience acquise dans le domaine de l'application du système HACCP aux Etats-Unis. Pour fournir une aide et une orientation permettant de faciliter le processus, des modèles génériques ont été élaborés concernant les modalités d'application du système HACCP dans l'industrie de la viande et de la volaille. Le Comité a été informé des progrès réalisés dans l'application du système HACCP dans les petites installations (moins de 10 employés). Plus de 100 ateliers ont été organisés dans le pays pour accentuer ce processus. Il a été signalé que les "installations pilotes", soit des entreprises volontaires encouragées à mettre en œuvre le système HACCP et à partager leur expérience avec d'autres, constituaient un instrument de formation très efficace. M. Billy a noté que les installations moins importantes avaient plus de difficultés à mettre en œuvre le système HACCP dans son intégralité.

17. Le Comité a conclu que de bonnes pratiques de fabrication, de bonnes pratiques agricoles ou de bonnes pratiques en matière d'hygiène étaient indispensables pour une mise en œuvre adéquate du système HACCP. Il s'est déclaré préoccupé par ailleurs des difficultés rencontrées par les petites et moyennes entreprises dans l'application de ce système et a souligné qu'il était nécessaire d'organiser divers types de formation, notamment la formation de formateurs. Le Comité a instamment prié la FAO et l'OMS de fournir une assistance dans ce domaine.

BESOINS DE L'AFRIQUE EN MATIÈRE D'ÉVALUATION DES RISQUES (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

18. Le Secrétariat du Codex a présenté le document de travail et informé le Comité que l'analyse des risques était désormais l'un des principes directeurs dans le domaine de la salubrité des aliments. Le Comité a rappelé que la Commission avait examiné pour la première fois cette question à sa vingtième session au titre du point de l'ordre du jour "*Procédures d'évaluation des risques utilisées par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires et consultatifs*". L'application de l'analyse des risques dans le Codex était dans l'ensemble et à bien des égards un "travail en cours", mais des résultats importants avaient déjà été obtenus, tels que l'adoption des *Déclarations de principes sur le rôle de l'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments*, les *Définitions des termes relatifs à la salubrité des aliments utilisés en analyse des risques* et le Plan d'action du Codex Alimentarius adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session (voir annexes du document CX/AFRICA 98/4).

⁴ WHO/FSF/FOS/98.5

⁵ CX/AFRICA 98/4, CRD 1 (Rapport de l'Atelier régional sur l'analyse des risques et les normes alimentaires).

19. Le Comité a été informé que certains éléments de l'analyse des risques, notamment l'évaluation des risques, nécessitaient d'importantes ressources, mais que les membres avaient la possibilité de partager l'information pertinente dans ce domaine. La FAO et l'OMS fournissaient aux pays membres une évaluation scientifique de ces données. Il a été signalé que l'évaluation des risques était essentiellement traitée dans le cadre du Codex au niveau de ces organes consultatifs d'experts, tandis que la Commission du Codex et ses organes subsidiaires formulaient des recommandations pour la gestion des risques sous forme de normes, de LMR, de directives et de codes d'usages.

20. Le Comité a noté que la quasi totalité des pays en développement étaient confrontés aux mêmes problèmes en matière d'analyse des risques, à savoir un savoir-faire insuffisant et la difficulté d'obtenir leurs propres données toxicologiques et d'essais ou d'évaluer l'exposition. Toutefois, tous les pays membres, y compris ceux en développement, pourraient contribuer au processus d'analyse des risques en procédant à des évaluations de l'exposition fondées sur les habitudes alimentaires nationales et en assurant un suivi efficace des dangers pertinents (tels que les contaminants) présents dans les aliments. Le représentant de l'OMS a fait état du document OMS intitulé "Guide pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation" (WHO/FSF/FOS/97.7). Ce document visait à proposer des méthodes simples et applicables pour évaluer l'exposition éventuelle aux pesticides, reposant sur une utilisation optimale des informations disponibles.

21. Le Comité a noté que pour faciliter la compréhension de cette question, la FAO avait organisé et parrainé, en collaboration avec l'Institut international des sciences de la vie, un atelier d'une journée à l'intention des pays de la région sur l'analyse des risques et les normes alimentaires, qui s'était tenu immédiatement avant la présente session du Comité. Cet atelier avait pour objet d'informer les participants des activités relatives à l'application de l'analyse des risques au processus décisionnel du Codex et de sensibiliser les pays de la région à la nécessité de tenir compte de l'analyse des risques lors de l'élaboration de leurs normes alimentaires nationales.

22. Le Comité a approuvé⁶ les recommandations formulées à l'occasion de cet atelier qui avait:

- souligné la nécessité d'une utilisation correcte des principes scientifiques en matière d'analyse des risques;
- souligné la nécessité d'une formation touchant les différents aspects de l'analyse des risques, le système HACCP, les BPF, les BPA et les BPH, aux niveaux régional, sous-régional et national, pour les pays francophones et anglophones;
- recommandé le renforcement des activités portant sur les habitudes alimentaires et nutritionnelles, les programmes de suivi et l'évaluation de l'ingestion;
- recommandé le renforcement des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex, où consommateurs et secteur privé devaient être représentés;
- souligné la nécessité d'envisager une réunion de haut niveau sur la qualité et la salubrité des aliments dans la région pour sensibiliser les fonctionnaires à tous les échelons du gouvernement, c'est-à-dire aux niveaux national, départemental et municipal;
- reconnu l'importance de la coopération avec le secteur privé en matière de communication des risques – notamment pour la mise au point de messages simples concernant la qualité et la salubrité des aliments;
- recommandé de mettre au point des modalités d'application de bonnes pratiques fondées sur les risques dans les petites entreprises;
- souligné la nécessité de renforcer les communications entre les services centraux de liaison avec le Codex et le Secrétariat du Codex à Rome;
- recommandé de donner un rang de priorité plus élevé aux programmes contribuant à l'analyse des risques.

⁶ Les délégations de la Côte d'Ivoire et de l'Ethiopie ont noté que ces pays n'avaient pas été invités à l'atelier et ont demandé la documentation pertinente.

23. Le Comité a remercié la FAO/OMS et l'Institut international des sciences de la vie d'avoir organisé et parrainé l'atelier et a donné l'assurance que le texte des exposés présentés à cette occasion serait fourni aux délégués qui n'avaient pu y assister.

REVISION DES DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION DE MESURES DE CONTROLE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

24. Le Comité a été informé que la Commission, à sa vingt-deuxième session, avait adopté les directives à l'étape 8 et modifié la section Champ d'application pour préciser qu'elles sont destinées à être utilisées dans la Région Afrique. La Commission a également invité le Comité à réexaminer les directives pour s'assurer qu'elles sont conformes à la version révisée des Principes généraux d'hygiène alimentaire et de son annexe concernant le système HACCP (ALINORM 97/37, par. 75).

25. Des observations ont été présentées par le Kenya et l'Afrique du Sud, en réponse à la lettre circulaire CL 1998/16-AFRICA. Le document⁸ soumis pour examen était donc une version révisée conformément à la demande de la Commission et aux observations reçues.

26. Le Comité a accepté d'étudier les amendements proposés par le Kenya et l'Afrique du Sud, et a décidé ce qui suit :

Définitions

- i) La définition proposée pour «personnel chargé de la manutention des aliments» n'a pas été maintenue car elle figurait déjà dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- ii) De même, l'expression «vendeur sur la voie publique» a été considérée comme synonyme de «vendeur ambulant» dont la définition apparaissait déjà dans les directives.
- iii) *Eau propre:*

Le Comité est convenu de supprimer «dont on n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée», mais aussi d'insérer après «matière inadmissible» la clause «dans une quantité ne présentant pas de danger pour la santé humaine».

Section 3.4.3.3

Le Comité a approuvé la proposition visant à adopter le texte tel qu'il figure dans les Principes généraux, mais a décidé de préciser que du «savon » devait être disponible près des lavabos.

Section 6.1.1

Le Comité est convenu de supprimer la section proposant de vacciner contre certaines maladies le personnel chargé de la manutention des aliments.

Section 6.4

Le Comité a décidé de supprimer la phrase «Le port de gants est/n'est pas recommandé», car certaines opérations peuvent demander de porter ou non des gants.

Etat d'avancement du Projet révisé de directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique

27. Le Comité a estimé que les directives ainsi révisées convenaient à l'usage prévu dans la Région Afrique. Le Comité a donc **approuvé** la proposition du Président visant à recommander à la Commission d'adopter les directives à l'étape 8, avec omission des étapes 6 et 7. Le texte révisé des Directives se trouve à l'Annexe II.

HARMONISATION DES NORMES NATIONALES/RÉGIONALES AVEC LES NORMES CODEX. RAPPORT SUR L'ACCEPTATION, L'ADOPTION ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)⁹

⁷ ALINORM 97/37, par. 73-75 et annexe III

⁸ CX/AFRICA 98/5, Annexe II

⁹ CX/AFRICA 98/6, CX/AFRICA 98/6 Add. 1 (observations du Zimbabwe et rapport de l'enquête), CX/AFRICA 98/6 (observations de l'Afrique du Sud).

28. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa douzième session, d'examiner à la session suivante des rapports intérimaires sur l'harmonisation des normes nationales et régionales avec les normes Codex.
29. Les délégations de l'Afrique du Sud, de l'Algérie, du Bénin, du Botswana, de la Côte-d'Ivoire, de l'Éthiopie, du Kenya, du Nigeria, de l'Ouganda, du Sénégal, de la Tanzanie et du Zimbabwe ont exposé les progrès réalisés dans le domaine de l'harmonisation, en s'inspirant des textes du Codex pour élaborer leurs réglementations alimentaires nationales. Les textes définitifs du Codex ont parfois été utilisés sans modification.
30. Les délégations du Kenya, de l'Ouganda et de la Tanzanie ont informé le Comité qu'elles avaient inauguré le Comité des normes pour l'Afrique de l'Est, chargé d'harmoniser les normes de leurs pays, et que celui-ci avait adopté les normes Codex comme base de ses travaux dans le domaine de l'alimentation.
31. La délégation tanzanienne a exprimé l'opinion qu'un guide, comme ISO/Guide 21, devrait être mis au point pour aider les pays membres du Codex à accepter les normes Codex, compte tenu des conditions spécifiques existant dans chaque pays. Le Comité a été informé que chaque pays membre devrait décider de la meilleure manière d'utiliser les textes définitifs du Codex.
32. La délégation du Botswana a indiqué que, dans le cadre de la loi de 1993 sur le contrôle des denrées alimentaires, son pays utilisait les documents du Codex pour l'élaboration de ses réglementations alimentaires. La loi elle-même avait été rédigée sur le modèle de la loi type FAO/OMS. Elle prévoyait la création du Conseil national de contrôle des denrées alimentaires, qui était habilité à élaborer la nouvelle législation alimentaire. On s'efforçait d'établir une coopération bilatérale pour le contrôle des aliments avec l'Afrique du Sud, afin de partager les informations et d'harmoniser les dispositions dans ce domaine. Les réglementations en place concernaient l'étiquetage des denrées alimentaires, les préparations pour nourrissons, le sel iodé, la commercialisation des substituts du lait maternel, la viande rouge et les abattoirs de volailles, et le lait. Il a été souligné que le Bureau des normes du Botswana, de création récente, s'occupait d'élaborer des normes pour les fruits et légumes en s'appuyant sur les normes Codex.
33. Les délégations du Nigeria et de l'Afrique du Sud ont souligné que pour appliquer l'Accord OMC/SPS, les pays membres étaient encouragés à utiliser les normes Codex, ce qui constituait un changement radical par rapport à la situation antérieure où chaque gouvernement décidait d'accepter ou non les normes Codex, et que ce fait devait être pris en considération.
34. La délégation du Zimbabwe a présenté les résultats de l'enquête sur "l'identification des réglementations et normes alimentaires entravant le commerce des denrées alimentaires dans les pays membres du Codex appartenant à la région Afrique"¹⁰, menée par le Gouvernement du Zimbabwe en collaboration avec 15 pays africains. Il n'a malheureusement pas été possible d'inclure les réponses tardives de 5 pays. L'enquête a identifié l'altération microbiologique, les contaminants et l'étiquetage comme étant les principales causes de rejet des aliments exportés.
35. L'enquête a décelé des besoins de formation dans les domaines suivants:
- HACCP;
 - inspection, essai et certification des denrées alimentaires;
 - gestion/vérification de la qualité;
 - accréditation des laboratoires;
 - normalisation des denrées alimentaires; et
 - sciences et technologies de l'alimentation.

¹⁰ Les conclusions de cette enquête sont présentées dans leur intégralité dans le document CX/AFRICA 98/6, Addendum 1.

36. Les obstacles suivants, classés par ordre de gravité, ont été identifiés par les pays africains ayant répondu à l'enquête, comme étant les principales difficultés rencontrées dans le commerce des denrées alimentaires:

- ressources financières insuffisantes pour les activités de contrôle alimentaire;
- installations d'essai et d'inspection inadéquates;
- personnel sans formation appropriée dans le secteur agro-alimentaire;
- normes et/ou réglementations inadéquates;
- technologies de transformation alimentaire inefficaces.

37. Le Président a exprimé la gratitude du Comité à la délégation du Zimbabwe pour avoir mené cette enquête et élaboré ce document. Le Comité est également convenu que des rapports intérimaires sur les activités d'harmonisation devraient être examinés à sa quatorzième session.

PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS CONNEXES Point 7 de l'ordre du jour)¹¹

38. Le Comité a noté que cette question avait été inscrite à son ordre du jour à la demande de la Commission, à ses vingtième et vingt et unième sessions.

39. L'observateur de Consumers International a informé de l'ouverture de deux bureaux sous-régionaux de cette organisation, respectivement à Harare pour l'Afrique orientale et australe et à Dakar pour l'Afrique occidentale et centrale. Il a signalé que de grands progrès avaient été faits dans la région concernant la participation des consommateurs aux travaux du Codex. Consumers International espérait toutefois voir des progrès plus importants dans la pratique et a demandé aux gouvernements membres et aux comités nationaux du Codex de prévoir la participation à ces derniers d'un représentant des consommateurs et de prendre en charge toutes les dépenses afférentes. L'observateur a demandé que soit organisée la formation des chefs de file des consommateurs sur les questions du Codex afin d'aider à l'application et au suivi de l'utilisation des normes Codex au niveau national. Il a également recommandé que des ateliers soient organisés pour les journalistes, afin de les informer des questions relevant du Codex et de les aider à lancer des campagnes de promotion des normes Codex dans les médias.

40. La délégation de l'Algérie a informé le Comité qu'une loi de 1989 autorisait la création d'organisations de consommateurs et qu'il existait à l'heure actuelle 25 organisations de consommateurs opérant à des niveaux divers. Afin d'aider ces organisations, des locaux se trouvant dans des bâtiments publics étaient mis gratuitement à leur disposition, et l'accès aux laboratoires pour procéder aux essais nécessaires leur était ouvert.

41. La délégation du Nigeria a exprimé l'opinion que les consommateurs devaient participer au Codex au niveau national et a informé le Comité qu'une association nigériane, l'Organisation nationale de protection des consommateurs, assistait aux réunions des comités techniques pertinents et aux principales sessions du Conseil national des normes.

42. La délégation du Maroc a déclaré qu'il existait actuellement dans le pays deux associations de consommateurs qui étaient représentées au sein du Comité national du Codex et participaient activement à ses travaux, et auxquelles le gouvernement fournissait dans la mesure du possible l'appui nécessaire pour exercer au mieux leurs fonctions.

43. La délégation de la Tanzanie a informé le Comité que la participation des consommateurs aux travaux du Codex était appuyée par les dispositions de la législation nationale et que les consommateurs pouvaient ainsi intervenir à différents niveaux. Elle a signalé que cette participation était toutefois limitée du fait de l'insuffisance des compétences, des infrastructures et des ressources humaines dont disposaient les consommateurs.

¹¹ CX/AFRICA 98/7

44. La délégation de l'Ouganda a remercié Consumers International pour avoir créé un bureau régional pour l'Afrique. Elle a noté que, très souvent, les interventions des consommateurs au moment de l'examen des normes, ne reposaient pas sur des bases scientifiques et qu'elles semblaient parfois n'être faites que pour s'opposer au secteur industriel. Il a été noté que l'industrie et les organisations de consommateurs exerçaient toutes deux des pressions sur le gouvernement, mais que ces dernières disposaient de ressources moins importantes. La délégation a demandé à Consumers International de contribuer à la formation des organes associatifs que l'organisation met en place dans les différents pays, afin qu'ils puissent travailler en harmonie avec l'industrie.

45. La délégation du Kenya a informé le Comité que dans son pays les organisations de consommateurs participaient aux travaux du Codex mais que cette participation n'était pas toujours entière par manque de "savoir-faire" technique.

46. La délégation du Zimbabwe a signalé que le Conseil national des consommateurs intervenait dans divers domaines d'activités, comme l'élaboration de la législation nationale sur les denrées alimentaires, ainsi qu'aux travaux de l'Association pour les normes du Zimbabwe. Elle a également indiqué que les consommateurs étaient représentés dans la délégation du Zimbabwe assistant à la présente session du Comité.

47. La délégation du Cameroun a signalé que les unions de consommateurs ne devaient pas chercher à être un second pouvoir mais qu'elles devaient intervenir au niveau national avec les autres parties prenantes. Elle a demandé que le rôle des organisations de consommateurs dans les travaux du Codex soit précisé.

48. La délégation de la Côte d'Ivoire a souligné l'importance de la participation des consommateurs au processus d'élaboration des normes, afin d'en assurer une bien meilleure application. Elle a déclaré que la notion de qualité était fondée sur la satisfaction des consommateurs. Il a également été indiqué qu'en Côte d'Ivoire les associations de consommateurs étaient des organisations indépendantes et n'étaient pas financées par le gouvernement.

49. La délégation du Botswana a déclaré que la participation des consommateurs était garantie par la Loi sur le contrôle des aliments et qu'ils étaient représentés au Comité national du Codex; d'ailleurs, la présidence du Comité était actuellement assurée par le représentant des consommateurs. La Loi établissant le Bureau national des normes prévoyait elle aussi la participation des consommateurs.

50. Le Comité a reconnu l'importance du rôle des consommateurs dans l'élaboration de normes nationales et dans la définition des positions nationales sur les questions du Codex. Il a noté que la participation des consommateurs au Codex était entravée par le manque de ressources et de connaissances scientifiques spécialisées. Le Comité a également noté que les ateliers organisés par la FAO pour la mise en place ou le renforcement des structures nationales du Codex, recommandaient toujours la participation des organisations de consommateurs, mais il a été signalé que l'assistance technique fournie par la FAO était habituellement destinée à appuyer les structures gouvernementales.

RAPPORT SUR L'APPLICATION DES PLANS NATIONAUX VISANT A CRÉER/RENFORCER LE RÔLE DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA RÉGION (Point 8 de l'ordre du jour)¹²

51. Le Comité a rappelé que la question avait été soulevée au sein du CCASIA au moment de l'élaboration par ce Comité, à sa 10ème session, d'un projet de Directives concernant les Services centraux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex. Ce texte avait été successivement adopté à l'étape 5 de la Procédure par le Comité exécutif à sa 45ème session. Les travaux d'élaboration de ces Directives progressaient avec beaucoup de lenteur, les pays estimant que les Services centraux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex dépendaient de structures administratives, de lois et de coutumes propres à chaque pays. Les Comités de coordination du Codex pour l'Europe et pour l'Amérique latine et les Caraïbes avaient examiné ces Directives et étaient parvenus à la conclusion qu'elles n'étaient pas nécessaires car la situation différait sensiblement d'un pays à l'autre. Le Comité du Codex sur les Principes généraux était en train d'examiner, en vue de son inclusion dans le Manuel de procédure, une section concernant les "fonctions de base des services centraux de liaison avec le Codex".

52. Le Comité a noté avec satisfaction la réalisation d'ateliers FAO/Codex pour l'établissement et la gestion de Services centraux de liaison avec le Codex et de Comités nationaux du Codex au Malawi, au Swaziland, au Maroc et au Niger, et la prochaine tenue d'un atelier de ce type en Namibie. Par manque de ressources et de temps, il n'avait pas été possible de satisfaire toutes les demandes, mais il était prévu de donner un degré de priorité élevé à l'organisation future de ces activités.

Tanzanie

53. Le Comité divisionnaire des normes agricoles et alimentaires (AFDC) du Bureau tanzanien de normalisation, sert de Comité national du Codex. Divers comités techniques individuels couvrant les thèmes du Codex ont été mis en place, mais leur composition est limitée à quatre membres chacun en raison de la diffusion restreinte des documents. Le système fonctionne toutefois avec efficacité.

Zimbabwe

54. Le Service central de liaison avec le Codex est situé au Ministère de la santé, plus précisément auprès du Laboratoire de l'analyste officiel. Il faut signaler l'organisation de deux ateliers de formation touchant l'harmonisation et l'amélioration de la qualité des aliments et la préparation de plusieurs documents expliquant dans un langage simple les normes alimentaires et le contrôle des aliments. Le Service central de liaison avec le Codex (le Food Standards Advisory Board) a sensibilisé le gouvernement quant à la nécessité de mettre en place un organe national d'accréditation pour restaurer la confiance dans les produits du Zimbabwe, notamment les produits alimentaires exportés. Le Gouvernement du Zimbabwe a reconnu cette nécessité et institué un comité directeur national chargé d'explorer la question. Les activités du Service central de liaison étaient entravées par le manque de ressources humaines et financières.

Afrique du Sud

55. Le Comité national du Codex dans ce pays comprend les Ministères de la santé, de l'agriculture et des affaires étrangères, le Bureau des normes et les organisations de consommateurs. Le travail est confié à divers fonctionnaires au sein de chaque ministère, sur la base de leurs fonctions habituelles. Le Service central de liaison avec le Codex assure la coordination de ce système qui, malgré sa structure décousue, fonctionne de manière satisfaisante.

Kenya

56. Le Comité a été informé que le Bureau des normes servait de service central de liaison et que le Comité national était composé de ministères, d'universités, du secteur privé et d'organisations de consommateurs. Au mois de mars de cette année, la composition du Comité avait été modifiée et des sous-comités correspondant aux divers comités du Codex mis en place. Une participation accrue du secteur privé était encouragée. Les principaux problèmes rencontrés par le Comité étaient le manque de sensibilisation au plus haut niveau des décideurs et l'insuffisance des financements.

¹² CX/FH 98/8 (y compris le rapport présenté par la Tanzanie), CRD (Botswana), CRD (Afrique du Sud)

Malawi

57. La délégation du Malawi a exprimé sa gratitude pour l'atelier FAO/Codex organisé dans ce pays en 1996, à la suite duquel un Comité national avait été créé, auquel participaient tous les ministères responsables, les industriels et les consommateurs. Celui-ci s'est réuni deux fois depuis sa création et sera bientôt inauguré officiellement par le gouvernement. Une proposition visant à renforcer l'infrastructure du Comité a été présentée par le représentant local de la FAO.

Botswana

58. En 1993, le Service central de liaison a été transféré du Département de la santé et de la production animales du Ministère de l'agriculture, à l'Unité nationale chargée du contrôle alimentaire auprès du Ministère de la santé. Il a récemment obtenu des fonds de la part du gouvernement, qui ont permis au Comité national du Codex du Botswana de participer à des réunions du Codex importantes pour le pays, la constitution d'une bibliothèque de travail et la distribution des documents par courrier électronique. La délégation a signalé que les problèmes concernant la reproduction et la distribution des documents Codex sont en grande partie résolus depuis l'installation du système économique de courrier électronique Internet.

Ethiopie

59. La délégation éthiopienne a signalé que les normes du Codex étaient utilisées avec profit pour la formulation de projets de normes nationales et servaient de référence pour les procédures de mise à l'essai dans les laboratoires d'analyse. Toutefois, le Service central de liaison avec le Codex n'a pas fonctionné aux fins de la mise en place d'un comité national du Codex. La délégation a déclaré qu'elle était intéressée par l'organisation d'un atelier qui l'aiderait à créer de telles structures dans un avenir proche.

Bénin

60. Le Comité national du Codex a été installé auprès de la Direction de l'alimentation et de la nutrition appliquée du Ministère du développement rural. Il est composé de représentants de structures publiques et privées s'occupant de l'inspection, du service vétérinaire et des pêches, ainsi que des consommateurs et du Conseil national des exportateurs. Le Bureau national des normes a été mis en place l'an passé et le Service central de liaison y est actuellement transféré en tant que comité sectoriel.

Lesotho

61. Aucun Comité national du Codex n'a encore été mis en place, mais il existe un Service central de liaison auprès du Bureau de coordination de l'alimentation et de la nutrition. Des efforts ont été déployés pour transférer le Service central de liaison au Ministère de l'industrie, du commerce et de la commercialisation où se trouve le Service national de renseignements pour les questions SPS et OTC. Le projet actuellement mis en oeuvre par la FAO à l'appui du système de contrôle alimentaire au Lesotho prévoit la création d'un Comité national du Codex.

Sénégal

62. Un Comité national du Codex se trouve au sein de l'Unité de l'alimentation et de la nutrition appliquée au Ministère de la santé. Il est composé de représentants de plusieurs structures administratives, notamment de l'Institut supérieur de normalisation (ISN), d'organismes de contrôle gouvernemental, d'associations de consommateurs, d'institutions de recherche. Dans son travail quotidien, le Comité rencontre un certain nombre de difficultés touchant en particulier à la disponibilité des documents du Codex et à la diffusion des informations à ses membres. C'est pourquoi il est nécessaire de renforcer le Comité pour lui permettre de jouer pleinement son rôle.

Côte d'Ivoire

63. Il n'existe pas de Comité national du Codex en Côte d'Ivoire. Le correspondant du Codex était auparavant le Comité national pour l'alimentation et le développement (CNAD) auprès du Ministère de l'agriculture. Le CNAD transmettait les documents du Codex au Bureau des normes (CODINORM) qui les utilisait pour l'élaboration de normes alimentaires nationales.

Swaziland

64. Il a été signalé qu'après le succès de l'atelier parrainé par la FAO/Codex, un Comité national du Codex a été créé, composé de représentants de l'industrie, des consommateurs, des ministères et des agriculteurs. Le Service central de liaison avec le Codex se trouve au Ministère de l'agriculture et des coopératives.

Ouganda

65. Le Service central de liaison avec le Codex a été transféré du Ministère de la santé au Bureau national des normes. Toutefois, le Comité national du Codex ne se réunit pas de manière régulière et les apports au Service central de liaison avec le Codex se font par l'intermédiaire d'un réseau de départements appartenant à différentes structures gouvernementales. Le Service de liaison revoit actuellement la coordination des travaux du Codex, pour une plus grande implication des consommateurs et du secteur privé. Le Bureau des normes est également le point d'information pour les Accords SPS et OTC de l'OMC.

Cameroun

66. Le Service de liaison se trouve au Ministère du commerce et de l'industrie. Il s'agit de sensibiliser les autres ministères, notamment celui de la santé, et de créer une structure nationale du Codex efficace, de préférence en organisant un atelier national.

Maroc

67. Au Maroc, le Service central de liaison avec le Codex est la Division de la répression des fraudes du Ministère de l'agriculture, qui assure également le secrétariat du Comité national du Codex. Ce dernier qui a été mis en place l'an dernier, est composé de représentants de l'ensemble des institutions concernées par le contrôle des aliments.

68. L'observateur de Consumers International, tout en prenant acte de l'établissement de services centraux de liaison, a préconisé l'intégration des organisations de consommateurs dans l'infrastructure de ces services.

69. Le Comité a noté les progrès considérables réalisés dans la région, grâce à une prise de conscience accrue de l'importance du Codex dans les pays membres. Il a également noté que la situation, la structure et le fonctionnement des services centraux de liaison et des comités nationaux du Codex différaient considérablement d'un pays à l'autre. Le Comité a souligné l'utilité des ateliers FAO/Codex pour la création et la gestion des structures nationales du Codex, exprimant sa gratitude pour le travail accompli. Il a indiqué comme priorité la nécessité d'une assistance pour le renforcement des structures nationales, afin d'en assurer l'efficacité à long terme.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

70. Le Comité a été informé que M. David B. Nhari avait été nommé par la Commission à ses vingt et unième et vingt-deuxième sessions. Conformément au règlement intérieur de la Commission, M. Nhari n'était donc plus éligible, ayant assumé ces fonctions pendant deux mandats.

71. La délégation du Maroc a proposé de traiter conjointement les points 9 et 11 de l'ordre du jour, puisque la nomination du coordonnateur était liée à la date et au lieu de la prochaine session.

72. Le délégué du Maroc a proposé que le Comité tienne sa 14e session au Maroc, indiquant que le Secrétariat du Codex avait été informé par écrit de sa proposition. Le Secrétariat du Codex a confirmé la déclaration du délégué du Maroc, ajoutant que le Gouvernement de l'Ouganda avait lui aussi

¹³ CX/AFRICA 98/9

récemment déclaré par écrit son intention de fournir le prochain Coordonnateur pour l'Afrique. Le Comité a noté qu'il y avait donc deux propositions de candidature. Le Secrétariat l'a invité à présenter ces deux candidatures à la Commission, à sa 23e session, qui ferait son choix. Le Comité a toutefois noté que les sessions du Comité se tenaient dans le pays du Coordonnateur et que le Maroc n'avait pas désigné de candidat.

73. La délégation du Botswana a présenté la candidature de Mme Eve Kasirye-Alemu (Ouganda) pour succéder à M. Nhari en tant que Coordonnatrice pour l'Afrique. Sa proposition a été appuyée par les délégations du Kenya, du Swaziland, de l'Ethiopie, du Zimbabwe et de la Tanzanie. La délégation du Maroc a exprimé ses réserves concernant la nomination et les procédures suivies.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)

Norme Codex pour les figues séchées

75. La délégation algérienne a proposé l'élaboration d'une norme Codex pour les figues séchées. Elle a rappelé au Comité la contribution de l'Algérie à l'élaboration de la norme pour le couscous, qui avait été publiée dans le Codex Alimentarius – Céréales, légumineuses et produits dérivés, Volume 7, Rév. 2, deuxième édition. Le Comité a été informé qu'il s'agissait d'une culture importante pour l'Afrique du Nord et que les figues séchées faisaient l'objet d'un commerce international appréciable. La délégation a demandé au Comité d'envisager d'élaborer une norme Codex pour les figues séchées.

76. Il a été rappelé au Comité qu'il existait déjà une norme européenne pour les figues séchées, élaborée par la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE). Il a également été noté qu'il existait des procédures pour transformer les normes CEE en normes Codex avec l'ajout des modifications qui pourraient être nécessaires.

77. Le Comité **est convenu** de demander à la Commission d'approuver l'élaboration d'une norme pour les figues séchées. Il a été suggéré que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais soit chargé de l'élaboration de cette norme.

Autres questions

78. Le Comité a également approuvé la proposition du délégué de l'Egypte de demander à la Commission de considérer les besoins en matière de communication des risques des pays en développement comme l'une des activités futures du Comité.

79. La délégation égyptienne a également demandé des éclaircissements quant au statut des textes définitifs du Codex (normes, directives et recommandations). Le Comité a été informé que l'OMC n'établissait pas de distinction entre les textes définitifs du Codex. A ses yeux, c'était la teneur de ces textes et non pas leur titre qui importait (voir aussi le point 2 de l'ordre du jour et CX/AFRICA 98/2).

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

80. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait probablement en Ouganda en l'an 2000. La date et le lieu exacts de la réunion seraient décidés conjointement par le pays hôte et le Secrétariat du Codex, sous réserve de la confirmation de la nomination du Coordonnateur.

RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Étape	Mesures à prendre par	Document de référence ALINORM 99/28
Projet révisé de Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique	8	23e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	par. 27 et Annexe II
Avant-Projet de norme pour les figues séchées	-	23e CCA CCFFV	par. 77
Besoins en matière de communication des risques des pays en développement		23e CCA CCAFRICA	par. 78
Rapport intérimaire sur l'harmonisation des normes nationales/régionales avec celles du Codex		Gouvernements et 14e CCAFRICA	par. 37

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Mr David B. Nhari
Président: Government Analyst
Presidente: Government Analyst Laboratory
P.O.Box CY 231
Causeway, Harare
Zimbabwe
Tel: (+263) 4 792026/7
Fax: (+263) 4 708527 or 703497

MEMBER COUNTRIES/PAYS
MEMBRES/PAISES MIEMBROS
ALGERIA/ALGERIE/ARGELIA

Mr Abdellah Hasnaoui
Directeur de la Qualité
Ministère du Commerce
Palais du Gouvernement
Algiers, Algeria
Tel: +213. 2 91 5797

Mr Abdelhalim Acheli
Directeur du Centre Algérien du Contrôle de la
Qualité et de l'Emballage
Ministère du Commerce
C.A.C.Q.E.
2, Rue des Frères
Ziata-El Mouradia
Algiers, Algeria
Tel:+ 213. 2 59 05 82
Fax: +213. 2 59 22 41
BENIN

Mr Aristide Sagbohan
Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition
Appliquée (DANA)
B. P. 295 Porto-Novo, Benin
Tel: +229 21 26 70 or 21 39 63
Fax:+229 21 39 63
BOTSWANA
Mr H. H. Tarimo
Principal Scientific Officer
Head, Food Control Unit
Ministry of Health
Private Bag 00269, Gaborone
Tel: + 267 374357 or 374351
Fax: +267 374354
Email: nfcbgabs@global.bw

Mrs Winani Ramabu
Scientific Officer
Food Control Unit, Ministry of Health
Private Bag 00269
Gaborone, Botswana
Tel: +267 374351
Fax: +267 374354
Email: nfcbgabs@global.bw

Dr Alex. C. Mosha
Food Technology Research Services
Private Bag 008
Kanye, Botswana
Tel: +267 340441
Fax: +267 340713
Email: amosha@info.bw

Mrs Y. K. Chilume-Mphathi
Senior Draftsperson
Attorney General's Chambers
Private Bag 009
Gaborone, Botswana
Tel: +267 354700
Fax: +267 457089
Email: Ychilume@gov.bw

Mr A. A. Napinda
Director of Standards
Botswana Bureau of Standards
Private Bag BO 48
Gaborone, Botswana
Tel: +267 351420
Fax: +267 308194
Email: bobs.standard@info.bw

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERUN

Mr André Aggée Ntonga

Ingénieur nutritionniste
Cadre Technique au Bureau de nutrition
Ministère de la Santé Publique - Direction de la
Santé Communautaire
Yaoundé, Cameroon
Tel: + 237 2266 28
Fax: +237 31 56 61
Email: ppen@-camnet.cm

CAPE VERDE/CAP-VERT/CABO VERDE

Mr Joao dos Santos Goncalves

Technicien de contrôle de qualité
Ministère de l'Agriculture, Alimentation et
Environnement
B.P. 50 - DGASP - MA
Praia, Cape Verde
Tel: + 238 642545/47
Fax: 238 642543

COTE D'IVOIRE

Mr François Ouohi

Biochimiste - Toxicologue
Chef de Département Certification,
Consultant en matière des normes des produits
alimentaires et du Comité National pour
l'Alimentation
Côte d'Ivoire - Normalisation
01 BP 1872 Abidjan 01, Côte d'Ivoire
Tel: +225 21 55 12/22 83 29
Fax: +225 21 25 60

Egypt/Egypte/Egipto

Ms Amal Moustafa Ahmed

Agriculture Research Centre
Central Laboratory Food & Feed/
Toxicology Department
Cairo, Egypt
Tel: +202 5732280
Fax: +202 5732280
Email: CLFF@mile.enal.sci.eg

ETHIOPIA/ETHIOPIE/ETIOPIA

Dr Mulat Abegaz

Head, Department of Testing and
Research Laboratory
Quality and Standards Authority of Ethiopia
(QSAE)
P.O. Box 2310
Addis Ababa, Ethiopia
Tel: +251 1 61011 or 189283
Fax: +251 1 613177/78

GUINEA/GUINEE

Mr Thierno Tafsir Diallo

Chef de la Division de Normalisation à l'Institut de
Normalisation et de Métrologie
Ministère de la Promotion du Secteur Privé, de
l'Industrie et du Commerce
Conakry, Guinea
Tel: +224 41 28 16
Fax: +224 41 39 90

KENYA

Mrs Teresa N. Muthui
Assistant Director of Agriculture
Ministry of Agriculture
Kilimo House, Cathedral Road
P.O. Box 30028
Nairobi, Kenya
Tel: +254 2 718870
Fax: +254 2 722411

Mr Joseph Kimaru Keery

Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi, Kenya
Tel: +254 2 502210/9
Fax: +254 2 503293
Email: Kebs@users.africaonline.co.ke

LESOTHO

Mrs Maphutheho I. Ranooe

First Secretary
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via Serchio, 8
00198 Rome, Italy
Tel: +39 06 8542496/8542419
Fax: +39 06 8542527
Telex: 625838
Email: les.rome@flashnet.it

Mr Tlhako Mokhorro

Chief Standards Officer
Standards and Quality Assurance Section
Ministry of Trade, Industry & Marketing
P.O. Box 747
Maseru 100, Lesotho
Tel: +266 322138 or 320695
Fax: +266 310326
Email: trade@lesoff.co.za

MALAWI

Mr Charles Malata-Chirwa

Deputy Director-General
Malawi Bureau of Standards
P.O. Box 946

Blantyre, Malawi
Tel: +265 670 488
Fax: +265 670 756
Email: mbs@malawi.net

MOROCCO/MAROC/MORRUECO

Mr Saad L'Housaine

Chef du Service technique à la Division de la répression des fraudes
Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes
Division de la Répression des Fraudes
Station Dbagh – près du Centre de Transfusion Sanguine - Rabat
Tel/Fax: +21 07 298150

MOZAMBIQUE

Mr Angelo Manjate

Ministry of Health
P. Bag 264
Maputo, Mozambique
Tel: +258 1 427131/4

Ms Maria Luiz Fernandes

National Directorate for Fisheries
Maputo, Mozambique
Tel: +258 1 300961
Fax: +258 1 420335
Email: benigna@pescas.UEM.MZ

NIGERIA

Mr P. A. Nwajagu

Secretary
Nigeria Codex Contact Point/Codex Committee
c/o Standards Organization of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I, Ikoyi
P.M.B. 2102 (Yaba)
Lagos, Nigeria
Tel/Fax: +234 1 2696176

Engr. Mrs. O. B. Ayeni

Zonal Coordinator for Lagos Zone
Standards Organization of Nigeria
11 Kofo Abayomi Street, Victoria Island
P.M.B. 2102 (Yaba)
Lagos, Nigeria
Tel/Fax: +234 1 615867

Mrs C. C. Nnonye

Assistant Director
Federal Agricultural Coordinating Unit
P.O. Box 325, Gwagwalada, FCT
Abuja, Nigeria
Tel: +234 9 8821051 or
090804425 (cellular phone)

Mr R. Olusola Olawale

Association of Food Beverage and Tobacco Employers (AFBTE)
Commercial House
12 Commercial Avenue, Sabo, Yaba
Lagos, Nigeria
Tel: +234 1 2695686
Email: solawale@afr.ko.com

SENEGAL

Madame Ndiaye Mame Sine Mbodj

Ingénieur Technologue en Agro-alimentaire,
Chef de la Division Agro-alimentaire de l'Institut sénégalais de Normalisation (ISN)
Ministère de l'Energie des mines et de l'Industrie
57, Avenue Georges Pompidou
Immeuble Mona Center, BP 4037
Dakar, Senegal
Tel: 823 25 86
Fax: 823 25 87
Telex: 61 149 SG MDIA Dakar

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/AFRICA DEL SUR

Dr T. van de Venter

Director, Food Control
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria, South Africa
Tel: +27 12 3120511
Fax: +27 12 3264374

Dr Siegfried Meyer

Deputy Director, Veterinary Public Health
National Department of Agriculture
Private Bag X138
0001 Pretoria, South Africa
Tel: +27 12 3197512
Fax: +27 12 3296892

SWAZILAND/SWAZILANDIA

Ms Khanyisile F. Mabuza

Ministry of Agriculture
Malkerns Research Station
P.O. Box 4, Malkerns
Manzini, Swaziland
Tel: +268 83017 or 83038
Fax: +268 83360
Email malkernsresearch@africa.sz

Ms Dudu Dube

Ministry of Health
P.O. Box 5
Mbabane, Swaziland
Tel: +268 42431/2
Fax: +268 42092

TANZANIA/TANZANIE

Dr Claude J. S. Moshia

Head, Agriculture and Food Section
(Codex Contact Point Officer)
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box
Dar es Salaam, Tanzania
Tel:+255 51 450298
Fax: +255 51 450983
Email: standards@twiga.com

UGANDA/UGANDA

Dr E. Kasirye-Alemu

Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
P.O. Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 41 222367
Fax: +256 41 286123/222369

ZIMBABWE

Mrs T. N. Nyamandi
Ministry of Health & Child Welfare
Government Analyst Laboratory
Box CY 231
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 792026
Fax: +263-4 708527

Mrs Keretia Chikowe

Consumer Council of Zimbabwe
P.O. Box UA 582
Union Avenue
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 753074
Fax: +263-4 775935

Ms Angelica Katuruza

Ministry of Industry & Commerce
P. Bag 7708
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 702731 or 730081/7
Fax: +263-4 704116

Dr Darlington Masara

Central Veterinary Laboratory
P.O. Box CY 551
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 705885
Fax: +263-4 707952

Mrs Judith R. Mutamba

Ministry of Health & Child Welfare
Nutrition Unit
P.O. Box CY 1122
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 792454
Fax: +263-4 791169
Email: jmutamba@healthnet.zw

Dr A. M. Senderayi

Health Officers' Forum
P.O. Box 698
Kwekwe, Zimbabwe
Tel/Fax: +263-55 22369
Email: asenderayi@healthnet.zw

Mr A. B. Mushavi

Food Manufacturers Association of Zimbabwe
c/o Nestlé Zimbabwe
P.O. Box 1668
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 702393
Fax: +263-4 796639

Mr Ishmael Samoyo

Lever Brothers
P.O. Box 950
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 753700
Fax: +263-4 753705

Mr J. Mawoyo

Cairns Foods Ltd
P.O. Box 1813
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 620411/9
Fax: +263-4 620431

Mr Norman M. Chakanetsa

Ministry of Industry & Commerce
P. Bag 7708
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 702731
Fax: +263-4 735315

Mr Abednego Chigumbu
Ministry of Health & Child Welfare
P.O. Box CY 1122
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 730011
Fax: +263-4 728013
E-mail: Mangwiro@Healthnet.zw

Mrs Maureen P. Mutasa
Standards Association of Zimbabwe
P.O. Box 2259
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 882017/9
Fax: +263-4 882020
E-mail: standard@mail.pci.co.zw

Mr D. Sikuka
CCCA
P.O. Box 2922
Harare, Zimbabwe

Mr David Mukandiona
Southern Africa Media Organization
(SAMSO)
P.O. Box 2078
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 708521
Fax: +263-4 708705

Mrs E. N. Katedza
Nutrition Unit
P.O. Box HG 15
Highlands
Harare, Zimbabwe

OBSERVER COUNTRIES/PAYS
OBSERVATEURS/PAISES OBSERVADORES

NAMIBIA

Dr Rihupisa Kandando
University of Namibia
Faculty of Agriculture and Natural Resources
Private Bag 13301
Windhoek, Namibia
Tel: +264 61 206 4005
Fax: +264 61 206 3013
Email: rkandando@unam.na

UNITED STATES OF AMERICA/ETATS-UNIS
D'AMERIQUE/ESTADOS UNIDOS DE
AMERICA

Mr Thomas J. Billy
Administrator, Food Safety and Inspection Services
and Vice-Chairman of the Codex Alimentarius
Commission
U.S. Department of Agriculture
14th Independence S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 720 7025
Fax: +1 202 205 0158
Email: tom.billy@usda.gov

Dr F. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
U.S. Department of Agriculture
Room 4861, South Building
14th Independence, S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 205 7760
Fax: +1 202 720 3157

Dr Marilyn K. Moore
Senior Trade Policy Advisor
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Room 4867, South Building
14th Independence, S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 690 4036
Fax: +1 202 720 3157

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS/
ORGANISATIONS INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

AFRICAN REGIONAL ORGANIZATION
FOR STANDARDIZATION

Dr A. O. Oyejola
Secretary-General
ARSO
P.O. Box 57363
Nairobi, Kenya
Tel: +254 2 224561
Fax: +254 2 218792

CONSUMERS INTERNATIONAL

Miss Van der Haegen Laurence
Consumers International
11 Connaught Road, Avondale
Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 302283
Fax: +263 4 303092
Email: roaf@harare.iafrica.com

Mrs Auxillia Motsi
Consumers International
Regional Office for Africa
11 Connaught Road, Avondale
Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 302283/307259/307260/334159
Fax: +263 4 303092
Email: roaf@harare.iafrica.com

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Mr Eddie Kimbrell
13209 Moss Ranch LN
Fairfax VA 22033, USA
Tel: +1 703 631 9187
Fax: +1 703 631 3866

Dr W. M. Strauss
600 13th St. NW, Suite 660
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 383 2845
**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr Maxime Buyckx
Director, Nutritional & Health Sciences
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734-NAT330
Atlanta, GA 30301, USA
Tel: +1 404 676 7047
Fax: +1 404 515 2878
Email: mbuyckx@na.ko.com

Dr J. van der Meer
Chaussée de Mons 1429
1070 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 529 1716
Dr Hervé Nordmann
En Crochet 1
CH-1143 Apples VD
Switzerland
Tel: + 41 21 800 3763
Fax: + 41 21 800 4087

Mrs Anette Casey
Directorate, Food Control
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria 0001, South Africa
Tel: +27 12 312 0515
Fax: +27 12 3264374

Mr Ian Urqymar
P.O. Box 9999
Johannesburg 2000
South Africa
Tel: +27 11 6440859
Fax: +27 11 6440673

FAO PERSONNEL

Dr Cheikh Ndiaye
Senior Food and Nutrition Officer
FAO Regional Office for Africa
P.O. Box 1628
Accra, Ghana
Tel: +233 21 7244051/4
Fax: +233 21 244077
Email: cheikh.ndiaye@field.fao.org

Dr Georges Codjia
Food and Nutrition Officer
FAO Sub-Regional Office (SAFR)
6th Floor Old Mutual Centre
Cnr. J. Moyo/Third Street
P.O. Box 3730
Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 79 14 07
Fax: + 263 4 70 34 97
Email: Georges.Codjia@field.fao.org

Ms Maren Lieberum
Associate Professional Officer
FAO Sub-Regional Office
6th Old Mutual Centre
P.O. Box 3730
Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 791407
Fax: +263 4 703497
Email: Maren.Lieberum@field.fao.org

WHO PERSONNEL

Dr Yasuyuki Sahara
Scientist, Food Safety Unit
WHO
20, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 4324
Fax: +41 22 791 4807
Email: saharay@who.ch

Dr K. Kellou
Conseiller régional de nutrition
WHO/AFRO
Parirenyatwa Hospital
P.O. Box 198

Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 70 69 51
Email: kellouk@whoafro.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr Alan W. Randell

Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 4390
Fax: +39 06 5705 4593
Email: alan.randell@fao.org

Dr Jeronimas Maskeliunas

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 3967
Fax: +39 06 5705 4593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Mrs Lucia Anelich

Consultant
Technicon Pretoria
Department of Food Technology
Private Bag X 680
Pretoria, 0001, South Africa
Tel: +27 12 318 6241
Fax: +27 12 318 6256
Email: Lucia@techpta.ac.za

Mr George O. Baptist

Consultant
Plot 41 Wale Taiwo Close, Ogba
P.O. Box 55122, Ikeja
Lagos, Lagos State
Nigeria
Tel: +234 1 492 4553/587 2448
Fax: +234 1 2645210
Email: dickson@cybaaspace.com

**PROJET RÉVISÉ DE DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION DE MESURES DE CONTRÔLE
DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE
(aux étapes 5 et 8)**

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	25
SECTION I - OBJECTIFS.....	25
SECTION II – CHAMP D’APPLICATION, UTILISATION, DÉFINITIONS ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	25
2.1 CHAMP D’APPLICATION	25
2.2 UTILISATION	26
2.3 DÉFINITIONS	26
2.4 DISPOSITIONS GÉNÉRALES	28
SECTION III – ÉTABLISSEMENT; CONCEPTION, INSTALLATIONS, ENTRETIEN ET HYGIÈNE	28
3.1 EMPLACEMENT.....	29
3.2 LOCAUX ET SALLES.....	29
3.3 MATÉRIEL.....	30
3.4 INSTALLATIONS	30
3.5 ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	31
3.6 PROGRAMMES DE NETTOYAGE.....	32
3.7 SYSTÈMES DE LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS.....	33
3.8 TRAITEMENT DES DÉCHETS.....	33
3.9 ASSAINISSEMENT.....	33
3.10 SURVEILLANCE DE L’EFFICACITÉ.....	34
SECTION IV – CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE.....	34
4.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES	34
4.2 EMPLACEMENT, CONCEPTION ET CONSTRUCTION.....	34
4.3 DÉCHETS LIQUIDES ET SOLIDES.....	35
4.4 INSTALLATIONS RÉSERVÉES À LA CLIENTÈLE.....	36
SECTION V – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS.....	37
5.1 PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES INGRÉDIENTS	37
5.2 CUISSON ET PRÉPARATION	37
5.3 SERVICE DES ALIMENTS.....	38
5.4 ALIMENTS NON CONSOMMÉS	39
5.5 TRANSPORT DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE.....	39
5.6 UTILISATION ET ENTRETIEN	39
5.7 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS.....	39
5.8 ASPECTS-CLÉS DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE	40
5.9 EXIGENCES CONCERNANT LES MATIÈRES PREMIÈRES	40
5.10 EAU	40
5.11 GESTION ET SUPERVISION	41
5.12 SERVICE CONSULTATIF POUR LA VENTE D’ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE	41
SECTION VI – HYGIÈNE PERSONNELLE.....	42
6.1 ÉTAT DE SANTÉ.....	42
6.2 MALADIES ET BLESSURES	42
6.3 PROPRIÉTÉ PERSONNELLE.....	42

6.4	COMPORTEMENT PERSONNEL	43
6.5	VISITEURS.....	43
SECTION VII - FORMATION		43
7.1	PRISES DE CONSCIENCE ET RESPONSABILITÉS	43
7.2	PROGRAMMES DE FORMATION.....	43
7.3	INSTRUCTION ET SUPERVISION	44
7.4	RECYCLAGE.....	44
7.5	FORMATION DES VENDEURS	44
7.6	ASSOCIATIONS DE VENDEURS	44
7.7	ÉDUCATION DU CONSOMMATEUR	44

PROJET RÉVISE DE DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION DE MESURES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE

(aux étapes 5 et 8)

INTRODUCTION

Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses, déplaisantes; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

Les échanges internationaux de denrées alimentaires et les voyages à l'étranger sont en augmentation, apportant des avantages sociaux et économiques importants. Mais cela facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ont considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années et de nouvelles techniques de production des aliments se sont développées en conséquence. Un contrôle efficace de l'hygiène est donc essentiel pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments. Chacun de nous - agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, personnel chargé de la manutention des aliments et consommateurs - a la responsabilité de s'assurer que les aliments sont salubres et propres à la consommation.

Les présentes Directives jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments. Afin d'accroître la sécurité des aliments, il est recommandé d'utiliser chaque fois que possible une démarche basée sur le système HACCP, tel qu'il est décrit dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.

Les contrôles décrits dans les présentes Directives sont reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité des aliments et leur acceptabilité pour la consommation. Ces Directives sont conseillées tant aux gouvernements qu'aux professionnels du secteur (production primaire, fabrication et transformation, établissements de service alimentaire et vente au détail) et aux consommateurs.

SECTION I - OBJECTIFS

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 dans la région Afrique, 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.

SECTION II - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION, DÉFINITIONS ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES

2.1 CHAMP D'APPLICATION

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.

2.1.1 *Rôle des autorités compétentes, des vendeurs et des consommateurs*

Les autorités compétentes peuvent considérer le contenu de ce document et décider comment encourager au mieux l'application de ces Directives en vue de:

- protéger convenablement les consommateurs contre les maladies et accidents provoqués par les aliments; les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population, ou de divers groupes de population;
- donner la garantie que les aliments sont propres à la consommation humaine; et
- établir des programmes d'éducation sanitaire qui inculquent effectivement les principes d'hygiène alimentaire aux vendeurs et aux consommateurs.

Les vendeurs devraient appliquer les pratiques d'hygiène définies dans ce document afin de:

- fournir des aliments sans danger et propres à la consommation; et
- faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance/survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire, grâce à des méthodes correctes d'entreposage, de manutention et de préparation.

Les consommateurs doivent prendre conscience de leur rôle en suivant les instructions pertinentes et respectant les mesures d'hygiène alimentaire voulues.

2.2 UTILISATION

2.2.1 Chaque section du présent document définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de tels objectifs en termes de sécurité et de salubrité des aliments.

2.2.2 Il se produira inévitablement des situations où certaines des exigences *spécifiques* présentées dans ce document ne seront pas applicables. La question fondamentale, dans chaque cas, est "quelle est la mesure nécessaire et appropriée sur la base de la sécurité et de l'acceptabilité des aliments pour la consommation?"

2.3 DEFINITIONS

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

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 Série FAO: Alimentation et nutrition N° 46).

Autorité compétente: le Ministère ou toute autorité locale ou officiellement investie de cette responsabilité.

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 vendeurs d'aliments sur la voie publique.

Contaminant: tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.

Contamination: introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

Danger: agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

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 et d'autres maladies transmises par les aliments.

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

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.

Désinfection: réduction, au moyen d'agents chimiques et/ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

Eau potable: toute eau traitée qui est conforme aux Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

Eau propre: toute eau claire provenant d'une source naturelle exempte d'agents pathogènes, de contaminants et de toute autre matière inadmissible dans une quantité ne présentant pas de danger pour la santé humaine et qui peut nécessiter un traitement minimal pour la rendre propre à la consommation.

Eaux usées: eaux sales provenant de l'activité des vendeurs.

Etablissement: tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même direction.

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.

Etanche: qui ne permet pas le passage de l'eau et des liquides en général.

HACCP: système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

Hygiène alimentaire: ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Matériel: tout ou partie d'un ustensile, mécanisme, instrument, appareil ou objet y compris de type traditionnel, utilisé ou destiné à être utilisé pour confectionner, préparer, conserver, vendre ou livrer des denrées alimentaires.

Micro-organismes: tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.

Nettoyage: élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

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.

Personnel chargé de la manutention des aliments: toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, le matériel et ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments et qui doit donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.

Production primaire: étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, par exemple, la récolte, l'abattage, la traite, la pêche.

Récipient hermétiquement clos: désigne tout récipient à usage alimentaire, par exemple:

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

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.

Salubrité des aliments: assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Sécurité des aliments: assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

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.

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 sur la voie publique.

2.4 DISPOSITIONS GENERALES

2.4.1 Réglementation

2.4.1.1 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.

2.4.1.2 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.

2.4.2 Conditions d'octroi des licences

Les autorités compétentes devraient définir des modalités appropriées pour la délivrance et le renouvellement de licences aux vendeurs.

SECTION III - ETABLISSEMENT: CONCEPTION, INSTALLATIONS, ENTRETIEN ET HYGIENE

Objectifs:

Selon la nature des opérations et les risques qui leur sont associés, les locaux, le matériel et les installations devraient être situés, conçus et construits de manière à ce que:

- la contamination des aliments soit réduite au minimum;
- la conception et la disposition des lieux permettent un entretien, un nettoyage et une désinfection convenables et minimisent la contamination d'origine atmosphérique;
- les surfaces et les matériaux, particulièrement s'ils sont en contact avec les aliments, ne soient pas toxiques pour l'usage auquel ils sont destinés et, au besoin, suffisamment durables et faciles à nettoyer et à entretenir;
- il existe, le cas échéant, des dispositifs appropriés de réglage de la température, de l'humidité, etc.
- une protection efficace soit prévue contre la pénétration et l'installation de ravageurs.

Justification:

Le respect de bonnes règles d'hygiène dans la conception et la construction des bâtiments, un emplacement appropriée et des installations adéquates sont nécessaires pour permettre une maîtrise efficace des dangers.

3.1 EMBLACEMENT

3.1.1 Établissements

Au moment de décider de l'emplacement des établissements de production alimentaire, il y a lieu d'envisager les sources potentielles de contamination, ainsi que l'efficacité de toutes mesures raisonnables qui pourraient être prises pour protéger les aliments. Aucun établissement ne devrait être installé dans un endroit où, après avoir examiné de telles mesures de protection, il apparaît clairement qu'une menace de contamination subsistera pour la sécurité ou pour la salubrité des aliments. Les étals seront situés dans des zones désignées par les autorités compétentes. Les établissements devraient, en particulier, être situés à grande distance:

- de zones polluées et d'activités industrielles qui représentent une grave menace de contamination des aliments;
- de zones sujettes aux inondations, à moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient en place;
- de zones sujettes à des infestations par des ravageurs;
- de zones où les déchets, solides ou liquides, ne peuvent être efficacement évacués.

La Section 3.1.1 s'applique également aux vendeurs ambulants.

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.

3.2 LOCAUX ET SALLES

3.2.1 Conception et aménagement

La construction des étals de vendeurs devra avoir l'agrément de l'autorité compétente.

3.2.2 Structures et accessoires internes

Les structures se trouvant à l'intérieur des établissements de production alimentaire devraient être construites solidement en matériaux durables et elles devraient être faciles à entretenir, à nettoyer et, le cas échéant, pouvoir être désinfectées. Les critères spécifiques ci-après devraient, en particulier, être satisfaits là où cela est nécessaire pour préserver la sécurité et la salubrité des produits alimentaires:

- les superficies des murs, cloisons et sols devraient être en matériaux étanches n'ayant aucun effet toxique pour l'usage auquel ils sont destinés;
- les murs et les cloisons devraient avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée à l'opération;
- les sols devraient être construits de manière à permettre un drainage et un nettoyage adéquats;
- les plafonds et accessoires suspendus au plafond devraient être construits et finis de manière à minimiser l'accumulation de saleté, la condensation de vapeur, et l'écaillage;
- les fenêtres devraient être faciles à nettoyer, être construites de manière à minimiser l'accumulation de saleté et, au besoin, être munies de grillages amovibles contre les insectes, pouvant être nettoyés. Si nécessaire, les fenêtres devraient être scellées;
- les portes devraient avoir une superficie lisse et non absorbante et elles devraient être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter;
- les plans de travail entrant directement en contact avec le produit alimentaire devraient être en bon état, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et à désinfecter. Ils devraient être construits avec des matériaux lisses et non absorbants et demeurer inertes au contact des aliments, des détergents et des désinfectants dans les conditions normales de travail;
- 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.

3.2.3 Locaux temporaires/mobiles et distributeurs automatiques

Les étals sur les marchés, les véhicules pour la vente itinérante et sur la voie publique et les locaux temporaires dans lesquels les aliments sont manutentionnés (par exemple, tentes) devraient être placés, conçus et construits de manière à éviter, autant que possible, la contamination des produits alimentaires et la pénétration de ravageurs.

En appliquant ces conditions et prescriptions spécifiques, tout danger en matière d'hygiène alimentaire lié à de telles installations devrait être suffisamment maîtrisé pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments.

3.3 MATERIEL

3.3.1 Considérations générales

Le matériel et les conteneurs (autres que les conteneurs et emballages non réutilisables) qui entrent en contact avec le produit alimentaire devraient être conçus et construits de manière à garantir, au besoin, qu'ils peuvent être convenablement nettoyés, désinfectés et entretenus afin d'éviter la contamination des aliments. Le matériel et les conteneurs devraient être fabriqués dans des matériaux n'ayant aucun effet toxique pour l'usage auquel ils sont destinés. Au besoin, le matériel devrait être durable et amovible ou pouvoir être démonté afin d'en permettre l'entretien, le nettoyage, la désinfection, le contrôle et, par exemple, de faciliter la détection éventuelle de ravageurs.

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

Tous les ustensiles devraient être 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 (1/2) 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.

L'ensemble des ustensiles et de la vaisselle lavés et propres devrait être manipulé, rangé ou, dans le cas des vendeurs ambulants, transporté à part des ustensiles et de la vaisselle sales et utilisés ainsi que des autres sources de contamination. L'ensemble lavé sera rangé dans un endroit propre et protégé, à l'abri des ravageurs ou de la vermine.

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

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

3.3.2 Conteneurs destinés aux déchets et aux substances non comestibles

Les conteneurs destinés aux déchets, aux sous-produits et aux substances non comestibles ou dangereuses devraient être expressément identifiables, convenablement construits, et au besoin, fabriqués dans un matériau étanche. Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clef pour empêcher la contamination délibérée ou accidentelle des produits alimentaires.

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.

3.4 INSTALLATIONS

3.4.1 Approvisionnement en eau

Un approvisionnement suffisant en eau potable, avec des installations appropriées pour le stockage, la distribution et le contrôle de la température, devrait être disponible chaque fois que nécessaire pour assurer la sécurité et la salubrité des produits alimentaires.

L'eau potable devrait répondre aux critères énoncés dans la dernière édition des Directives OMS pour la qualité de l'eau de boisson, ou être une eau de qualité supérieure. L'eau non potable (utilisée par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la réfrigération et autres utilisations analogues ne risquant pas de contaminer les produits alimentaires) doit être acheminée par des canalisations distinctes. Les canalisations

d'eau non potable doivent être identifiées et ne comporter aucun raccordement ni permettre un reflux dans les conduites d'eau potable.

3.4.2 Drainage et évacuation des déchets

Les établissements devraient disposer de systèmes et installations convenables de drainage et d'évacuation des déchets. Ceux-ci devraient être conçus et construits de manière à éviter le risque de contamination des aliments ou des approvisionnements d'eau potable.

3.4.3 Nettoyage

Des installations appropriées et convenablement conçues devraient être prévues pour le nettoyage des produits alimentaires, des ustensiles et de l'équipement. Au besoin, elles devraient être approvisionnées en eau potable chaude et froide.

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

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

Des installations adéquates pour le lavage des mains, notamment lavabos, savon et approvisionnement en eau potable, devraient être disponibles en toute circonstance.

3.4.4 Installations sanitaires et toilettes

Tous les établissements devraient comporter des installations sanitaires pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle et pour éviter la contamination des aliments. Le cas échéant, ces installations devraient comprendre:

- des dispositifs appropriés pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, notamment des lavabos munis de robinets d'eau chaude et d'eau froide (ou à une température convenablement réglée);
- des toilettes conçues conformément aux règles d'hygiène; et
- des vestiaires adéquats où le personnel puisse se changer.

Ces installations devraient être situées et indiquées de façon appropriée.

3.4.5 Eclairage

Un éclairage naturel ou artificiel adéquat devrait être assuré pour permettre à l'entreprise d'opérer dans des conditions d'hygiène. Son intensité devrait être adaptée à la nature de l'opération. Les dispositifs d'éclairage devraient, au besoin, être protégés de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de bris.

3.4.6 Entreposage

Au besoin, des installations adéquates devraient être prévues pour l'entreposage des aliments, des ingrédients et des produits chimiques non alimentaires, par exemple produits de nettoyage, lubrifiants et carburants. Le type d'entreposage requis dépendra de la nature de l'aliment. Au besoin, il faudrait prévoir des installations distinctes permettant d'entrepoiser en toute sécurité les produits d'entretien et les substances dangereuses.

3.5 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.5.1 Généralités

Les établissements et l'équipement devraient être convenablement entretenus et maintenus en bon état pour:

- faciliter toutes les procédures d'assainissement;
- fonctionner comme prévu;
- empêcher la contamination des aliments, par exemple, par des éclats de métal, de la peinture qui s'écaille, des débris et des produits chimiques.

Le nettoyage devrait éliminer les résidus alimentaires et la saleté, qui peuvent être une source de contamination. Les méthodes et le matériel de nettoyage dépendront de la nature de l'entreprise alimentaire. Une désinfection peut être nécessaire après le nettoyage.

Les produits chimiques de nettoyage devraient être manipulés et utilisés avec soin conformément aux instructions du fabricant, et conservés, si nécessaire, à part des aliments, dans des récipients clairement identifiés, pour éviter le risque de contamination des aliments.

3.5.2 Procédures et méthodes de nettoyage

Le nettoyage peut être effectué en utilisant séparément ou conjointement des méthodes physiques, telles que la chaleur, le récurage, l'aspirateur ou autres méthodes évitant l'emploi d'eau et des méthodes chimiques utilisant les détergents, alcalis ou acides.

Le cas échéant, le nettoyage consistera à:

- enlever les débris visibles des surfaces;
- appliquer une solution détergente pour détacher la saleté et le film bactérien et les maintenir en solution ou en suspension;
- rincer avec de l'eau conforme à la Section 4, pour enlever les saletés détachées et les résidus de détergents;
- nettoyer à sec ou par toute autre méthode appropriée pour enlever et ramener les résidus et les débris; et
- au besoin, désinfecter.

3.6 PROGRAMMES DE NETTOYAGE

3.6.1 Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient assurer que toutes les parties de l'établissement sont propres, et devraient inclure le nettoyage de l'équipement de nettoyage.

3.6.2 Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient être suivis de manière continue et efficace afin d'assurer qu'ils sont adaptés et efficaces, et être accompagnés au besoin d'attestations.

3.6.3 Lorsque des programmes de nettoyage sont appliqués, ils devraient spécifier:

- les zones, les équipements et ustensiles à nettoyer;
- les responsabilités pour les différentes tâches;
- les méthodes et la fréquence de nettoyage; et
- les procédures de suivi.

3.6.4 Le cas échéant, les programmes devraient être établis en consultation avec les conseillers spécialistes concernés.

3.7 SYSTEMES DE LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS

3.7.1 Généralités

Les ravageurs constituent une menace majeure pour la sécurité et la salubrité des aliments. Les infestations de ravageurs peuvent survenir lorsqu'il existe des sites de reproduction et une source de nourriture. De bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées pour éviter de créer un environnement propice aux ravageurs. De bonnes mesures d'assainissement, d'inspection des matières premières et de surveillance peuvent réduire au minimum les risques d'infestation et, par conséquent, limiter le recours aux pesticides.

3.7.2 Eviter l'accès

Les bâtiments devraient être maintenus en bon état et entretenus de manière à éviter l'accès des ravageurs et à éliminer les sites de reproduction potentiels. Les orifices, les drains et autres lieux par lesquels les ravageurs sont susceptibles d'avoir accès devraient être scellés hermétiquement. L'installation de grillages sur les fenêtres, portes et bouches d'aération résoudra en partie le problème. Les animaux devraient autant que possible être exclus des usines et établissements de transformation des aliments.

3.7.3 Installation des ravageurs

La présence de nourriture et d'eau favorise l'installation des ravageurs. Les aliments susceptibles d'attirer les ravageurs devraient être placés dans des récipients hermétiques et/ou entreposés au-dessus du sol et à l'écart des

murs. Les zones à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments contenant des aliments devraient être maintenues propres. Au besoin, les déchets devraient être stockés dans des conteneurs munis d'un couvercle et inaccessibles aux ravageurs.

3.7.4 *Suivi et détection*

La présence d'infestations devrait être régulièrement contrôlée dans les établissements et les zones adjacentes.

3.7.5 *Eradication*

Les infestations de ravageurs devraient être traitées immédiatement et sans porter atteinte à la sécurité et à la salubrité des aliments. Le traitement chimique, physique ou biologique devrait être mis en oeuvre sans entraîner de risque pour la sécurité ou la salubrité des aliments.

3.8 TRAITEMENT DES DECHETS

3.8.1 Des dispositions adéquates doivent être prises pour enlever et entreposer les déchets. Ceux-ci ne doivent pas s'accumuler dans les aires de manipulation et de stockage des aliments et les zones avoisinantes, sauf si cela est inévitable pour la bonne marche de l'entreprise.

3.8.2 Les entrepôts recevant les déchets doivent être maintenus propres.

3.9 ASSAINISSEMENT

3.9.1 *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 aux présentes Directives.

3.9.2 *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.

3.9.3 *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 3.3.1.2. 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.

3.9.4 *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 3.3.1.2.

3.9.5 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.

3.10 SURVEILLANCE DE L'EFFICACITE

Il faudrait surveiller l'efficacité des systèmes d'assainissement; les vérifier périodiquement au moyen d'inspections d'audit pré-opérationnel ou, le cas échéant, de prélèvement d'échantillons microbiologiques dans l'environnement et sur les superficies en contact avec les aliments, et les revoir régulièrement de manière à les adapter en fonction de l'évolution des circonstances.

SECTION IV - CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE

Objectifs:

La salubrité et la préparation des aliments selon les règles de l'hygiène, et donc la santé des consommateurs, ne doivent pas être compromises par l'incapacité des vendeurs à offrir des installations et conditions adéquates conformément aux présentes Directives. Les autorités compétentes devraient s'efforcer de fournir des centres spéciaux dans un lieu qui offre des installations adéquates et des services conformément aux présentes Directives, où des espaces peuvent être loués aux vendeurs. Ces centres de restauration situés sur la voie publique devront:

- **fournir un environnement destiné à l'entreposage, à la préparation et à la vente d'aliments sûrs;**
- **fournir les services nécessaires, tels que: eau potable, éclairage adéquat, drainage et évacuation des déchets solides et des eaux usées;**
- **fournir un environnement propice à la vente aux consommateurs d'aliments sûrs;**
- **fournir un cadre adéquat pour que les autorités pertinentes conduisent des programmes d'information, d'éducation et de formation pour les responsables/chefs de maîtrise, les vendeurs et les consommateurs;**
- **encourager les activités de l'Association des vendeurs.**

Justification:

Limiter la probabilité que les vendeurs mettent en danger la salubrité des aliments du fait de l'impossibilité d'offrir un environnement sûr et respectueux de l'hygiène et des conditions adaptées à la préparation et à la vente d'aliments salubres.

4.1 DISPOSITIONS GENERALES

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.

4.2 EMLACEMENT, CONCEPTION ET CONSTRUCTION

4.2.1 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 3.1 - Emplacement*, des présentes Directives.

4.2.2 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 et adéquate 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) assurer 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.

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 de tests chimiques. Le prélèvement de l'échantillon devrait se faire 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.

4.2.3 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, énoncées à la Section 3.2 *Locaux et salles* 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) lorsqu'il y a lieu 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'évacuation 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, 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; et
- 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.

4.3 DECHETS LIQUIDES ET SOLIDES

4.3.1 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 de 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; et
- d) être conformes à toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets liquides.

4.3.2 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 prévoir 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; ou bien
 - ii) 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 les mesures pratiques afin d'éliminer et de prévenir toute infestation; et
- e) le respect de toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

4.4 INSTALLATIONS RESERVEES A LA CLIENTELE

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) avoir des parois en matériau solide, jusqu'à une hauteur appropriée, faciles à entretenir, nettoyer et désinfecter;
- 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; et
- f) les portes devraient être équipées d'un dispositif leur permettant de se refermer d'elles-mêmes.

SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

Objectifs:

Produire des aliments salubres et propres à la consommation humaine grâce à :

- **l'élaboration de critères à respecter dans la fabrication et la manutention de denrées alimentaires spécifiques, en ce qui concerne les matières premières, la composition, la transformation, la distribution et l'utilisation finale; et**
- **la conception, la mise en place, le suivi et la révision de systèmes de contrôle efficaces.**

Justification:

Réduire les risques d'aliments dangereux en prenant des mesures préventives visant à garantir la sécurité et la salubrité des aliments à un stade approprié des opérations par la maîtrise des dangers liés aux aliments.

5.1 PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES INGREDIENTS

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes:

- 5.1.1 L'approvisionnement en ingrédients, y compris la glace, devrait provenir de sources connues et fiables.
- 5.1.2 La méthode de manipulation utilisée devrait permettre de limiter la perte d'éléments nutritifs.
- 5.1.3 Fraîcheur et salubrité des ingrédients comme conditions de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.
- 5.1.4 Les ingrédients devraient être transportés de manière à éviter toute exposition au milieu ambiant, toute détérioration ou toute contamination.
- 5.1.5 Seuls devraient être utilisés, et jusqu'à concurrence seulement des quantités prescrites, les additifs alimentaires autorisés.

5.2 CUISSON ET PREPARATION

- 5.2.1 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.
- 5.2.2 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.
- 5.2.3 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.
- 5.2.4 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 indépendamment 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 au développement 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.

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

5.2.6 L'eau de boisson, 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 toute autre façon, avec un agent chimique approprié par exemple.

5.2.7 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 dispositions relatives aux récipients pour l'eau figurant dans les présentes Directives.

5.2.8 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.

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

5.3 SERVICE DES ALIMENTS

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes:

5.3.1 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.

5.3.2 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.

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

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

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

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

5.3.7 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.

5.3.8 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.

5.3.9 Les personnes chargées de la manutention 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.

5.3.10 Les aliments destinés à la vente sur la voie publique qui doivent être servis sans interruption devraient être protégés de la contamination par le milieu ambiant et conservés aux températures suivantes:

- a) aliments servis chauds: 60°C ou plus;
- b) aliments servis froids: 7°C ou moins;

c) aliments servis congelés: -18°C ou moins.

5.3.11 Un chauffe-plats devrait être utilisé pour garder les aliments aux températures souhaitées (Section 5.3.10 i)); il ne devrait pas servir à réchauffer les plats (Section 5.2.8).

5.4 ALIMENTS NON CONSOMMES

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.

5.5 TRANSPORT DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE

5.5.1 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.

5.5.2 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 par le milieu ambiant.

5.5.3 Les produits périssables tels que lait, produits laitiers etc. devraient être transportés jusqu'au point de vente en récipients isolants à une température maximale de 4°C.

5.5.4 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.

5.6 UTILISATION ET ENTRETIEN

Les véhicules et conteneurs pour le transport des aliments devraient être maintenus en bon état de propreté, d'entretien et de marche. Lorsque le même véhicule ou conteneur est utilisé pour transporter des aliments différents ou des articles non alimentaires, il faudrait le nettoyer à fond et, au besoin, le désinfecter entre chaque chargement.

5.7 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

5.7.1 Les aliments devraient, en toute circonstance, être tenus propres et indemnes de contamination, et être convenablement protégés des ravageurs tels que rats, souris, mouches, cafards, fourmis, etc. et des contaminants du milieu ambiant, et être stockés lorsqu'il y a lieu aux températures appropriées.

5.7.2 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 substances pouvant être cause de contamination.

5.7.3 Une fois nettoyé, selon les dispositions énoncées aux sections 5.2.1 et 5.2.2, l'essentiel des denrées crues périssables, y compris les légumineuses, les céréales ou les légumes secs concassés humides devraient être rangées dans des récipients propres séparés, placés de préférence dans une glacière propre, un réfrigérateur ou un congélateur pour empêcher qu'elles ne s'abîment.

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

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

5.7.6 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.

5.8 ASPECTS-CLES DES SYSTEMES DE CONTROLE

5.8.1 Réglage de la température et de la durée

Un mauvais réglage de la température est l'une des causes les plus fréquentes d'intoxication alimentaire ou de détérioration des aliments. Un contrôle doit être exercé sur la durée et la température de la cuisson, de la réfrigération, de la transformation et du stockage. Il faudrait mettre en place des mécanismes pour garantir un contrôle efficace de la température lorsque celle-ci est décisive pour la sécurité et la salubrité des aliments.

Les systèmes de contrôle de la température devraient prendre en compte les éléments suivants:

- la nature de l'aliment, par exemple son pourcentage d'eau libre, son pH, ainsi que le type et le niveau initial probable de micro-organismes;
- la durée de conservation prévue pour le produit;
- la méthode d'emballage et de traitement;
- les modalités d'utilisation, par exemple cuisson/transformation ou prêt à la consommation.

Ces systèmes devraient aussi spécifier les tolérances concernant les variations de temps et température.

Les dispositifs d'enregistrement de la température devraient être vérifiés à intervalles réguliers et leur exactitude devrait être contrôlée.

5.8.2 Contamination microbiologique croisée

Les agents pathogènes peuvent être transférés d'un aliment à un autre, soit par contact direct, soit par les personnes chargées de la manipulation des aliments, les surfaces de contact ou l'air. Les aliments crus non transformés devraient être efficacement séparés, dans l'espace ou dans le temps, des aliments prêts à consommer, moyennant un nettoyage efficace intermédiaire et, s'il y a lieu, une désinfection.

Il peut être nécessaire de restreindre ou de contrôler l'accès aux zones de transformation. Lorsque les risques sont particulièrement élevés, on doit exiger du personnel qu'il se change, notamment qu'il porte un vêtement protecteur propre y compris des chaussures et qu'il se lave les mains, avant d'accéder aux aires de transformation.

Les surfaces, ustensiles, matériels, équipements et accessoires devraient être nettoyés à fond et, au besoin, désinfectés après la manipulation et la transformation d'aliments crus, en particulier la viande et la volaille.

5.8.3 Contamination physique et chimique

Il faudrait mettre en place des systèmes pour empêcher la contamination des aliments par des corps étrangers comme éclats de verre ou de métaux provenant des machines, poussières, émanations nocives et substances chimiques indésirables. Lors de la fabrication et de la transformation, des dispositifs de détection ou de tri devraient être utilisés, au besoin.

5.9 EXIGENCES CONCERNANT LES MATIERES PREMIERES

5.9.1 Seuls des matières premières et des ingrédients salubres et satisfaisants devraient servir à la préparation des aliments. Aucune matière première ou ingrédient ne devrait être accepté dans un établissement si l'on sait qu'il contient des parasites, des micro-organismes indésirables, des pesticides, des médicaments vétérinaires ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères ne pouvant être ramenés à un niveau acceptable par des opérations normales de tri et/ou de transformation. Le cas échéant, il faudrait énoncer et mettre en oeuvre des dispositions applicables aux matières premières.

5.9.2 Les stocks de matières premières et ingrédients devraient être soumis à une rotation efficace.

5.10 EAU

5.10.1 En contact avec les aliments

Seule de l'eau potable devrait être utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, à l'exception des cas ci-après:

- pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre les incendies et autres activités non alimentaires; et
- pour certaines opérations (refroidissement rapide, par exemple) et dans certaines zones de manipulation des aliments, à condition que cela ne représente pas un risque pour la sécurité et la salubrité des aliments (par exemple, utilisation d'eau de mer propre).

L'eau recyclée devrait être traitée et maintenue dans des conditions assurant qu'aucun risque pour la sécurité et la salubrité des aliments ne résulte de son utilisation. Le processus de traitement devrait être efficacement surveillé. On peut utiliser de l'eau recyclée n'ayant subi aucun traitement ultérieur, ainsi que de l'eau récupérée au cours du processus d'évaporation ou de déshydratation du produit, à condition que cela ne représente pas un risque pour la sécurité et la salubrité des aliments.

5.10.2 Comme ingrédient

De l'eau potable doit être utilisée partout où cela est nécessaire pour éviter la contamination des aliments.

5.10.3 Glace et vapeur

La glace devrait être fabriquée avec de l'eau conforme aux dispositions de la Section 3.4.1. La glace et la vapeur devraient être produites, manipulées et stockées d'une manière susceptible de les protéger contre la contamination.

La vapeur utilisée en contact direct avec les aliments ou avec les surfaces en contact avec les aliments ne devrait pas représenter une menace pour la sécurité et la salubrité des aliments.

5.11 GESTION ET SUPERVISION

Le type de contrôle et de supervision requis dépendra de la taille de l'entreprise, de la nature de ses activités et de la catégorie d'aliments en cause. Les responsables et les agents de maîtrise devraient avoir une connaissance suffisante des principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour apprécier les risques potentiels, prendre des mesures préventives et correctives appropriées et assurer un suivi et une surveillance efficaces.

5.12 SERVICE CONSULTATIF POUR LA VENTE D'ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE

Pour faciliter l'application du code d'usages qu'elle a élaboré, l'autorité compétente devrait fournir des responsables et agents de maîtrise dont le rôle serait le suivant:

- 5.12.1 travailler avec les vendeurs en leur donnant des avis et conseils sur place afin d'améliorer leurs opérations conformément aux dispositions des Directives;
- 5.12.2 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;
- 5.12.3 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 les Directives soient bien comprises et correctement appliquées;
- 5.12.4 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;
- 5.12.5 informer les consommateurs conformément à la Section 7.7 des présentes Directives.
- 5.12.6 Les responsables et agents de maîtrise 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.
- 5.12.7 Les responsables et agents de maîtrise devraient jouir de la confiance et du respect des vendeurs, des consommateurs et du personnel chargé de faire appliquer la réglementation.
- 5.12.8 Les responsables et agents de maîtrise devraient dans toute la mesure possible connaître les dispositions du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)).
- 5.12.9 Les services consultatifs pour la vente d'aliments sur la voie publique devraient disposer des moyens nécessaires pour s'acquitter efficacement de leur mission.

SECTION VI - HYGIÈNE CORPORELLE

Objectifs:

Faire en sorte que les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments ne risquent pas de les contaminer grâce:

- **au maintien d'un degré approprié de propreté corporelle;**
- **à un comportement approprié.**

Justification:

Les personnes qui n'observent pas un niveau suffisant de propreté personnelle, qui souffrent de certaines maladies ou affections, ou se comportent de manière inappropriée, peuvent contaminer les aliments et transmettre des maladies aux consommateurs.

6.1 ETAT DE SANTE

6.1.1 Tout vendeur, serveur ou préparateur d'aliments devra, pendant son travail, porter le badge d'identification qu'aurait pu lui remettre et lui prescrire l'autorité compétente.

6.1.2 Les personnes reconnues ou suspectes d'être atteintes ou porteuses d'une maladie ou affection transmissible par les aliments ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments. Toute personne concernée devrait immédiatement informer la direction de sa maladie ou des symptômes de sa maladie.

6.1.3 L'examen médical des personnes en contact avec les aliments ne devrait avoir lieu que s'il est requis pour des raisons cliniques ou épidémiologiques.

6.2 MALADIES ET BLESSURES

Les affections qui doivent être signalées à la direction, afin que celle-ci envisage la nécessité éventuelle d'un examen médical et/ou d'une exclusion des aires de manutention des aliments, sont les suivantes:

- jaunisse;
- diarrhées;
- vomissements;
- fièvre;
- mal de gorge accompagné de fièvre;
- lésions de la peau visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.); et
- écoulements de l'oreille, des yeux ou du nez.

6.3 PROPRETE CORPORELLE

6.3.1 Les personnes qui manipulent les aliments devraient observer un haut degré de propreté corporelle et, le cas échéant, porter des vêtements, un couvre-chef et des chaussures appropriés. Le personnel affecté de coupures et blessures, s'il est autorisé à poursuivre son travail, devrait les protéger par des pansements étanches. Les ongles devraient être coupés court et tenus propres en permanence, les cheveux devraient être propres et coiffés, et un couvre-chef devrait être utilisé pendant les opérations.

6.3.2 Le personnel devrait toujours se laver les mains lorsque le manque d'hygiène corporelle risque de se répercuter négativement sur la sécurité des aliments, par exemple:

- avant de manipuler des aliments;
- immédiatement après avoir utilisé les toilettes; et

- après avoir manipulé des aliments crus ou tout produit contaminé, si cela risque d'entraîner la contamination d'autres aliments; il faut, le cas échéant, éviter de manipuler des aliments prêts à la consommation.

6.4 COMPORTEMENT PERSONNEL

6.4.1 Les personnes qui manipulent les aliments devraient éviter les comportements susceptibles d'entraîner une contamination des aliments, par exemple:

- fumer
- cracher;
- mâcher ou manger;
- éternuer ou tousser à proximité d'aliments non protégés.

6.4.2 Les effets personnels tels que bijoux, montres, épingles ou autres objets ne devraient pas être portés ou introduits dans les aires de manutention des aliments, s'ils représentent une menace pour la sécurité et la salubrité des aliments.

6.4.3 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.

6.5 VISITEURS

Les visiteurs admis dans les aires de transformation ou de manutention devraient, le cas échéant, porter des vêtements de protection et observer les autres dispositions de la présente section relatives à l'hygiène corporelle.

SECTION VII - FORMATION

Objectif:

Les opérateurs du secteur alimentaire qui entrent directement ou indirectement en contact avec des aliments devraient recevoir une formation et/ou des instructions en matière d'hygiène alimentaire à un niveau adapté aux opérations qu'ils accomplissent.

Justification:

La formation a une importance fondamentale dans tout système d'hygiène alimentaire. Toutes les personnes dont les activités ont trait à l'alimentation doivent recevoir une formation et/ou des instructions en matière d'hygiène et faire l'objet d'une supervision, faute de quoi elles représentent une menace potentielle pour la sécurité et la salubrité des aliments.

7.1 PRISE DE CONSCIENCE ET RESPONSABILITES

La formation en matière d'hygiène alimentaire a une importance fondamentale. L'ensemble du personnel devrait être conscient de son rôle et de ses responsabilités dans la protection des aliments contre la contamination et la détérioration. Les personnes qui manipulent les aliments devraient avoir les connaissances et les compétences nécessaires pour le faire selon les règles d'hygiène. Celles qui manipulent des produits de nettoyage puissants ou d'autres produits chimiques dangereux devraient savoir les manipuler en toute sécurité.

7.2 PROGRAMMES DE FORMATION

Les facteurs à prendre en compte pour évaluer le niveau de formation requis comprennent:

- la nature des aliments, en particulier leur aptitude à favoriser la prolifération de micro-organismes pathogènes ou de décomposition;
- la manière dont les aliments sont manipulés et emballés, y compris les risques de contamination;
- l'ampleur ou la nature du traitement ou de la préparation ultérieure avant la consommation finale;

- les conditions dans lesquelles le produit sera entreposé; et
- le délai prévu avant consommation.

7.3 INSTRUCTION ET SUPERVISION

7.3.1 Des évaluations périodiques de l'efficacité des programmes de formation et d'instruction devraient être effectuées, de même qu'une supervision de routine et des vérifications pour s'assurer que les procédures sont efficacement mises en oeuvre.

7.3.2 Les dirigeants et responsables des processus de transformation des produits alimentaires devraient avoir les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour être à même de juger des risques potentiels et de prendre les mesures nécessaires pour parer aux déficiences.

7.4 RECYCLAGE

Les programmes de formation devraient être revus régulièrement et actualisés si nécessaire. Des systèmes devraient être mis en place pour assurer que les personnes chargées de la manipulation des aliments restent informées de toutes les procédures nécessaires pour maintenir la sécurité et l'acceptabilité des aliments.

7.5 FORMATION DES VENDEURS

7.5.1 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 d'autres établissements reconnus ou agréés par les pouvoirs publics.

7.5.2 Les vendeurs devraient aussi être mis au fait de leur responsabilité envers les consommateurs et informés des possibilités de crédit et autres sources de financement pour les aider à améliorer leur entreprise.

7.5.3 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 à l'intention des vendeurs et des consommateurs.

7.6 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 compétentes et de faciliter la mise en oeuvre des mesures de contrôle.

7.7 ÉDUCATION DU CONSOMMATEUR

7.7.1 Les programmes d'éducation sanitaire devraient porter sur les principes généraux d'hygiène alimentaire. En particulier, les consommateurs devraient être informés des liens qui existent entre le contrôle de la durée et de la température de cuisson et les maladies transmises par les aliments.

7.7.2 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.

7.7.3 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.

7.7.4 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.