

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CODE D'USAGES RÉGIONAL EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN ASIE

CXC 76R-2017

Adopté en 2017.

INTRODUCTION

On entend par «aliments vendus sur la voie publique» ou encore «aliments vendus dans la rue» les aliments et les boissons préparés et/ou vendus dans la rue ou autres lieux publics pour consommation immédiate ou consommation ultérieure sans autre transformation ou préparation¹. L'urbanisation et la croissance démographique devraient se poursuivre à un rythme rapide et les aliments vendus sur la voie publique, qui constituent pour l'essentiel mais pas exclusivement un phénomène urbain, se développeront en conséquence.

Les aliments vendus sur la voie publique sont appréciés non seulement pour leur grande diversité, leur saveur unique, leur accès facile mais aussi pour la sécurité alimentaire à un faible coût. Ils offrent un moyen d'existence à de très nombreux travailleurs. Ils préservent les traditions culinaires locales ou régionales.

SECTION 1 - OBJECTIFS

Le présent Code traite des conditions d'hygiène dont il faut tenir compte lorsqu'on élabore des mesures de contrôle relatives aux aliments vendus sur la voie publique.

SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 Champ d'application

Le présent Code définit les pratiques générales en matière d'hygiène qui doivent être suivies pour que les aliments vendus sur la voie publique soient sûrs. Il sera utile aux trois principales parties prenantes (les vendeurs/manipulateurs d'aliments, les consommateurs et les autorités compétentes) qui doivent intervenir pour que les aliments vendus sur la voie publique présentent les conditions d'hygiène voulues.

2.2 Utilisation

Le présent Code est destiné à être utilisé par les pays asiatiques afin de garantir la sécurité sanitaire et l'hygiène de tous les aliments vendus sur la voie publique.

2.3 Définitions

Aux fins du présent Code, les mots et expressions ci-après sont définis comme suit:

- **Matériel²**

Tout ou partie d'un appareil, récipient, conteneur, ustensile, mécanisme, instrument ou dispositif utilisé pour préparer, conserver, manipuler, nettoyer, vendre, fournir ou livrer des aliments.

- **Propre**

Exempt de saleté, poussière, graisse, déchet, résidus alimentaires ainsi que de toute autre matière étrangère et odeur indésirable.

- **Eau propre²**

Toute eau qui ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments dans les circonstances de son utilisation.

¹ *Essential safety requirements for street vended foods, OMS-1996.*

² *Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) (CAC/RCP 71R-2013).*

- **Contaminant³**

Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire ou à l'aliment utilisé pour nourrir les animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine, mais qui est cependant présente dans celle-ci ou celui-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée ou dudit aliment pour animaux, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Le terme ne comprend pas les débris d'insectes, poil de rongeurs et autres substances étrangères.

- **Vaisselle/couverts**

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

- **Contamination croisée**

Transfert de microorganismes ou d'autres substances nocives d'un aliment (en général cru) à un autre soit par contact direct soit par les personnes qui manipulent les aliments, les surfaces de contact ou l'air. La contamination croisée peut aussi subvenir lorsque des aliments crus touchent ou gouttent sur des aliments cuits ou prêts à consommer.

- **Client/consommateur**

Personne ou groupe de personnes qui achète l'aliment pour le consommer.

- **Objets jetables**

Tout appareil, récipient, instrument, ustensile, serviette, gant ou emballage destiné à n'être utilisé qu'une seule fois pour la préparation, l'entreposage, l'exposition, le service ou la vente des aliments.

- **Surfaces en contact avec les aliments**

Toute surface susceptible d'entrer en contact avec les aliments pendant la préparation, la cuisson, la manipulation et le service

- **Manipulateur d'aliments⁴**

Toute personne qui touche les aliments, du matériel ou un ustensile utilisé dans la manutention des aliments, ou qui entre en contact avec eux

- **Hygiène des aliments³**

Conditions et mesures nécessaires pour la production, l'élaboration, l'emmagasiner et la distribution des denrées alimentaires afin d'obtenir des produits en bon état, salubres, inoffensifs et convenables pour la consommation humaine.

- **Sécurité sanitaire des aliments⁵**

Assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur lorsqu'ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

- **Micro-organismes²**

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

- **Aliments périssables**

Aliments pouvant faire l'objet de détérioration et d'altération rapides et/ou de croissance de microorganismes avec ou sans production de toxines ou de métabolites lorsqu'ils ne sont pas conservés dans les conditions de stockage requises (notamment, lait et produits laitiers, œufs, viande, volaille, poisson, etc.).

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dernière édition.

⁴ *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective* (CAC/RCP 39-1993).

⁵ *Directives régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique)* (CAC/GL 22R-1997).

- **Ravageurs⁴**

Insectes, oiseaux, rongeurs et tous autres animaux capables de contaminer directement ou indirectement les aliments.
- **Eau potable/eau de boisson²**

Eau traitée qui est conforme aux directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.
(La dernière version du document s'applique.)
- **Aliment cru**

Aliment qui n'est pas cuit.
- **Prêt à consommer**

Tout aliment (boissons comprises) qui est prêt à être consommé immédiatement (peut être cru ou cuit, chaud ou réfrigéré) sans subir d'autre transformation au point de vente.
- **Réceptacle hermétiquement clos**

Désigne tout réceptacle à usage alimentaire, par exemple:

 - a) réceptacles hermétiquement fermés;
 - b) bocaux hermétiques, avec fermeture de type étrier et couronne;
 - c) bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
 - d) bocaux et bouteilles de verre ou de plastique à capsules vissées;
 - e) boîtes métalliques scellées.
- **Aliments vendus sur la voie publique**

Aliments et boissons préparés et/ou vendus dans la rue et autre lieu public pour consommation immédiate ou consommation ultérieure.
- **Centre de restauration situé sur la voie publique²**

Tout lieu ou établissement public destiné par l'autorité compétente à la préparation, à l'exposition et à la vente par plusieurs commerçants d'aliments sur la voie publique.
- **Étal destiné à la vente d'aliments sur la voie publique**

Désigne l'endroit où des aliments sont préparés, exposés, servis ou vendus au public. Il peut s'agir de charrettes, de tables, de tréteaux, de paniers, de chaises, de véhicules etc. avec ou sans roues ainsi que de toute autre structure qui y serait ajoutée.
- **Vendeur d'aliments sur la voie publique**

Toute personne qui vend des aliments sur la voie publique, sur un étal, dans un kiosque, dans une charrette ou dans un centre de restauration situé sur la voie publique.
- **Eaux usées**

Déversement d'eaux usées provenant de l'activité des vendeurs.

SECTION 3 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

3.1 Règles et réglementations

Des règles et réglementations appropriées doivent être rédigées de manière à être facilement appliquées, et permettre le contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme partie intégrante du processus de préparation des aliments. Ces règles et réglementations doivent être établies, soit séparément, soit en les incorporant dans la législation alimentaire existante.

3.2 Enregistrement/licences des vendeurs

1. Lorsque la législation nationale l'exige, les vendeurs d'aliments sur la voie publique doivent être enregistrés auprès de l'autorité compétente ou titulaires d'une licence délivrée par l'autorité compétente avant de démarrer leur entreprise. La preuve de l'inscription ou de l'identité émise par l'autorité compétente doit être mise en évidence sur la charrette, le kiosque etc.

2. L'autorité compétente doit délivrer ou renouveler la licence de tout vendeur d'aliments sur la voie publique qui se conforme à l'ensemble des dispositions du code d'usages en matière d'hygiène établi par l'autorité compétente.

SECTION 4 - PARTIES PRENANTES DANS LA VENTE D'ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE

3. La présente section traite des rôles et des responsabilités essentielles des trois parties prenantes importantes.

4.1 Vendeurs d'aliments sur la voie publique

4. Tous ceux qui interviennent dans la vente d'aliments sur la voie publique doivent observer pendant leur activité les règles suivantes:

- **Hygiène personnelle:** porter des vêtements propres, une résille, etc. Lorsque le port de gants s'avère nécessaire, ceux-ci devraient être jetables et propres. Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres, et éviter de porter des bijoux, des ornements etc. durant la préparation des aliments. Les coupures non infectées seront entièrement protégées au moyen d'un pansement imperméable solidement fixé et régulièrement changé.
- **Comportement conforme aux règles de l'hygiène:** s'abstenir de manger, de mâcher, de fumer et de se moucher en manipulant les aliments. S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher ou de se gratter le nez, les oreilles ou autres orifices corporels, ou encore de se toucher toute autre partie du corps, de toucher un téléphone mobile, de l'argent etc. en manipulant des aliments. Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments ou au-dessus d'eux. Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après avoir été aux toilettes, après avoir éternué, touché une surface quelconque ou autre activité de ce type.
- **État de santé:** ne pas manifester l'un des symptômes suivants: jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, maux de gorge, écoulements des oreilles, des yeux ou du nez, toux fréquente et rapide, lésions cutanées visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.)

5. La sensibilisation, la motivation et les activités de formation doivent permettre le respect de ce qui précède.

4.2 Consommateurs

6. Les consommateurs doivent s'abstenir de manger ou de mâcher, de fumer, de cracher près des aliments exposés ou de les toucher.
7. Les consommateurs ne doivent pas jeter de déchets dans la zone, ni éternuer ou tousser à proximité des aliments.
8. Les consommateurs doivent toujours jeter les restes dans la boîte à ordures.
9. Les consommateurs doivent signaler, le cas échéant, aux autorités concernées tout comportement contraire à l'hygiène des vendeurs.

4.3 Autorités⁶

10. Afin de garantir une gestion correcte des aliments vendus sur la voie publique, il convient d'adopter une approche multisectorielle faisant intervenir toutes les autorités concernées, à savoir le personnel chargé de la sécurité sanitaire des aliments, l'organe local ou la municipalité, le département du développement urbain, la police, etc.

11. Les autorités doivent :

- surveiller les conditions d'hygiène des aliments proposés à la vente sur la voie publique;
- surveiller les conditions environnementales, la sécurité sanitaire de l'eau, l'enlèvement des ordures, etc.;
- sensibiliser, motiver et former les vendeurs d'aliments sur la voie publique ainsi que les consommateurs de manière régulière;
- faire intervenir des spécialistes et des organisations bénévoles ayant les compétences et l'expérience voulues dans la gestion des activités de sensibilisation, de motivation et de formation des vendeurs et des consommateurs.

⁶ Sur la base des informations et observations figurant dans la publication: *Food, Nutrition and Agriculture*, FAO/ANA, 17/18, 1996 (pp 30-37, *Street foods of Calcutta*, I. Chakravorty et al).

SECTION 5 - EMLACEMENT, CONCEPTION, STRUCTURE ET MATÉRIEL**5.1 Étals/charrettes/kiosques destinés à la vente d'aliments sur la voie publique**

12. La structure des étals, des charrettes et des kiosques doit de préférence être approuvée par l'autorité compétente. Les étals destinés à la vente d'aliments sur la voie publique doivent être situés dans des zones propres, ventilées et non polluées. L'accès doit être libre et l'espace entre les kiosques doit être suffisant.
13. Les étals, charrettes et kiosques doivent tous être couverts afin d'empêcher la contamination des aliments.
14. L'ensemble des cuisinières, installations de lavage, plans de travail, étagères et armoires sur lesquels ou dans lesquels sont placés des aliments doivent être à une hauteur suffisante au-dessus du sol pour empêcher la contamination.
15. Les étals, charrettes et kiosques doivent être faits de matériaux sûrs qui peuvent être nettoyés et désinfectés facilement.
16. Les boîtes à ordures doivent être couvertes et fabriquées de matériaux qui peuvent être nettoyés et désinfectés facilement.
17. Les étals, charrettes et kiosques doivent comporter des espaces d'entreposage séparés pour les aliments crus et les aliments cuits.
18. Des installations sanitaires équipées d'eau doivent être fournies aux vendeurs et aux consommateurs à une distance sûre de la zone de manipulation des aliments dans les étals.
19. Des installations appropriées pour le lavage des mains, avec de l'eau propre, du savon et autres agents de nettoyage doivent être prévues et maintenues dans de bonnes conditions de propreté et d'hygiène.

5.2 Centres de restauration situés sur la voie publique

20. La conception du centre de restauration sur la voie publique doit:
 - être étudiée par l'autorité compétente;
 - prévoir un espace suffisant et permettre l'agencement ordonné des étals de vendeurs pour la manipulation, la préparation, le stockage et le service des aliments;
 - permettre, à l'entrée comme à la sortie des centres, l'agencement en bon ordre des matières premières et des marchandises, car cela contribuera à empêcher des sources éventuelles de contamination des aliments;
 - 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 source de contamination des aliments;
 - prévoir des zones appropriées, suffisantes pour le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles. Elles doivent être situées de manière à ne pas contaminer les aliments.
 - prévoir des sols lisses, cimentés, carrelés, équipés de bouches d'égout convenablement disposées afin d'évacuer les eaux superficielles et de faciliter le nettoyage et la désinfection;
 - fournir un éclairage suffisant, judicieusement disposé pour faciliter la préparation, la manipulation, le stockage et le service des aliments;
 - prévoir, au-dessus des fourneaux, des hottes, permettant l'extraction des gaz de combustion et de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre;
 - comporter un approvisionnement abondant en eau potable, ainsi que des installations convenables pour son entreposage;
 - comporter un système d'égout approprié permettant l'évacuation des eaux usées;
 - comporter des rayonnages ou caisses pour des récipients à usage multiple ou des bouteilles avec des fermetures étanches.

SECTION 6 - ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

6.1 Entretien

21. Les étals et les surfaces de travail doivent être maintenus en bon état de manière à éviter la contamination des aliments par suite de surfaces écaillées, de clous desserrés ou de fissures.

6.2 Approvisionnement en eau et qualité de l'eau

22. Les vendeurs doivent avoir accès à de l'eau propre.
23. La qualité de l'eau doit être contrôlée régulièrement aux trois points suivants: à la source, après la collecte dans des récipients et aux points d'utilisation.
24. Les vendeurs doivent avoir connaissance des procédures d'utilisation et de stockage de l'eau et de la glace dans de bonnes conditions d'hygiène.

6.3 Lutte contre les ravageurs

25. Chaque vendeur doit prendre en toutes circonstances les mesures appropriées pour que son étal reste exempt de ravageurs afin d'empêcher la contamination des aliments.
26. Tout aliment contaminé doit être éliminé de manière appropriée. Il faut empêcher la contamination des aliments par des produits de lutte contre les ravageurs comme les pesticides et par des carburants, des détergents, etc.

6.4 Traitement des déchets solides et liquides

27. Tous les déchets solides doivent être soigneusement placés dans des réceptacles appropriés, dotés de couvercles bien ajustés, ou placés dans des boîtes à ordures. L'enlèvement des ordures doit être effectué de manière régulière par les municipalités.
28. Les déchets liquides comme les eaux usées doivent être évacués immédiatement dans des égouts et ne doivent pas pouvoir s'accumuler.

SECTION 7 - ÉQUIPEMENT

29. Les équipements, et notamment les récipients, doivent être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques; ils doivent être non absorbants et ne pas entraîner de contamination des aliments; ils doivent être résistants aux corrosions et pouvoir supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.
30. Les équipements, les matériels et les surfaces utilisées pour découper doivent être tenus propres et nettoyés avant et après les opérations quotidiennes; et immédiatement après avoir été utilisés pour manipuler des aliments crus. Seuls des agents de nettoyage, détergents, etc. sans risque pour les aliments doivent être utilisés.
31. Les ustensiles, les couverts, la vaisselle, les équipements, etc. doivent être faits de matériau agréé pour l'usage alimentaire, nettoyés régulièrement et maintenus en bonne condition. Si possible des articles jetables doivent être utilisés.

SECTION 8 - PRÉPARATION, MANIPULATION, EXPOSITION ET STOCKAGE DES ALIMENTS

8.1 Matières premières, ingrédients et emballage

32. Les matières premières, les ingrédients et les emballages doivent être conformes aux normes applicables.
33. La glace doit être produite à partir d'eau potable. Le cas échéant, la glace n'entrant pas en contact direct avec les aliments peut être produite à partir d'eau propre.
34. Les ingrédients alimentaires emballés doivent être utilisés avant les dates d'expiration ou la date limite de consommation recommandée.
35. Seuls doivent être utilisés, et uniquement dans les limites établies dans les règlements applicables, les additifs alimentaires autorisés.
36. Les aliments doivent être conditionnés dans des emballages propres et adaptés qui peuvent empêcher la contamination.

8.2 Préparation et cuisson

Seuls des aliments crus sûrs doivent être utilisés dans la préparation des aliments vendus sur la voie publique.

37. Les aliments crus doivent être lavés soigneusement dans de l'eau propre avant la cuisson. Lors du lavage de la viande/volaille crue, il conviendrait d'être prudent afin d'éviter la contamination croisée d'autres aliments
38. Les aliments congelés ne doivent être décongelés qu'une seule fois et s'utiliser pour la préparation des aliments immédiatement après la décongélation.
39. Pour éviter la contamination croisée, les aliments crus et les aliments cuits doivent être manipulés séparément. À cet effet, des jeux de couteaux et de planches à découper distincts doivent être utilisés. Si cela n'est pas possible, les couteaux et les planches à découper doivent être lavés après chaque utilisation.
40. Les aliments doivent être suffisamment cuits ou transformés pour que leur consommation soit sûre (durée et température).
41. Les aliments cuits ne peuvent être réchauffés qu'une seule fois avant d'être servis.
42. L'huile de cuisson doit être contrôlée régulièrement (odeur, saveur et couleur), et si nécessaire, doit être changée.
43. Lorsqu'un aliment doit être servi chaud, il doit être maintenu à une température supérieure à 60°C; conserver les aliments chauds au chaud et les aliments froids au froid.
44. Les aliments cuits doivent être conservés dans de bonnes conditions d'hygiène et s'ils ne sont pas consommés dans un délai de deux heures⁷, ils doivent être soigneusement réchauffés avant d'être servis.

8.3 Manipulation et entreposage

45. Tous les aliments doivent être couverts et protégés de la poussière et de la saleté.
46. La vaisselle, les couverts, les ustensiles etc. utilisés doivent être propres et se trouver dans de bonnes conditions d'hygiène.
47. Les assiettes, les couverts, les verres, les pailles, les serviettes en papier, les tasses, les cuillères, les gants, etc. jetables ne doivent être utilisés qu'une seule fois.
48. Les aliments crus prêts à consommer doivent être manipulés soigneusement, maintenus couverts et exposés dans une vitrine ou présentoir.
49. Les restes et les aliments périssables invendus doivent être éliminés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et ne peuvent pas être utilisés.
50. Les aliments crus et les aliments cuits doivent être manipulés et stockés séparément.
51. Les assaisonnements et les sauces doivent être stockés à la température appropriée.
52. Des récipients ou des emballages individuels doivent être utilisés pour servir les aliments.
53. Mettre rapidement au réfrigérateur toute denrée cuite ou périssable (de préférence à une température inférieure à 5°C)⁸.
54. Les combustibles, les détergents, les savons, etc. doivent être stockés dans des récipients réservés à cet effet et situés loin de la zone de manipulation des aliments.
55. Les aliments doivent être transportés et stockés dans de bonnes conditions d'hygiène et être consommés dans le délai d'utilisation prescrit.
56. Après avoir manipulé de tels articles, se laver soigneusement les mains avant de manipuler des aliments.

SECTION 9 - ÉDUCATION ET FORMATION

57. Tous les vendeurs d'aliments sur la voie publique et toutes les personnes qui servent et manipulent ces aliments doivent suivre une formation de base en hygiène des aliments. D'une façon générale, la plupart des dangers d'origine alimentaire peuvent être évités par une cuisson prolongée, le maintien au chaud, le refroidissement rapide, l'entreposage frigorifique, la prévention de la contamination croisée ou une combinaison de ces procédés. La formation doit être assurée par l'autorité compétente ou par tout autre établissement reconnu ou agréé par les autorités compétentes. Les vendeurs d'aliments sur la voie publique doivent aussi être informés de leur responsabilité vis-à-vis des consommateurs.

⁷ *Cinq Clefs pour des aliments plus sûrs, Manuel - Organisation mondiale de la Santé, 2006.*

⁸ *Note d'information INFOSAN n° 3/2010 - Sécurité sanitaire des aliments vendus dans la rue, 2010.*

- 58.** Le matériel de formation peut se présenter sous forme d'images avec moins de textes. Les messages clés doivent être communiqués sous une forme brève et percutante, et aussi dans la langue locale. Le matériel utilisé peut être imperméable, ce qui permet de s'y référer, de le conserver ou de l'accrocher sur les charrettes ou étals destinés à la vente des aliments. Le matériel d'information, d'éducation et de communication peut être élaboré sur la base de connaissances scientifiques, de préférence par des spécialistes possédant une expérience pratique, avec l'aide des autorités compétentes, des institutions, du gouvernement ou d'organisations non gouvernementales (ONG) expérimentées.
- 59.** Les consommateurs doivent être informés qu'ils sont tenus de ne pas contaminer les zones où sont vendus ces aliments.