

**DIRECTIVES RÉGIONALES POUR LA CONCEPTION DE MESURES
DE CONTRÔLE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (AFRIQUE)
CAC/GL 22R - 1997**

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	2
SECTION I - OBJECTIFS	2
SECTION II - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION, DÉFINITIONS ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES	2
2.1 CHAMP D'APPLICATION.....	2
2.2 UTILISATION	3
2.3 DÉFINITIONS.....	3
2.4 DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	5
SECTION III - ÉTABLISSEMENT: CONCEPTION, INSTALLATIONS, ENTRETIEN ET HYGIÈNE	5
3.1 EMBLACEMENT.....	5
3.2 LOCAUX ET SALLES	6
3.3 MATÉRIEL	6
3.4 INSTALLATIONS.....	7
3.5 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	8
3.6 PROGRAMMES DE NETTOYAGE	9
3.7 SYSTÈMES DE LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	9
3.8 TRAITEMENT DES DÉCHETS	10
3.9 ASSAINISSEMENT	10
3.10 SURVEILLANCE DE L'EFFICACITÉ.....	10
SECTION IV - CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE.....	11
4.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	11
4.2 EMBLACEMENT, CONCEPTION ET CONSTRUCTION	11
4.3 DÉCHETS LIQUIDES ET SOLIDES	12
4.4 INSTALLATIONS RÉSERVÉES À LA CLIENTÈLE	13
SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS	13
5.1 PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES INGRÉDIENTS.....	14
5.2 CUISSON ET PRÉPARATION	14
5.3 SERVICE DES ALIMENTS.....	15
5.4 ALIMENTS NON CONSOMMÉS.....	15
5.5 TRANSPORT DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE.....	16
5.6 UTILISATION ET ENTRETIEN.....	16
5.7 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	16
5.8 ASPECTS-CLES DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE	16
5.9 EXIGENCES CONCERNANT LES MATIÈRES PREMIÈRES	17
5.10 EAU.....	17
5.11 GESTION ET SUPERVISION	18
5.12 SERVICE CONSULTATIF POUR LA VENTE D'ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE	18
SECTION VI - HYGIÈNE CORPORELLE	18
6.1 ÉTAT DE SANTÉ	19
6.2 MALADIES ET BLESSURES.....	19
6.3 PROPRETÉ CORPORELLE	19
6.4 COMPORTEMENT PERSONNEL.....	19
6.5 VISITEURS	20
SECTION VII - FORMATION.....	20
7.1 PRISE DE CONSCIENCE ET RESPONSABILITÉS.....	20
7.2 PROGRAMMES DE FORMATION.....	20
7.3 INSTRUCTION ET SUPERVISION	20
7.4 RECYCLAGE	21
7.5 FORMATION DES VENDEURS	21
7.6 ASSOCIATIONS DE VENDEURS.....	21
7.7 ÉDUCATION DU CONSOMMATEUR.....	21

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

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.

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, œufs, viande, chair de volaille, poisson ou crustacés, ou d'ingrédients susceptibles de favoriser la prolifération progressive de micro-organismes pouvant être cause d'altération des denrées alimentaires, d'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) bocaux hermétiques, avec bouchage de type "étrier";
- c) bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
- d) bocaux et bouteilles de verre à capsules vissées;
- e) boîtes métalliques et 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 GÉNÉRALES

2.4.1 Réglementation

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.

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 - ÉTABLISSEMENT: CONCEPTION, INSTALLATIONS, ENTRETIEN ET HYGIÈNE

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 EMPLACEMENT

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 matériels 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'entreposer 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

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.

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.

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.

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

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.

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 EMPLACEMENT, CONCEPTION ET CONSTRUCTION

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.

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.

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

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.

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:
- d) de poubelles agréées et réservées à l'enlèvement centralisé des déchets solides par les soins des services d'enlèvement des ordures; ou bien
- e) par toute autre méthode autorisée et agréée par l'autorité compétente;
- f) 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
- g) 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:

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

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

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

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

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

5.2 CUISSON ET PREPARATION

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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:

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.

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.

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

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

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

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

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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

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

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.

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:

- travailler avec les vendeurs en leur donnant des avis et conseils sur place afin d'améliorer leurs opérations conformément aux dispositions des Directives;
- 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;
- 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;
- 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;
- informer les consommateurs conformément à la Section 7.7 des présentes Directives.

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.

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.

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)).

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

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.

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.

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

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.

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

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.

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.

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

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.

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

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.