

# CODE D'USAGES RÉGIONAL EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA PRÉPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE

*(Amérique latine et Caraïbes)*

*CXC 43 – 1995)*

## SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION

Le présent code énonce une série de spécifications et de règles à observer dans la préparation et la vente, sur la voie publique, d'aliments et de boissons destinés à la consommation immédiate.

Le code est applicable à tous les endroits où ces produits sont préparés, aux points de vente et aux moyens de transport utilisés.

## SECTION 2 - OBJECTIFS

Le code a pour objet la production d'aliments sains et propres à la consommation, protégeant ainsi la santé des personnes qui recourent à ce type d'alimentation.

Il s'appuie sur le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CXC 1-1969, Rév.3 (1997).

## SECTION 3 - DÉFINITIONS

Les définitions qui figurent dans les documents du Codex Alimentarius sont applicables aux fins du présent code. D'autres définitions pertinentes sont les suivantes:

- **Eaux usées:** effluents domestiques et industriels.
- **Aliments vendus sur la voie publique:** aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics.
- **Environnement:** endroit/lieu où les aliments sont préparés, conservés, exposés, servis et/ou consommés.
- **Autorisé:** qui a été permis par l'autorité compétente.
- **Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate:** toute denrée ou boisson chaude ou froide prête à la consommation.
- **Ingrédient:** toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisée pour la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit final, même sous une forme modifiée.
- **Intrants:** tous matériaux et articles, y compris récipients et emballages, utilisés pour la préparation et la consommation d'aliments.
- **Examen organoleptique:** évaluation conduite à l'aide des sens (vue, odorat, toucher, goût).
- **Manipulateur d'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 devrait donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.
- **Périssable:** qui s'altère ou se décompose rapidement.
- **Point de vente:** toute installation fixe ou mobile pour la vente sur la voie publique de denrées ou de boissons destinées à la consommation immédiate.
- **Vaisselle:** verres, assiettes, plats, coutellerie et ustensiles utilisés durant la consommation et la vente.

## SECTION 4 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGRÉDIENTS

### 4.1 ACHAT DES INTRANTS ET DES INGRÉDIENTS

4.1.1 Acheter des intrants et des ingrédients vendus par des détaillants agréés ou des sources accréditées, entreposés dans des conditions adéquates, réfrigérés/congelés s'il s'agit de denrées périssables, conservés sur des étagères, dans des boîtes, des paniers, etc., et protégés contre toute contamination.

4.1.2 Acheter des intrants et des ingrédients emballés, accompagnés du nom ou d'une garantie du fabricant. Ne pas acheter des denrées non étiquetées et/ou non emballées et/ou ne portant pas clairement l'indication de la durée limite de conservation qui ne doit pas être dépassée, le cas échéant.

4.1.3 Acheter uniquement des produits et des ingrédients dont les propriétés organoleptiques sont adéquates ou correspondent aux caractéristiques ou à la nature de l'aliment frais ou cru, ou qui ne présentent pas de signes d'altération et/ou de falsification.

4.1.4 Acheter uniquement des produits et ingrédients périssables qui ont été conservés à une température adéquate.

4.1.5 Acheter uniquement des produits dont l'origine est agréée et/ou contrôlée, ou qui sont conservés, transportés ou maintenus dans des conditions adéquates ou appropriées.

4.1.6 Ne pas acheter de denrées en quantités supérieures à la capacité du lieu de stockage/maintenance.

### 4.2 TRANSPORT, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES INTRANTS ET DES INGRÉDIENTS

4.2.1 Transporter tous les articles et/ ou ingrédients achetés dans des conditions adéquates, en évitant tout risque de contamination chimique, physique ou biologique et d'altération des denrées, en maintenant une température adéquate et en isolant chaque produit de manière à empêcher une contamination croisée. Ils ne devraient pas être transportés en même temps que des substances toxiques et/ou chimiques (désinfectants, détergents, pesticides, etc.). Pour les produits emballés, suivre les instructions du fabricant sur l'étiquette; et/ou assurer des conditions d'entreposage conformes aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux dispositions légales applicables.

4.2.2 Le véhicule, les récipients et les emballages utilisés pour le transport des denrées devraient être dûment nettoyés et désinfectés, et avoir un espace interne suffisant et l'équipement nécessaire pour garantir la salubrité et la qualité des aliments.

4.2.3 Les intrants et les ingrédients doivent être réceptionnés et conservés dans un endroit propre et protégé; la viande, les abats, les poissons et autres denrées périssables doivent être placés sur des plateaux, respectivement sous réfrigération et/ou congélation, et les produits en vrac dans des conteneurs propres.

4.2.4 Les étagères, les boîtes et le lieu d'entreposage devraient être réalisés avec des matériaux non contaminants, être propres et protégés contre la poussière et autres agents de contamination.

4.2.5 Les récipients contenant des aliments doivent être clairement étiquetés et/ou identifiés et placés dans des zones distinctes de celles où se trouvent les produits non comestibles, tels que savon, désinfectants, pesticides ou autres substances toxiques ou vénéneuses.

4.2.6 Assurer la rotation des stocks selon le principe "premier entré, premier sorti".

4.2.7 Protéger les denrées alimentaires de la contamination par les ravageurs (insectes et rongeurs) et autres agents biologiques.

**Note HA (Analyse des risques)** – Les produits alimentaires peuvent être contaminés par des micro-organismes pathogènes. Des bactéries peuvent se développer lorsque le réglage de la durée et de la température n'est pas adéquat. La proximité de produits différents peut être cause de contamination croisée. L'exposition ambiante peut contaminer les aliments. Il peut y avoir contamination physique et chimique lorsque des aliments et des produits non comestibles sont transportés en même temps. Les contaminants chimiques, physiques et biologiques peuvent être contrôlés dès la source/origine des denrées.

**Note CCP (Points de contrôle pour leur maîtrise)** – Le contrôle de la durée et de la température est une mesure efficace pour empêcher la prolifération bactérienne et l'altération des aliments. La séparation des produits alimentaires peut éviter la contamination croisée. Mettre les aliments à l'abri de l'air, de la poussière et d'autres vecteurs ambiants pour en préserver la salubrité et la qualité. La propreté et la désinfection du lieu de transport sont essentielles pour prévenir une contamination physique, chimique et biologique. Le choix du lieu d'achat/origine du produit assure la maîtrise des risques jusqu'aux stades du transport et de l'entreposage.

## SECTION 5 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PRÉPARATION

### 5.1 LIEU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

#### 5.1.1 *Espaces internes*

5.1.1.1 Ils doivent être conçus et construits conformément aux critères énoncés dans la Section IV du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CXC 1-1969, Rév.3 - 1997).

5.1.1.2 Ils doivent être suffisamment éclairés, tenus dans la mesure du possible toujours propres et éloignés de toute source de contamination (ordures, eaux usées, animaux).

5.1.1.3 Les installations doivent être réalisées avec des matériaux adéquats, pour pouvoir être nettoyées et désinfectées aisément chaque fois qu'il le faudra.

5.1.1.4 L'eau utilisée pour laver les articles et les récipients doit être potable.

5.1.1.5 Les réservoirs à eau doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire.

5.1.1.6 Les eaux usées doivent être évacuées de façon adéquate et ne devraient pas constituer un risque pour l'approvisionnement en eau potable, pour les aliments, pour le milieu environnant et pour les personnes chargées de la manipulation des aliments.

5.1.1.7 Le lieu de travail, y compris les surfaces entrant en contact avec les aliments (ustensiles, plan de travail, couteaux, sorties d'eau, etc.) devraient être en bon état, bien entretenus et être lavés avec de l'eau potable et désinfectés s'il y a lieu.

5.1.1.8 Ne pas placer les aliments dans des récipients ayant préalablement contenu des substances toxiques ou nuisibles à la santé, tels que insecticides, peinture ou huile pour moteurs.

5.1.1.9 Ne pas conserver des produits combustibles, toxiques ou inflammables en contact direct avec les aliments. Observer les règles de sécurité et de protection concernant l'usage de l'électricité et la manipulation des substances toxiques, explosives et inflammables.

#### 5.1.2 *Espaces extérieurs*

5.1.2.1 Ils doivent être suffisamment propres, protégés du soleil, de la poussière et du vent, et ne pas être directement accessibles au public et aux consommateurs.

5.1.2.2 La construction et l'entretien des équipements tels que fourneaux et appareils similaires doivent en garantir un usage sûr et approprié.

5.1.2.3 L'approvisionnement en eau potable doit être suffisant pour les besoins. Lorsqu'elle ne provient pas d'une source potable publique, l'eau doit répondre aux mêmes exigences de qualité que l'eau potable.

5.1.2.4 Le lieu de préparation des aliments doit être situé à au moins 60 à 70 cm du sol et être en rapport avec la quantité d'aliments à préparer, manipuler et conserver.

5.1.2.5 Les équipements, les ustensiles, les sorties d'eau, le plan de travail et autres éléments devraient répondre aux conditions indiquées au point 5.1.1.

**Note HA** - Les zones adjacentes et les surfaces peuvent être une source de contamination physique et biologique. Une eau de qualité inadéquate ou contaminée est une source de contamination des aliments, des personnes chargées de leur manipulation, des consommateurs et de l'environnement.

**Note CCP** - Les zones adjacentes et les surfaces doivent toujours être nettoyées, désinfectées et dûment entretenues. L'eau doit être potable, puisqu'elle est utilisée comme ingrédient (sous forme d'eau et de glace) et pour laver les produits alimentaires, les surfaces en contact avec les aliments, les mains, les ustensiles, etc.

#### 5.1.3 *Installations sanitaires*

5.1.3.1 L'eau potable transportée doit être conservée dans un conteneur adéquat (facile à nettoyer, non toxique, hermétiquement fermé, muni d'un couvercle et doté d'un robinet), réalisé de façon à préserver le produit et à empêcher toute contamination.

5.1.3.2 Les conteneurs, les ustensiles et les plans de travail utilisés durant la manipulation des aliments devraient être réalisés avec des matériaux non toxiques, faciles à nettoyer, et résistants aux hautes températures lorsqu'ils servent pour la cuisson des aliments.

5.1.3.3 Les détergents et les désinfectants utilisés pour nettoyer et désinfecter les plans de travail, les ustensiles, les sorties d'eau, etc., devraient autant que possible être non toxiques et non corrosifs (Add.I CXC 1-1969, Rév. 3 – 1997).

## 5.2 PRATIQUES D'HYGIENE

Les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments, les produits ou les ingrédients et/ou qui les manipulent, devraient être en bonne santé, conformément au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* – CXC 1-1969, Rév. 3 – 1997<sup>1</sup>

5.2.2 Les cheveux doivent être totalement couverts durant la manipulation des aliments. Les ongles doivent être propres et coupés courts.

5.2.3 Les personnes qui préparent ou manipulent les aliments ne devraient pas cracher, éternuer ou fumer durant leur travail et devraient éviter les comportements/habitudes susceptibles de compromettre la salubrité des aliments.

5.2.4 Les manipulateurs d'aliments devraient porter des vêtements propres, qu'ils peuvent protéger à l'aide d'un tablier ou d'une blouse. Les vêtements devraient être changés chaque jour ou à chaque fois que cela est nécessaire.

5.2.5 Les manipulateurs d'aliments ne devraient pas porter de bagues ou de bracelets durant la manipulation des aliments.

5.2.6 Il faut éviter de manipuler argent et aliments en même temps.

5.2.7 Il faudrait se laver soigneusement les mains et les avant-bras avec de l'eau potable et un savon désinfectant après avoir utilisé les toilettes et manipulé directement des produits alimentaires frais, tels que viande, fruits et légumes, et avant de manipuler des aliments préparés ou semi-préparés.

5.2.8 Les personnes qui manipulent les aliments devraient être formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments et être capables de protéger les aliments à tout moment.

5.2.8.1 Les ustensiles, les plats, les verres, les sorties d'eau, les plans de travail, etc. devraient être nettoyés et désinfectés après chaque étape de la préparation, avant la préparation finale du produit ou la manipulation de l'aliment prêt à consommer, et immédiatement après la consommation.

**Note HA** - Il existe de nombreuses sources de contamination des aliments, et/ou de contamination croisée entre produits alimentaires, des surfaces et des mains par contact direct ou indirect, et certaines conditions sont susceptibles de favoriser la prolifération de bactéries pathogènes ou la contamination des aliments.

**Note CCP** – Tous les ingrédients et les différentes étapes de la manipulation des aliments doivent être considérés et analysés en rapport avec la possibilité d'une prolifération bactérienne pathogène et/ou l'introduction directe ou indirecte de contaminants. Eviter des conditions de durée/température excessives et toute possibilité de contamination, à chaque étape de la chaîne (achat, transport, entreposage, exposition, manipulation, etc.)

## SECTION 6 – SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION DES ALIMENTS

### 6.1 REGLES D'HYGIENE A OBSERVER POUR LA MANIPULATION DES ALIMENTS FRAIS

#### 6.1.1 Fruits et légumes

6.1.1.1 N'utiliser que des fruits et des légumes préservés de toute contamination et conservés de façon adéquate.

6.1.1.2 Choisir les fruits et les légumes, en éliminant les parties ou les éléments impropres à la consommation humaine, et vérifier leur intégrité.

6.1.1.3 Laver et désinfecter les fruits et les légumes avant de les consommer directement ou de les utiliser pour la préparation des aliments s'il y a lieu.

6.1.1.4 Préparer chaque fruit et chaque légume comme il convient et conformément à l'usage qui doit en être fait.

6.1.1.4.1 Eplucher, presser et/ou couper les fruits et les légumes à l'aide d'instruments et d'outils adéquats et rendus hygiéniques, s'il y a lieu.

---

<sup>1</sup> Jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, mal de gorge accompagné de fièvre, lésions de la peau visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.), écoulement de l'oreille, des yeux ou du nez (Section 7.2 – Maladies et blessures, *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* –CXC 1-1969, Rév. 3 – 1997).

6.1.1.5 Conserver les fruits et les légumes préparés à l'avance dans des récipients rendus hygiéniques, dûment couverts et maintenus à une température maximale appropriée au produit en question.

**Note HA** - Les fruits et les légumes peuvent être contaminés à l'origine et/ou par contamination croisée sur le marché (eau de refroidissement, contact avec des surfaces et d'autres produits) par des bactéries pathogènes, des virus et des parasites. Il faut veiller à ne pas contaminer les surfaces et/ou le produit final. Le dépistage des contaminants de nature chimique (pesticides, mycotoxines, etc.) doit être effectué à la source et pendant le transport et l'entreposage, car il n'existe aucune mesure de prévention efficace à mettre en œuvre au stade de la préparation finale. Le tri manuel peut permettre de maîtriser les risques physiques.

**Note CCP** - Le tri, le rinçage, le lavage et la désinfection sont des mesures importantes et indispensables qui peuvent être mises en application avant l'entreposage (pour éviter la contamination dans le réfrigérateur ou autre lieu de stockage) ou immédiatement avant l'utilisation. Éviter toute humidité excessive ou résiduelle à la surface du produit, pour empêcher la prolifération bactérienne et pour un meilleur entreposage. Choisir le lieu de vente et l'origine du produit aux fins de la maîtrise des risques.

### **6.1.2. Viande et poisson frais**

6.1.2.1 Le cas échéant, décongeler la viande ou le poisson dans un réfrigérateur, pendant la nuit ou le laps de temps nécessaire; un four à micro-onde peut être utilisé pour accélérer le processus. Éviter de décongeler à température ambiante.

6.1.2.2 Éviter d'exposer trop longtemps la viande ou le poisson frais à température ambiante pendant la préparation.

6.1.2.3 Manipuler la viande ou le poisson frais de façon à prévenir une contamination immédiate ou postérieure, directe ou indirecte (croisée) de la viande ou du poisson, du plan de travail, des ustensiles et d'autres produits alimentaires.

6.1.2.4 Nettoyer la viande ou le poisson frais, en éliminant au besoin les parties indésirables.

**Note HA** - La viande ou le poisson frais peuvent être contaminés à l'origine ou durant sa manipulation/commercialisation et présenter alors des bactéries pathogènes, des virus et des parasites, constituant ainsi une source de contamination potentielle (surfaces, manipulateurs, ustensiles, etc.). Une décongélation incorrecte peut entraîner une prolifération bactérienne pathogène à la surface du produit, puisque celle-ci restera pendant longtemps à température ambiante. On vérifiera la présence de contaminants de nature chimique, par exemple d'antibiotiques et de sulfites, à l'origine et pendant le transport, l'entreposage et autres étapes précédant l'achat du produit.

**Note CCP** - Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces qui sont entrées en contact avec la viande ou le poisson frais, afin d'empêcher la contamination des aliments prêts à consommer. Éviter d'exposer la viande ou le poisson frais à une température ambiante trop élevée de manière pour prévenir la prolifération de bactéries pathogènes. Choisir le lieu d'achat et l'origine des produits pour s'assurer que les risques ont été maîtrisés aux étapes précédentes.

### **6.1.3 Autres aliments**

6.1.3.1 Fromages, saucissons, saucisses et aliments similaires doivent être manipulés dans des conditions d'hygiène:

6.1.3.1.1 Éviter le contact avec les mains; effectuer toutes les opérations (découpage en tranches ou en morceaux, hachage, etc.) à l'aide d'instruments et/ou d'ustensiles adéquats.

6.1.3.1.2 Éviter une exposition excessive à température ambiante.

6.1.3.1.3 Préparer la quantité nécessaire pour un maximum de quatre heures de travail.

6.1.3.2 Les récipients et les aliments emballés ne doivent présenter aucun signe d'altération (corrosion, altération visuelle, etc.).

6.1.3.3 Les produits comme les céréales, la farine, le sucre, le sel et autres doivent être conservés à l'abri de l'humidité dans des récipients adéquats munis d'un couvercle, afin d'éviter toute altération/contamination.

6.1.3.4 Ne pas utiliser d'œufs crus dans la préparation d'aliments et de boissons destinés à la consommation immédiate, s'ils ne doivent pas être cuits.

La mayonnaise, les sauces aux œufs, les mousses et autres mets à base d'œufs crus devraient provenir d'établissements industriels.

6.1.3.5 Pour les autres produits, le fabricant doit fournir des indications concernant l'entreposage et l'utilisation, qui doivent être conformes aux règles d'hygiène.

**Note HA** - Les aliments peuvent être contaminés à l'origine et par des appareils et des ustensiles mal nettoyés et non désinfectés. Les œufs peuvent être contaminés intérieurement par des bactéries pathogènes.

**Note CCP** - Eviter toute source de contamination et/ou la prolifération de bactéries pathogènes. Choisir le lieu d'achat et l'origine des produits de façon à assurer la maîtrise des risques.

## 6.2 SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION FINALE

6.2.1 Cuire suffisamment les aliments et contrôler le changement de couleur, d'aspect et/ou de consistance en cours de cuisson.

6.2.2 Avant la cuisson, protéger les aliments de toute source de contamination possible. Si les aliments préparés doivent être assaisonnés avec des ingrédients non cuits, éviter tout contact excessif avec ces derniers, en termes de durée et de température, avant la consommation.

6.2.3 Entre la préparation et la consommation des aliments, il faudra respecter les délais suivants:

6.2.3.1 Un maximum de 6 heures pour les aliments conservés à une température de plus de 60°C.

6.2.3.1 Une journée au plus pour les aliments conservés à une température maximale de 5°C.

6.2.3.2.1 Pour les aliments chauds, le temps de refroidissement à une température de 5°C ne devra pas dépasser les trois heures.

6.2.3.3 Ne réchauffer complètement les aliments réfrigérés qu'une seule fois, en les portant à une température de 70°C, immédiatement avant la consommation.

6.2.4 La préparation des sandwichs au point de vente doit être faite au moment même de la consommation.

6.2.5 Les salades fraîches et les plats préparés à base de fruits frais devront de préférence être assaisonnés au moment de la consommation.

6.2.6 Les autres types de salades (macédoines de légumes, salades avec assaisonnement à base de mayonnaise, crème, fromage, jambon, etc.) devront être conservées à une température inférieure à 5°C entre le moment de leur préparation et la consommation finale.

6.2.7 Les aliments qui seront cuits/chauffés immédiatement avant d'être consommés (pizza, kibe, etc.) doivent être conservés à moins de 5°C.

6.2.8 Il faudra s'abstenir de réutiliser les restes et de préparer des aliments en quantité supérieure à la capacité journalière de vente.

**Note HA** - Les micro-organismes sont thermosensibles, à un degré qui est fonction de leurs caractéristiques biologiques et du type/durée d'exposition à des températures nocives. La cuisson ménagère n'est toutefois pas suffisante pour stériliser les aliments. A température ambiante, les bactéries résiduelles peuvent se multiplier de façon géométrique et leur nombre final dépendra du temps d'exposition à une température inadéquate, supérieure à 5°C. En-dessous de 5°C, la prolifération ralentit de sorte que le risque d'avoir la même intensité de bactéries pathogènes diminue. D'autres facteurs peuvent limiter/intensifier l'effet de la chaleur: un faible pH, un taux d'acidité élevé, une forte concentration de sel, la présence d'additifs, etc. (la faible teneur en humidité est utilisée pour limiter les effets de la chaleur, et non pas pour les renforcer). D'autres pathogènes, comme les parasites des poissons, peuvent être contrôlés à travers la réfrigération, pendant une période de temps déterminée, avant l'utilisation. Certaines bactéries peuvent produire des toxines thermostables dans le produit.

**Note CCP** - Considérant que la thermosensibilité des organismes pathogènes et d'autres facteurs peuvent être utilisés pour les maîtriser, il est nécessaire de procéder à une cuisson complète du produit, pour en atteindre les parties intérieures, puis de le conserver aux basses températures pour maîtriser les risques bactériens.

## SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

7.1 Les véhicules utilisés pour transporter des aliments préparés doivent avoir un compartiment séparé, protégé du soleil, du vent, de la poussière, de la pluie et autres contaminants.

7.2 Ce compartiment doit être réalisé avec des matériaux propres au transport d'aliments, étanches et faciles à nettoyer.



7.3 Le transport des déchets doit avoir lieu dans des conteneurs spéciaux dûment fermés afin de protéger les aliments.

7.4 S'il y a lieu, les aliments devront être transportés dans des conteneurs appropriés (réalisés dans des matériaux non toxiques, bien nettoyés et désinfectés), dûment scellés et protégés contre la contamination extérieure.

7.5 La température doit être contrôlée, en évitant de tenir à température ambiante des aliments qui doivent rester chauds ou réfrigérés, lorsque le transport dure plus d'une heure et/ou conformément aux procédures à suivre pour empêcher la prolifération bactérienne.

7.6 Lorsque le transport dure plus de deux heures, les récipients qui contiennent les aliments peuvent être placés dans des conteneurs thermiques.

7.6.1 Placer les aliments préparés chauds dans des conteneurs thermiques séparés des aliments préparés froids ou réfrigérés. Utiliser des conteneurs thermiques différents pour les deux types d'aliments préparés.

7.6.2 Lorsqu'il n'est pas possible de transporter les aliments préparés à une température constante de plus de 60°C, ceux-ci doivent être réfrigérés au préalable suivant les indications données à la section 6.2.3.

**Note HA** - Le transport peut être une source de contamination et/ou une étape de la prolifération bactérienne.

**Note CCP** - Eviter toute situation susceptible de contaminer les aliments et/ou de favoriser la prolifération des bactéries.

## **SECTION 8 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE**

### **8.1 LIEU DE VENTE A L'EXTERIEUR**

8.1.1 Le point de vente (kiosque, voiture des quatre saisons, éventaire mobile, etc.) doit être réalisé avec des matériaux solides et résistants, et pouvoir être rendu hygiénique facilement.

8.1.2 Le point de vente et son environnement doivent être maintenus propres, exempts de débris et en bon état.

8.1.3 Lorsqu'il n'est pas utilisé, le point de vente doit être protégé et, s'il s'agit d'une structure mobile, placé dans un endroit propre.

8.1.4 Le point de vente en plein air ne devrait pas être destiné à d'autres usages.

8.1.5 Il doit être situé dans une zone autorisée, de façon à être protégé contre la contamination dérivant du trafic automobile, des piétons, des animaux domestiques et/ou d'autres vecteurs.

8.1.6 Le point de vente ne doit pas contenir d'effets personnels tels que vêtements, chaussures, couvertures, tabac, etc. Eviter tout contact entre les effets personnels et la zone destinée à la préparation, au stockage et/ou à la consommation des aliments.

8.1.7 Les éléments décoratifs (vases, avec ou sans fleurs ou plantes, etc.) seront placés de façon à ne pas constituer une source de contamination des aliments.

**Note HA** - Le milieu environnant peut être porteur de risques pour les aliments.

**Note CCP** - La zone extérieure destinée à la vente des aliments doit être choisie avec soin et les conditions du milieu environnant devront être adéquates dans la mesure du possible.

### **8.2 PROTECTION ET VENTE DES ALIMENTS**

8.2.1 Pour servir les aliments et les boissons, on utilisera des articles jetables (assiettes, ustensiles, verres, serviettes, etc.).

8.2.1.1 Si cela n'est pas possible, les articles de service réutilisables en bon état devraient être lavés, nettoyés et désinfectés après chaque utilisation.

8.2.1.1.1 Les restes laissés dans les plats, dans les verres, etc. devraient être déposés dans des récipients sûrs et adaptés, munis d'un couvercle, et non pas consommés par des animaux domestiques et/ou d'autres vecteurs. Les articles jetables usagés devraient être déposés dans des conteneurs séparés de ceux utilisés pour les restes, et devraient être également adaptés et sûrs.

8.2.1.2 Les aliments à emporter devront être vendus dans des feuilles de papier et/ou de matière plastique, neuves et non contaminées. L'emploi de papier journal est interdit en raison de la migration de ses composants, surtout si ce matériel vient en contact direct avec les aliments.

8.2.2 La préparation finale des aliments et leur réchauffement peuvent être effectués au point de vente, tant que la salubrité des aliments est assurée et conservée.

8.2.2.1 Pour conserver les aliments salubres, éviter toute manipulation excessive des aliments aux points de vente en plein air.

8.2.3 Les aliments et les boissons exposés pour la vente doivent être dûment protégés et conservés à une température adéquate.

8.2.3.1 Lorsque des aliments chauds ont été réfrigérés, ils doivent être réchauffés à une température supérieure à 70°C.

8.2.4 Le sel, le sucre, la moutarde, le ketchup, la mayonnaise et autres produits similaires, devront être fournis au consommateur sous forme de confectios individuelles ou en distributeurs qui leur éviteront d'être contaminés.

8.2.5 Les ustensiles utilisés pour servir les portions devront être nettoyés et désinfectés s'il y a lieu.

8.2.5.1 Éviter tout contact direct des mains avec les aliments prêts à consommer, quels qu'ils soient, fruits épluchés compris.

8.2.6 Ne pas manipuler argent, tickets, etc., et aliments en même temps. Lorsque cela n'est pas possible, se laver/désinfecter les mains avant de préparer les aliments.

8.2.7 Si le point de vente en plein air est un véhicule mobile, il faut que la cabine de pilotage soit dûment séparée de la zone consacrée à la préparation finale des aliments, à leur stockage, vente et/ou consommation, ou bien que les parties destinées à la manipulation des aliments soient isolées du reste du véhicule.

**Note HA** - Les plats, les verres, les ustensiles de service et autres, peuvent aussi être une importante source de contamination des aliments. Les restes attirent les animaux domestiques et/ou d'autres vecteurs qui peuvent contaminer les aliments.

**Note CCP** - Jeter les plats, verres et autres dans des conteneurs distincts de ceux dans lesquels on mettra les restes. Éviter d'attirer les animaux domestiques et d'autres vecteurs. Maintenir les ustensiles de service propres et en bon état.

8.3 Lorsqu'ils vendent des aliments, les vendeurs doivent se conformer aux pratiques d'hygiène énoncées à la section 5.2.

#### **8.4 RESPONSABILITE DES VENDEURS**

En sus des spécifications ci-dessus, les vendeurs ou les personnes chargées de la manipulation des aliments devraient être responsables de l'hygiène et de la protection des aliments qu'ils vendent ou préparent, et de tous les aspects liés à leur salubrité.

**Note HA** - Les manipulateurs peuvent être une importante source de contamination.

**Note CCP** - Une formation adéquate des vendeurs/manipulateurs et l'application par ceux-ci de pratiques appropriées en matière d'hygiène, sont importantes aux fins de la salubrité des aliments.

### **SECTION 9 - MANIPULATION ET ELIMINATION DES DECHETS, ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS**

9.1 Les conteneurs de déchets doivent être éloignés de la zone de manipulation des aliments et être munis d'un couvercle, si possible doté d'un système de fermeture automatique.

9.1.1 Les conteneurs de déchets devraient être réalisés avec des matériaux résistants, étanches et faciles à nettoyer.

9.1.2 Ils devraient être disposés de façon à éviter tout contact avec le sol ou les murs.

9.2 Les eaux usées devront être récoltées et évacuées séparément des déchets solides, si possible à travers le réseau de canalisation. Elles seront éliminées à travers le système public d'évacuation des eaux usées, en évitant de les déverser sur le sol et/ou dans les eaux de surface, telles que rivières et lacs.

9.3 Au moment de la collecte des déchets solides, il faudra séparer le matériel recyclable des matières non recyclables, et ce conformément aux réglementations municipales.



9.3.1 Les déchets alimentaires devraient être évacués de façon à éviter d'attirer les insectes et les animaux, tels que mouches, chiens et chats.

9.4 La lutte contre les ravageurs devrait être conduite conformément aux réglementations municipales, provinciales et/ou nationales. L'application de substances chimiques pour lutter contre les ravageurs sera exclusivement le fait d'un personnel technique autorisé. La procédure devrait éviter la contamination des aliments, des vendeurs/manipulateurs d'aliments, du public et de l'environnement.