

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

DIRECTIVES POUR LES MESURES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE SUR LES MARCHÉS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS

CXG 103-2024

Adoptées en 2024

1. INTRODUCTION

Les marchés alimentaires traditionnels constituent des espaces dédiés où les grossistes, les détaillants et les consommateurs vendent et achètent des aliments destinés à la consommation directe, à la préparation ou à d'autres utilisations. Ces marchés portent de nombreux noms différents dans l'ensemble du monde, notamment, mais sans s'y limiter, marchés alimentaires de rue, marchés locaux, marchés publics, marchés communautaires, marchés municipaux, marchés de plein air, marchés flottants et marchés de producteurs. Ils peuvent se tenir à ciel ouvert ou à couvert et varient grandement en taille et en affluence. Ils peuvent également être dotés de structures de gestion formelles ou informelles et différents degrés d'infrastructures. Des activités de manipulation, de préparation, de transformation artisanale et d'emballage se déroulent également sur ces marchés.

Les marchés alimentaires traditionnels représentent d'importantes sources de nourriture qui fournissent aux ménages des aliments abordables et facilement accessibles, crus comme prêts à consommer. Ils fournissent également des possibilités d'emploi dans les divers maillons de la chaîne de valeur alimentaire.

Malgré les avantages que présentent les marchés alimentaires traditionnels, l'hygiène y est souvent insuffisante lors des pratiques de manipulation. Les présentes directives apporteront aux autorités compétentes, exploitants du secteur alimentaire et consommateurs les connaissances nécessaires pour renforcer leurs capacités en matière d'hygiène alimentaire sur ces marchés de façon à garantir la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'approche «Une seule santé».

2. OBJECTIFS

Les présentes directives entendent fournir des orientations pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques et de réglementations visant à garantir une conception et une gestion efficaces des marchés alimentaires traditionnels de façon à favoriser la sécurité sanitaire des aliments.

Elles offrent aux exploitants du secteur alimentaire, consommateurs, autorités des marchés et autres parties prenantes des conseils pertinents d'hygiène alimentaire, y compris sur la manipulation des aliments, la santé, la formation et l'éducation du personnel, l'environnement et l'hygiène pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

3. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION

3.1 Champ d'application

Les présentes directives fournissent des orientations relatives à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments et aux activités de manipulation hygiénique à toutes les parties prenantes des marchés alimentaires traditionnels où sont vendus des aliments crus, préparés et/ou prêts à consommer.

3.2 Utilisation

Les présentes directives sont destinées à aider les autorités compétentes et autres parties prenantes à élaborer et/ou mettre en œuvre des mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments dans les marchés alimentaires traditionnels où:

- Les autorités compétentes sont globalement responsables de la stratégie de mise en application des présentes directives, en coordination avec les autorités des marchés lorsqu'elles existent.
- Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en pratique les pratiques d'hygiène présentées dans le présent document pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation.
- Les consommateurs doivent suivre les instructions pertinentes et appliquer les mesures d'hygiène adéquates.

Les présentes directives doivent être utilisées en association avec les textes pertinents du Codex, y compris, mais sans s'y limiter, les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)¹.

4. DÉFINITIONS

Aux fins des présentes directives, les termes employés ici sont définis comme suit:

À usage alimentaire: Se rapporte aux matériaux et produits pouvant être utilisés en toute sécurité pour manipuler, transformer, stocker, conditionner et servir des aliments.

Aliment: Toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des «aliments», à l'exclusion des cosmétiques, du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments (*Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* [CXS 1-1985])².

Aliments périssables: Aliments pouvant faire l'objet de détérioration et d'altération rapides et/ou de croissance de microorganismes avec ou sans production de toxines ou de métabolites lorsqu'ils ne sont pas conservés dans les conditions de stockage requises, notamment, mais sans s'y limiter, lait et produits laitiers, œufs, viande, volaille, poisson (*Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie [CXC 76R-2017]*)³.

Autorité compétente: Autorité gouvernementale ou organe officiel autorisé par le gouvernement, responsable de l'établissement d'exigences réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments et/ou de l'organisation des contrôles officiels incluant la mise en application desdites exigences (*Principes généraux d'hygiène alimentaire [CXC 1-1969]*)¹.

Autorité de marché: Entité ou personne responsable de l'administration du marché traditionnel, pouvant inclure des comités de marché et des associations d'exploitants du secteur alimentaire.

Consommateur: Personnes et familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels (*Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées [CXS 1-1985]*)².

Danger: Agent biologique, chimique ou physique dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé (CXC 1-1969)¹.

Eau potable: Eau apte à la consommation humaine (*Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments [CXG 100-2023]*)⁴.

Exploitant du secteur alimentaire: L'entité responsable de l'exploitation d'une entreprise à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire (CXC 1-1969)¹.

Hygiène alimentaire: Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (CXC 1-1969)¹.

Manipulateur d'aliments: Toute personne qui manipule directement des aliments emballés ou non emballés, des équipements et des ustensiles utilisés pour les aliments, ou des surfaces qui entrent en contact avec les aliments, et dont on attend qu'elle se conforme aux exigences en matière d'hygiène des aliments (CXC 1-1969)¹.

Marchés alimentaires traditionnels: Espaces ouverts au public dotés d'infrastructures physiques, dont des installations ou des étals individuels destinés au commerce des aliments provenant généralement des exploitants du secteur alimentaire locaux, tels que les fruits, les légumes, les aliments d'origine animale, les graines et céréales, les aliments prêts à consommer, les aliments vendus sur la voie publique, les préparations et autres utilisations. On peut notamment citer, mais sans s'y limiter, les marchés alimentaires de rue, les marchés locaux, les marchés publics, les marchés communautaires, les marchés municipaux, les marchés de plein air, les marchés flottants et les marchés de producteurs.

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

Sécurité sanitaire des aliments: Assurance que les aliments ne causeront pas d'effets nocifs pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés (CXC 1-1969)¹.

Vaisselle/couverts: Tout instrument utilisé pour préparer, servir et consommer des aliments (jetable ou non), et notamment verres, plateaux, assiettes, tasses, soucoupes, cuillères, fourchettes, louches, baguettes, etc. (CXC 76R-2017)³.

Vendeurs d'aliments: Désigne les personnes qui vendent des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels.

5. SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

5.1 Politiques et réglementations

Des politiques et des réglementations adéquates doivent être formulées et mises en œuvre dans le but d'orienter les activités de façon à assurer la sécurité sanitaire des aliments lors de l'achat, la préparation, la transformation, le stockage, le conditionnement et la consommation des aliments. Ces exigences doivent être élaborées séparément ou intégrées dans les réglementations alimentaires existantes par le biais d'une approche reposant sur les résultats.

Les exigences générales et pratiques en matière d'hygiène devant être suivies par les exploitants du secteur alimentaire doivent être traduites par les autorités compétentes de façon à pouvoir être appliquées en tenant compte des conditions et des facteurs de risques spécifiques à chaque opération et/ou localité.

Le risque de l'opération doit être évalué en termes de taille du marché, notamment le nombre d'habitants de la ville ou du village où il se tient, d'infrastructure, de type d'aliments vendus et de type d'activités.

Les autorités compétentes et/ou les autorités de marché doivent approuver le type d'aliments pouvant être commercialisés, l'emplacement et les caractéristiques des points de vente et ajouter des informations détaillées concernant les conditions sanitaires qui doivent être remplies.

Les autorités compétentes doivent:

- réguler et promouvoir les contrôles de la sécurité sanitaire des aliments et l'utilisation des directives établies dans le présent document en plus des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)¹.
- mettre en place des systèmes de surveillance afin de détecter et de soutenir les enquêtes portant sur les épidémies de maladies d'origine alimentaire ainsi que la gestion liée à ces maladies.
- mettre en œuvre et appliquer des mesures réglementaires, y compris, mais sans s'y limiter, la délivrance de permis et de licences, et, le cas échéant, appliquer des sanctions.

Les rôles et les responsabilités des autorités compétentes, des autorités de marché, des exploitants du secteur alimentaire et des consommateurs doivent être clairement définis et documentés, notamment leurs obligations légales.

Les autorités de marché, en coordination avec les exploitants du secteur alimentaire, doivent être responsables du bon fonctionnement quotidien du marché alimentaire traditionnel.

Le cas échéant, les autorités des marchés doivent être habilitées à assister les autorités compétentes avec l'octroi de licences et l'immatriculation par le biais d'un mécanisme mutuellement convenu afin de superviser et de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments assurée par les exploitants du secteur alimentaire.

5.2 Infrastructure des marchés

Les marchés alimentaires traditionnels doivent être imaginés et conçus de manière à fournir des infrastructures de base à même de promouvoir de bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation des aliments et des activités commerciales, comme celles fournies par les autorités compétentes et/ou les autorités de marché pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Ces infrastructures doivent être adaptées (d'un fonctionnement simple, faciles à nettoyer, sans fissures, sans encrassement, etc.) aux activités de maintenance et d'assainissement.

Lors de la planification des infrastructures des marchés, les zones présentant un risque élevé, telles que celles où l'on manipule des animaux vivants, de la viande, de la volaille et du poisson crus, doivent être physiquement séparées des activités incompatibles afin d'empêcher la contamination croisée des aliments.

5.3 Conditions d'octroi de permis et d'immatriculation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent satisfaire aux exigences minimales établies par les autorités compétentes.

Il est essentiel que les manipulateurs d'aliments disposent des compétences requises en matière d'hygiène alimentaire avant que l'exploitant du secteur alimentaire ne reçoive un permis d'exploitation/d'immatriculation.

La fréquence et le type de formation doivent être convenus par les parties prenantes en tenant compte des exigences du marché, du type de produits alimentaires proposés, des pratiques des exploitants du secteur alimentaire et d'autres aspects pertinents.

5.4 Maîtrise des ravageurs, des animaux et des agents zoonotiques d'origine alimentaire

Les autorités de marché et les exploitants du secteur alimentaire des marchés alimentaires traditionnels doivent fournir des mécanismes efficaces pour la maîtrise des animaux et des ravageurs (rats, souris, pigeons, insectes, etc.).

Tout aliment ayant été contaminé/infesté par des animaux et/ou ravageurs doit être éliminé conformément aux normes d'hygiène de façon à empêcher la contamination/l'infestation d'autres aliments.

La maîtrise des ravageurs et des animaux à l'aide d'agents chimiques, physiques ou biologiques doit être mise en œuvre sans poser de risque pour la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments et des personnes.

Les agents zoonotiques d'origine alimentaire doivent être gérés par le biais de mesures de prévention appropriées, notamment par le biais du lavage des mains après tout contact avec les animaux, de mesures de nettoyage et de désinfection, et d'autres mesures nécessaires à la prévention des infections.

Conformément à l'approche «Une seule santé», les personnes manipulant des animaux sauvages et de la viande d'animaux sauvages doivent être informées des dangers associés à leur commerce régional, notamment dans le but de prévenir les zoonoses connues et émergentes.

6. EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

6.1 État de santé des manipulateurs d'aliments

Les personnes manipulant des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels doivent être en bonne santé. Le cas échéant, elles doivent être soumises à des contrôles sanitaires, des examens médicaux et des schémas de vaccination réguliers, et recevoir des certificats médicaux afin de prouver leur état de santé.

Aucun manipulateur d'aliments ne sera autorisé à exercer ses fonctions s'il ou elle présente des symptômes de jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, maux de gorge accompagnés de fièvre, écoulements de l'oreille, des yeux ou du nez, lésions cutanées visiblement infectées telles que des furoncles ou des coupures. Dans ces cas, ils cesseront toute manipulation d'aliments et consulteront un médecin.

Aucun manipulateur d'aliments ayant été identifié ou dont on sait qu'il est porteur d'organisme(s) responsables de maladies d'origine alimentaire ne sera impliqué dans une quelconque activité de manipulation d'aliments jusqu'à ce qu'un médecin ne le juge apte à reprendre son poste.

6.2 Hygiène et comportement personnels

Pendant leur activité, les manipulateurs d'aliments doivent respecter les points suivants:

- Porter des vêtements et des équipements de protection individuelle (ÉPI) propres et adaptés.
- Se laver correctement les mains à l'eau courante potable et au savon, les rincer et les sécher de manière à ne pas les recontaminer. Les désinfectants pour les mains ne doivent pas remplacer le lavage des mains et doivent être utilisés uniquement après le lavage des mains.
- Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres et éviter de porter des bijoux ou ornements durant la préparation des aliments.
- Avoir les cheveux et la pilosité faciale propres, soignés et couverts pendant la manipulation des aliments.
- Couvrir les coupures et les blessures par des pansements étanches adaptés.
- Fumer ou mâcher de la gomme en préparant ou en servant des aliments doit être interdit.
- S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, telle que cracher ou se gratter le nez ou les oreilles ou encore se toucher toute autre partie du corps lors de la manipulation des aliments.
- Éviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments ou au-dessus d'eux.
- Utiliser les étals exclusivement selon l'usage prévu.

6.3 Formation et compétences

Les manipulateurs d'aliments doivent recevoir une formation adéquate en matière d'hygiène alimentaire et apporter la preuve de leurs compétences en ce qui concerne la sécurité sanitaire pendant la manipulation des aliments.

Les formations d'hygiène alimentaire doivent être assurées par les autorités compétentes ou d'autres institutions reconnues par ces dernières. Les vendeurs d'aliments doivent également être formés sur le fait qu'il est de leur responsabilité de proposer aux consommateurs des produits alimentaires sûrs et propres à la consommation.

Les autorités concernées, y compris les agents de santé communautaires et les agents de vulgarisation sanitaire, le cas échéant, doivent encourager les autorités des marchés et autres parties prenantes à aider à la formation des manipulateurs d'aliments, notamment les formations requises avant d'obtenir leur licence, et pour faciliter l'adoption des formations des manipulateurs d'aliments par les exploitants du secteur alimentaire.

Des affiches simples illustrant les exigences et les interdictions relatives à la manipulation des aliments dans le cadre de leur vente doivent être apposées en nombre suffisant et en bonne place pour le bénéfice à la fois des manipulateurs et des consommateurs.

Les supports de formation doivent être illustrés. Les informations importantes doivent être mises en avant par des messages clairs et concis et, dans la mesure du possible, traduites dans les langues locales. Les supports de formation peuvent être étanches, de sorte que les vendeurs d'aliments puissent s'y reporter, les conserver ou encore les suspendre sur leur chariot ou leur étal.

Les programmes de formation doivent également tenir compte des connaissances et du niveau de qualification des manipulateurs d'aliments qui suivent les formations.

6.4 Associations d'exploitants du secteur alimentaire

La formation d'associations ou de coopératives d'exploitants du secteur alimentaire peut être encouragée pour constituer un soutien et un point de liaison avec les autorités pertinentes afin de faciliter la mise en œuvre des mesures d'hygiène.

Les associations d'exploitants du secteur alimentaire doivent encourager le renforcement continu des capacités et l'autorégulation afin d'améliorer le respect des exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

6.5 Responsabilités des exploitants du secteur alimentaire

Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de l'hygiène et de la protection des aliments qu'ils manipulent et de tous les aspects relatifs à leur sécurité sanitaire, y compris:

- élaborer, mettre en œuvre et vérifier des processus permettant de fournir des aliments dont la sécurité sanitaire et la salubrité sont assurées pour l'utilisation qui en est prévue;
- fournir un système de tenue de registres efficace, de façon à favoriser la sécurité sanitaire des aliments;
- s'assurer que le personnel est compétent dans les tâches qui lui incombent;
- s'assurer qu'un système simple de traçabilité à l'étape suivante ou précédente dans la chaîne alimentaire soit en place, le cas échéant;
- mettre en place un système de gestion de réclamations pour les consommateurs;
- bâtir une culture positive de la sécurité sanitaire des aliments en affichant leur volonté de fournir des aliments dont la sécurité sanitaire et la salubrité sont assurées et en encourageant des pratiques adéquates en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- faire en sorte que les consommateurs reçoivent des informations d'utilisation claires et faciles à comprendre qui leur permettent d'identifier la présence de dangers liés aux aliments, y compris d'allergènes, de protéger leurs aliments contre la contamination et d'éviter la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire lors du stockage, de la manipulation et de la préparation des aliments à l'aide de méthodes hygiéniques;
- prendre les mesures appropriées pour que les étals restent exempts d'animaux, de ravageurs et d'insectes afin d'empêcher la contamination des aliments. Toutefois, les animaux tels que les chiens guides d'aveugles peuvent être autorisés à la condition que des précautions soient prises pour éviter la contamination des aliments; et
- prendre immédiatement toutes les mesures possibles pour éliminer les ravageurs ou leurs sites d'installation identifiés et empêcher une réinfestation.

7. EMPLACEMENT, CONCEPTION, AMÉNAGEMENT ET STRUCTURES

7.1 Emplacement

Les autorités compétentes sont chargées d'établir les normes visant à garantir l'adéquation de l'emplacement des infrastructures et des services. Les autorités des marchés et les exploitants du secteur alimentaire doivent, par conséquent, respecter les normes établies. Lorsque des améliorations du marché sont nécessaires, elles doivent être réalisées en consultation avec des experts en sécurité sanitaire des aliments, ce qui peut inclure des conseils concernant un éventuel changement d'emplacement pour les exploitants du secteur alimentaire.

Les marchés alimentaires traditionnels doivent toujours être éloignés:

- de zones polluées et d'activités industrielles raisonnablement susceptibles de contaminer les aliments;
- de zones inondables;
- de zones sujettes à des infestations par des ravageurs; et
- de zones où les déchets, solides ou liquides, ne peuvent pas être efficacement évacués.

7.2 Conception et aménagement

La conception et l'aménagement du marché alimentaire traditionnel doivent:

- être préalablement étudiés et approuvés par l'autorité compétente et/ou l'autorité de marché, ainsi que les associations d'exploitants du secteur alimentaire, le cas échéant;
- prévoir un espace suffisant pour les étals, chariots et présentoirs des vendeurs et pour la préparation, la manipulation, la préparation, le stockage, le service et la vente des aliments;
- permettre, à l'entrée comme à la sortie des marchés, l'agencement des matières premières et des marchandises, de sorte à empêcher la contamination des aliments;
- disposer d'allées nivelées et compactées permettant une évacuation adéquate des précipitations escomptées;
- abriter des étals raccordés à l'entrée et à la sortie d'un système de drainage ou d'autres moyens hygiéniques adaptés d'évacuation des eaux usées;
- permettre la segmentation/délimitation du marché en séparant les zones de vente des aliments présentant un risque élevé de celles dédiées aux aliments présentant un risque faible;
- permettre un agencement convenable des installations destinées à la clientèle et aux vendeurs, telles que toilettes, lavabos et zones réservées à la restauration, de manière à empêcher toute source de contamination des aliments;
- prévoir des zones appropriées, suffisantes et correctement situées pour la collecte et le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle/des ustensiles et des appareils;
- assurer une ventilation suffisante pour expulser les gaz dangereux et les odeurs nauséabondes telles que les fumées dégagées par les combustibles de cuisson et fournir une arrivée continue et suffisante d'air frais;
- comporter une alimentation électrique suffisante pour faire fonctionner les appareils, les équipements servant à la transformation et à la réfrigération, et autres dispositifs servant à la préparation, à la manipulation, au stockage, au service et à la vente des aliments;
- disposer d'un approvisionnement abondant en eau potable, à pression et température appropriées, ainsi que d'installations convenables pour son stockage et sa distribution, et d'une protection suffisante contre la contamination;
- permettre un éclairage suffisant;
- prévoir à l'intérieur et autour des étals un espace ne devant pas être inutilement encombré de marchandises ou d'objets entreposés de façon à faciliter l'accès en vue du nettoyage;
- prévoir un espace de chargement/déchargement suffisant.

7.3 Structures

Les structures des marchés alimentaires traditionnels doivent être inspectées et approuvées par l'autorité compétente et/ou l'autorité de marché, l'association d'exploitants du secteur alimentaire, le cas échéant, et fabriquées dans des matériaux étanches pouvant être nettoyés, désinfectés et maintenus en bon état.

Les zones de préparation des aliments doivent être construites avec des matériaux lisses et non absorbants et inertes au contact des aliments, des détergents et des désinfectants dans des conditions normales d'exploitation.

Les surfaces entrant directement en contact avec les aliments doivent être fabriquées dans des matériaux de qualité alimentaire et être en bon état, durables et faciles à nettoyer, à désinfecter et à entretenir.

L'ensemble des zones de cuisson, matériels de lavage, plans de travail, étagères et placards sur ou dans lesquels sont placés des aliments doivent être à une distance adéquate au-dessus du sol.

La lumière doit être suffisante pour assurer un éclairage raisonnable de toutes les parties d'un étal pour permettre le déroulement de toutes les activités du marché alimentaire traditionnel.

Les structures des marchés alimentaires traditionnels doivent disposer des installations adéquates pour réduire au minimum les effets de conditions climatiques extrêmes sur les aliments et l'accumulation de saleté ou de condensation de l'atmosphère, et pour protéger les marchés des animaux volants.

Le cas échéant, il doit exister des installations permettant de réguler la température et l'humidité afin d'assurer la sécurité sanitaire et l'intégrité des aliments.

Une protection efficace doit être prévue contre la pénétration et l'installation de ravageurs.

Des siphons de sol doivent être installés pour évacuer les eaux de surface de façon à permettre le nettoyage et la désinfection.

Le cas échéant, il conviendrait de prévoir, au-dessus des zones de cuisson, des hottes et des conduits permettant l'extraction des gaz de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre.

Il conviendrait de prévoir des installations centralisées ou individuelles pour le lavage de la vaisselle, des couverts et autres ustensiles, équipées d'eau potable (voir les *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments CXG 100-2023*)⁴ et, le cas échéant, d'eau potable chaude, convenablement raccordées à l'égout ou autre système d'évacuation approuvé, afin de permettre un nettoyage méticuleux.

Les marchés alimentaires traditionnels doivent respecter toute autre exigence établie par l'autorité compétente.

7.4 Matériel de stockage des aliments

Le matériel utilisé pour stocker des aliments doit être conçu de façon adaptée à partir de matériaux de qualité alimentaire faciles à nettoyer et à désinfecter.

La température des réfrigérateurs et des congélateurs doit faire l'objet d'un suivi. Lorsque de la glace est utilisée pour réfrigérer des aliments crus, par exemple, des produits de la pêche, elle doit être fabriquée avec de l'eau potable afin de ne pas être source de contamination pour les aliments en contact direct. Elle doit être ajoutée en quantité suffisante et remplacée de façon à garder les produits réfrigérés et couverts.

Les dispositifs de suivi et tout autre équipement susceptible d'affecter la sécurité sanitaire des aliments ne doivent en aucun cas être détournés de leur usage prévu.

Les dispositifs de suivi tels que les thermomètres, les commandes des installations frigorifiques, les balances et les thermomètres enregistreurs doivent faire l'objet d'un étalonnage.

La fréquence de calibrage, la personne responsable, les procédures de suivi et de vérification, les actions correctives adéquates et la tenue des registres doivent être spécifiées.

7.5 Eau et assainissement

7.5.1 Approvisionnement en eau

Les marchés alimentaires traditionnels doivent assurer un approvisionnement suffisant en eau potable.

7.5.2 Évacuation des déchets liquides

Les marchés alimentaires traditionnels doivent disposer d'un système d'évacuation des eaux usées efficace, conforme aux réglementations nationales et qui doit être maintenu en bon état d'entretien et de fonctionnement. Le système doit avoir une capacité suffisante pour fonctionner aux heures de pointe et être équipé de siphons pour empêcher que les déchets solides ne soient rejetés dans l'égout.

7.5.3 Évacuation des déchets solides

Les marchés alimentaires traditionnels doivent s'assurer que:

- les déchets solides soient manipulés de manière à éviter toute contamination des aliments et/ou de l'eau potable;
- les déchets solides soient enlevés des zones de travail des étals aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour;
- des réceptacles et/ou des conteneurs soient disposés à des endroits stratégiques au sein des marchés;
- tous les déchets solides soient triés et correctement mis au rebut dans des réceptacles appropriés, y compris dans des bacs de recyclage ou des poubelles et/ou conteneurs à déchets, fermés par un couvercle bien ajusté;
- les poubelles et/ou conteneurs à déchets soient vidés et nettoyés aussi souvent que nécessaire pour garantir de bonnes conditions d'hygiène de l'environnement;

- dans les zones où il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides doivent être mis au rebut selon les règles d'hygiène, conformément aux méthodes recommandées ou approuvées par l'autorité compétente;
- les équipements de gestion des déchets et les zones de stockage des déchets soient nettoyés et désinfectés selon les modalités requises par l'autorité compétente;
- seuls des agents désinfectants adéquats soient utilisés;
- une inspection régulière des zones réservées à l'évacuation des déchets solides soit menée par les autorités de marché et/ou les autorités compétentes ou encore les associations d'exploitants du secteur alimentaire, en vue d'y déceler la présence ou l'installation de ravageurs, en prenant toute mesure pratique destinée à éliminer et à prévenir toute infestation.

7.5.4 Toilettes et sanitaires

Chaque marché alimentaire traditionnel doit disposer d'un nombre suffisant de toilettes et autres sanitaires facilement accessibles et devant être gardés propres et fonctionnels.

8. PRÉPARATION DES ALIMENTS

8.1 Exigences

Tous les exploitants du secteur alimentaire impliqués dans la préparation des aliments doivent observer les exigences suivantes:

- l'approvisionnement en matières premières et ingrédients, y compris la glace, doit provenir de sources connues, fiables et adéquates;
- la fraîcheur et la salubrité des ingrédients;
- les conteneurs de matières premières et d'autres ingrédients doivent être destinés aux aliments et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins;
- les matières premières et autres ingrédients doivent être transportés de manière à éviter toute contamination;
- un transport respectant la chaîne du froid doit être mis en œuvre si nécessaire;
- seuls les additifs alimentaires autorisés doivent être utilisés, et uniquement dans les limites établies selon les spécifications nationales, régionales ou internationales pertinentes telles que la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)⁵.

Il conviendrait de disposer de systèmes de traçabilité/traçage des produits et de tenue des registres, de façon à favoriser la sécurité sanitaire des aliments.

8.2 Maintenance, nettoyage et assainissement désinfection des équipements

Tous les équipements impliqués dans la préparation des aliments doivent être maintenus propres et désinfectés le cas échéant, avant et après leur utilisation. Seuls des agents de nettoyage sans risque pour les aliments doivent être utilisés.

Les équipements, et notamment les récipients destinés au stockage d'eau potable, doivent être de qualité alimentaire, résistants à la corrosion et pouvoir supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent s'assurer que tous les équipements et la vaisselle/les couverts défectueux, endommagés, fissurés, rouillés, ébréchés ou inadaptés soient retirés de la circulation et mis au rebut. Tous les équipements de manipulation des aliments doivent être maintenus en bon état d'entretien et de fonctionnement.

Toutes les surfaces de découpe utilisées pour la préparation des aliments doivent être dépourvues de fissures et de crevasses et doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Tous les ustensiles non jetables doivent être nettoyés régulièrement par un lavage minutieux à l'eau potable et au savon ou autre détergent adapté.

Les ustensiles jetables doivent être utilisés une seule fois et correctement mis au rebut.

8.3 Cuisson et manipulation

Les manipulateurs d'aliments doivent soigneusement laver les fruits et légumes frais à l'eau potable afin de retirer la contamination en surface, le cas échéant.

S'il y a lieu, et lorsque les autorités compétentes donnent leur approbation, les manipulateurs d'aliments doivent également désinfecter les fruits et légumes frais destinés à être consommés crus.

Afin d'éviter toute contamination croisée, les vendeurs d'aliments ne doivent pas stocker ou laver les aliments crus, y compris la viande, le poisson et la volaille crus, avec d'autres aliments destinés à être consommés crus ou après une cuisson partielle. Il doit y avoir au moins une zone consacrée à la manipulation, au stockage, au nettoyage et à la préparation des aliments crus à l'écart des zones de manipulation, présentation et service des aliments cuits.

Les ustensiles utilisés pour les aliments cuits et crus doivent être manipulés séparément pour empêcher la contamination croisée.

Les produits décongelés à base de viande, de poisson ou de volaille doivent faire l'objet d'une vérification fréquente afin de vérifier que le processus de décongélation est terminé avant toute transformation ultérieure ou si le temps de transformation doit être augmenté de façon à tenir compte de la température initiale des produits. Les aliments surgelés doivent être décongelés une seule fois, à l'aide de méthodes adéquates (par exemple, sous réfrigération ou sous l'eau potable froide), et utilisés immédiatement pour la préparation d'aliments. Les aliments décongelés ne doivent pas être recongelés.

Les aliments nécessitant une réfrigération doivent rester réfrigérés pendant leur manipulation et leur stockage, jusqu'à leur utilisation.

Le temps et la température de cuisson doivent être suffisants pour détruire ou ramener à un niveau inoffensif tous les agents pathogènes présents dans les aliments.

L'huile et la graisse utilisées pour frire doivent être remplacées régulièrement, dès que l'on observe un changement visible des caractéristiques physiques/chimiques, tel qu'une couleur foncée, une écume excessive ou la formation de fumée, ou des modifications des propriétés organoleptiques (odeur et goût).

De l'eau potable doit être utilisée pour boire et pour la préparation de consommations et boissons chaudes ou froides.

La glace doit être faite à partir d'eau potable, et manipulée et stockée de manière à empêcher la contamination.

Les conteneurs utilisés pour transporter ou stocker de la glace doivent satisfaire les exigences s'appliquant aux conteneurs d'eau potable.

Les aliments doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, mais pas plus d'une fois, et seule la portion à servir doit être réchauffée.

Les ustensiles utilisés pour goûter les aliments doivent être lavés immédiatement après chaque utilisation, ou jetés s'ils sont jetables.

8.4 Service des aliments

Tous les manipulateurs d'aliments doivent respecter les exigences suivantes:

- Les aliments cuits ou prêts à la consommation ne doivent pas être touchés à mains nues. En cas d'utilisation de gants, des mesures adéquates doivent être appliquées pour garantir que les gants ne deviennent pas une source de contamination.
- Il convient d'utiliser des pinces, fourchettes et cuillères propres pour manipuler, servir ou vendre les aliments.
- Tous les ustensiles utilisés doivent être nettoyés et séchés et ne doivent pas toucher les surfaces en contact avec les aliments.
- Les assiettes remplies de nourriture ne doivent pas être empilées l'une sur l'autre pendant la présentation, le stockage ou le service.
- Du matériel de conditionnement de qualité alimentaire doit être utilisé pour emballer et servir les aliments prêts à consommer.
- Les supports imprimés tels que les journaux, les magazines, etc. ne devront pas servir d'emballage principal pour envelopper ou servir les aliments.

- Les sacs et emballages en polyéthylène ne doivent pas être utilisés pour servir des aliments chauds ou réchauffer des aliments.
- Les manipulateurs d'aliments ne doivent pas souffler dans les sacs en plastique, emballages ou conteneurs destinés aux aliments.
- Toutes les boissons offertes à la vente ne doivent être servies que dans leur récipient individuel d'origine hermétiquement fermé ou au robinet fixé aux récipients de vrac, fabriqués en matériaux de qualité alimentaire 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 et doivent être exposés de façon à protéger les aliments de la contamination et à les conserver à une température adéquate.
- Les personnes préposées à la manipulation des aliments doivent éviter de manier de l'argent. Si cela est inévitable, l'intéressé doit se laver les mains après avoir manié de l'argent et avant de manipuler à nouveau des aliments.
- Les aliments prêts à consommer qui doivent être servis sans interruption doivent être protégés de la contamination par l'environnement.
- Le cas échéant, les aliments devant être servis sans interruption doivent être conservés aux températures suivantes afin de réduire au minimum ou d'empêcher la prolifération de micro-organismes pathogènes et responsables de la putréfaction:
 - a) aliments servis chauds: 60 °C ou plus;
 - b) aliments servis froids: 5 °C ou moins; et
 - c) aliments servis congelés: -18 °C ou moins.
- Un chauffe-plats doit être utilisé pour garder les aliments aux températures souhaitées; il ne doit pas servir à réchauffer les plats.

8.5 Aliments invendus

Les aliments cuits/préparés invendus doivent être correctement emballés et stockés à l'état réfrigéré/congelé dans des conditions n'entraînant pas de contamination ou de détérioration.

L'ensemble des aliments cuits et des boissons préparées invendus qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes doit être mis au rebut en toute sécurité à la fin de la journée.

Les aliments cuits, réfrigérés/congelés non vendus doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds avant d'être servis ou consommés.

8.6 Transport des aliments crus/frais/préparés/cuits

Les aliments qui doivent être transportés jusqu'au point de vente ou jusqu'à l'étal doivent être placés dans un récipient couvert et propre, bien protégé, pour éviter toute contamination.

Tous les véhicules servant au transport des aliments doivent être propres et dans de bonnes conditions d'hygiène, convenablement équipés en fonction de la nature des aliments transportés, et à l'abri de la contamination de l'environnement.

Les véhicules servant au transport des aliments préparés/cuits doivent servir exclusivement à cet effet.

Les aliments périssables doivent être transportés sous contrôle de la température afin de minimiser ou d'empêcher la prolifération de micro-organismes nocifs ou susceptibles de provoquer une détérioration.

Les aliments préparés/cuits ne doivent pas être transportés en même temps que des aliments et des ingrédients crus, ou toute autre matière susceptible de contaminer les aliments.

Tous les équipements en contact avec les aliments et utilisés pour le transport doivent être fabriqués dans des matériaux de qualité alimentaire.

8.7 Stockage des aliments

Les aliments doivent être convenablement protégés des ravageurs et des contaminants de l'environnement, et être stockés aux températures recommandées.

Les aliments facilement périssables doivent être rangés ou empilés de sorte qu'ils ne risquent pas d'être contaminés par contact avec des aliments pour animaux familiers, des matières toxiques ou d'autres matières pouvant être cause de contamination.

L'essentiel des aliments facilement périssables doit être stocké dans des récipients propres à la température recommandée.

Tous les ingrédients secs et humides doivent, dans la mesure du possible, être stockés et conservés dans leur récipient commercial d'origine, dûment étiqueté. Tout autre récipient utilisé pour stocker des ingrédients secs doit être convenablement étiqueté et conçu de manière à empêcher toute absorption d'humidité.

Tous les aliments non périssables doivent être rangés dans un récipient/placard propre, protégé et fermé pour empêcher la contamination croisée par les ravageurs.

Les aliments crus et les ingrédients humides périssables, y compris les légumineuses, les céréales ou les légumes secs concassés humides, les pâtes de gingembre et les pâtes d'ail, doivent être stockés dans des récipients propres séparés, de préférence placés dans une glacière propre, un réfrigérateur ou un congélateur pour empêcher leur détérioration ou la prolifération d'agents pathogènes.

Les éléments à faible teneur en eau, tels que les céréales et les légumineuses sèches, doivent être stockés dans des conteneurs hermétiques et surélevés par rapport au sol à l'aide de palettes.

Les réfrigérateurs et les congélateurs ne doivent pas être surchargés, et leurs températures doivent être maintenues aussi basses que nécessaire pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.

Tous les endroits fermés, placards, étagères et rayonnages servant au stockage des aliments doivent être conçus de manière à pouvoir être facilement accessibles pour être régulièrement nettoyés et inspectés. Tous les aliments stockés en vrac doivent être rangés en bon ordre et disposés de manière à faciliter la ventilation, l'inspection et la détection des ravageurs.

Le principe «premier entré, premier sorti» doit être appliqué à la rotation des stocks en tenant compte des informations sur l'étiquetage et de la date de stockage afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Les dates indiquées sur tous les récipients de produits alimentaires doivent être vérifiées avant l'utilisation des aliments. Les aliments périmés ne doivent pas être vendus ou utilisés pour la préparation des aliments.

9. CONSOMMATEURS

9.1 Prescriptions générales

Tous les consommateurs des marchés alimentaires traditionnels doivent respecter les pratiques générales d'hygiène, qui incluent, sans s'y limiter:

- prévenir la contamination des aliments;
- se laver ou se désinfecter les mains avant de toucher les aliments;
- éviter tout contact inutile avec les aliments prêts à consommer;
- ne pas cracher, éternuer, tousser, jeter de déchets, fumer ou consommer du tabac dans les zones contenant des aliments non protégés ou des surfaces susceptibles d'entrer en contact avec des aliments;
- jeter les restes dans des poubelles et/ou conteneurs à déchets;
- informer les autorités du marché de tout comportement contraire aux règles d'hygiène de la part d'un manipulateur d'aliments;
- se signaler et consulter un médecin en cas de symptômes associés à une maladie d'origine alimentaire telle que des diarrhées, des vomissements ou des maux de ventre.

9.2 Sensibilisation des consommateurs

Tous les consommateurs doivent:

- se procurer des informations suffisantes à partir de sources pertinentes sur les orientations et les instructions relatives à la manipulation, la préparation et le stockage des aliments, et la mise au rebut des déchets;
- être conscients de l'importance de bien lire et comprendre les informations figurant sur les étiquettes des produits;
- être conscients de la nécessité de se laver correctement les mains avant de manipuler des aliments;
- comprendre la finalité prévue des aliments, à savoir s'ils sont prêts à consommer ou destinés à une transformation ultérieure;
- être au fait de leur responsabilité de ne pas contaminer les zones de vente des aliments; et

- être informés de la présence d'allergènes dans les aliments.

L'autorité compétente doit fournir une communication et des orientations appropriées aux consommateurs afin de sensibiliser ces derniers.

9.3 Mise au rebut des déchets

Tous les consommateurs doivent:

- mettre au rebut les déchets de façon adéquate dans les systèmes et installations de mise au rebut des déchets prévus; et
- respecter toute autre exigence des autorités pertinente relative à la mise au rebut des déchets liquides et solides.

10. SUIVI ET ÉVALUATION

10.1 Programmes de suivi et d'évaluation

Les autorités compétentes et/ou les autorités de marché et les exploitants du secteur alimentaire doivent utiliser des systèmes de suivi et d'évaluation pour évaluer les pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels et demander et/ou prendre des actions correctives le cas échéant.

Les autorités compétentes doivent mettre en œuvre un plan de gestion de la sécurité sanitaire de l'eau conforme aux exigences réglementaires.

Les évaluations des marchés doivent servir régulièrement à identifier les axes d'amélioration et à établir les priorités et les moyens d'améliorer les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels. Les autorités des marchés peuvent soutenir les activités de suivi régulier.

10.2 Comité de parties prenantes

Tous les marchés, qu'ils se tiennent dans des installations permanentes ou temporaires, doivent être encouragés à former un comité de parties prenantes composé d'exploitants du secteur alimentaire, d'autorités compétentes, d'associations de consommateurs et d'autorités des marchés, lorsqu'elles existent, pour s'entretenir du nettoyage régulier et des réparations du marché, ou encore de l'accès à des services essentiels tels que l'eau potable et le traitement des déchets.

10.3 Programmes incitatifs

Des programmes fondés sur des mesures incitatives peuvent être utilisés pour faciliter et améliorer les pratiques des exploitants du secteur alimentaire et des consommateurs en matière de sécurité sanitaire des aliments.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ¹ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ² FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ³ FAO et OMS. 2017. *Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 76R-2017. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁴ FAO et OMS. 2023. *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 100-2023. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁵ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.