

**acommission du codex alimentarius**

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

ORGANISATION MONDIAL  
DE LA SANTÉ

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tél. 57971 Télex:  
625852-625853 FAO I. Câbles Foodagri Rome Facsimile: (6)

BUREAU CONJOINT:

57973152-5782610

---

ALINORM 93/28

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Vingtième session  
Genève, 28 juin – 7 juillet 1993

**RAPPORT DE LA DIXIEME SESSION DU  
COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE  
Abuja (Nigeria), 3 – 6 novembre 1992**

Note: Ce rapport comprend la lettre circulaire Codex CL 1992/33-AFRICA

- AUX:** - Points de contact du Codex  
- Organisations internationales intéressées  
- Participants à la 10ème session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique
- DU:** Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome, Italie
- OBJET:** **Distribution du Rapport de la Dixième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (ALINORM 93/28)**

A. **QUESTIONS POUR PRISE EN CONSIDERATION PAR LA 20ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Avant-projet de norme à l'étape 5**

1. Avant-projet de Norme régionale africaine pour le couscous préparé (ALINORM 93/28, par. 29, Annexe III)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées qui souhaitent faire des commentaires sur les document précité sont priés de le faire par écrit au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie) avant le 31 mai 1993.

**Avant-projet de Code d'usages à l'étape 3**

2. Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (ALINORM 93/28, par. 54, Annexe IV).

**Note:** Sous réserve de l'approbation de la Commission, une lettre circulaire sera envoyée pour demander des commentaires à l'étape 6 sur l'Avant-projet de norme régionale africaine pour le couscous préparé et à l'Avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique.

## RESUME ET CONCLUSIONS

Le résumé et les conclusions de la 10ème session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique sont les suivants:

### **Questions pour prise en considération par la Commission :**

Le Comité:

- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'Avant-projet de norme régionale africaine pour le couscous préparé (Annexe III, par. 29)
- est convenu de faire circuler pour commentaires à l'étape 3 l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique en Afrique (Annexe IV, par. 54)
- est convenu de désigner le Professeur J.A. Abalaka (Nigeria) aux fins de nomination comme Coordonnateur pour l'Afrique avec effet de la fin de la 20ème session de la Commission à la fin de la 21ème session de la Commission (par. 20).

### **Autres questions intéressant la Commission :**

Le Comité:

- est convenu d'approuver les Directives pour les travaux des Points de contact du Codex dans la région, avec la réserve que toutes leurs dispositions n'étaient pas applicables en Afrique (par. 48)
- a considéré les conclusions de l'Atelier sur la gestion de programmes de contrôle et a adopté un certain nombre de recommandations visant à améliorer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire, tout en exprimant le souhait que la FAO continue ses efforts pour aider les pays de la région à atteindre ce but (par. 59)
- est convenu de développer l'échange d'information sur les questions de contrôle des aliments dans la région, avec la participation du Coordonnateur et des Points de contact du Codex ainsi que la coopération de l' ORAN (par. 65)
- est convenu que l'information sur la formation des inspecteurs des denrées alimentaires devrait être centralisée au niveau du coordonnateur afin d'être facilement accessible aux pays membres (par. 71)
- est convenu de développer la coopération avec l'ORAN, étant entendu que le Codex a la responsabilité de la normalisation alimentaire et que l'ORAN devrait se concentrer sur les normes pour l'équipement de laboratoire et servir de banque de données régionale à travers l'ARSO-DIS (par. 75-77)
- est convenu que les moyens d'accroître la participation des consommateurs dans la région devraient être envisagés (par. 24 & 78).

## TABLE DES MATIERES

	<u>Paragrap</u> hes
Introduction	1
Ouverture de la session	2-6
Adoption de l'ordre du jour	7
Questions intéressant le Comité: Questions résultant de la FAO, de l'OMS de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex	8-11
Rapport intérimaire sur l'acceptation des normes Codex et la mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires	12-18
Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius depuis la 9ème session du Comité	19-24
Examen de l'avant-projet de norme Codex régionale africaine pour le couscous préparé	25-29
Projet de directives pour les travaux des points de contact du Codex dans la région	30-48
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	49-55
Renforcement des systèmes existants de contrôle des aliments et échange d'information sur les initiatives réglementaires et les questions de contrôle des aliments, comprenant le rapport du groupe de travail sur les programmes de contrôle	
(a)Renforcement des systèmes existants de contrôle des aliments	56-58
(b)Amélioration de l'information	59-65
Formation dans le domaine du contrôle des aliments, des analyses et de l'échantillonnage	66-71
Coopération entre l'ORAN et le Codex dans le domaine de la normalisation	72-77
Autres questions et travaux futurs	78
Nomination du Coordonnateur	79-80
Date et lieu de la prochaine session	81

## LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
ANNEXE I: Liste des participants	14
ANNEXE II: Discours d'ouverture du Président, Commandant-en-chef des forces armées de la République Fédérale du Nigeria Général Ibrahim Badamasi Babangida, CFR, fss, mni, à la 10ème session du Comité régional de coordination du Codex pour l'Afrique	18
ANNEXE III: Avant-projet de norme régional africaine pour le couscous préparé	21
ANNEXE IV: Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique en Afrique	24
- Préambule	25
- Section 1: Introduction/Champ d'application	26
- Section 2: Définitions	26
- Section 3: Prescriptions générales	28
- Section 4: Vendeurs	28
- Section 5: Conception et Construction	30
- Section 6: Matériel	31
- Section 7: Préparation des aliments	32
- Section 8: Installations destinées à la clientèle	36
- Section 9: Centres de restauration situés sur la voie publique	36

## **INTRODUCTION**

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a tenu sa dixième session à Abuja, Nigeria, du 3 au 6 novembre 1992, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale du Nigeria. Le Professeur J.A. Abalaka, Directeur général de l'Organisation de normalisation du Nigeria, a présidé la session. Etaient présents 54 délégués et observateurs provenant de quinze pays membres, d'un pays observateur et de deux organisations internationales. La liste des participants se trouve à l'Annexe I au présent rapport.

### **OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)**

2. Au cours de la cérémonie d'ouverture, le Président, Commandant en Chef des forces armées de la République fédérale du Nigeria, le Général Ibrahim Badamasi Babangida CFR, fss, mni. a souhaité la bienvenue aux participants. Le texte du discours du Président figure à l'Annexe II au présent rapport. Plusieurs représentants du Gouvernement du Nigeria ainsi que le Président du Comité ont souhaité la bienvenue aux participants et prononcé une allocution.

#### **Allocution inaugurale du Ministre de l'industrie et de la technologie, Major General (en retraite) A.B. Mamman**

3. Après avoir souhaité la bienvenue aux participants, le Ministre a souligné l'importance des travaux de la Commission du Codex Alimentarius. Il a rappelé la nécessité de normes internationales ayant pour but de faciliter le commerce international et de favoriser le développement économique des pays, particulièrement dans la région Afrique. Le Ministre a confirmé son soutien permanent à l'Organisation de normalisation du Nigeria dans sa tâche essentielle et souhaité plein succès aux travaux du Comité.

#### **Allocution inaugurale du Ministre de l'agriculture, M. Alhaji Abubakar Habu Hashidu**

4. Après avoir souhaité la bienvenue aux participants, le Ministre a décrit la politique suivie pour développer le secteur de l'agriculture et des pêches et pour garantir la sécurité et la qualité des produits agricoles. Il a également décrit des règlements et les contrôles en vigueur pour l'emploi de pesticides, d'engrais et de médicaments vétérinaires, appliqués par ses services d'inspection et souligné le rôle joué à l'échelon international par la Station régionale de quarantaine pour l'Afrique de l'Ouest, dans le cadre de l'Organisation pour l'Unité Africaine. Il a également mis l'accent sur les efforts déployés pour améliorer le statut nutritionnel de la population ainsi que sur les activités relatives à la protection de l'environnement. Le Ministre a exprimé sa reconnaissance pour les travaux réalisés par le Comité et souhaité plein succès à la présente session.

#### **Allocution de bienvenue prononcée par le Directeur général de l'Organisation de normalisation du Nigeria, le Professeur T.A. Abalaka**

5. Le Directeur général a également souhaité la bienvenue aux participants et rappelé les objectifs du Codex Alimentarius, consistant à protéger le consommateur de façon à garantir un approvisionnement suffisant en aliments sûrs, ainsi qu'à faciliter le commerce international des denrées alimentaires. Il a souligné l'importance qu'il attache au fait que le Nigeria accorde pour la première fois l'hospitalité au Comité de coordination du Codex pour l'Afrique ainsi qu'à l'Atelier sur la gestion des programmes de contrôle des aliments qui a précédé cette session, dans la perspective d'un développement de la coopération régionale et d'une amélioration de l'approvisionnement alimentaire dans son ensemble, au profit des populations africaines.

## Allocution du Représentant de la FAO au Nigeria

6. Au nom de M. P. Atang, Représentant de la FAO au Nigeria, en mission au moment de la session, M. A.J. Cruz, Assistant du représentant de la FAO, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Directeur général de la FAO et exprimé sa reconnaissance du Gouvernement de la République Fédérale du Nigeria pour avoir offert l'hospitalité à la session. M. Cruz a rappelé les objectifs de la Commission du Codex Alimentarius qui a élaboré des normes par produits et des normes générales, des limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires et procédé à l'évaluation des additifs et des contaminants. Il a souligné le soutien permanent accordé par la FAO aux pays de la région dans le domaine de la sécurité alimentaire et du contrôle des aliments dans le cadre de programmes de coopération techniques et d'activités du type de l'atelier sur la gestion des programmes de contrôle des aliments tenu avant la session. M. Cruz a souhaité aux participants plein succès dans leurs travaux.

### **ADOPTION DE L'ORDRE DU TOUR (Point 2 de l'ordre du jour)**

7. Le Comité a adopté son ordre du jour provisoire (CX/AFRICA 92/1) en tant qu'ordre du jour de la session. Sur proposition du Président, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail pour examiner de manière approfondie l'Avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique. Ce Groupe comprenait les pays suivants: Bénin, Côte d'Ivoire, Ghana, Madagascar, Nigeria, Tanzanie, Ouganda, la présidence étant assurée par le Ghana. Le Groupe devait également examiner le document intitulé "Principales normes de salubrité applicables aux aliments vendus sur la voie publique", distribué aux participants en tant que document de séance (WHO/HPP/FOS/92.3).

### **QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE: QUESTIONS RESULTANT DES TRAVAUX DE LA FAO, DE L'OMS, DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)**

8. Le Secrétariat a présenté le document CX/AFRICA 92/2 consacré aux questions précitées qui se sont posées depuis la neuvième session du Comité, tenue en décembre 1990. Il a été souligné que certains points seraient examinés au titre des points correspondants de l'ordre du jour.

9. Le Comité a été informé des conclusions du Comité sur l'hygiène alimentaire (25ème session), en particulier l'application des principes HACCP et la révision globale des Principes généraux d'hygiène alimentaire de manière à tenir compte de toutes les sources possibles de contamination; il a été précisé que le projet de document révisé avait été distribué pour commentaires et que la participation des pays membres de la région au sujet de cette question hautement prioritaire était essentielles.

10. Le Comité a été également informé des conclusions du Comité sur les Principes généraux concernant particulièrement les points suivants: définition plus précise du rôle du Coordonnateur régional, amendement des Principes généraux du Codex en ce qui concerne les acceptations, procédure commune d'élaboration ainsi que l'établissement d'une procédure de "circuit rapide".

11. Se référant aux conclusions de la dernière session du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, les délégations du Nigeria, du Bénin, du Maroc et de l'Egypte ont mis en cause la décision de ce Comité d'interrompre ses travaux sur les aflatoxines M1 dans le lait utilisé dans les aliments destinés aux enfants en bas âge; ils ont rappelé que les pays en voie de développement étaient particulièrement préoccupés

par la sécurité de ces produits. Il a été souligné que la concentration maximale d'aflatoxines dans le lait liquide ne saurait être établie par extrapolation au lait en poudre, vu les modifications introduites par la transformation. Répondant à plusieurs demandes concernant l'état d'avancement des travaux dans ce secteur, le Secrétariat a rappelé que le Comité était convenu d'une limite maximale de 0,05 µg/kg pour l'aflatoxine M1 dans le lait liquide (ALINORM 93/12, par. 83) et que les pays membres avaient la possibilité de faire connaître leurs vues sur cette proposition à l'étape 5, comme indiqué dans la lettre circulaire CL 1992-8/FAC. On envisage de consacrer de nouveaux travaux à ce contaminant aussi le CCFAC a-t-il décidé de distribuer une lettre circulaire pour recueillir des informations sur la présence d'aflatoxines M1, ainsi que des propositions de limites maximales pour les produits laitiers tels que le lait en poudre, le beurre et le fromage. Le Président a rappelé qu'une participation active au processus de décision était nécessaire dans le cas des questions intéressant la région. Le Comité est convenu d'appeler l'attention du CCFAC sur les préoccupations qu'il a exprimées au sujet de sa décision de ne pas poursuivre ses travaux sur l'aflatoxine M1 dans le lait utilisé pour les aliments destinés aux enfants en bas âge; il a recommandé que l'on poursuive l'étude de la présence de ce contaminant de manière à pouvoir établir des limites maximales pour les produits susceptibles d'être contaminés.

#### **RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET LA MISE EN OEUVRE DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 4 de l'ordre du jour)**

##### **- Acceptations**

12. Le Comité devait examiner le document CX/AFRICA 92/3 contenant les recommandations formulées par le Comité sur les Principes généraux au sujet de la suppression de la modalité "acceptation à titre d'objectif" et à l'application de la "libre distribution" à toutes les normes Codex; les délégations ont été invitées à faire connaître la situation de leur pays en ce qui concerne les acceptations.

13. La délégation du Nigeria a fait valoir que même dans les cas où une acceptation officielle n'était pas notifiée, les services responsables du pays tenaient compte des normes et codes du Codex lors de l'élaboration de la législation alimentaire nationale, de manière à les intégrer dans toute la mesure du possible. La délégation du Botswana a fait savoir au Comité que la mise au point d'une législation alimentaire était en cours dans son pays, et que les documents du Codex étaient utilisés pour ce faire.

##### **- Code de déontologie**

14. Le Secrétariat a présenté le contexte de l'examen de ce code par les Comités de coordination et rappelé les recommandations du Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique du Sud-Ouest (CCNASWP), du Comité exécutif et du Comité sur les Principes généraux relatives à une amélioration de son application. Il a été rappelé au Comité que ce code avait fait l'objet d'une publication distincte, dans une brochure trilingue et qu'il figurait en outre dans le Volume I de la version révisée du Codex Alimentarius.

15. La délégation du Nigeria a fait remarquer que de nombreux secteurs des services officiels ou économiques ne connaissaient pas l'existence de ce code et qu'en outre les travaux du Codex n'étaient pas toujours connus et considérés comme prioritaires par les services responsables. Le Président a rappelé qu'il appartenait au Coordonnateur de faire connaître à la Commission les vues des pays de la région; il a estimé qu'il devrait jouer un rôle actif pour assurer que les pays apportent une

contribution importante aux travaux du Codex dans tous les domaines qui les intéressent directement. Le Secrétariat a fait valoir que des difficultés de communication entre les administrations compétentes risquent de retarder la mise en oeuvre des programmes préparés avec l'aide de la FAO ou d'autres organisations internationales et a invité les délégués à rechercher les moyens de surmonter cette difficulté afin de bénéficier pleinement de l'assistance offerte.

16. La délégation du Bénin a déclaré que les autorités officielles de son pays avaient utilisé le Code de déontologie pour l'élaboration d'un règlement phytosanitaire dans lequel il était clairement fait référence au Code.

17. La délégation du Zimbabwe a souligné qu'il était indispensable de sensibiliser les services administratifs et les milieux politiques au niveau le plus élevé aux questions concernant l'alimentation; elle a fait valoir que les institutions des Nations Unies devraient intensifier leurs efforts visant à convaincre les gouvernements du fait que des mesures urgentes devraient être prises dans ce domaine.

18. Le Comité a noté que ces questions avaient fait l'objet d'un débat au cours de l'Atelier et qu'elles seraient examinées en détail au titre du Point 9 de l'ordre du jour.

#### **RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLETANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA 9E SESSION DU COMITE (Point 5 de l'ordre du jour)**

19. Le Comité devait examiner le document CX/AFRICA 92/4 présentant les activités conjointes FAO/OMS, ainsi que les travaux de la FAO et de l'OMS présentant un intérêt particulier pour la région. Aucun représentant de l'OMS n'étant présent, le Secrétariat a invité le Comité à examiner les sections pertinentes du document et à adresser toute demande d'informations complémentaires ou spécifique au siège de l'OMS ou à son office régional.

20. Le Secrétariat a déclaré que la participation des pays africains disposant de laboratoires possédant un équipement approprié à la surveillance de contaminants tels que les mycotoxines, les métaux lourds et les pesticides devrait être intensifiée. Leurs projets dans ce sens devraient être communiqués au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

21. En réponse à une question sur la procédure à suivre par un gouvernement désireux bénéficier d'une assistance technique de la FAO pour des programmes se rapportant au contrôle des aliments, le Secrétariat a précisé que de telles demandes devaient être présentées par l'intermédiaire du représentant de la FAO dans le pays.

22. En réponse à une question concernant l'irradiation en matière de sécurité alimentaire et le fait que des codes spécifiques seraient nécessaires dans ce domaine, il a été rappelé au Comité que le Comité sur l'hygiène alimentaire avait examiné cette question et estimé qu'il serait inutile d'entreprendre des travaux déjà réalisés par l'ICGFI qui a publié plusieurs codes de bonnes pratiques d'irradiation. Les pays membres ont été invités à s'adresser au Secrétariat du ICGFI à Vienne pour obtenir des exemplaires des codes ICGFI pertinents.

23. Les délégations de la Côte d'Ivoire et du Maroc ont fait valoir que le commerce des aliments irradiés augmentait, que la sécurité de cette technologie avait été reconnue par les institutions internationales et que son emploi devrait être encouragé dans les pays d'Afrique. Les délégations ont informé le Comité de leur

expérience en matière d'irradiation dans le cas de certains produits alimentaires pour lesquels un tel traitement avait semblé particulièrement nécessaire.

24. Se référant à la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires de 1991, le Président a attiré l'attention du Comité sur les recommandations relatives à la participation des consommateurs et a invité les délégués à examiner comment elles pourraient être mise en oeuvre dans la région Afrique. La délégation du Nigeria a indiqué que la participation des consommateurs était extrêmement faible dans son pays et qu'il serait essentiel de mieux sensibiliser les consommateurs en utilisant des moyens de communication appropriés. La délégation de la Côte d'Ivoire a déclaré que les tentatives d'instituer des associations de consommateurs dans les pays africains avaient échoué jusqu'à ce jour, mais que ces efforts devraient être encouragés dans le contexte d'une sensibilisation accrue de la population à la sécurité des aliments.

#### **EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX REGIONALE AFRICAINE POUR LE COUSCOUS PREPARE (Point 6 de l'ordre du jour)**

25. Le Comité devait examiner le document CX/AFRICA 93/5 présentant le contexte de l'élaboration de ce projet de norme ainsi que les commentaires reçus en réponse à la lettre circulaire CL 1992/16-AFRICA (Tchécoslovaquie, Etats-Unis) ainsi que le document de séance No.3 présentant les observations de l'Egypte. Il a été rappelé que la Commission avait approuvé l'élaboration d'une norme régionale pour le couscous, qui serait convertie en norme mondiale après adoption, sous la responsabilité du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

26. La délégation du Nigeria a attiré l'attention du Comité sur le fait que dans son pays le terme "couscous" désignait des produits préparés au moyen de céréales tels que le maïs, le mil et le sorgho et a proposé que le champ d'application de cette norme ne soit pas limité au blé dur, mais comprenne d'autres céréales. La délégation du Maroc a fait ressortir que cette norme avait été proposée, étant entendu que le terme "couscous" utilisé seul désignerait le produit à base de semoule de blé dur et que, dans le commerce, tous les autres produits devraient être étiquetés avec une mention descriptive telle que "couscous de maïs" ou de "couscous de mil" etc. Il a été souligné que dans ce cas, des facteurs de qualité particuliers devraient être insérés dans la norme pour ces produits.

27. Aucune proposition spécifique n'étant parvenue jusqu'à ce jour en vue d'une telle révision du projet de norme, le Comité, après un échange de vues approfondies, est convenu de poursuivre l'élaboration d'une norme pour le couscous tel que défini actuellement dans la Section Champ d'application. La mise au point de nouvelles normes visant d'autres types de couscous pourrait au besoin être prise en considération dans l'avenir.

28. Comme suggéré par la délégation de l'Ouganda, le Comité a décidé d'introduire une référence aux pesticides à la Section "Contaminants". A la suite d'un débat sur les dispositions relatives à l'hygiène, le Secrétariat a informé le Comité qu'à sa dernière session le Comité sur l'hygiène alimentaire avait adopté, à l'étape 8, un projet de dispositions générales concernant l'hygiène dans les normes Codex. Par conséquent, le Comité est convenu d'insérer dans le projet de norme les dispositions relatives aux matières indésirables et microorganismes dans les produits de longue conservation.

29. Certains pays ont fait savoir que, par manque de temps, ils n'avaient pas été en mesure de formuler leurs observations et qu'un nouvel examen de ce texte serait nécessaire. Le Comité est convenu d'avancer le Projet de norme pour le couscous préparé à l'étape 5 avec les modifications proposées et de le distribuer pour observations à l'étape 6. L'Avant-projet de norme se trouve à l'Annexe III au présent rapport.

### **PROJET DE DIRECTIVES POUR LES TRAVAUX DES POINTS DE CONTACT DU CODEX DANS LA REGION** (Point 7 de l'ordre du jour)

30. En présentant le document CX/AFRICA 92/6, le Secrétariat a rappelé à quelles fins ces directives avaient été préparées, et présenté des propositions concernant le renforcement des comités nationaux du Codex ainsi que la création et le maintien des points de contact du Codex. Il a rappelé qu'une coopération entre les ministères et les administrations intéressés par la réglementation et le contrôle des aliments était essentielle, et qu'elle concernait aussi tous les secteurs de l'économie, lors de l'examen de ces questions. Le service officiel chargé du point de contact avait la responsabilité essentielle de garantir la coordination effective et continue des activités dans ce domaine, y compris la distribution des informations pertinentes à tous les organismes intéressés, officiels ou non.

31. La délégation du Nigeria a souligné l'importance de la communication, qui était souvent insuffisante et a fait savoir que le point de contact du Codex se trouvait à l'Organisation de normalisation du Nigeria et que le Comité national du Codex se réunissait lorsque cela était nécessaire.

32. La délégation de la Côte d'Ivoire a souligné que son Point de contact du Codex était situé à la Commission Nationale pour le Développement Alimentaire depuis 25 ans. Il était nécessaire de l'animer d'un nouvel élan en évitant toutefois tout chevauchement des activités avec d'autres organismes tels que les comités nationaux de normalisation.

33. La délégation du Bénin a fait valoir qu'un Conseil national de normalisation fonctionnait aujourd'hui dans son pays et qu'il englobait la Commission nationale pour le Codex établie antérieurement; toutefois, les ressources dont disposait le point de contact n'étaient pas toujours suffisantes pour couvrir ses frais de fonctionnement, particulièrement pour la distribution des documents.

34. La délégation de la Tunisie a décrit le système et la procédure utilisés pour la normalisation alimentaire dans son pays, avec un point de contact au Ministère de l'agriculture, assurant la coordination avec les ministères intéressés et a fait ressortir qu'une participation globale de l'ensemble des institutions à la normalisation alimentaire était encore nécessaire.

35. La délégation du Ghana a fait savoir que le Comité national du Codex de son pays était situé à l'Office de normalisation du Ghana et offrait à tous les ministères et instituts de recherche intéressés, ainsi qu'au Conseil national de normalisation, la possibilité de coopérer efficacement.

36. La délégation de la Guinée a signalé à l'attention du Comité l'existence d'un projet TCP/FAO en cours pour le renforcement du contrôle des aliments ainsi que d'un point de contact situé dans l'Institut national de normalisation.

37. Le représentant du Niger, en tant qu'observateur, a été informé par le Secrétariat des avantages offerts par la qualité de membre de la Commission du Codex

Alimentarius et de la procédure à suivre pour devenir membre. Il a été rappelé qu'aucune contribution financière n'était requise et que les gouvernements souhaitant devenir membres de la Commission du Codex Alimentarius devaient présenter une demande écrite adressée au Chef, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie) et qu'ils recevraient un formulaire de demande afin de fournir un certain nombre d'informations nécessaires, telles que le Point de Contact du Codex qui était proposé. En intégrant la Commission, les nouveaux pays membres recevraient tous les documents se rapportant au Codex, y compris toutes les normes et textes connexes.

38. La délégation du Botswana a fait savoir que le point de contact de son pays se trouvait au Ministère de l'agriculture, bien que le contrôle des aliments soit exercé par le Ministère de la santé; cette situation était à l'origine d'un certain nombre de difficultés. Un projet concernant la création, avec l'aide de la FAO, d'un office national de l'alimentation, était actuellement à l'étude.

39. La délégation du Zimbabwe a souligné les difficultés découlant de l'absence d'engagement et d'appui financier pour le fonctionnement du point de contact, situé au Ministère de la santé.

40. La délégation de la Tanzanie a fait valoir que le Comité national du Codex en exercice devrait être amélioré pour acquérir l'efficacité voulue.

41. La délégation du Soudan a déclaré qu'un Comité consultatif de l'alimentation réunissait tous les départements et ministères intéressés par les questions touchant à l'alimentation et qu'une réorganisation du service se rapportant du Codex était actuellement en cours.

42. La délégation de l'Égypte a déclaré que l'Organisation égyptienne pour la normalisation et la qualité (EOS), située au Ministère de l'industrie, était le point de contact dans son pays et que le Comité national, qui se réunissait mensuellement, était constitué de représentants de tous les organismes officiels, privés et de recherche concernés.

43. La délégation du Maroc a fait valoir que même s'il n'existait pas officiellement de comité national du Codex, toutes les questions relatives à la normalisation alimentaire étaient examinées par une Commission nationale disposant de comités techniques pour l'examen de normes particulières, ainsi que des questions concernant le Codex. La délégation a d'autre part souligné l'importance du document dans la perspective des discussions qui avaient eu lieu au cours de l'Atelier, pour contribuer à améliorer la coordination et a proposé que ce document soit approuvé, notant toutefois que ses dispositions étaient des lignes directrices et ne pouvaient pas être appliquées rigoureusement dans la région Afrique. La délégation a également proposé qu'un atelier spécifiquement consacré aux questions relatives au Codex et aux organismes nationaux s'y rapportant, soit organisé par la FAO.

44. La délégation de Madagascar a informé le Comité que le point de contact avait été déplacé du Ministère des affaires étrangères à la Direction de la qualité et de la métrologie légale. La distribution et la disponibilité des documents pour les réunions du Codex représentait un problème réel et il n'existait à Madagascar aucune institution traitant de normalisation alimentaire.

45. La délégation de l'Ouganda a indiqué que le Bureau des normes de l'Ouganda remplissait les fonctions de point de contact du Codex et que de nombreuses

difficultés se posaient pour obtenir des informations sur les questions relatives au Codex.

46. Monsieur Kidiku, Fonctionnaire principal de la santé publique, au Ministère de la santé au Kenya, a décrit la situation dans son pays, indiquant que le point de contact (Office de normalisation du Kenya) avait perdu une bonne partie de son efficacité au cours des dernières années.

47. La présente enquête a fait apparaître que la communication constituait un problème majeur et que des directives telles que celles présentées dans le document à l'étude étaient tout à fait nécessaires. La présence d'une instance de coordination à l'échelon du pays était essentielle pour traiter des questions concernant le Codex, mais également les problèmes de normalisation alimentaire en général, sans qu'il s'agisse d'une institution officiellement approuvée, dans la mesure où elle était fonctionnelle.

48. Le Comité a décidé d'entériner ces directives, avec une réserve sur le fait que toutes ses dispositions n'étaient pas applicables aux pays d'Afrique.

#### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE (Point 8 de l'ordre du jour)**

49. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 92/7. Des exemplaires disponibles de la publication intitulée "Principales normes de salubrité applicables aux aliments vendus sur la voie publique", préparée par l'OMS, ont été distribués. Un Groupe de travail comprenant les pays suivants: Bénin, Côte d'Ivoire, Ghana (Président), Madagascar, Nigeria, Tanzanie, Ouganda avait été constitué pour examiner le Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique en Afrique et faire rapport au Comité.

50. En présentant ce document, le Secrétariat a informé le Comité de l'intérêt que portait la FAO et l'OMS aux problèmes des aliments vendus sur la voie publique, en tant que secteur informel de la distribution alimentaire remplissant un rôle essentiel pour fournir des repas peu coûteux et nutritifs aux populations de nombreux pays. Il a été souligné que les aspects relatifs à la sécurité des aliments devaient être considérés attentivement, en prenant en compte les conditions socio-économiques existantes et les facteurs de nature culturelle.

51. Le Secrétariat a également informé le Comité de certaines des activités entreprises par la FAO au sujet des aliments vendus sur la voie publique, en Asie ainsi qu'en Amérique Latine et aux Caraïbes. En Afrique, des ateliers de formation avaient eu lieu en Ouganda et au Nigeria. Une vidéo sur la vente des aliments sur la voie publique en Afrique était également en préparation.

52. Dans le dessein de sensibiliser les pouvoirs publics en Afrique à la nécessité de traiter sérieusement la question de l'amélioration de la vente des aliments sur la voie publique, un atelier inter-pays sur ce thème en Afrique a été organisé par la FAO, à Accra, Ghana, du 29 avril au 1er mai 1992. Les participants à cet atelier ont recommandé que les gouvernements reconnaissent l'activité des vendeurs d'aliments sur la voie publique et établissent des règlements appropriés visant à l'améliorer. L'Avant-projet de Code d'usages a été préparé conformément à cette recommandation.

53. Le Président du Groupe de travail a indiqué que dans l'ensemble le Groupe recommandait l'adoption du Code; toutefois, certaines de ses dispositions devaient être amendées pour se conformer à la situation prévalant en Afrique. Le Groupe de travail a souligné qu'il était nécessaire que les pouvoirs publics intéressés intensifient leurs

efforts d'éducation et de formation des responsables de ces vendeurs, des vendeurs eux-mêmes ainsi que des consommateurs, et que cet aspect devrait être mieux formulé dans le Code.

54. Après un échange de vues sur l'utilisation des aliments surgelés (Section 7.2.3), le Comité est convenu d'utiliser les termes du Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective, adopté par le Comité sur l'hygiène alimentaire à l'étape 8. Il a d'autre part été convenu d'ajouter un paragraphe sur les Dispositions concernant l'eau potable à la section 9.2 (Emplacement Conception et Construction). Les délégués ont considéré les amendements proposés par le groupe de travail et modifié le projet de code en conséquence. Le Comité est convenu que l'avant-projet de code révisé serait distribué pour commentaires des gouvernements à l'étape 3, sous réserve de la confirmation de la Commission. Le texte révisé figure à l'Annexe IV.

55. La délégation de la Côte d'Ivoire a invité la FAO à organiser un Atelier inter-pays analogue sur la vente d'aliments sur la voie publique à l'intention des pays francophones, ce qui permettrait d'avoir une vue plus large résultant des différences socio-culturelles dans la préparation et la présentation des aliments qui pourraient avoir une incidence sur certaines dispositions du présent projet de Code.

**RENFORCEMENT DES SYSTEMES EXISTANTS DE CONTROLE DES ALIMENTS ET ECHANGE D'INFORMATIONS SUR LES INITIATIVES REGLEMENTAIRES ET LES QUESTIONS DE CONTROLE DES ALIMENTS. COMPRENANT LE RAPPORT DE L'ATELIER SUR LES PROGRAMMES DE CONTROLE** (Point 9 de l'ordre du jour)

**A) RENFORCEMENT DES SYSTEMES EXISTANTS DE CONTROLE DES ALIMENTS**

56. Le Comité devait examiner le Document de séance 1 contenant le rapport de l'Atelier régional africain sur la gestion des programmes de contrôle des aliments, tenu à Abuja, Nigeria, le 2 novembre 1992. Monsieur A.M.A. Kidiku, expert-conseil FAO, a présenté ce document. Avaient pris part aux travaux de cet Atelier dix participants provenant des dix pays de la région ci-après: Bénin, Côte d'Ivoire, Ghana, Guinée, Madagascar, Maroc, Nigeria, Ouganda, Soudan et Tanzanie. Trente et un observateurs du Nigeria avaient également assisté à ses travaux. Au cours de cet Atelier, trois documents et des rapports préparés par les pays sur les infrastructures nationales chargées du contrôle des aliments ont été présentés.

57. L'Atelier s'est félicité de l'assistance offerte par la FAO aux pays de la région pour les aider à établir des systèmes de contrôle des aliments, et dans d'autres domaines se rapportant au contrôle de la qualité des produits alimentaires. L'Atelier a identifié divers obstacles qui s'opposent à une gestion efficace des programmes nationaux de contrôle des aliments. Le Comité a approuvé les conclusions et recommandations de l'Atelier selon lesquelles la FAO, en tant que principale institution des Nations Unies s'occupant du contrôle de la qualité des aliments devrait en général poursuivre et intensifier ses efforts visant à ce que tous les pays de la région possèdent des systèmes efficaces de contrôle des aliments. La FAO a été invitée à considérer les moyens d'organiser un réseau de formation au contrôle des aliments à l'attention des pays d'Afrique utilisant les centres les plus qualifiés de la région.

58. La délégation de l'Ouganda, appuyée par d'autres délégations, a exprimé son appréciation de l'Atelier et a exprimé sa gratitude à la FAO pour avoir accordé un soutien à certains participants pour leur permettre d'y participer. Les délégations ont

également exprimé le souhait qu'un atelier semblable soit organisé dans l'avenir. Le Comité a suggéré que la FAO organise un autre atelier sur les aspects principaux du contrôle des aliments, immédiatement avant la onzième session du Comité de coordination.

## **B) AMELIORATION DE L'INFORMATION SUR LES QUESTIONS DE CONTROLE DES ALIMENTS**

59. En présentant le document CX/AFRICA 92/8, le Secrétariat a rappelé les conclusions de la Conférence de mars 1991 concernant la nécessité d'examiner les systèmes d'échange d'informations et de données sur les problèmes relatifs aux importations et aux exportations. Conformément à ces recommandations, une lettre circulaire (CL 1991/13-GEN) avait été distribuée pour recueillir des informations sur ces questions. A sa deuxième session, le CCNASWP avait décidé de procéder à un échange d'informations sur les organismes de contrôle des aliments à l'importation et sur les projets de réglementation. A sa première session, le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) avait examiné les réponses à la CL 1991/13-GEN et décidé que la liste des contacts pour les autorités de contrôle des aliments à l'importation serait utile aux pays exportateurs et devrait être complétée. A cet effet, une nouvelle lettre circulaire avait été distribuée avec le rapport de la première session du CCFICS pour obtenir des commentaires et un complément d'informations.

60. Il a été appelé au Comité combien il était important de fournir des données pertinentes pour permettre la préparation d'une série complète de références sur les services officiels de contrôle des importations et des exportations. Dans cette perspective, il a été proposé de développer les échanges d'informations sur une base régionale à l'aide des points de contact du Codex, conformément aux recommandations du CCNASWP et du CCFICS, le Coordonnateur ayant la possibilité de remplir les fonctions de point de convergence.

61. En réponse à une question, le Secrétariat a indiqué qu'il n'y avait pas de fait nouveau se rapportant à l'établissement d'une banque de données. Dans le contexte actuel, des progrès considérables pourraient être réalisés dans ce domaine sans avoir recours à des systèmes sophistiqués et coûteux de communication, si tous les pays membres souhaitaient fournir des informations claires à leurs homologues. La liste des services officiels chargés du contrôle des importations et des exportations semblable à la liste des points de contact du Codex pourrait être préparée et distribuée à tous les pays membres.

62. La délégation de l'Ouganda a fait valoir que la première lettre circulaire n'était jamais parvenue dans son pays, mais que les autorités souhaiteraient faire des commentaires sur ces questions présentant un grand intérêt pour elles.

63. La délégation de la Côte d'Ivoire s'est demandé quel intérêt conservaient les normes internationales lorsque certains pays importateurs avaient la possibilité d'appliquer, en dépit de ces normes, des mesures de contrôle phytosanitaires. Le Secrétariat a précisé que la question des règlements et mesures de contrôle phytosanitaires se situait en dehors du champ d'activité du Codex et était examinée au niveau du GATT, dans le cadre du texte des Négociations multilatérales d'Uruguay sur les obstacles sanitaires et phytosanitaires.

64. La délégation du Nigeria a noté que les propositions exposées répondaient à certains problèmes rencontrés par les pays exportateurs, et que les incidences

économiques des problèmes relatifs aux importations et aux exportations devraient être prises en considération et a fait valoir que l'ORAN pourrait servir de base de données sur les informations relatives aux questions de contrôle des aliments, compte tenu de l'expérience acquise par cette organisation avec le réseau ARSO-DIS NET.

65. Le Comité est convenu que les échanges d'informations devraient être développés au niveau régional sur la base des propositions formulées dans le document à l'examen, avec la participation du Coordonnateur et la coopération de l'ORAN.

#### **FORMATION DANS LE DOMAINE DU CONTROLE DES ALIMENTS. DE L'ANALYSE ET DE L'ECHANTILLONNAGE (Point 10 de l'ordre du jour)**

66. Le Secrétariat a indiqué que la lettre circulaire CL 1992/22-AFRICA avait été distribuée pour réunir des informations sur cette question mais qu'aucune réponse n'était parvenue et que par conséquent aucun document n'avait pu être préparé. Le Président a invité les délégués à fournir des informations sur la situation en matière de formation dans leur pays respectif.

67. La plupart des délégations ont déclaré que la formation de base des inspecteurs des aliments était excellente, étant donné qu'ils étaient dans la plupart des cas recrutés à un niveau élevé. Néanmoins, une formation pratique, se rapportant spécifiquement à leurs fonctions d'inspecteur des aliments, manquait souvent et il était très difficile de procéder à une mise à jour continue des connaissances et compétences dans ce domaine. Certains pays disposaient d'un grand nombre de fonctionnaires de l'hygiène du milieu mais leurs responsabilités étaient très nombreuses, le contrôle des aliments ne représentant que l'une d'entre elles; il était par conséquent extrêmement difficile de leur apporter une formation appropriée à ces fins.

68. Les délégations du Botswana, de la Côte d'Ivoire, de la Guinée, de Madagascar et du Soudan ont fait savoir que des programmes de formation avaient été entrepris dans leur pays avec l'assistance de la FAO. D'autres délégations ont déclaré avoir participé à des ateliers ou à des cours OMS, ou avoir entrepris des programmes bilatéraux ou signé des conventions avec des pays n'appartenant pas à la région.

69. La délégation de l'Egypte a informé le Comité que la formation des inspecteurs était très complète dans son pays, ceux-ci étant recrutés au niveau le plus élevé, surtout parmi des nutritionnistes et des spécialistes de l'analyse des aliments qui avaient ensuite la possibilité de suivre des cours spécialisés dans les domaines scientifique et technique. Un cours pour inspecteur des aliments avait été organisé par l'OMS au Caire.

70. Sur la base des informations fournies, le Président a noté que des activités intéressantes avaient été entreprises mais que la coordination était insuffisante. Il a invité les pays de la région à ne pas compter exclusivement sur la FAO ou une autre source d'assistance, mais de se contenter dans la mesure du possible de leurs propres capacités. Il a noté qu'il existait des possibilités de formation en Egypte, au Nigeria et en Côte d'Ivoire (microbiologie) et qu'une coopération effective s'était instaurée entre des pays voisins du Sud de l'Afrique. La délégation du Nigeria a fait savoir qu'un projet de centre de formation régional avait été entrepris il y a quelques années sans pouvoir toutefois être mené à bien et a suggéré que ce projet soit repris. Le Président a fait remarquer qu'il coûtait moins cher d'envoyer des experts dans un pays pour former du personnel à l'inspection des aliments, que d'envoyer des inspecteurs des aliments à l'étranger pour recevoir une formation complémentaire et le Secrétariat a confirmé que cette procédure était généralement celle que la FAO appliquait.

71. Le Président a suggéré que les informations sur les programmes de formation actuels ou sur les cours spécialisés tenus dans la région soient centralisées au niveau du Coordonnateur qui pourrait agir comme point de convergence et transmettre des renseignements à jour aux pays membres, notamment par l'intermédiaire des points de contact du Codex. Le Comité a approuvé cette proposition.

### **COOPERATION ENTRE L'ORAN ET LE CODEX DANS LE DOMAINE DE LA NORMALISATION (Point 11 de l'ordre du jour)**

72. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 92/10 qui traitait la question de la coopération entre le Codex et l'ORAN. Le Secrétariat a informé le Comité que les travaux du Comité technique TC/2 de l'ORAN couvraient les mêmes domaines que le Codex. L'ORAN comme le Codex établissaient des normes pour les aliments faisant l'objet de commerce à l'échelon régional et international.

73. L'existence de deux normes internationales établies par ces deux organismes internationaux conduisait à la duplication et au chevauchement des fonctions. Le Comité a reconnu que le Codex disposait de meilleures compétences pour l'élaboration de normes alimentaires et que la plupart des normes de l'ORAN étaient reprises des normes Codex. Il a en outre été souligné qu'en Afrique le commerce intrarégional était de loin inférieur au commerce international entre les pays de la région et les pays développés.

74. Le Secrétariat a également informé le Comité de l'accord entre l'ISO et le Codex, attribuant au Codex l'élaboration des normes pour les aliments. Lors de la mise en place des normes alimentaires les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de l'ISO étaient intégrées dans les normes en tant que de besoin.

75. Le Comité a été invité à examiner les propositions du document qui dans l'ensemble demandait à l'ORAN d'accepter les textes Codex tels quels, et d'intensifier ses efforts de normalisation de l'équipement et des appareils recommandés pour l'échantillonnage et l'analyse. En outre, l'ORAN a été invitée à agir comme banque de données régionale compte tenu de l'établissement du réseau ARSO-DIS.

76. Au cours du débat qui a suivi, plusieurs délégations ont insisté sur le problème de la duplication et du chevauchement des fonctions et de la confusion qui s'ensuivait dans l'industrie par suite de l'existence de deux normes différentes préparées par des organismes nationaux utilisant comme source soit les normes ORAN, soit les normes Codex. Le Comité a approuvé ces propositions en principe; toutefois, vu que les activités de normalisation alimentaire de l'ORAN avaient été entreprises par des gouvernements africains et que de plus l'ORAN n'était pas représenté à la dixième session, le Comité n'était pas en mesure de parvenir à une conclusion définitive.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Note du Secrétariat: Par Lettre Circulaire Officielle G/CX-707 (a) du 3 août 1992, les Directeurs-Général de la FAO et de l'OMS ont invité l'ORAN à participer à la présente session en tant qu'observateur.

77. Le Comité est donc parvenu à la conclusion qu'ayant été informé de l'accord existant entre l'ISO et le Codex dans le domaine de la normalisation alimentaire, il serait nécessaire à la fois pour l'ISO et le Codex de transmettre cette information aux organismes régionaux pour application.

### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 12 de l'ordre du jour)**

78. Le Comité a noté que l'ordre du jour de sa prochaine session comporterait les points ci-après:

- Surveillance de la mise en application du Code de déontologie

- Projet de norme africaine pour le couscous, à l'étape 7
- Examen des activités des points de contact du Codex dans la région
- Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique, à l'étape 4
- Rapport intérimaire sur le renforcement des systèmes de contrôle des aliments
- Echange d'informations sur les questions relatives au contrôle des aliments
- Formation dans les domaines de l'inspection, de l'analyse et de l'échantillonnage des denrées alimentaires
- Participation des consommateurs
- Coopération entre l'ORAN et le Codex

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

79. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 92/11, rappelant la procédure régissant la nomination du Coordonnateur et précisant que le Professeur E.E. Essien du Nigeria avait été nommé Coordonnateur pour l'Afrique pour un mandat allant de la fin de la dix-neuvième session de la Commission à la fin de la vingtième session. Le Coordonnateur actuel, ayant été appelé à d'autres fonctions, n'était par conséquent, pas en mesure d'assumer le poste de Coordonnateur pour le prochain mandat.

80. La délégation de la Côte d'Ivoire a proposé que le Professeur J.A. Abalaka soit proposé aux fins de nomination comme Coordonnateur pour l'Afrique pour un mandat débutant à l'issue de la vingtième session de la Commission et venant à échéance à l'issue de la vingt et unième session de la Commission. La nomination du Professeur Abalaka a été appuyée par la délégation du Botswana ainsi que par toutes les autres délégations présentes. Le Comité a exprimé sa reconnaissance au Professeur Abalaka ainsi qu'au Gouvernement du Nigeria pour leur offre d'accueillir la prochaine session.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)**

81. Le Comité a été informé que la date de la onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique était provisoirement fixée pour novembre 1994 au Nigeria, sous réserve de l'approbation de la Commission.

### **ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

Objet	Etape	Action	Référence des documents dans ALINORM 93/28
Avant-projet de norme régionale africaine pour le couscous préparé	5	Gouvernements 20ème CCA	par. 29 Annexe III
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	3	Gouvernements 20ème CCA	par. 54 Annexe IV
Renforcement des systèmes de contrôle des aliments	-	Gouvernements 11ème CCAFRICA	par. 58-59
Echange d'information	-	Gouvernements 11ème CCAFRICA	par. 65
Formation	-	Gouvernements Coordonnateur 11ème CCAFRICA	par. 71
Participation des consommateurs	-	Gouvernements 11ème CCAFRICA	par. 24
Coopération entre l'ORAN et le Codex	-	11ème CCAFRICA	par. 75-77

Appendix I

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS**  
**Liste des participants**

**CHAIRMAN**  
**PRESIDENT**

Professor J.A. Abalaka  
Director-General  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I - 9th Floor  
Ikoyi – Lagos  
Nigeria

**MEMBERS OF THE COMMISSION**  
**Membres de la Commission**

**BENIN**

Alamon YESSOUFOU  
D.A.N.A. BP 295  
Porto-novo  
Benin

**BOTSWANA**

Jonie T. BATLHOPHI  
Environmental Health Officer  
(Food Control Programme)  
Ministry of Health  
P I BAG 00269, Gaborone  
Botswana

**BURUNDI**

Nestor BIKORIMANA  
Agence de Promotion des Echanges  
Exterieurs de la Qualité  
B.P. 35. 35 DUJUMBURA  
Burundi

**COTE D'IVOIRE**

G. LOUKOU YAO  
LNSP BOP V5 Abidjan  
Cote d'Ivoire

**EGYPT**

**EGYPTE**

Ahmed GABALLA  
Scientific Regulatory Affairs Managers  
Atlantic Industries Ltd.  
P.O. Box 7025, 6th Dist.  
Nasr City, Cairo  
Egypt

**GHANA**

A.O. NTIFORO  
Ghana Standards Board  
P.O. Box M-245  
Accra - Ghana

**GUINEA**

**GUINEE**

Keuta MOUSSA  
Chief Division Conditionnement  
DNA/MARA- B.P. 421  
Conakry - Guinée

**MADAGASCAR**

Julie RATOVOHERY  
Centre National de Recherche sur  
l'Environnement  
B.P. 1739 101 Antananarivo  
Madagascar

**MOROCCO**

**MAROC**

Majdi MOHAMMED  
Chef du Service de la Réglementation  
et du Contentieux - Division de la  
Repression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Réforme agraire  
25 Avenue al Alaouyines  
BP 4495 Rabat - Maroc

**Saad LHOUSAINÉ**

Ingénieur d'Etat  
Division de la Repression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Réforme Agraire  
25 Avenue al Alouyines  
BP 4495 Rabat - Maroc

## **NIGERIA**

A.O. OYEJOLA  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

P.O. SOLARIN  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

M.E. ESHIETT  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

J.O. BANKOLE  
Federal Ministry of Health and  
Human Services  
Food & Drug Administration and Control  
Federal Secretariat  
Phase II  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

E.U. USORO  
Federal Ministry of Health and  
Human Services  
Food & Drug Administration and Control  
Federal Secretariat  
Phase II  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

P.O. OKWURAIWE  
Federal Ministry of Health and  
Human Services  
Food & Drug Administration and Control  
Federal Secretariat  
Phase II  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

M.A. OBAKIN  
Fed. Dept of Fisheries  
Wuse, Zone 1  
Garki - Abuja  
Nigeria

F. FASANMI  
Federal Ministry of Agriculture  
Water Resources and Rural  
Development  
Federal Secretariat  
Garki - Abuja  
Nigeria

Patrick A. TAGGERT  
Federal Ministry of Agriculture  
Water Resources and Rural  
Development  
Federal Secretariat  
Garki - Abuja  
Nigeria

Adewale ADENIYI  
International Breweries LTD  
P.O. Box 104  
Ilesha, Oshun State  
Nigeria

V.O. ADEBOLU  
Federal Dept of Fisheries  
Abuja  
Nigeria

A.O. AKINYEDE  
Veterinary Public Health Division  
Dept of Pest Control & Livestock  
Federal Ministry of Agriculture  
Abuja  
Nigeria

Rosemary ANYANWU  
National Institute for Medical  
Research  
Edmond Crescent  
P.M. B. 2013  
Yaba, Lagos  
Nigeria

S.I. OLOWO  
Food and Drugs Admin. and Control  
Federal Ministry of Health  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

T.O. OLUSANYA  
Chief Fisheries Officer  
Federal Dept of Fisheries  
Abuja  
Nigeria

S. H. C. ONYEMA  
Ministry of Foreign Affairs  
Abuja  
Nigeria

R.O. OYEFESO ODUSAMI  
Development Quality Control Manager  
Lever Brothers Nigeria PLC  
15 Dock Yard Road  
P.O. Box 15  
Apapa  
Nigeria

C.B. OSANTYI  
Assistant Director  
Food and Drugs Admin & Control  
P.O. Box 2474  
Yaba, Lagos  
Nigeria

S.A. SHONEBARE  
West African Milk Co. (NIG) PLC  
7B Acme Road  
Ogba - Ikeja, Lagos  
Nigeria

G.O. SOLABI  
Nestlé Foods Nigeria PLC  
20/24 Industrial Avenue  
Hupeju  
P.M.B. 21164  
Ikeja - Lagos  
Nigeria

T.A. TAIWO  
Fed. Dept. of Acriculture  
Crop Production Division  
P.M.B. 135  
Wuse 1  
Abuja  
Nigeria

E.U. USORO  
Food & Drugs Admin. and Control  
Federal Ministry of Health  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

Ozo NWEKE OZE  
Personal Assistant to the Governor  
Enugu State  
Dept. of Food Science & Technology  
Enugu State University of Technology  
P.M.B. 01660  
Enugu State - Nigeria

Margaret ASUQUO  
Dicon Salt Nigeria LTD  
Lagos - Nigeria

A.O. OJO  
Food and Drugs Admin. & Control  
Lagos - Nigeria

Jarafan ABBAS  
Ideal Flour Mill  
Nigeria

**STANDARDS ORGANIZATION OF NIGERIA**

S.R. ILABIJA  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

P.I. UZO-PETERS  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

N.R. EGENTI  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

George MUSA  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

MAKOLO  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

**SUDAN**  
**SOUDAN**

Mustafa Mohammed SIRAGELDFN  
Food Control Manager  
Federal Ministry of Health  
P.O. Box 303, Khartoum  
Sudan

**TANZANIA**  
**TANZANIE**

Francis A. SHIRIMA  
National Food Control Commission  
P.O. Box 7601  
Tanzania

**TUNISIA**  
**TUNISIE**

Adel DRIRA  
Ministère de l'Agriculture  
Direction Générale de  
l'Agro-alimentaire  
30 Rue Alain Savary,  
1002, Tunis  
Tunisia

**UGANDA**  
**OUGANDA**

E. KASIRYE-ALEMU  
Uganda National Bureau of Standards  
P.O. Box 6329, Kampala  
Uganda

**ZIMBABWE**

T.N. NYAMANDI  
Deputy Government Analyst  
Government Analyst Lab.  
Box 8042, Causeway, Harare  
Zimbabwe

**OBSERVER COUNTRIES**  
**PAYS OBSERVATEURS**

**NIGER**

KELZOU GANA MAMAN  
Direction de l'Hygiène et de  
l'Assainissement  
Ministère de la Santé Publique  
BP 623 Niamey  
Niger

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANISATIONS**  
**INTERNATIONALES**

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES**  
**INSTITUTE (ILSI)**

Julia C. HOWELL  
I.L.S.I.  
P.O. Drawer 1734  
Atlanta, Georgia 30301  
U.S.A.

F.J. VAN DER MEER  
I.L.S.I.  
56 High Street  
Windsor Berkshire SL4 1JY  
United Kingdom

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL**  
**DEVELOPMENT ORGANIZATION**

**UNIDO**

Jiri SOBOLA  
CTA-UNIDO  
UNDP, 11 Oyinkan Abayomi Drive  
P.O. Box 2075  
Lagos  
Nigeria

J. AKANYA  
National Expert  
UNIDO/SON Project  
11 Oyinkan Abayomi Drive  
P.O. Box 2075  
Lagos  
Nigeria

**FOOD AND AGRICULTURAL  
ORGANIZATION  
(FAQ)**

Karel W.G. CALLENS  
Associate Professional Officer  
FAO Rep. Office  
P.O. Box 1628  
Accra  
Ghana

Ali KIDIKU  
FAO Consultant  
Ministry of Health  
Afya House  
Nairobi  
Kenya

**FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/QMS**

Selma DOYRAN  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 - Rome  
Italy

George BAPTIST  
Nutrition Officer  
Food Quality and Consumer  
Protection Group  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 - Rome  
Italy

**DISCOURS D'OUVERTURE DU PRESIDENT, COMMANDANT-EN-CHEF DES  
FORCES  
ARMEES DE LA REPUBLIQUE FEDERALE DU NIGERIA,  
GENERAL IBRAHIM BADAMASI BABANGIDA, CFR, fss, mni, A LA 10ème  
SESSION  
DU COMITE REGIONAL DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE**

Mardi 3 Novembre 1992

Centre International de Conférences. Abuja

Membres du Conseil Directeur des Forces Armées,

Membres du Conseil National des Ministres,

Vos excellences, Membres du Corps Diplomatique,

Représentants des Organisations Internationales,

Hôtes Distingués,

Mesdames et Messieurs,

Au nom du Gouvernement et du peuple de la République Fédérale du Nigeria, j'ai le plaisir de vous accueillir à Abuja, la nouvelle capitale fédérale à l'occasion de la 10ème session du Comité régional de coordination du Codex pour l'Afrique. Je suis particulièrement heureux de voir réunie ici aujourd'hui une assemblée aussi impressionnante de scientifiques éminents dans les domaines de l'agriculture, la science et la technologie alimentaires, la nutrition et la gestion des programmes de contrôle alimentaire et les disciplines qui leurs sont liées. Votre présence est une claire démonstration de l'intérêt des pays africains, de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) pour la santé et le bien-être de la population du continent africain.

Il est significatif de noter que cette conférence a été organisée par le Programme mixte FAO/OMS pour les normes alimentaires, connu comme Commission du Codex Alimentarius en premier lieu pour s'attacher aux besoins de l'Afrique dans le domaine de la législation et des normes alimentaires, et de l'infrastructure correspondante. Vous serez sans doute d'accord avec moi que cette conférence est importante car elle traite de la santé et du bien-être du peuple de ce continent, qui doit être protégé des marchandises hors normes particulièrement des produits alimentaires qui peuvent aisément être dangereux pour leur bonne santé. Cela est nécessaire étant donné que les aliments pour la consommation humaine ne doivent pas présenter de risques pour la santé du consommateur. De tels risques sont cependant toujours possibles sous la forme d'une contamination biologique ou chimique des aliments.

Le prix à payer pour un approvisionnement alimentaire sûr est une vigilance continue et la vigilance signifie pour nous une solide législation alimentaire de base et des réglementations ainsi que les mécanismes d'une infrastructure pour les mettre en oeuvre. Il ne suffit pas pour nous de protéger la santé de nos citoyens contre la possibilité de risques provenant de notre approvisionnement en produits alimentaires nationaux ou importés, mais il faut également s'assurer que nos exportations ne présentent pas de risques sanitaires. Ceci est particulièrement important pour les pays africains dont certains sont de grands exportateurs de matières premières et qui, de plus

en plus, exportent également des produits transformés. Il est de notre intérêt économique, si nous voulons accroître nos gains à l'exportation, de nous assurer que les normes que nous appliquons pour garantir la sécurité et la salubrité de nos exportations répondent aux exigences sanitaires et de sécurité de nos marchés d'exportation. Un échec dans la satisfaction de ces exigences peut avoir pour conséquence une perte économique grave et, comme nous le savons tous, la plupart des pays les plus développés vers lesquels nous exportons nos produits alimentaires ont un ensemble complet de réglementations alimentaires et les moyens de les appliquer.

Par ailleurs, il ne nous suffit pas de protéger nos intérêts de cette manière. Nous devons aussi assurer que les produits alimentaires qu'importent les pays africains ne sont pas des produits hors normes qui ne seraient normalement pas acceptés dans les pays plus développés. Nous devons assurer que la composition et la qualité de ces aliments correspond aux quantités de devises fortes que nous dépensons pour les importer. Une solide législation de base, des normes et des réglementations ainsi que les moyens de les appliquer, sont par conséquent nécessaires pour protéger nos intérêts.

Le consommateur a droit à bien plus qu'une garantie que les produits consommés ne seront pas néfastes pour sa santé. Il doit être protégé contre la fraude ou la falsification et doit avoir la possibilité de connaître la composition et la valeur nutritionnelle des aliments qu'il achète par un étiquetage informatif, approprié aux circonstances.

Dans la plupart des pays du Tiers Monde, en particulier ceux de l'Afrique sub-saharienne, un nombre important de morts sont encore dues aux aliments contaminés. Un plus grand nombre encore sont dues à l'ignorance des consommateurs qui ne sont pas informés, ou même conscients des dates de péremption sur la plupart des aliments en conserves. Plus inquiétant cependant apparaît l'incapacité des autorités d'inspection et d'application à assurer que tous les fabricants et industriels respectent les normes définies. Cette situation a été confirmée par le 7ème rapport sur la situation de la santé dans le monde récemment publié par l'Organisation Mondiale de la Santé. Dans ce rapport, il a été estimé que près de 50% des morts dans notre région (Afrique) ont été causées par des maladies transmissibles et parasitaires, la plupart desquelles ont été transmises par l'ingestion d'aliments présentant un risque au niveau de la santé et de l'hygiène. De tels risques sanitaires, en fait, peuvent aussi causer des pertes substantielles à l'industrie alimentaire et à l'économie nationale. Il est par conséquent devenu nécessaire pour nous de prendre des mesures pour réduire au strict minimum les risques de maladies transmises par les aliments. J'ai noté avec un intérêt et une satisfaction très vifs que cette réunion met l'accent nécessaire sur le renforcement des infrastructures nationales dans le domaine des programmes de contrôle alimentaire. Afin de réaliser cet objectif louable, un atelier international sur "La gestion des programmes de contrôle alimentaire" a eu lieu hier. J'espère que de retour dans vos postes respectifs vous assurerez que les conclusions et principales recommandations de cet atelier soient pleinement mises en oeuvre tout d'abord pour le bénéfice des consommateurs et ensuite pour la croissance économique saine et rapide de nos nations.

Je suis très heureux d'apprendre que les questions ayant trait à l'utilisation des produits chimiques dans les aliments, en particulier les résidus de pesticides, les méthodes de contrôle de la contamination par les radionucléides des aliments dans le commerce international, la mise en oeuvre du Code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires de même que la nécessité d'élaborer un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique, parmi d'autres sujets, figurent à l'ordre du jour des discussions de cette réunion. Ce sont en

effet des questions qui requièrent une attention et une coopération internationales concertées et constantes si l'on veut les résoudre.

De notre part j'ai le plaisir de confirmer que le Nigeria a récemment actualisé sa législation alimentaire de base. L'Organisation de Normalisation du Nigeria a récemment acquis le statut d'établissement public autonome avec une mesure adéquate de pouvoirs réglementaires pour traiter plus efficacement et de façon plus décisive, entre autres, la question de la normalisation alimentaire et l'assurance de qualité pour les produits finis. Des mesures efficaces de contrôle de qualité sont prises conjointement par l'Organisation de Normalisation du Nigeria, l'Administration de l'Alimentation et des Médicaments et du Contrôle du Ministère Fédéral de la Santé de des Services Sociaux, ainsi que le Département des Poids et Mesures du Ministère Fédéral du Commerce et du Tourisme. Les trois administrations officielles fédérales exercent conjointement leur autorité pour surveiller la qualité et la quantité à la fois des produits alimentaires locaux et des produits importés afin de protéger la santé du consommateur et d'assurer la loyauté des transactions dans le commerce alimentaire.

A ce point je voudrais attirer l'attention de la Commission du Codex Alimentarius, et notamment de son organe régional, le Comité de Coordination du Codex pour l'Afrique, sur le besoin d'insister davantage sur l'élaboration de normes pour les produits qui sont particuliers à la région et sont répandus dans le commerce inter-africain. A cet égard, je souhaiterais voir une plus grande collaboration dans les travaux du Comité Régional de Coordination du Codex pour l'Afrique et l'Organisation Régionale Africaine de normalisation (ORAN) dans le domaine de la normalisation alimentaire et de l'assurance-qualité. Cette coopération accélèrera le démarrage et la mise en application du Traité de la Communauté Economique Africaine tel que défini par le sommet de l'Organisation de l'Unité Africaine tenu ici même à Abuja en 1991.

La crise économique globale actuelle a accentué le besoin pour les pays africains et l'ensemble des pays en voie de développement, de considérer des alternatives pour gagner des devises étrangères et l'une de ces possibilités se situe dans le domaine des produits alimentaires. Pour la plupart des pays en voie de développement, le commerce international, en particulier les exportations alimentaires, représentent une source vitale de ressources en devises étrangères. Cependant, nous devons être conscients qu'un contrôle strict doit être exercé pour assurer le respect du Code de déontologie ou des normes de qualité reconnues.

Mesdames et Messieurs, Hôtes distingués, je voudrais saisir l'occasion de remercier l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et l'Organisation Mondiale de la Santé pour leur soutien continu au Comité Régional de Coordination du Codex pour l'Afrique dans la promotion de la coordination en matière de normes alimentaires, de sécurité des aliments et de commerce international. Je suis particulièrement reconnaissant que l'occasion ait été donnée au Nigeria de recevoir la Dixième session du Comité Régional de Coordination du Codex pour l'Afrique. Je suis confiant qu'à la fin de votre conférence, vous trouverez des recommandations appropriées et viables sur la meilleure manière d'améliorer la qualité de nos produits transformés pour le marché intérieur et l'exportation. Plus important encore, vous devrez proposer des moyens d'améliorer plus encore les mécanismes d'application de la législation existante et des nouveaux textes que vous proposez, afin de faire cesser la tendance à se débarrasser des produits hors normes dans nos différents pays, au détriment de notre économie et de la santé de nos citoyens.

Pour conclure, je vous souhaite un succès complet dans vos délibérations et un très agréable séjour à Abuja, notre nouvelle capitale. J'ai maintenant l'honneur et le plaisir de déclarer ouverte la Dixième session du Comité Régional de Coordination du Codex pour l'Afrique.

Merci pour votre attention, et Dieu vous bénisse.

## **ANNEXE III**

### **AVANT-PROTET DE NORME POUR LE COUSCOUS PREPARE** **(à l'étape 3 de la Procédure du Codex)**

#### **1. CHAMP D'APPLICATION**

- 1.1 Le terme "couscous", dans ce qui suit, signifie couscous préparé.
- 1.2 La présente norme s'applique au couscous, c'est-à-dire le produit composé de semoule de blé dur (Triticum durum) agglomérée à laquelle est ajoutée de l'eau potable et soumise à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage.
- 1.3 La présente norme ne s'applique pas aux couscous destinés aux mêmes usages, mais préparés à partir d'autres céréales que le blé dur.

#### **2. DESCRIPTION**

- 2.1 Le couscous est préparé à partir d'un mélange de semoule grosse et de semoule fine. Il peut aussi être préparé à partir de la semoule dite "grosse-moyenne".
- 2.1.2 La semoule dite grosse est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 475 et 700 microns.
- 2.1.3 La semoule dite fine est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 130 et 183 microns.
- 2.1.4 La semoule dite "grosse-moyenne" est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 183 et 700 microns.
- 2.1.5 La semoule dite "moyenne" est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 183 et 475 microns.

#### **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

##### **3.1 Composition**

Les proportions des semoules dans le mélange destiné à l'obtention du couscous sont de l'ordre de:

- 20 à 30% pour la semoule fine
- 70 à 80% pour la semoule grosse

La semoule "grosse-moyenne" est une semoule obtenue par le mélange de:

- 25 à 30% de semoule grosse
- 75 à 70% de semoule moyenne.

##### **3.2 Spécifications générales**

3.2.1 Les matières utilisées pour la production de couscous préparé devraient être nettoyées, saines et propres à la consommation humaine.

3.2.2 Tous les traitements appliqués aux matières servant à la production du couscous préparé doivent être réalisés de manière à:

- a) limiter la réduction de la valeur nutritive;
- b) éviter toute modification indésirable des propriétés du couscous préparé.

##### **3.3 Critères de qualité**

3.3.1 Granulométrie (microns): min. 920 - max. 960

- 3.3.2 Humidité (%): - max. 13,5%
- 3.3.3 Acidité (mg H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/100 g) max. 50
- 3.3.4 Cendres (%): - max. 1,1%
- 3.3.5 Gluten sec (%): à mettre au point
- 3.3.6 Pigments caroténoïdes (%) - à mettre au point
- 3.3.7 Désagglomération (%) M.S.: à mettre au point

#### 4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire ne doit être incorporé lors de la fabrication industrielle du couscous.

#### 5. **CONTAMINANTS**

##### 5.1 **Métaux lourds**

Le couscous préparé doit être exempt de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

##### 5.2 **Résidus de pesticides**

Le couscous préparé doit être en conformité avec les limites maximales résiduelles établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit.

#### 6. **HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées du "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985)).

6.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans le produit dans les conditions normales d'entreposage; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

#### 7. **EMBALLAGE**

7.1 Le couscous doit être emballé pour la vente au détail dans des récipients de nature à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles et technologiques du produit.

7.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des substances sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés.

7.3 Pour la vente au détail, le volume d'emballage doit être compris entre 250 g et 500 g.

7.4 Pour la vente en gros, d'autres formats d'emballage doivent être utilisés.

#### 8. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être "couscous préparé".

9. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

9.1 Echantillonnage - Méthode ISO 2170-1980. Céréales et légumineuses. Echantillonnage pour les produits de mouture.

9.2 Méthodes d'analyse

9.2.1 Granulométrie (à mettre au point)

9.2.2 Humidité

Méthode ISO 712-1985. Céréales et produits céréaliers. Détermination de la teneur en eau (Méthode de routine de référence).

9.2.3 Acidité grasse

Méthode ISO 7305-1986. Produits de mouture des céréales. Détermination de l'acidité grasse.

9.2.4 Cendres

Méthode ISO 2171-1980. Céréales, légumineuses et produits dérivés. Détermination de la teneur en cendres.

9.2.5 Gluten sec

Méthode ISO 6645-1981. Farine de blé. Détermination de la teneur en gluten sec.

9.2.6 Pigments caroténoïdes

(A mettre au point).

9.2.7 Désagglomération

(A mettre au point).

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS**  
**SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE**  
**(A l'étape 3 de la procédure)**

Table des matières

**Préambule**

- Section 1** Introduction/Champ d'application
- Section 2** Définitions
- Section 3** Prescriptions générales
- Section 4** Vendeurs
- Section 5** Conception et construction
- Section 6** Matériel
- Section 7** Préparation des aliments
- Section 8** Installations destinées à la clientèle
- Section 9** Centres de restauration situés sur la voie publique

## PREAMBULE

L'Atelier régional africain sur les aliments vendus sur la voie publique tenu à Accra (Ghana), du 27 avril au 1er mai 1992, a recommandé notamment que les aliments vendus sur la voie publique soient reconnus et qu'une réglementation adaptée (y compris un système de licences) soit préparée par les autorités nationales en collaboration avec les autorités régionales et les représentants tant des intérêts des vendeurs et que des consommateurs.

Le Code qui suit est proposé comme une première étape vers la mise en oeuvre de cette recommandation. Les dispositions du Code reflètent de manière très proche celles qui figuraient dans un Code semblable élaboré par la Malaisie et présenté pour prise en considération et développement ultérieur.

Tel qu'il se présente, le Code reprend les recommandations de la réunion d'Accra en ce qui concerne l'agrément des vendeurs, la santé, l'hygiène et le comportement des vendeurs, leur formation, l'approvisionnement en eau, l'équipement, la préparation des aliments (cuisson, manipulation et service), leur entreposage, le traitement des déchets, les centres de restauration situés sur la voie publique et les installations destinées à la clientèle.

Le Code prévoit aussi un Service consultatif pour la vente sur la voie publique; il est proposé que sa fonction soit de travailler avec les vendeurs pour leur offrir un avis et des conseils sur place pour améliorer leurs opérations en accord avec les exigences du présent Code.

Le Code est présenté comme un document consultatif et surtout comme un manuel opérationnel plus que comme une série d'exigences réglementaires qui devraient être suivies à la lettre. A la suite des essais d'application de ce code, il peut très bien convenir d'incorporer les dispositions qui se sont avérées utiles dans les réglementations. Cependant, comme la vente d'aliments sur la voie publique est une source d'alimentation très importante sinon essentielle pour des personnes à bas revenus et une source de revenus pour beaucoup d'autres, y compris des femmes qui seraient autrement au chômage, il convient de veiller à ce que cette forme de vente ne soit pas inutilement entravée et découragée par un excès de réglementation et d'intervention.

Tout en reconnaissant qu'il ne devrait y avoir aucun compromis avec la santé des consommateurs, il ne devrait pas non plus y avoir plus de contrôles que nécessaire sur les fournisseurs d'aliments vendus sur la voie publique. L'avis donné aux vendeurs sur place par des conseillers qualifiés peut être suffisant dans de nombreux cas pour faire la différence entre des produits sûrs ou dangereux. C'est pourquoi la section 9.5 "Service consultatif pour la vente sur la voie publique" a été incluse dans le Code en addition à 4.3 "Formation des vendeurs"; la première étant moins formelle que le seconde, avec les conseillers travaillant aux côtés des vendeurs durant les heures de service.

# AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE

## SECTION 1 - INTRODUCTION/CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code a pour but d'améliorer le fonctionnement de l'activité de vente des aliments sur la voie publique afin d'assurer à la population des aliments salubres, sains et nutritifs dans des emplacements accessibles et à des prix abordables.

Le présent Code énonce les prescriptions et les usages à observer en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique.

## SECTION 2 - DEFINITIONS

Aux fins du présent Code, et sauf indication contraire, les termes ci-après sont définis comme suit

- 2.1. **Aliments vendus sur la voie publique** : aliments et boissons prêts à la consommation préparés et/ou vendus par des vendeurs et marchands ambulants, notamment dans les rues et autres lieux publics (voir FAO, Cahier alimentation et nutrition No 46).
- 2.2. **Vendeur sédentaire** : toute personne qui installe un étal dans un endroit quelconque, public ou privé, en vue d'y préparer, d'y servir ou d'y exposer à la vente des nourritures ou aliments et/ou boissons prêts à être consommés quelconques.
- 2.3. **Vendeur ambulant** : toute personne munie ou non d'un véhicule qui se déplace d'un endroit à l'autre en vue de préparer, de servir, de présenter, de distribuer ou de livrer en vue de la vente des nourritures ou aliments et/ou boissons prêts à consommer quelconques.
- 2.4. **Centre d'alimentation situé sur la voie publique** : tout lieu ou établissement public destiné par l'administration compétente à la préparation, à l'exposition et à la vente par plusieurs commerçants d'aliments et/ou de boissons prêts à consommer.
- 2.5. **Environnement** : ensemble des lieux consacrés à l'achat, au transport et à l'entreposage des ingrédients, ainsi qu'à la préparation, à l'entreposage, au transport, à l'exposition et à la vente des aliments sur la voie publique.
- 2.6. **Crachat muco-purulent** : salive ou crachat mêlé de mucus ou de matière purulente, expectoré dans certaines maladies des poumons, du thorax ou de la gorge.
- 2.7. **Etanche** : qui ne permet pas le passage de l'eau et des liquides en général.
- 2.8. **Vaisselle** : ensemble des verres, assiettes, plats, tasses, soucoupes, cuillères, fourchettes, louches, baguettes et autres objets utilisés pour servir et consommer les aliments, y compris les objets jetables.
- 2.9. **Ustensile** : tout appareil, récipient ou équipement utilisé pour la préparation, l'entreposage et la vente des aliments.
- 2.10. **Eaux usées** : eaux sales provenant de l'activité des vendeurs.
- 2.11. **Autorité compétente** : désigne le Ministère de la santé ou une autorité locale quelconque.
- 2.12. **Denrée alimentaire périssable** : toute denrée alimentaire qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve, est susceptible de s'abîmer.

- 2.13. **Denrée alimentaire facilement périssable** : toute denrée alimentaire périssable constituée en tout ou en partie de lait, de produits laitiers, d'oeufs, de viande, de chair de volaille, de poisson ou de crustacés, ou d'ingrédients susceptibles de favoriser la prolifération progressive d'organismes microbiologiques pouvant être cause d'empoisonnement alimentaire ou d'autres maladies transmises par les aliments.
- 2.14. **Eau potable** : toute eau traitée qui est conforme à la réglementation en vigueur en matière d'eau potable (par exemple, Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson).
- 2.15. **Eau propre** : toute eau provenant d'une source naturelle dont on n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée.
- 2.16. **Micro-organisme** : tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.
- 2.17. **Ravageur** : tout membre du règne animal, y compris les animaux domestiques, susceptible de contaminer directement ou indirectement les denrées alimentaires.
- 2.18. **Récipient hermétiquement clos** : désigne toutes les formes de récipients ci-après:
- récipients hermétiquement fermés;
  - bouchons hermétiques, avec bouchage du type "couronne";
  - bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
  - bouchons et bouteilles de verre à capsule vissée; et
  - boîtes métalliques et autres boîtes à conserve avec ou sans fermeture hermétique.
- 2.19. **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.
- 2.20. **Récipient pour l'eau** : toute forme de récipient à usage alimentaire servant uniquement à conserver l'eau et n'ayant pas été précédemment utilisé à d'autres fins.
- 2.21. **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 sur la voie publique. 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 denrées alimentaires ou des boissons prêtes à la consommation sont présentées à la vente.
- 2.22. **Matériel** : tout ou partie d'un ustensile, mécanisme, instrument, appareil ou objet utilisé ou destiné à être utilisé pour confectionner, préparer, conserver, vendre ou livrer des denrées alimentaires.
- 2.23. **Denrées alimentaires prêtes 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 manipulation.

## SECTION 3 - PRESCRIPTIONS GENERALES

### 3.1 Réglementation

Afin de permettre une reconnaissance officielle et un contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme une partie intégrante de l'approvisionnement alimentaire, des réglementations appropriées devraient être préparées soit séparément soit en les incorporant dans la législation alimentaire existante.

### 3.2. Licences

Aucun vendeur ne pourra se livrer à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, à l'exposition et à la vente d'aliments et de boissons prêts à consommer s'il n'est pas titulaire d'une licence. C'est au vendeur qu'il appartient de demander une licence avant de commencer son activité.

### 3.3. Conditions d'octroi des licences

Aucune autorité ne devra inscrire ou renouveler l'inscription d'un vendeur qui n'aurait pas satisfait à l'ensemble des prescriptions du présent code ou aux règlements que pourrait prescrire l'autorité compétente.

### 3.4. Affichage

Tout vendeur régulièrement inscrit devra afficher en permanence, bien en évidence :

3.4.1. La licence l'autorisant à exercer.

3.4.2. Lorsque l'autorité compétente l'exige :

- i) Un avis en lettres capitales de 25 mm au moins ainsi conçu ou autre texte approchant : "**LES ANIMAUX NE SONT PAS ADMIS**" dans les locaux ou aux abords.
- ii) Un avis précisant la tenue prescrite aux vendeurs par l'autorité compétente.
- iii) Tous autres avis dont l'affichage pourrait être requis.

### 3.5. Lutte contre les ravageurs

Chaque vendeur prendra à tout moment toutes mesures appropriées qui pourraient s'imposer pour que son étal reste libre de ravageurs, y compris les rongeurs, mouches, insectes ou autre vermine.

Chaque vendeur prendra immédiatement, lorsqu'il aura constaté la présence de ravageurs, toutes mesures propres à le débarrasser des ravageurs ou de la vermine et à empêcher toute réinfestation.

Toute denrée alimentaire reconnue altérée par les ravageurs ou la vermine sera convenablement détruite dans les règles de l'hygiène.

## SECTION 4 - VENDEURS

### 4.1. Etat sanitaire des vendeurs

4.1.1. Tout vendeur, serveur ou préparateur, soupçonné ou non d'être atteint d'une maladie transmissible, qui serait susceptible de transmettre une maladie pouvant occasionner la présence d'organismes dans les denrées alimentaires devra s'abstenir

de travailler jusqu'à ce qu'il puisse fournir un certificat médical attestant qu'il est indemne d'infection.

4.1.2. Tout vendeur, serveur ou préparateur qui souffrirait de diarrhée et/ou de vomissements devra s'abstenir de manipuler les denrées alimentaires à quelque titre que ce soit et se faire soigner.

4.1.3. Tout vendeur, serveur ou préparateur reconnu ou réputé porteur, ou connu pour avoir été précédemment porteur d'organismes pathogènes d'origine alimentaire s'abstiendra de toute activité de manipulation des denrées alimentaires tant qu'il n'aura pas été certifié indemne par un médecin.

4.1.4. Tout vendeur, serveur ou préparateur sera invité par l'autorité compétente à se soumettre à un examen médical et aux investigations nécessaires avant l'octroi de la licence, ainsi que chaque fois que jugé nécessaire par cette même autorité.

4.1.5. Tout vendeur, serveur ou préparateur sera tenu de se faire vacciner contre les maladies transmises par les aliments et par l'eau telles que la thyphoïde ou autres maladies semblables, dans les conditions prescrites par l'autorité compétente.

## 4.2. **Hygiène personnelle et comportement**

Tout vendeur, serveur ou préparateur devra, pendant la durée de son travail, observer les prescriptions suivantes :

4.2.1. Porter le badge d'identification qu'aurait pu lui remettre et lui prescrire l'autorité compétente.

4.2.2. Porter des vêtements propres et décents; les shorts et les chemises sans manches ne sont pas admis.

4.2.3. Porter une blouse, un tablier ou autre vêtement propre et de couleur claire, une coiffure et des chaussures.

4.2.4. Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après être allé à la toilette, après avoir manipulé des objets sales, toxiques ou dangereux, ainsi que chaque fois que nécessaire.

4.2.5. Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres.

4.2.6. Avoir les cheveux courts, propres et bien peignés.

4.2.7. Les personnes qui présenteraient des plaies ouvertes, des blessures, des furoncles ou des éruptions cutanées infectées s'abstiendront de manipuler des denrées alimentaires. Les coupures non infectées seront entièrement protégées au moyen d'un pansement imperméable solidement fixé et régulièrement changé.

4.2.8. S'abstenir de manger, de boire, de fumer, de chiquer, ou de mâcher du chewing-gum ou des noix de bétel.

4.2.9. S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher, ou de se gratter le nez, les oreilles ou autre orifice corporel.

4.2.10. S'abstenir de porter des bagues, bracelets, pendeloques, bijoux ou autres accessoires aux doigts et aux poignets.

4.2.11. Ne pas se lécher les doigts en préparant les aliments.

4.2.12. Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments.

4.2.13. Si l'on porte des gants, ceux-ci devront être propres, hygiéniques, ni percés ni déchirés, et utilisés dans les conditions suivantes :

- a) pour la manipulation des aliments, il devra s'agir de gants jetables;
- b) pour nettoyer, laver et désinfecter, il pourra s'agir de gants d'un autre type, jetables ou non jetables.

4.2.14. Ne pas autoriser les visiteurs ou les clients à pénétrer dans les endroits où sont préparés et manipulés les aliments de manière à éviter toute contamination de ces derniers.

4.2.15. 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.

### 4.3. **Formation des vendeurs**

Tous les vendeurs, serveurs ou préparateurs recevront une formation élémentaire en hygiène alimentaire avant l'octroi de 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 tous 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 possibilités de financement pour assister et améliorer leur entreprise.

Des affiches simples illustrant les exigences et les interdictions de la préparation et de la vente des aliments sur la voie publique devraient être apposées dans les emplacements appropriés pour le bénéfice à la fois des vendeurs et des consommateurs.

## **SECTION 5 - CONCEPTION ET CONSTRUCTION**

### 5.1. **Emplacement**

5.1.1. L'emplacement devrait être choisi de manière à éviter toute contamination des aliments préparés et servis, ou proposés à la vente à l'étal. Les étals ne seront pas implantés dans des zones destinées à recevoir des déchets solides (décharges, stations de traitement des eaux usées, étangs d'oxydation), à proximité de concentrations ou élevages d'animaux (abattoirs, marchés aux bestiaux), dans des zones réservées à des activités dangereuses et toxiques, à proximité des autoroutes, grandes artères urbaines ou, grands carrefours, ou autres zones réglementées par les pouvoirs publics.

5.1.2. Sans préjudice de la section 5.1.1., les vendeurs ambulants exerceront leur activité dans des zones exemptes d'odeurs, de fumées, de poussières ou d'émanations toxiques désagréables, ou autres secteurs non interdits que pourrait désigner l'autorité compétente.

5.1.3. L'emplacement où est situé l'étal, ainsi que ses abords immédiats, devraient être pavés au moyen d'un matériau lisse et étanche, facile à nettoyer, et pouvant supporter des lavages et des brossages répétés.

5.1.4. L'emplacement de l'étal et ses abords ne devraient pas être inutilement encombrés de marchandises ou d'objets entreposés, d'objets de rebut et autres obstacles, de façon à permettre à chaque employé de se consacrer efficacement à sa tâche et de faciliter l'accès en vue du nettoyage.

5.1.5. L'étal devrait être situé à proximité suffisante d'une prise d'égout ou autre dispositif permettant l'évacuation des eaux usées dans les règles de l'hygiène.

## 5.2. Construction

5.2.1. La construction des étals des vendeurs devra avoir l'agrément de l'autorité et faire appel à un matériau étanche facile à nettoyer, tel qu'acier inoxydable, aluminium, carrelage ou autres matériaux agréés par l'autorité compétente. Ils seront construits dans les règles de l'art de manière à pouvoir être nettoyés et à être toujours en bon état.

5.2.2. Les emplacements réservés à la préparation des aliments et autres plans de travail devraient faire appel à un matériau lisse et étanche, agréé pour l'usage alimentaire.

5.2.3. 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.

5.2.4. Il conviendrait de prévoir une alimentation suffisante en lumière artificielle d'intensité convenable, de manière à ce que toutes les parties de l'étal soit raisonnablement éclairées.

## 5.3. Sanitaires

### 5.3.1. Approvisionnement en eau

Tous les vendeurs devront veiller à disposer en toute circonstance d'un approvisionnement suffisant en eau courante potable chaude et froide. Si nécessaire, dans le cas par exemple de la vente ambulante ou si l'eau courante potable n'est pas encore disponible, l'eau potable sera emmagasinée dans des récipients propres réservés à cet effet.

### 5.3.2. 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.

### 5.3.3. 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 précautions nécessaires devraient être prises pour empêcher que les ravageurs ne puissent avoir accès aux déchets. Ces derniers devraient être enlevés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Tous les déchets solides devraient être proprement 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 et désinfectés. De même, la zone réservée à l'entreposage des déchets devrait être nettoyée et désinfectée chaque jour. S'il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides seront évacués dans les règles de l'hygiène, et conformément aux recommandations ou aux prescriptions de l'autorité compétente.

### 5.3.4. Assainissement

Tous les plans de travail, plateaux de table, planchers et leurs abords devraient être nettoyés et désinfectés à fond au moins une fois par jour. Seuls des désinfectants appropriés et convenables devraient être utilisés.

## SECTION 6 - MATERIEL

- 6.1. En ce qui concerne le matériel, les prescriptions seront les suivantes :
- a) Le matériel devrait être tenu propre. Les équipements devraient être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques non absorbants (sauf s'ils sont destinés à cette fin et à la condition qu'ils n'entraînent pas de contamination des aliments), résistants à la corrosion et pouvant supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.
  - b) Toutes les planches à découper utilisées pour la préparation des aliments devraient :
    - i) être facilement amovibles pour être nettoyées;
    - ii) ne présenter ni fentes ni crevasses et n'être que modérément usagées;
    - iii) présenter des surfaces lavables de tous les côtés.
- 6.2. Tous les vendeurs devraient veiller à ce que les ustensiles et la vaisselle défectueux, endommagés, fendus, ébréchés et généralement impropres à l'emploi soient mis hors service et enlevés.
- 6.3. Tous les ustensiles seront régulièrement, ou chaque fois que nécessaire, 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 l'eau propre et bouillante et en les mettant à égoutter, ou bien en les immergeant pendant deux (2) minutes dans l'eau potable à une température de 77°C au moins puis en les mettant à égoutter.
- 6.4. L'ensemble de la vaisselle devrait être jetable et ne devrait être utilisé qu'une seule fois pour être ensuite mis au rebut. En cas d'utilisation de vaisselle non jetable, celle-ci devra être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 6.3.
- 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 propre additionnée de savon ou de détergent, puis rincer à l'eau courante. Toutefois, il ne saurait s'agir que d'un pis-aller.
- 6.5. L'ensemble du matériel devra être maintenu en bon état.
- 6.6. L'ensemble des ustensiles et de la vaisselle lavés et propres devraient être manipulés, rangés ou, dans le cas des vendeurs ambulants, transportés à part des ustensiles et de la vaisselle sales et utilisés ainsi que des autres sources de contamination. Ils seront rangés dans un endroit propre et protégé, à l'abri des ravageurs ou de la vermine.
- 6.7. Seuls seront utilisés des récipients fabriqués en matériaux agréés pour l'usage alimentaire, et n'ayant jamais servi à d'autres usages.
- 6.8. Les lavabos pour les mains et les éviers pour la vaisselle devraient être toujours tenus propres et en bon état.

## SECTION 7 - PREPARATION DES ALIMENTS

### 7.1. Prescriptions concernant les ingrédients

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes :

- 7.1.1. L'approvisionnement en ingrédients, y compris la glace, devrait provenir de sources connues et dignes de confiance.
- 7.1.2. Fraîcheur et salubrité des ingrédients comme conditions de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.
- 7.1.3. Les ingrédients devraient être transportés de manière à éviter toute exposition à l'environnement, toute détérioration ou toute contamination.
- 7.1.4. Seuls devraient être utilisés, et jusqu'à concurrence seulement des quantités prescrites, les additifs alimentaires autorisés.

### 7.2. Cuisson et préparation

- 7.2.1. Faire tremper et bien laver les légumes et les fruits frais à faire cuire ou à consommer crus, en utilisant suffisamment d'eau potable pour enlever toute contamination pouvant adhérer à la surface.
- 7.2.2. Laver l'ensemble des viandes, volaille, poissons, oeufs et autres denrées crues périssables avant de les utiliser pour préparer les aliments, de manière à réduire le risque de contamination. Ne jamais laver les denrées crues périssables ci-dessus 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, prêts à consommer.

#### 7.2.3. 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 cuisson.

Lorsque la décongélation est pratiquée à part de la cuisson, ce ne pourrait être que:

a) dans un réfrigérateur maintenu à une température inférieure ou égale à 4°C

ou

b) sous l'eau courante potable maintenue à une température inférieure à 21°C, pendant une durée ne dépassant pas 4 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 classiques 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 à la croissance de

microorganismes à l'extérieur 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.

7.2.4. La préparation des ingrédients avant la cuisson - découpe, hachage, mélange, etc. - devrait s'effectuer dans un endroit propre. Il conviendrait d'utiliser des ustensiles différents pour les aliments cuits et non cuits.

7.2.5. La durée et la température de la cuisson devraient être suffisantes pour assurer la destruction des microorganismes pathogènes non sporogènes.

7.2.6. L'eau à boire, de même que l'eau utilisée pour préparer des boissons chaudes ou froides, devrait être propre et bouillie avant l'emploi, ou être de l'eau potable.

7.2.7. La glace devrait être obtenue à partir d'eau potable. La glace devrait être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination. Les récipients servant au transport ou au stockage de la glace devraient être conformes aux prescriptions relatives aux récipients pour l'eau, définition 2.20.

7.2.8. Les aliments ne devraient pas être réchauffés plus d'une fois; seule la portion d'aliments à servir devrait être réchauffée à 60°C minimum, sans interruption.

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

### 7.3. **Service des aliments**

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes :

7.3.1. Tous les vendeurs qui achètent des aliments tout prêts pour les servir ou les offrir à la vente devraient veiller à ce qu'ils proviennent de sources dignes de confiance et dûment agréées (licence).

7.3.2. Les aliments prêts à consommer ne devraient pas être touchés avec les mains. Il conviendrait d'utiliser des pinces, des fourchettes ou des cuillères, ou de porter des gants jetables propres pour manipuler, servir ou vendre les aliments.

7.3.3. Veiller à ce que la vaisselle utilisée soit propre, sèche et manipulée dans les règles de l'hygiène.

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

7.3.5. En servant les aliments, les vendeurs ne devraient toucher ni le bord ni l'intérieur de la vaisselle, non plus que la surface des aliments.

7.3.6. Il ne faudrait jamais utiliser d'imprimés pour envelopper les aliments. Seuls la feuille d'aluminium de qualité alimentaire, le papier sulfurisé, le plastique de qualité alimentaire et autres matériaux appropriés devraient être utilisés pour envelopper les aliments.

7.3.7. Ne jamais souffler dans les sacs plastiques ou autres emballages utilisés pour les aliments ou les boissons.

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

7.3.9. Toutes les boissons offertes à la vente ne devraient être servies que dans leurs récipients individuels d'origine hermétiquement fermés 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.

7.3.10. Les fruits coupés et autres aliments ordinairement consommés dans l'état où ils sont vendus peuvent être disposés dans une vitrine, armoire 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.

7.3.11. Les personnes préposées à la manipulation des aliments ne devraient pas manier d'argent. Si c'est inévitable, l'intéressé devrait se laver les mains après avoir manié de l'argent et avant de manipuler à nouveau des aliments.

7.3.12. Les aliments prêts à consommer destinés à être servis sans interruption devraient être conservés aux températures suivantes :

- i) aliments servis chauds --- 60°C ou plus
- ii) aliments servis froids --- 7°C ou moins
- iii) aliments servis congelés --- 18°C ou moins.

7.3.13. Un chauffe-plats devrait être utilisé pour garder les aliments aux températures souhaitées (7.3.12 i)); il ne devrait pas servir à réchauffer les plats (7.2.8).

#### 7.4. Aliments non consommés

L'ensemble des aliments cuits et des boissons préparées non vendus devraient être éliminés à la fin de la journée dans les règles de l'hygiène.

#### 7.5. **Transport d'aliments prêts à consommer**

7.5.1. Les aliments et les boissons prêts à consommer qui doivent être transportés jusqu'au point de vente devraient être placés dans un récipient couvert et propre, bien protégé, pour éviter la contamination. L'endroit où sont préparés les aliments devrait être proche du point de vente.

7.5.2. Tous les véhicules servant au transport des aliments devraient être propres et en bon état, convenablement équipés en fonction de la nature des aliments transportés, et à l'abri de la contamination de l'environnement.

7.5.3. Le lait devrait être transporté jusqu'au point de vente en récipients thermofugés à une température maximale de 4°C.

7.5.4. Les aliments et les boissons prêts à consommer 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.

#### 7.6. Entreposage des aliments

Le vendeur devrait observer les prescriptions suivantes :

7.6.1. Les aliments devraient, en toutes circonstances, être tenus propres et indemnes de contamination, et être convenablement protégés des ravageurs et des contaminants de l'environnement, et être stockés lorsqu'il y a lieu aux températures appropriées.

7.6.2. Les aliments 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 matières pouvant être cause de contamination.

7.6.3. Tous les ingrédients secs devraient être stockés et conservés dans leur récipient commercial d'origine, dûment étiqueté; ou bien, s'ils sont transvasés dans un autre récipient, celui-ci devrait être convenablement étiqueté pour faire connaître son contenu et conçu de manière à empêcher toute absorption d'humidité.

7.6.4. Tous les aliments non périssables devraient être rangés dans un récipient/armoire propre, protégé et fermé pour empêcher la contamination par les ravageurs.

7.6.5. Toutes les denrées périssables, y compris les légumineuses concassées humides et les céréales devraient être rangées au réfrigérateur ou au congélateur pour empêcher qu'elles ne s'abîment.

7.6.6. Réfrigérateurs et congélateurs ne devraient pas être surchargés et leurs températures devraient être respectivement maintenues à 4°C maximum et -18°C ou moins.

7.6.7. Tous les endroits fermés et armoires servant au stockage des aliments devraient être d'une taille suffisante pour permettre le rangement, et être conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et à protéger les aliments des ravageurs.

7.6.8. Toutes les étagères ou rayonnages servant ou destinés au stockage des aliments devraient être placés à 45 cm au moins au-dessus du sol et devraient être conçus et installés de manière à pouvoir être facilement nettoyés.

7.6.9. Tous les aliments stockés en vrac devraient être rangés en bon ordre et disposés de manière à faciliter la ventilation, l'inspection et la détection des ravageurs.

7.6.10. L'ensemble des aliments d'une part et des substances toxiques ou empoisonnées d'autre part, devraient être rangés et manipulés séparément.

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

## **SECTION 8 - INSTALLATIONS DESTINEES A LA CLIENTELE**

8.1. Si le vendeur fournit des tables et des chaises, celles-ci devraient être conçues et fabriquées dans les règles de l'art, le plateau des tables étant recouvert d'un matériau imperméable agréé par l'autorité compétente. Sauf l'emploi d'auvents, parasols ou toiles de tente (conformes aux spécifications de l'autorité compétente), aucune extension de l'étal ne sera autorisée.

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

8.3. Tous les napperons, serviettes ou serviettes en papier seront jetables.

8.4. Les installations et autres objets destinés au lavage des mains, telles que lavabos, serviettes propres et savon, devraient être disponibles à tout moment.

8.5. L'ensemble des chaises, tables, auvents et piquets de parasol devraient être régulièrement lavés et maintenus en bon état.

## **SECTION 9 - CENTRES DE RESTAURATION SITUES SUR LA VOIE PUBLIQUE**

### **9.1. Prescriptions générales**

9.1.1. Tous les vendeurs exerçant dans un centre de restauration situé sur la voie publique devront être titulaires d'une licence et obéir aux prescriptions énoncées à la section 3, Prescriptions générales, du présent Code.

9.1.2. Tous les vendeurs exerçant dans un centre de restauration situé sur la voie publique devront se conformer en tout temps à l'ensemble des prescriptions énoncées à la section 4, Etat sanitaire, Hygiène personnelle et comportement, et Formation des vendeurs, du présent Code.

### **9.2. Emplacement, conception et construction**

9.2.1. L'emplacement de tout centre de restauration situé sur la voie publique devra être agréé au préalable par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à l'emplacement, énoncées à la section 5 du présent Code.

9.2.2. La conception du centre de restauration sur la voie publique devra :

- a) être étudiée et approuvée au préalable par l'autorité compétente;
- b) prévoir un espace suffisant et permettre l'agencement ordonné des étals de vendeurs, charrettes, vitrines de présentation et autres zones réservées à la préparation, à la manipulation, au rangement, au service et à la vente des aliments;
- c) permettre, à l'entrée comme à la sortie des centres, l'acheminement en bon ordre des matières premières et des marchandises, de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- d) permettre un agencement convenable des installations destinées à la clientèle, telles que toilettes, lavabos et zones réservées à la restauration, en les implantant ou en les disposant de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- e) prévoir des zones appropriées, suffisantes et convenablement disposées pour le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles;
- f) prévoir une aération suffisante pour éliminer les gaz et les odeurs dangereux et nocifs, les fumées dégagées par le combustible et autres émanations nauséabondes et assurer une arrivée continue et suffisante d'air frais pour permettre le bon déroulement des activités du centre;
- g) comporter une alimentation suffisante 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) un approvisionnement abondant en eau potable, conforme au "Guide pour la qualité de l'eau de boisson" de l'OMS, à pression et température appropriées, devrait être assuré, 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 de d'adduction publique. On pourra utiliser du chlore ou autre désinfectant. En cas de chloration, il conviendrait de déterminer quotidiennement le chlore libre au moyen d'essais chimiques. Le point d'échantillonnage devrait se situer 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.

9.2.3. Les centres de restauration situés sur la voie publique seront construits dans les règles de l'art avec des matériaux agréés par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à la Construction, énoncées à la section 5.2 du présent Code. 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) 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;
- 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.

### 9.3. **Déchets liquides et solides**

9.3.1. En ce qui concerne l'évacuation des déchets liquides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent :

- a) être équipés d'un ou 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;
- d) être conformes à toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets liquides.

9.3.2. En ce qui concerne l'évacuation des déchets solides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être dotés d'un système efficace d'évacuation des déchets solides conforme à l'ensemble des dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente, et au minimum :

- a) l'affectation d'un espace suffisant et séparé au stockage des déchets solides, situé à une distance convenable mais suffisamment éloigné des zones réservées à la préparation, au stockage, à la manipulation, au service ou à la vente des aliments pour empêcher toute contamination;
- b) un nombre suffisant de conteneurs pour déchets solides conçus et fabriqués dans les règles de l'art, étanches et dotés de couvercles fermant bien, pouvant contenir le volume de déchets solides correspondant à l'activité commerciale d'une journée. Les conteneurs devraient être doublés d'un matériau jetable approprié et pouvoir être facilement manipulés aux heures d'enlèvement;
- c) l'enlèvement quotidien, et plus fréquent si nécessaire, des déchets solides du centre de restauration situé sur la voie publique en direction :
  - i) de poubelles agréées et réservées à l'enlèvement centralisé des déchets solides par les soins des services d'enlèvement des ordures;
  - ii) de décharges contrôlées agréées; ou bien
  - iii) par toute autre méthode autorisée et agréée par l'autorité compétente;
- d) l'inspection régulière des zones réservées à l'évacuation des déchets solides en vue d'y déceler la présence éventuelle de ravageurs, en prenant toutes mesures pratiques destinées à éliminer et à prévenir toute infestation;
- e) le respect de toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

#### 9.4. **Installations réservées à la clientèle**

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) comporter des parois lisses en carrelage jusqu'à une hauteur d'au moins deux (2) mètres;

- b) toilettes et urinoirs devraient être propres, exempts d'odeurs nauséabondes et équipés d'un système de chasse;
- 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 enjoignant aux vendeurs et à leurs employés de se laver soigneusement les mains après chaque visite à la toilette et avant de retourner au travail devrait être affiché en bonne place;
- f) les portes devraient être équipées de dispositifs leur permettant de se fermer d'elles-mêmes.

## **9.5 Service consultatif pour la vente sur la voie publique**

9.5.1 L'autorité compétente devrait prévoir que des conseillers travaillent avec les vendeurs en leur offrant un avis et des conseils sur place afin d'améliorer leurs opérations en accord avec les recommandations du présent Code. '

9.5.2 Les conseillers devraient être familiers avec les exigences du Code, faire preuve d'une bonne communication, de compréhension à la fois à l'égard des problèmes des vendeurs et de la protection des consommateurs et leurs activités ne devraient en aucune manière être associées à l'application de la réglementation.

9.5.3 Les conseillers devraient jouir de la confiance et du respect des vendeurs.

## **9.6 Education des consommateurs**

9.6.1 L'autorité compétente devrait informer les consommateurs par des affiches, les media et des campagnes de publicité sur les risques associés aux aliments vendus sur la voie publique et les mesures que les autorités exigent des vendeurs ambulants pour réduire ces risques au minimum.

9.6.2 Les consommateurs devraient aussi être informés de leur responsabilité pour ne pas contaminer, salir ou jeter des déchets sur les lieux de vente sur la voie publique.