

**commission du codex alimentarius**

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

**ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ**

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100  
ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO | Câbles:  
Foodagri Rome

Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/28

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

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Vingt et unième Session**

**Rome, 3-8 juillet 1995**

**RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX  
POUR L'AFRIQUE**

**Abuja, Nigéria, 8-11 mai 1995**

**Note: Ce document comprend la lettre circulaire Codex CL 1995/14-AFRIQUE.**

- AUX:**
- Services centraux de liaison avec le Codex
  - Participants à la onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique
  - Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius  
Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE (ALINORM 95/28)**

Le Rapport de la onzième session du Comité susmentionné (ALINORM 95/28) sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt et unième session (Rome, 3–8 juillet 1995).

**PARTIE A - QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION POUR ADOPTION**

1. **Projet de norme Codex pour le couscous à l'Etape 8 (par. 22; déjà publié en tant qu'addendum au document ALINORM 95/28)**
2. **Projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique à l'Etape 5 (par. 46, Annexe II)**

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou présenter des observations concernant les documents ci-dessus doivent le faire par écrit, conformément au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 31 juillet 1995.

**PARTIE B - DEMANDES D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATION**

3. **Rapport sur les acceptations, l'adoption et l'utilisation des normes Codex et sur l'application du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (par. 33 et 34).**
4. **Rapport sur la fourniture de données utiles (y compris BPA sur les pesticides utilisés dans chaque pays) au CCPR (par. 58 et 59).**
5. **Rapport sur l'exécution du Plan d'action visant à renforcer les services centraux de liaison avec le Codex/Comités nationaux du Codex, ou à en créer là où il n'en existe pas encore (par. 52 et 53).**

Les gouvernements souhaitant présenter des observations et des informations sur les points 3 à 5 sont invités à le faire **avant le 30 avril 1996** en écrivant au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

## RESUME ET CONCLUSIONS

**Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique est parvenu aux conclusions ci-après:**

### **QUESTIONS A SOUMETTRE A LA COMMISSION POUR EXAMEN**

Le Comité:

- a décidé de recommander l'adoption de l'avant-projet de norme Codex pour le couscous à l'Etape 8 (par. 22; le projet de norme a déjà été publié en tant qu'addendum au document ALINORM 95/28);
- a décidé de recommander l'adoption du projet de norme Codex pour les aliments vendus sur la voie publique en Afrique à l'Etape 5 (par. 46 et Annexe II);
- est convenu de proposer que M. David B. Nhari (Zimbabwe) soit nommé Coordonnateur pour l'Afrique, de la fin de la vingt et unième session à la fin de la vingt-deuxième session de la Commission (par. 74);

### **AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION**

Le Comité:

- a examiné la demande du CCCPL concernant les projets de normes pour le gari et la farine de manioc et a approuvé les concentrations maximales de glycosides cyanogéniques dans le gari et la farine de manioc (par. 6 à 8);
- a demandé à la Tanzanie d'entreprendre, en collaboration avec le Kenya, le Mozambique et le Nigéria, une étude sur les glycosides cyanogéniques présents dans les produits à base de manioc en utilisant la méthode modifiée décrite par les Pays-Bas (par. 9);
- a noté que la coopération entre l'ORAN et le Codex ferait l'objet d'un débat à la vingt et unième session de la Commission (par. 26);
- a demandé qu'un plus grand nombre de pays africains entreprennent des programmes de suivi et d'évaluation de la contamination des aliments (par. 29);
- a encouragé les pays membres de la région à élaborer des plans d'action en vue de renforcer leurs services centraux de liaison avec le Codex/Comités nationaux du Codex, ou d'en créer là où il n'en existait pas encore (par. 52-53);
- a examiné le rapport de la "Réunion des services centraux de liaison avec le Codex d'Afrique" et a approuvé les recommandations et les mesures de suivi formulées par la réunion (par. 54);
- est convenu de continuer à examiner les principaux problèmes liés à l'utilisation de pesticides dans la région au cours de ses prochaines sessions (par. 59);
- a demandé aux délégations d'informer les responsables politiques des conséquences des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC, en vue de les inciter à prendre des mesures efficaces permettant aux pays de tirer le meilleur parti possible de l'application de l'Accord (par. 68);
- a proposé d'examiner lors de ses futures sessions la question du contrôle des importations (à savoir, inspection et certification) (par. 73).

## TABLE DES MATIERES

	<b>Paragrap</b> hes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2)	3
QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE (Point 3 a):	
- Questions résultant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex	4-5
- Avant-projet de norme Codex pour le gari et Avant projet de norme Codex pour la farine comestible de manioc	6-9
- Avant-projet de norme pour le couscous	10-22
RAPPORT SUR LA COOPERATION AVEC L'ORAN (Point 3 b))	23-26
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLEMENTAIRES DE CELLES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA 10E SESSION DU COMITE (Point 4)	27-29
RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'ACCEPTATION, L'ADOPTION ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX, AINSI QUE SUR LA MISE EN EUVRE DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL [Point 5)	30-34
PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS CONNEXES (Point 6)	35-42
EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 7)	43-46
RENFORCEMENT DU ROLE DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX DANS LA REGION (Point 8)	47-54
PRINCIPAX PROBLEMS ASSOCIES AS A USAGE DES PESTICIDES DANS LA REGION (Point 9)	55-59
INCIDENCES POUR LES PAYS DE LA REGION DE L'ACTE FINAL DES NEGOCIATIONS COMMERCIALES MULTILATERALES D'URUGUAY, NOTAMMENT DE L'ACCORD SUR L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES (SPS) ET DE L'ACCORD SUR LES OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE (OTC) (Point 10)	60-68
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11)	69-73
NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 12)	74-76
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13)	77
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	<u>Page 15</u>
ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS	16
ANNEXE II - AVANT-PROJET DE D'USAGES POUR LES ALI VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE (Etape 5 de procédure)	21

## **INTRODUCTION**

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a tenu sa 11e session à Abuja, Nigeria, du 8 au 11 mai 1995, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale du Nigeria. M. J.A. Abalaka, Directeur général de l'Organisation de normalisation du Nigeria, a présidé la session. Etaient présents 58 participants représentant 21 pays membres et cinq organisations internationales. La liste des participants se trouve à l'Annexe I au présent rapport.

## **OUVERTURE DE LA SESSION**

2. Au cours de la cérémonie d'ouverture, le Général Jeremiah Useni, Ministre du Territoire de la capitale fédérale, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Chef de l'Etat, Commandant en Chef des forces armées, son Excellence le général Sanni Abacha. Ont également souhaité la bienvenue aux participants et prononcé une allocution:

- \* M. Bamidele F. Dada, Directeur général adjoint, Représentant régional pour l'Afrique;
- \* M. W.L. Aldis, Représentant de l'OMS au Nigéria;
- \* Le Ministre de l'agriculture, M. Alhaji Muhammad Gambo Jimeta;
- \* Le Ministre de l'industrie, le Lieutenant général M.B. Haladu;
- \* Le Coordonnateur pour l'Afrique, M. J.A. Abalaka, Directeur général de l'Organisation de normalisation du Nigéria (SON); et
- \* M. G.E. Osuide, Directeur de l'Agence nationale pour l'administration et le contrôle des aliments et des produits pharmaceutiques (NAFDAC).

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

3. Le Comité a adopté son ordre du jour qui figurait dans le document CX/AFRICA 95/1-A. Pour faciliter l'examen du point 7 : Examen du Projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique, le Comité a décidé de constituer un groupe de travail officieux composé des délégations du Ghana (Président), du Bénin, du Nigéria, de l'Ouganda et du Zimbabwe.

## **QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE (Point 3(a) de l'ordre du jour)**

### **Questions résultant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex <sup>1</sup>**

<sup>1</sup> CX/AFRICA 95/2, CX/AFRICA 95/2-Add 1, Doc. de séance 1. (Observations de la France, de la Pologne et des Etats-Unis).

4. Le Comité a noté l'importance de l'évaluation des risques et de son application dans les travaux du Codex. Le Comité a été informé qu'à la demande du Comité exécutif, la FAO et l'OMS avaient réuni une consultation d'experts chargée de mettre au point une méthodologie cohérente pour l'évaluation des risques, à Genève (Mars 1995).

5. Le Comité a noté que le Projet de directives Codex pour l'application du Système HACCP avait été adopté à l'étape 8 par la Commission à sa 20e session et publié comme Supplément 1 au Volume 1 du Codex Alimentarius. En raison de l'importance du système HACCP appliqué lors de la transformation des produits alimentaires, le CCFH avait décidé à sa 27e session (Octobre 1994), de faire figurer ces Directives en annexe au Projet de Code d'usages en matière d'hygiène, Principes généraux d'hygiène

alimentaire, qui se trouvait à l'étape S de la procédure. Quelques délégations ont déclaré qu'une assistance technique serait nécessaire pour former du personnel à l'application du système HACCP au contrôle des aliments. Le Secrétariat a fait valoir qu'un groupe de travail d'experts du HACCP s'était réuni à la FAO, à Rome (13-17 février 1995) pour organiser un cours de formation de formateurs au HACCP, à l'intention des pays en développement, dont pourront bénéficier les pays d'Afrique qui le désirent lorsqu'il aura été définitivement mis au point.

### **Avant-projet de norme Codex pour le gari et Avant-projet de norme Codex pour la farine comestible de manioc**

6. Le Comité a examiné les questions qui lui avaient été transmises par le CCCPL<sup>2</sup> au sujet des concentrations maximales pour les glycosides cyanogéniques mentionnées dans l'Avant-projet de norme Codex pour le gari, ainsi que dans l'Avant-projet de norme Codex pour la farine comestible de manioc. Le CCCPL avait demandé des précisions sur ce qui suit: i) les concentrations différentes mentionnées dans ces deux normes; ii) le contaminant spécifique auquel s'appliquent ces limites; et iii) la mention de ces limites dans la section des "facteurs spécifiques de qualité" ou dans celle des "contaminants".

<sup>2</sup> ALINORM 95/29, par. 105.

7. Le Comité a décidé de faire figurer les glycosides cyanogéniques parmi les "facteurs spécifiques de qualité" parce que leur présence est inhérente dans le manioc en tant que substances toxiques naturelles et que par conséquent il ne s'agit pas de contaminants. Le Comité a noté que le gari était un produit fermenté et que la fermentation contribuait à réduire la concentration du facteur. Plus la fermentation était longue, meilleure était la qualité du produit.

8. Le Comité a noté que les différences de concentrations des glycosides cyanogéniques dans le gari et la farine de manioc provenaient des méthodes différentes utilisées pour leur production. Le gari était fermenté, alors que la farine de manioc ne l'était pas. La concentration de glycosides cyanogéniques serait par conséquent plus élevée dans la farine de manioc que dans le gari. Le Comité a décidé de maintenir les limites de 2 µg/kg et de 10 µg/kg pour les glycosides cyanogéniques, respectivement dans l'Avant-projet de norme Codex pour le gari et l'Avant-projet de norme Codex pour la farine de manioc; des informations complémentaires seraient demandées à des institutions comme l'Institut international pour l'agriculture tropicale (Ibadan, Nigéria) et l'Institut fédéral de recherche industrielle (Oshodi, Lagos, Nigéria).

9. Le Comité a été informé qu'une étude inter laboratoires utilisant la méthode Cooke modifiée proposée par la Tanzanie devait être réalisée par le Nigéria, le Mozambique et le Kenya. Cette étude avait été remise par manque de fonds. Dans l'intervalle, une méthode<sup>3</sup> qui correspondait à une amélioration de la méthode Cooke modifiée avait été décrite aux Pays-Bas. Plusieurs délégations ont été d'avis que le projet de méthode inter laboratoires utilisant la méthode améliorée décrite par les Pays-Bas devrait être repris par la Tanzanie, éventuellement avec l'appui de la FAO.

<sup>3</sup> Optimization of the Assay of Cyanogens in Cassava Products Using a New Chromogen" de A.J.A. Essers, M. Bosveld, R.M. van der Grift et A.G.J. Voragen.

### **Avant-projet de norme pour le couscous**

10. Le Comité a été informé qu'à sa 9e session, le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL) avait examiné le Projet de norme Codex pour le couscous préparé. Le CCCPL avait toutefois noté que la version du Projet de norme distribué sous la cote CX/CPL 94/8 n'était pas le même que celle

adoptée par la Commission à l'étape 5. Le CCCPL avait néanmoins décidé de faire passer ce projet de norme à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa 21e session, étant entendu que le Comité de coordination pour l'Afrique serait informé de cette décision. En présence de cette situation, le Secrétariat du Codex avait distribué pour observations la version du Projet de norme adoptée par la Commission à l'étape 5. La France, la Pologne et les Etats-Unis ont répondu à cette lettre circulaire. Le Comité a été invité à examiner ces observations ainsi que celles proposées par le CCCPL<sup>4</sup> à sa 9e session.

<sup>4</sup> ALINORM 95/29, par. 107-113.

### **Observation de caractère général**

11. Le Comité a noté qu'à la section 1.1 - Champ d'application, le mot "couscous" se référerait au "couscous préparé" et a décidé par conséquent, de supprimer le qualificatif "préparé".

### **Description**

12. Le Comité a accepté une proposition visant à remplacer "...à laquelle est ajoutée de l'eau potable..." par "dont les éléments sont liés par l'addition d'eau potable...", à la section 2.1 du Projet de norme. La délégation de l'Ouganda a proposé que dans la version anglaise l'expression "drinking water" soit remplacée par "potable water" en vue de mettre l'accent sur la qualité de l'eau qui doit être utilisée.

### **Humidité**

13. Deux valeurs ont été proposées pour la teneur en humidité, à savoir, 12,5% et 13,5%. De nombreuses délégations ont estimé que les propriétés de conservation du produit dépendaient en partie de l'humidité relative. Le Comité a décidé d'adopter la teneur maximale de 13,5% pour l'humidité dans le couscous.

### **Additifs**

14. Le Comité a fait sienne l'opinion exprimée par les Etats-Unis que le mot "industrielle" devrait être supprimé, estimant que l'alinéa 2.1 de la description contenait une définition satisfaisante du couscous. L'adjectif "industrielle" a été supprimé.

### **Emballage**

15. Le Comité a supprimé les limites proposées pour la taille des emballages, étant donné que la déclaration du volume ou du poids est obligatoire au titre de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991).

### **Nom du produit**

16. Le Comité a décidé que la commercialisation de couscous obtenu à l'aide de céréales autres que le blé dur devrait être autorisé.

## **APPENDICE**

### **Composition**

17. Le Comité a décidé de supprimer le mot "approximativement" qui figurait à la fin du premier paragraphe. Les variations dans le cadre d'une qualité particulière de semoule étant déjà mentionnées, il n'était pas nécessaire de conserver ce mot.

## **Granulométrie**

18. Le Comité a approuvé une proposition tendant à ce qu'une variation entre 630 et 2 000 microns soit accompagnée d'une tolérance de 6%.

## **Acidité grasse**

19. Notant qu'aucune limite n'était établie pour l'acidité grasse dans la Norme Codex pour la farine et la semoule de blé dur, le Comité a décidé de ne pas fixer de limite pour l'acidité grasse dans le couscous.

## **Cendres**

20. Le Comité a décidé de conserver la valeur maximale actuelle de 1,1% pour les cendres dans le couscous.

## **Pigments caroténoïdes, désagglomération, gluten sec**

21. Le Comité a décidé de supprimer la partie correspondant à ces trois facteurs de qualité, et à leur méthode d'évaluation.

## **ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE NORME CODEX POUR LE COUSCOUS**

22. Le Comité a décidé d'avancer le Projet de norme Codex pour le couscous à l'étape 8 de la procédure pour adoption par la Commission à sa 21<sup>e</sup> session. Le Projet de norme a été publié en tant qu'addendum au document ALINORM 95/28.

## **RAPPORT SUR LA COOPERATION AVEC L'ORAN (Point 3(b) de l'ordre du jour)**

23. Le Secrétariat a rappelé au Comité qu'à la suite d'un débat pendant la 20<sup>e</sup> session de la Commission et compte tenu de l'accord passé entre l'ISO et le Codex au sujet de leurs responsabilités respectives, une réunion avait eu lieu à Nairobi entre l'ORAN, le Secrétariat du Codex et le Coordonnateur pour l'Afrique. En plus d'un certain nombre d'accords de travail destinés à faciliter la coopération (présentés dans le document CX/AFRICA 94/2-Add.I), il a noté que le Codex se retirerait de l'élaboration de normes régionales et que l'ORAN poursuivrait ce travail pour l'Afrique en prenant en considération les textes Codex lorsqu'il s'occuperait de normalisation alimentaire.

24. L'observateur de l'ORAN a déclaré qu'il était nécessaire de tirer le meilleur profit des ressources disponibles; il a attiré l'attention du Comité sur le réseau régional de documentation et d'information ARSO-DISNET, créé en 1991; à ce jour, cinq membres de l'ORAN étaient connectés par courrier électronique et d'autres pays avaient été invités à se joindre à ce système pour améliorer les échanges de données sur la normalisation, qui seraient utiles dans le cadre des accords de l'OMC et contribueraient à la coopération régionale en général.

25. Quelques délégations et l'observateur de l'Union internationale des consommateurs ont été d'avis que les pays d'Afrique devraient tirer un meilleur profit des possibilités offertes par la coopération entre l'ORAN et le Codex et participer plus activement à l'ORAN pour profiter de ce réseau d'informations. Le Comité a noté qu'une coopération pourrait également être instaurée entre l'ORAN et le Bureau régional de l'Union internationale des consommateurs.

26. Après un long échange de vues sur les incidences de cet accord pour les normes régionales, quelques délégations ont été d'avis que le Codex, en tant qu'organisme expert en matière de normalisation alimentaire, ne devrait pas renoncer à ses activités au niveau régional, et ont demandé que le même accord qui existait entre l'ISO et le Codex au niveau le plus élevé soit aussi instauré au niveau régional. Le

Président a fait valoir que les responsabilités du Comité de coordination n'étaient pas touchées par l'accord général qui lie l'ORAN et la Commission; le Secrétariat a indiqué que dans le cadre de cet accord de coopération, les normes régionales élaborées par l'ORAN pourraient par la suite être transmises au Codex en vue de leur transformation, le cas échéant, en norme Codex. Le Comité a noté que la coopération entre l'ORAN et le Codex ferait l'objet d'un débat à la 21e session de la Commission.

#### **RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLEMENTAIRES DE CELLES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA 10e SESSION DU COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

<sup>5</sup> CX/AFRICA 95/3.

27. La délégation du Zimbabwe a fait valoir que, dans la pratique, l'utilisation de l'irradiation des aliments dans les pays en développement, examinée par le Groupe consultatif international FAO/OMS/AIEA sur l'irradiation des produits alimentaires à sa 10e session, était compromise par le coût élevé de cette technologie. La délégation a également noté que les aspects touchant à l'innocuité des aliments, à l'étiquetage et à l'avis des consommateurs devraient être pris en considération.

28. Répondant à une question de la délégation du Cameroun sur le remplacement éventuel de la graisse de cacao par une autre graisse végétale, le Comité a appris qu'aucune modification n'avait été introduite dans la norme Codex pour les produits cacaotés et le chocolat qui serait distribuée pour observations en prévision de sa révision et de sa mise à jour, conformément à la recommandation de la Commission. A sa prochaine session, la Commission examinerait la convocation éventuelle à cette fin du Comité du Codex sur le chocolat et les produits cacaotés, ajourné *sine die*. Les aspects touchant aux implications économiques et à la position des pays importateurs et exportateurs seraient pris en considération.

29. Au sujet de la participation d'un plus grand nombre de pays africains au Programme mixte PNUE/FAO/OMS sur la surveillance et l'évaluation de la contamination des denrées alimentaires (GEMS/Food), le Comité a appris que ce programme était ouvert à tous les pays possédant une expérience et des laboratoires qualifiés en matière de surveillance des contaminants. Dans quelques cas, une assistance et une formation seraient également fournies pour le traitement des données à l'échelon du pays; les institutions participantes pourraient bénéficier d'un appui pour améliorer la fiabilité et la précision de leurs résultats.

#### **RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'ACCEPTATION, L'ADOPTION ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX, AINSI QUE SUR LA MISE EN OEUVRE DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

<sup>6</sup> CX/AFRICA 94/4.

30. Le Secrétariat a rappelé les amendements à la procédure d'acceptation adoptés par la Commission à sa 20e session selon lesquels "l'acceptation à titre d'objectif a été remplacée par la "libre distribution" dans toutes les normes; il a également été recommandé que les pays présentent des déclarations positives concernant l'acceptation et l'utilisation des normes et LMR Codex. Aucune notification n'étant parvenue de la région jusqu'à ce jour, les délégations ont été invitées à faire connaître la situation dans leur pays en ce qui concerne les acceptations et l'utilisation des normes.

31. Plusieurs délégations ont fait savoir que des acceptations n'avaient pas pu être notifiées en raison de difficultés administratives, telles que la restructuration ou le réexamen de leur législation alimentaire, mais qu'elles se proposaient d'utiliser les

normes Codex en tant que textes de référence et de notifier des acceptations dans l'avenir. Le Comité a noté les difficultés résultant d'un manque de continuité et de coordination dans les services nationaux compétents.

32. Au sujet des LMR, de nombreux pays ont fait savoir qu'ils ne disposaient pas encore des infrastructures et des laboratoires nécessaires à la surveillance des LMR; ils ne possédaient pas non plus de réglementation applicable aux pesticides. Pour les exportations, ils se conformaient à la législation du pays importateur. Quelques pays avaient établi une structure expressément chargée de l'homologation des pesticides et utilisaient les LMR Codex comme référence.

33. Le Président a encouragé les pays de la région à fournir régulièrement des informations à jour sur ces questions. Le Secrétariat a noté que les normes et textes apparentés du Codex étaient largement utilisés, même lors qu'aucune acceptation officielle n'avait été notifiée et en a déduit que les pays étaient au courant des obligations qui leur incombaient au titre des accords SPS et OTC. Le Comité a été informé que le Comité sur les SPS (de l'OMC) avait tenu sa première réunion fin mars 1995 et que la Commission examinerait à sa 21<sup>e</sup> session les questions se rapportant à l'acceptation des normes Codex, compte tenu des accords de l'OMC.

34. Le Comité a noté la publication récente sous forme d'opuscule du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires mis au point par le CCGP; en l'absence de législations nationales, les pays pouvaient se référer au Code pour se protéger contre les pratiques commerciales déloyales.

#### **PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS CONNEXES (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

<sup>7</sup> CX/AFRICA 94/5.

35. Ce point avait été inscrit à l'ordre du jour après l'examen par la Commission à sa 20<sup>e</sup> session de la participation des consommateurs aux travaux du Codex. Estimant qu'il s'agissait essentiellement d'une question nationale qui devrait être prise en considération par les gouvernements, elle avait invité les Comités de coordination à examiner régulièrement cette question et à évaluer les progrès réalisés.

36. L'observateur de l'Union internationale des consommateurs a rappelé les recommandations formulées par la Conférence panafricaine (Kadoma, Zimbabwe, mars 1994) qui avait insisté pour que tous les produits alimentaires soient conformes aux normes internationales du Codex, particulièrement lorsqu'il s'agissait de dons, car des aliments contaminés, distribués dans le cadre de secours d'urgence, avaient provoqué de graves maladies. Il appartenait aux Gouvernements d'empêcher la commercialisation d'aliments peu sûrs ou de qualité inacceptable, en raison surtout des difficultés économiques que devaient affronter les populations africaines et de la demande d'aliments bon marché. Les consommateurs devraient par conséquent participer aux travaux des comités nationaux du Codex et des organes nationaux de réglementation et devraient être en mesure de sensibiliser les gouvernements à leurs problèmes.

37. La délégation du Zimbabwe a fait savoir que le Conseil des consommateurs de son pays bénéficiait de l'appui du Gouvernement, ce dont témoignait la participation de son représentant au présent comité; il participait également aux activités de normalisation des denrées alimentaires, en étant membre de la Standards Association of Zimbabwe, chargée de la législation et du contrôle des produits alimentaires, l'objectif commun étant la protection des consommateurs. On a noté que le Comité sur l'hygiène alimentaire avait accepté d'élaborer des directives concernant la sensibilisation des

consommateurs à l'hygiène alimentaire, afin de mieux faire connaître les risques dans ce domaine; ce qui a été vivement approuvé par le Conseil des consommateurs.

38. La délégation de l'Ouganda a fait valoir que les consommateurs avaient le droit de participer aux comités techniques s'occupant du contrôle des aliments mais qu'ils n'en profitaient que rarement dans la pratique, ne disposant pas d'experts compétents. Le Bureau de normalisation recevait les plaintes des consommateurs et publiait des informations destinées à la population. La délégation de la Zambie a fait avoir au Comité que l'Association des consommateurs participait aux travaux du Conseil sur la normalisation et qu'elle était en général consultée sur les questions touchant à la législation et à l'inspection des produits alimentaires. La délégation de la Tanzanie a signalé qu'une loi sur la protection du consommateur avait été promulguée par le Gouvernement, dans le but essentiellement de lutter contre toutes sortes de pratiques commerciales frauduleuses. L'organe chargé de faire appliquer cette loi "l'Association tanzanienne de protection des consommateurs", collabore activement avec tous les organismes chargés du contrôle des aliments et de la normalisation. La délégation du Nigéria a indiqué que les associations de consommateurs participaient aux travaux du Conseil du SON et, à titre consultatif, aux travaux de la NAFDAC; le Conseil de la protection des consommateurs était composé de représentants des ministères, des consommateurs, des ONG, de l'industrie et des instituts de recherche.

39. La délégation du Burkina Faso a déclaré qu'il existait depuis 10 ans deux associations de consommateurs dans son pays, qui avaient été invitées par les autorités à faciliter la mise en oeuvre d'une politique sanitaire et de sécurité et à sensibiliser les consommateurs dans ce secteur. Elles étaient régulièrement consultées sur les questions sanitaires et sociales. La délégation du Gabon a noté la création récente d'une association de consommateurs qui participait aux travaux du Comité national du Codex et à des consultations au sujet de la nouvelle loi alimentaire actuellement élaborée dans le cadre d'un projet de restructuration.

40. La délégation du Kenya a fait savoir que l'Association des consommateurs participait régulièrement aux réunions du Bureau national de normalisation et du Conseil national de normalisation. La délégation de la Côte d'Ivoire a indiqué que l'Association des consommateurs prenait part aux activités de normalisation et participait aux travaux du Conseil national de l'alimentation; elle avait contribué activement à la mise au point de règlements sur la sécurité des aliments vendus sur la voie publique. La délégation du Bénin a déclaré qu'il existait dans son pays deux associations de consommateurs et qu'elles participaient aux activités du Codex. Elles avaient été associées dernièrement à la formulation du Plan d'action pour l'alimentation et la nutrition et du Plan d'action visant à garantir l'innocuité des denrées alimentaires. Les membres du Codex avaient établi des liens avec ces associations en vue d'échanger des informations techniques et faisaient appel à ces groupes organisés pour appuyer leurs activités. La délégation du Cameroun a signalé dans son exposé l'existence d'une association nationale de consommateurs, qui travaillait en collaboration avec la sous direction de la protection du consommateur du Ministère de l'économie et des finances. Cette association avait pour objectif de défendre les intérêts de ses membres.

41. La délégation du Maroc a fait savoir que des associations de consommateurs avaient été récemment créées et qu'elles n'étaient pas encore intégrées dans un cadre institutionnel. La délégation du Sénégal a souligné l'existence de plusieurs associations actives; elles préparaient des campagnes d'information dans les médias sur les problèmes touchant à la sécurité des aliments et participaient aux discussions des services chargés du contrôle des aliments. La délégation de l'Algérie a souligné que le

rôle des associations de consommateurs (deux nationales et sept régionales) était reconnu par la loi et qu'au besoin, elles intentaient des actions devant les tribunaux.

42. Le Président a noté les efforts déployés dans ce secteur et a encouragé les pays à faire participer les consommateurs aux problèmes se rapportant au Codex et à la sécurité des denrées alimentaires, et ceci pour le bien commun. On a noté que cette question ferait l'objet d'un débat particulier à la 21<sup>e</sup> session de la Commission, sur la base d'un document de travail préparé par l'Union internationale des consommateurs.

### **EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

<sup>8</sup> CX/AFRICA 95/6.

43. On a rappelé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) avait examiné un avant-projet de code régional et avait reconnu qu'un code type, général ou mondial, serait inapproprié. Le CCFH avait invité les comités de coordination à revoir leur politique et à établir si les codes régionaux dans leur forme actuelle étaient réellement nécessaires ou si des directives devraient être élaborées pour aider les autorités locales à rédiger des codes nationaux détaillés.

44. Le Représentant de la FAO a mis le Comité au courant de certaines activités entreprises par la FAO au sujet des aliments vendus sur la voie publique comme suite aux recommandations formulées par l'atelier inter-pays sur les aliments vendus sur la voie publique, réuni à Accra, un atelier régional sur les aliments vendus sur la voie publique dans les pays francophones a eu lieu au Bénin en novembre 1994. Des recommandations ont été proposées pour la promotion et le contrôle de la vente d'aliments sur la voie publique dans cette sous région.

45. Le Comité a examiné les amendements proposés par le Groupe de travail (Bénin, Ghana (Président), Nigéria, Ouganda et Zimbabwe). Au paragraphe 5.3.1, outre une modification rédactionnelle, l'approvisionnement en eau courante chaude a été supprimé, étant jugé irréalisable. Le paragraphe 6.4 a été modifié au sujet de la vaisselle jetable et non jetable. Le paragraphe 7.4 de la section 7 a été amendé au sujet des aliments cuits non vendus et des boissons préparées qui ne peuvent pas être conservées de manière satisfaisante. A la section 9, un nouveau paragraphe a été ajouté après le paragraphe 9.5.3, soulignant la nécessité pour les conseillers qui travaillent avec les vendeurs de savoir manier le système HACCP et les principes généraux d'hygiène alimentaire (voir par. 5 ci-dessus).

### **Etat d'avancement de l'Avant-Projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique**

46. Le Comité a décidé de faire passer le projet de code à l'étape 5 avec les amendements proposés. L'avant-projet de code figure à l'annexe II du présent rapport.

### **RENFORCEMENT DU ROLE DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX DANS LA REGION (Point 8 de l'ordre du jour)**

47. Le Comité était saisi du document sur le renforcement du rôle des services centraux de liaison avec le Codex dans la région. On lui a rappelé qu'à sa huitième session, tenue en 1988, il avait examiné un projet de directives pour l'établissement de comités nationaux du Codex et autres infrastructures de coordination destinés à établir la position des pays à l'égard des questions relatives aux normes alimentaires<sup>9</sup>. Ce projet de directives suggérait des moyens d'améliorer l'efficacité des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex.

<sup>9</sup> CX/AFRICA 88/12.

48. A sa dixième session (1992) le Comité a examiné le Projet de directives pour les travaux des services centraux de liaison avec le Codex dans la région et le renforcement des comités nationaux du Codex<sup>10</sup>. On a fait valoir que de bonnes relations de travail sont essentielles entre le service de liaison avec le Codex et les autres organismes gouvernementaux et non gouvernementaux, les ONG, l'industrie, les instituts de recherche, etc. Les responsables des services de liaison sont chargés d'assurer de façon permanente une bonne coordination des activités dans ce domaine, notamment la distribution des informations pertinentes à tous les organismes intéressés, officiels ou non (ALINORM 93/28, par. 30).

<sup>10</sup> CX/AFRICA 92/6.

49. A la présente session, il s'est avéré nécessaire de passer en revue les efforts déployés par les pays membres en vue d'établir des services de liaison et des comités nationaux, ou d'aider les pays membres à renforcer ces services et comités. Le Service FAO sur la qualité des aliments et les normes alimentaires a organisé, en collaboration avec le Bureau régional de la FAO à Accra, une réunion de deux jours des chargés de liaison avec le Codex en Afrique qui s'est tenue les 5 - 6 mai 1995. Etaient présents à cette réunion 24 participants provenant de 16 pays. La délégation du Sénégal a présenté le rapport de cet atelier.

50. Le programme de l'atelier comportait cinq exposés et des débats sur chacune des questions examinées. Deux des exposés avaient pour objet d'expliquer aux participants la raison d'être de la Commission et la façon dont elle se propose d'atteindre ses objectifs. Deux autres exposés étaient consacrés aux services centraux de liaison avec le Codex et aux comités nationaux du Codex, à leur rôle et aux liaisons qu'ils doivent établir pour accomplir efficacement leur mission à l'appui des objectifs de la Commission. L'un de ces exposés était un examen critique de la contribution des pays de la région Afrique aux activités de la Commission, tandis que l'autre était centré sur le rôle que pourraient jouer les bureaux nationaux de normalisation qui tiennent lieu également de services centraux de liaison avec le Codex, dans les activités de la Commission. A la fin de ces exposés, les participants avaient identifié les obstacles à une contribution efficace des services centraux de liaison et des comités nationaux du Codex, et des recommandations utiles avaient été formulées.

51. Les participants avaient identifié cinq obstacles majeurs au bon fonctionnement des services centraux de liaison et des Comités nationaux du Codex et avaient formulé, pour chacun, des recommandations appropriées comme suit:

- Obstacle 1. Absence dans le pays d'un service de liaison avec le Secrétariat du Codex à même de fournir un soutien administratif au comité national. Cela signifie également qu'il n'existe aucune liaison avec les organes gouvernementaux compétents.
- Obstacle 2. Absence d'une volonté politique et d'un soutien du gouvernement pouvant encourager les membres du service de liaison et du comité national. Des ressources financières, humaines et matérielles leur permettant de remplir efficacement leurs fonctions font défaut.
- Obstacle 3. Le service de liaison est confié à des personnes ne possédant pas les connaissances voulues sur les fonctions du service de liaison et du comité national.

- Obstacle 4. Dissémination/recherche d'informations auprès des ministères, associations de consommateurs, secteur industriel, organisations non-gouvernementales, etc., insuffisante.
- Obstacle 5. Mauvaise coordination des activités du Codex par le service de liaison et le comité national.
- Recommandation 1. Les gouvernements des pays africains ont été invités à envisager sérieusement et sans retard l'établissement de services de liaison et de comités nationaux lorsqu'ils n'existent pas encore ou, le cas échéant, leur renforcement, là où ils existent. Lorsqu'un service de liaison doit être établi, le gouvernement devrait faire en sorte que sa position lui permette d'accomplir efficacement sa mission. Le gouvernement pourra, en outre, souhaiter s'assurer que la composition du Comité national du Codex soit multidisciplinaire et qu'il comprenne des représentants des ministères compétents, de l'industrie, des associations de consommateurs, des organismes nationaux de normalisation, des institutions de recherche et des ONG, ainsi que des experts cooptés, possédant des connaissances dans les domaines d'intérêt de la Commission.
- Recommandation 2. Les services de liaison et/ou les comités nationaux pourront souhaiter sensibiliser les responsables politiques en préparant des stratégies visant à les informer de l'utilité des normes, des codes et des directives Codex en matière de contrôle des aliments, de protection de la santé des consommateurs et de commerce intérieur et international des denrées alimentaires, au profit de l'économie nationale. En contrepartie, les gouvernements sont invités à fournir un appui, notamment financier, au service de liaison et au comité national.
- Recommandation 3. Le service de liaison devrait périodiquement informer le Secrétariat du Codex des progrès accomplis en matière d'acceptation des textes définitifs du Codex, des LMR, etc. De même, les services de liaison devraient prendre connaissance des lettres circulaires et y répondre.
- Recommandation 4. Le service de liaison devrait distribuer à temps les documents Codex qui demandent des observations ou une acceptation aux membres du Comité national et à tout autre partie intéressée.
- Recommandation 5. Le service central de liaison avec le Codex devrait promouvoir une bonne coordination des activités du Codex à l'échelon national.

## **Suivi**

52. Les participants ont été invités à étudier la situation dans leurs pays respectifs en fonction des obstacles identifiés afin d'élaborer un plan d'action destiné à être distribué aux responsables politiques et aux autorités compétentes, concernant l'établissement ou le renforcement des services de liaison et comité national. Le gouvernement pourrait envisager de solliciter une assistance financière et technique auprès des donateurs intéressés afin de mettre en œuvre le plan d'action.

53. Les participants sont convenus que les progrès réalisés dans la mise en oeuvre du plan d'action par les pays de la région devraient figurer à l'ordre du jour de la 12e session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique.

### **Conclusion**

54. Les délégations assistant à la 11e session ont approuvé ces recommandations et ont souligné la nécessité d'améliorer les échanges d'informations entre le Secrétariat du Codex et les services centraux de liaison avec le Codex.

### **PRINCIPAUX PROBLEMES ASSOCIES A L'USAGE DES PESTICIDES DANS LA REGION (Point 9 de l'ordre du jour)**

55. Le Représentant de la FAO, en présentant le document CX/AFRICA 95/8, a rappelé qu'à sa 20e session, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) avait établi un groupe de travail *ad hoc* sur les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement, pour faciliter l'identification des contradictions entre les pratiques nationales, les utilisations homologuées et les LMR du Codex. Il a souligné, en outre, que les comités de coordination du Codex devaient analyser les problèmes propres à la région et communiquer des informations et des demandes spécifiques au CCPR.

56. Plusieurs délégations ont informé le Comité de leur système national de contrôle de l'utilisation des pesticides. La plupart des pays ont établi des services interministériels chargés de l'homologation des pesticides et ont promulgué des règlements nationaux sur la base des normes Codex ou d'autres documents établis par des groupements économiques qui sont leurs partenaires commerciaux. Certains pays disposent de laboratoires tandis que d'autres reçoivent une aide de la FAO ou d'autres institutions internationales spécialisées visant à améliorer le contrôle analytique des pesticides.

57. D'autres délégations ont déclaré que dans leur pays les concentrations de résidus de pesticides dans les aliments n'étaient pas contrôlées et que les principaux problèmes étaient dus à une mauvaise utilisation des pesticides et de leur formulation. Les problèmes les plus manifestes étaient liés à des cas d'intoxication aiguë. Ces pays ont déclaré qu'ils avaient comme priorité la mise au point de systèmes nationaux appropriés de contrôle de l'homologation et de l'utilisation des pesticides.

58. La plupart des délégations ont manifesté l'intention d'examiner ces questions avec les instituts techniques de leur pays dans le but de fournir des informations utiles au CCPR.

59. Le Comité est convenu de continuer d'inscrire cette question à l'ordre du jour de ses prochaines sessions, l'objectif étant de mieux coordonner la collecte de données sur les produits importés et exportés et sur les principales utilisations des pesticides dans la région.

### **INCIDENCES POUR LES PAYS DE LA REGION DE L'ACTE FINAL DES NEGOCIATIONS COMMERCIALES MULTILATERALES D'URUGUAY, NOTAMMENT DE L'ACCORD SUR L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES (SPS) ET DEL'ACCORD SUR LES OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE (OTC)(Point 10 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

<sup>11</sup> CX/AFRICA 95/9.

60. Le Comité a été informé qu'au titre des accords OMC (SPS et OTC), les normes et codes du Codex étaient censés répondre aux exigences de ces accords, c'est-à-dire être à la fois nécessaires pour la protection de la santé des consommateurs et

applicables au commerce international. L'accord sur les obstacles techniques au commerce avait pour objet d'empêcher que les règlements techniques nationaux ou les normes en général ne soient utilisés pour faire obstacle de manière injustifiée au commerce international. Chaque pays avait été vivement invité à prendre ses propres mesures SPS destinées à être appliquées tant à la production alimentaire intérieure qu'aux aliments importés.

61. Le Comité a reconnu les incidences de l'Accord SPS pour les pays en développement, notamment pour les pays africains. Il a été informé que pour pouvoir appliquer des mesures sanitaires et phytosanitaires visant à la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux, il était nécessaire d'établir des systèmes de contrôle des aliments efficaces ou de renforcer ceux qui existaient déjà. Le Comité a vivement déploré les sommes importantes perdues par les pays de la région à la suite de refus de leurs exportations alimentaires. Quelques délégations ont noté que des mesures SPS plus strictes étaient appliquées par quelques pays développés au détriment des pays en développement qui n'avaient pas la possibilité de contrôler l'innocuité des aliments qui pénétraient sur leur territoire.

62. Le Président a invité les délégués à se préparer à informer leur gouvernement des conséquences de leur participation à cet accord. Le Comité a noté que pour mieux faire connaître cet accord aux pays membres, l'Organisation mondiale du commerce prévoyait de tenir deux séminaires en Afrique, l'un à Prétoria et l'autre à Dakar. Le premier de ces deux séminaires était prévu pour la 2<sup>e</sup> semaine de novembre 1995.

63. L'observateur de l'Union internationale des consommateurs a déclaré que la mise en oeuvre des mesures SPS profiterait aux consommateurs, qui pourraient de ce fait bénéficier d'un choix plus vaste d'aliments sans danger, de bonne qualité et nutritifs, à des prix compétitifs. Etant donné que l'Afrique ne participait que pour 2 pour-cent au commerce mondial, cette région risquait de devenir tributaire d'importations alimentaires. L'observateur a par conséquent vivement incité les africains à consommer des produits alimentaires locaux. Les produits importés n'étaient pas nécessairement d'une qualité satisfaisante. La situation risquait d'empirer lorsque les subventions agricoles diminueraient les produits importés atteindraient alors des prix très élevés. Pour conclure, l'observateur a conseillé aux gouvernements de prendre des mesures qui leur permettent de contrôler la qualité de leurs importations.

64. La délégation du Burkina Faso ainsi que plusieurs autres délégations ont reconnu que les pays africains devaient prendre des mesures décisives pour relever le défi que représentait la mise en oeuvre des mesures SPS de l'OMC. Il convenait d'affronter des questions telles que les activités des contrebandiers et le manque de coopération entre les organismes nationaux de contrôle des aliments qui entraînait un chevauchement des efforts et le gaspillage de maigres ressources.

65. Le Comité a noté qu'il importait d'aider les pays en développement à appliquer correctement les normes de la série ISO 9000 et le principe HACCP car certains acheteurs étrangers exigeaient l'application de ces systèmes pendant la transformation des produits alimentaires.

66. L'observateur de l'ORAN a souligné l'importance du document examiné. Selon lui, les pays d'Afrique risquaient d'être exclus du commerce alimentaire. Il a proposé de distribuer ce document aux ministères pertinents pour les inciter à agir. Il s'est également référé au paragraphe sur la CTPD et a encouragé les délégations à utiliser les services offerts par ORAN-CERT et ORAN-DISNET.

67. Le Comité a appris qu'une proposition concrète visant à renforcer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire de 34 pays africains était à l'étude. Ce projet se proposait d'établir quatre centres de formation destinés aux fonctionnaires chargés du contrôle des aliments en Afrique. Le Représentant du Bureau régional de la FAO pour l'Afrique a vivement invité les délégués des pays intéressés par ce projet à s'adresser, dès réception du document, aux autorités compétentes de leur pays pour leur faire connaître leur approbation de principe de ce projet.

68. Le Président a invité toutes les délégations à prendre des mesures efficaces dès leur retour dans leur pays pour informer les responsables politiques des conséquences d'une préparation insuffisante à la mise en oeuvre des mesures SPS de l'OMC.

### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)**

69. La délégation de la Tanzanie a appelé l'attention du Comité sur l'importance des troubles dus à une carence en iode et sur la nécessité d'établir une norme sur l'iodation du sel. Elle a indiqué, en outre, que la teneur en iode du sel à la sortie du lieu de production et au port d'entrée dans le cas du sel importé, devait se situer entre 50 et 100 ppm. Le Secrétariat a informé le Comité qu'à sa dernière session (mars 1995), le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime avait entrepris la révision de la norme pour le sel de qualité alimentaire, en vue d'y incorporer l'iodation du sel; il avait été décidé de laisser aux pays la possibilité d'établir les taux d'iodation selon la situation existante. Etant donné que ce texte était distribué à l'étape 3<sup>12</sup>, les pays de la région avaient été invités à communiquer leurs observations et des informations concernant leur expérience au CCNFSDU. L'OMS avait publié une brochure intitulée "L'iode et la santé" pour aider les pays à établir des niveaux d'enrichissement appropriés.

<sup>12</sup> ALINORM 95/26, par. 37 à 42.

70. Répondant à une question de la délégation du Kenya au sujet des pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse, le Secrétariat a indiqué qu'une norme pour les pâtes à tartiner grasses était en cours d'élaboration, mais que l'utilisation d'une allégation telle que "faible" pour un élément nutritif spécifique, était une question générale relevant du Comité sur l'étiquetage et du CCNFSDU; les conditions régissant l'emploi d'allégations concernant la faible teneur en matière grasse, les graisses saturées et le cholestérol figuraient dans le tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs, incorporé dans l'Avant-projet de directives régissant l'utilisation des allégations touchant à la santé et à la nutrition (à l'étape 5), qui contenait également des dispositions relatives à l'emploi d'allégations de "teneur réduite".

71. Répondant à une question sur les aflatoxines et autres mycotoxines, le Représentant de la FAO a informé le Comité des activités de la FAO dans ce secteur et le Secrétariat a déclaré que le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses avait établi des projets de teneurs indicatives et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides, soit 15 microgrammes/kg pour le total des aflatoxines (ALINORM 95/29, Annexe II), sur la base des plans d'échantillonnage proposés par la consultation d'experts sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides et le maïs (Etude FAO: Alimentation et Nutrition, No.55). Faute de parvenir à un consensus sur des limites maximales pour les mycotoxines et autres contaminants, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants avait décidé de résoudre cette question par la mise au point de codes

d'usages visant à réduire la contamination et les pays de la région avaient été invités à lui faire parvenir des informations sur ce point.

72. La délégation de l'Algérie a proposé que soient élaborées, dans le cadre du suivi de la CIN, des directives pour l'évaluation de la mise en oeuvre du Plan d'action national. Le Représentant du Bureau régional de la FAO a indiqué que la FAO et l'OMS envisageaient de formuler de telles directives.

73. Le Comité est convenu qu'en plus des travaux futurs découlant des questions examinées au titre des points précédents de l'ordre du jour, il devrait étudier le problème des produits refusés à l'importation, y compris leur destination finale, ainsi que celui du contrôle des importations dans la région.

#### **NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 12 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

<sup>13</sup> CX/AFRICA 95/10.

74. La délégation du Botswana, appuyée par le Comité à l'unanimité, a proposé que M. David Nhari (Zimbabwe) soit nommé Coordonnateur par la 21<sup>e</sup> session de la Commission, pour un mandat prenant fin à l'issue de la 22<sup>e</sup> session de la Commission.

75. Le Comité a chaleureusement remercié M. Abalaka et le Gouvernement du Nigéria de leur soutien aux travaux du Comité et a félicité le Coordonnateur de la façon dont il avait représenté les intérêts de la région dans le cadre du Codex.

76. M. Nhari a remercié le Comité et a déclaré qu'il était disposé à collaborer avec le Coordonnateur actuel ainsi qu'avec tous les pays membres de la région à la réalisation des objectifs du Comité.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13 de l'ordre du jour)**

77. Le Comité a été informé que, sous réserve de l'approbation de la Commission, sa prochaine session se tiendrait au Zimbabwe, en novembre 1996. La date et le lieu exacts de la session seraient convenus par le Secrétariat du Codex en consultation avec le pays hôte.

## ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Mesures à prendre par	Par. du document ALINORM 95/28
Adoption du projet de norme Codex pour le couscous à l'étape 8 de la procédure	Vingt et unième session de la CCA	Par. 22
Adoption du projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique à l'étape 5	Vingt et unième session de la CCA	Par. 46
Rapport sur la mise en oeuvre d'un plan d'action visant à renforcer les Services centraux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex ou à en créer là où il n'en existe pas	Gouvernements	Par. 52 et 53
Lancement d'un programme de surveillance de la contamination des aliments	Gouvernements	Par. 29
Fourniture d'informations sur les principaux problèmes associés à l'utilisation de pesticides dans la région	Gouvernements	Par. 59
Sensibilisation des responsables politiques aux incidences de l'application des mesures SPS de l'OMC	Gouvernements	Par. 68
Participation continue des consommateurs aux travaux du Codex et à des activités apparentées	Gouvernements	Par. 42
Examen des problèmes liés au rejet de produits alimentaires au stade de l'importation et à leur destination finale	Gouvernements, FAO	Par. 73
Contrôle des importations (inspection/certification)	Gouvernements, FAO	Par. 73

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman  
Président:  
Presidente

Professor Joseph A. Abalaka  
Director General/Chief Executive  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat, Phase I  
Ikoyi, Lagos, Nigeria

**ALGERIA**  
**ALGÉRIE**  
**ARGELIA**

Dr. Mohamed El Kawel Kellou  
Chef de la Division Nutrition  
Institut National de Santé Publique  
Ministère de la Santé  
Tel: 02 911948 Fax: 02 912737

**BENIN**

Mr. Yessoufou Alamon  
Inspecteur en Contrôle de Qualité et  
Repression de Fraudes  
D.A.N.A., B.P. 295  
Tel: 212670  
Fax: s/c 212525  
Tlx: s/c 1134

**BOTSWANA**

Mr. Hussein Hassan T. Tarimo  
Senior Scientific Officer  
Community Health Services Division  
(MOH)  
P.O.Box. 00269, Gaborone, Botswana  
Tel: 374351  
Fax: 374354

**BURKINA FASO**

Mr. Yankine Oumarou  
Ingénieur des Travaux Métrologiques  
Inspection de la Qualité et de la  
Métrologie  
B.P. 19, Burkina Faso  
Tel: 06917/8

**CAMEROON**  
**CAMEROUN**  
**CAMERUN**

Mrs. Marie Madeleine C. Nguidjoi  
Ingénieur Agronome  
Ministère u Développement Industriel et  
Commercial  
Yaoundé, Cameroun  
Tel: (237) 220916  
Fax: (237) 222704  
Tlx: 8638 KN

**CÔTE D'IVOIRE**

Dr. Blandine Agbo Codo  
Pharmacien Laboratoire  
Laboratoire National de la Santé  
Publique, B.P.V5, Abidjan  
Tel: 225 256167  
Fax: 225 244873  
Tlx: FARPRO 42213

**EGYPT**  
**EGYPTE**  
**EGIPTO**

Dr. (Ms.) Magda M. I. Shabayek  
Reseacher  
Central Laboratory for Food and Feed  
Ministry of Agriculture  
9 El Gamaa Giza  
Cairo, Egypt  
Tel: 02 732280  
Fax: 02 5732280

**ETHIOPIA**  
**ETHIOPIE**  
**ETIOPIA**

Mr. Robel Wotro  
Ac. Head, Research and Testing  
Laboratory  
Ethiopian Authority for Standardization  
P.O.Box 2310, Addis Ababa

**GABON**

Mr. Jean-Pierre Ngoua  
Secrétaire Principal du Comité National  
du Codex  
Commission Nationale Gabonaise de la  
FAO  
B.P. 551, Libreville, Gabon  
Tel: 763835

**GHANA**

Mr. Alex Ntiforo  
Chief Scientific Officer  
Ghana Standards Board  
P.O.Box M 245  
Accra, Ghana  
Tel: 776191/776192/774086  
Fax: 776092

**KENYA**

Mr. Tom K. Olielo  
Senior Principal Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi  
Tel: 502210-19  
Fax: +2542 503293  
Tlx: 25252 (VIWANGO)

Mrs. Clemensia Obara  
Chief Nutritionist  
Department of Agriculture  
P.O.Box 30028, Nairobi  
Tel: 718870

**MALAWI**

Mr. Henry Evans Gaga  
Standards Development Manager  
Malawi Bureau of Standards  
Moirs Road, P.O.Box 946  
Blantyre, Malawi  
Tel: (265) 670488  
Fax: (265) 670756

**MOROCCO**  
**MAROC**  
**MARRUECOS**

Mr. Adbellatif Dahmani  
Docteur Ingénieur  
Ministère de l' Agriculture  
DRF, 25 Av. Alaouiyines  
Rabat, Maroc  
Tel: (212) 7-727316  
Fax: (212) 7-723845

**NIGERIA**

Mr. Ekpenyong Udo Usoro  
Deputy Director (Inspectorate)  
National Agency for Food and Drug  
Administration and Control (NAFDAC)  
Federal Secretariat, Phase I  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 01 2693105  
Fax: 01 2693104

Mr. Peter A. Nwajagu  
(Secretary, Codex Contact Point and  
National Codex Committee)  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat, Phase I  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 234 1 682615/685534  
Fax: 234 1 681820

Mr. Moses A. Obakin  
Deputy Director  
Federal Department of Fisheries  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
Garki Area 11, P.M.B. 135  
Abuja, Nigeria  
Tel: 09 2344663  
Fax: 09 5234663/2340347

Mr. Jenefaa O. Gillis-Harry  
Senior Planning Officer  
Federal Ministry of Agriculture and  
Natural Resources  
Area 11, Abuja, Nigeria  
Tel: 2342799/2342747

Dr. Patrick E. Okwuraiwe  
Asst. Director (Regulatory Affairs)  
NAFDAC  
P.O.Box 12949, Lagos, Nigeria  
Tel: 01 2693105  
Fax: 01 2693104

Mr. Vincent O. Adebolu  
Asst. Director  
Federal Department of Fisheries  
P.M.B. 135, Garki Area 11  
Abuja, Nigeria  
Tel: 09 2344665

Mrs. May Isioma Ayivor  
Principal Personnel Officer  
Standards Organisation of Nigeria  
Federal Secretariat, Phase 1  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 682615/685073  
Fax: 681820

Dr. Nelson A. Ochekepe  
Principal Research Fellow/Dep. Director  
(R&D)  
National Institute for Pharmaceutical  
Research and Development  
P.M.B. 21, Abuja, Nigeria  
Tel: 09 5231602  
Fax: 09 5231043

Mr. Elijah Ige Aina  
Asst. Director  
NAFDAC  
P.O.Box 21482, Ikeja  
Lagos, Nigeria  
Tel: 01 2693105  
Fax: 01 2693104

Mr. Joseph J. Arogundade  
Asst. Director  
Standards Organisation of Nigeria  
Federal Secretariat, Phase 1  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 234 1 682615/685534  
Fax: 234 1 681820

Dr. (Mrs.) Felicia O. Ogunsulire  
Chief Regulatory Officer  
NAFDAC  
Federal Secretariat, Phase 1  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 01 866796

Mr. M. S. Momodu  
Regulatory Officer  
NAFDAC  
Federal Secretariat, Phase 1  
P.O.Box 12949, Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 2693105  
Fax: 2693104

Mrs. Jane Nzeoma  
Principal Regulatory Officer  
(NAFDAC Codex Secretary)  
NAFDAC  
Federal Secretariat, Phase 1  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 01 684481

Mrs. Florence Okagbue  
Asst. Chief Technical Officer  
Standards Organisation of Nigeria  
Federal Secretariat, Phase 1  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 682615

Mr. Joseph I. Salami  
Chief Regulatory Officer  
NAFDAC  
P.M.B. 2059  
Kaduna, Nigeria  
Tel: 062 212291/216991/235264

Mr. Okechukwu Ogbonna  
Chief Regulatory Officer  
NAFDAC  
P.M.B. 2059, aduna  
Nigeria  
Tel: 062 216991/212291/235264

Mr. Gbolahan A. Solabi  
Scientific Regulatory & Environmental  
Affairs  
Manager  
Nestlé Foods Nigeria Pic  
20/24 Industrial Avenue  
Ilupeju, Lagos, Nigeria  
Tel: 01 4901220-7  
Fax: 01 4963033  
Tlx: 26280 FOODNIG

Mr. Ronald O. Olawale  
Quality Assurance Manager (Region)  
COCA-COLA Nigeria Ltd.  
166 Obafemi Awolowo Way, Ikeja  
P.M.B. 21736, Ikeja, Nigeria  
Tel: 4970746/7

Mr. George C. Okolo  
Divisional Executive Production  
Operations  
Nigerian Bottling Co. Plc  
Muritala Mohamed Way  
Ebute-Meta, Lagos, Nigeria  
Tel: 01 865556

Mr. Jide Aweda  
Chief Chemist  
Nigerian Bottling Co. Plc  
M. M. Way, Ebute-Meta, Lagos, Nigeria  
Tel: 01 4970953

Mr. Theophilus O. Olusanya  
Chief Fisheries Officer  
Federal Dept. of Fisheries  
Abuja, Nigeria

#### **SENEGAL**

Mr. Cheikh Kane  
Directeur  
Institut Sénégalaise de normalisation  
3, rue Leblanc  
Dakar, Sénégal  
Tel: 224475/213768

Mrs. Khanyisile F. Mabuza  
Food Technologist  
Malkens Research Station  
P.O.Box 4Malkens, SwazilandTel: (268)  
83220Fax: (268) 44700

#### **TANZANIA** **TANZANIE**

Mr. Francis A. Shirima  
Registrar  
National Food Control Commission  
P.O.Box 7601  
Dares-Salaam, Tanzania  
Tel: 35027/35052

Mr. Faustine S. K. Masaga  
Head, Process Technology Standards  
Department  
Tanzania Bureau of Standards  
P.O.Box 9524  
Dares-Salaam  
Tel: 051 43298/9  
Fax: 051 43298  
Tlx: 41667

#### **UGANDA** **UGANDA**

Dr. Eve Kasirye-Alemu  
Executive Director  
Uganda National Bureau of Standards  
P.O.Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: 256 41 236606

Mr. Willy T. Musinguzi  
Standards Officer (Food)  
Uganda National Bureau of Standards  
P.O. Box 6329  
Kampala, Uganda  
Tel: 256 41 236606

#### **ZAMBIA** **ZAMBIE**

Mr. Alfred Malijani  
Executive Secretary  
Food and Drug Board  
Ministry of Health  
Lusaka, Zambia  
Tel: 227745-7/228386-7/221186  
Fax: 223435/253173

Mr. Severino T. Chisanga  
Head, Environmental Health Unit  
Ministry of Health  
P.O.Box 30205  
Lusaka, Zambia  
Tel: 227745/8  
Fax: 707670

## **ZIMBABWE**

Mr. David B. Nhari  
Government Analyst  
Ministry of Health and Child Welfare  
P.O.Box CY 231  
Causeway, Harare, Zimbabwe  
Tel: 263 4 792026  
Fax: (Min. of Health, Zim.)

## **INTERNATIONAL ORGANIZATIONS** **ORGANISATIONS** **INTERNATIONALES** **ORGANIZACIONES** **INTERNACIONALES**

### **AFRICAN REGIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ARSO)**

Dr. Adebayo Oladipo Oyejola  
Secretary-General  
African Regional Organization for  
Standardization  
P.O.Box 57363, Nairobi, Kenya  
Tel: (254-2) 224561/330882/330895  
Fax: (254-2) 218792  
Tlx: 22097 ARSO

### **CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)**

Mr. Nelson M. Nyambuya  
Managing Director  
Consumer Council of Zimbabwe  
P.O.Box UA 582, Harare, Zimbabwe  
Tel: 703300  
Fax: 707670

Mr. Ouedraogo Louis-Dominique  
(Vice-President/Ligue des  
Consommateurs du  
Burkina Faso)  
Consumers International  
24 Highbury Crescent  
London N5 1RX, UK  
Tel: 44 171 226 6663  
Fax: 44 171 354 0607

Chief Ajibade Durojaiye  
(National President Consumer  
Protection  
Organization of Nigeria)  
Consumer International  
24 Highbury Crescent  
London N5 1RX, UK  
Tel: 44 171 226 6663  
Fax: 44 171 354 0607

### **INTERNATIONAL LIFE SCIENCE INSTITUTE (ILSI)**

Mr. F. J. Van Der Meer  
International Life Science Institute  
Chaussée de Mons 1424  
Brussels, Belgium  
Tel: 32 2 5291716  
Fax: 32 2 52917727

### **ORGANIZATION OF AFRICAN UNITY (OAU)**

Mr. Henry Pajarito Matip  
Head, Dept. of Documentation &  
Publication  
O. A. U.  
P.O.Box 3243  
Addis Ababa, Ethiopia  
Tel: 237 222528  
Fax: 237 224754  
Tlx: 8460 KN

### **UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION (UNIDO)**

Mr. Jiri Sobola  
Chief Technical Adviser  
UNIDO  
11 Oyinkan Abayomi Street  
Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 681.109  
Fax: 2691746

Dr. John N. Akanya  
National Expert, UNIDO  
11 Oyinkan Abayomi Street  
P.O.Box 2075, Ikoyi, Lagos, Nigeria  
Tel: 234 1 2692141  
Fax: 234 1 2691746

**FOOD AND  
AGRICULTURE ORGANIZATION  
(FAO)**

Dr. Cheikh N' diaye  
Senior Food & Nutrition Officer  
FAO Regional Office for Africa  
P.O.Box 1628  
Accra, Ghana  
Tel: 233 21 666851-4  
Fax: 233 21 668427/773116

Dr. Enrico Casadei  
Nutrition Officer  
Food Quality and Standards Service  
Food and Nutrition Division  
FAO  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: 39.6 52254794  
Fax: 39.6 52254593

Mrs. Maureen P. Mutasa  
FAO Consultant  
Asst. Director-General  
Training & Standards  
Standards Association of Zimbabwe  
P.O.Box 2259  
Harare, Zimbabwe  
Tel: 263 4 882019  
Fax: 263 4 882020

**WORLD HEALTH ORGANIZATION  
(WHO)**

Dr. Kazuaki Miyagishima  
Scientist, Food Safety Unit  
WHO, Avenue Appia  
CH-1211, Geneva, Switzerland  
Tel: 41 227912111  
Fax: 41 227910746

**FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/OMS  
SECRETARIA FAO/OMS**

Mr. George O. Baptist  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO Headquarters  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: 39.6 52253832  
Fax: 39.6 52254593

Ms. Selma H. Doyran  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO Headquarters  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: 39.6 52255826/Fax: 39.6 52254593

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA  
VOIE PUBLIQUE EN AFRIQUE**  
(A l'étape 5 de la procédure)

Table des matières

**Préambule**

<b>Section 1</b>	Introduction/Champ d'application
<b>Section 2</b>	Définitions
<b>Section 3</b>	Prescriptions générales
<b>Section 4</b>	Vendeurs
<b>Section 5</b>	Conception et construction
<b>Section 6</b>	Matériel
<b>Section 7</b>	Préparation des aliments
<b>Section 8</b>	Installations destinées à la clientèle
<b>Section 9</b>	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 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 la 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 des aliments vendus sur la voie publique.
- 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 des aliments vendus sur la voie publique.
- 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. Microorganisme :** 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.

#### **4.4 Associations de vendeurs**

La formation d'associations ou de coopératives de vendeurs d'aliments sur la voie publique devrait être encouragée afin de constituer un point de liaison avec les autorités de contrôle alimentaire, d'offrir une formation à leurs membres et de formuler et appliquer des normes professionnelles.

### **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**

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 (½)-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. La vaisselle jetable ne devrait être utilisée qu'une seule fois pour être ensuite mise au rebut. Encas 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 (7.3.12i)); 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 qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes 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

réceptif, 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 réceptif/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. Les 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 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 bien connaître les exigences du Code, faire preuve de qualités de communication et se montrer compréhensifs à l'égard tant des vendeurs que des consommateurs; 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.

9.5.4 Les conseillers devraient être familiarisés avec l'application du système HACCP (CAC/GL 18-1993) et avec les dispositions des Principes généraux d'hygiène alimentaire [CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985)], afin d'aider les vendeurs à utiliser au mieux leurs maigres ressources.

## **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