

**CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION  
ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE  
(Norme régionale - Amérique latine et Caraïbes)**

**CAC/RCP 43 - 1995**

**INTRODUCTION**

Le Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Norme régionale - Amérique latine et Caraïbes) a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa 21e session de juillet 1995. La Commission a noté que ce code devra être prochainement amendé pour y introduire la nouvelle approche énoncée dans la version révisée des Principes généraux d'hygiène alimentaire ainsi que l'utilisation du Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

**TABLE DES MATIERES**

SECTION 1 - GENERALITES

SECTION 2 - DEFINITIONS

SECTION 3 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS

3.1 - ACHAT DES INTRANTS ET DES INGREDIENTS

3.2 - TRANSPORT, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES INTRANTS  
ET DES INGREDIENTS

SECTION 4 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PREPARATION

4.1 - LIEU DE PREPARATION

4.2 - LIEU DE PREPARATION FINALE

4.3 - INSTALLATIONS SANITAIRES

4.4 - PLAN DE TRAVAIL

4.5 - USTENSILES

SECTION 5 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION PRELIMINAIRE

5.1 - MANUTENTION

5.2 - PRATIQUES D'HYGIENE

SECTION 6 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION FINALE

6.1 - CUISSON ET MANIPULATION

6.2 - PRATIQUES D'HYGIENE

SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

SECTION 8 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE

8.1 - LE POINT DE VENTE ET SON ENVIRONNEMENT

8.2 - PROTECTION ET DISTRIBUTION DES ALIMENTS

8.3 - SPECIFICATIONS APPLICABLES AUX VENDEURS-MANIPULATEURS

8.4 - MANIPULATION ET ELIMINATION DES DECHETS

8.5 - LUTTE CONTRE LES VECTEURS

## SECTION 1 - GENERALITES

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

Ces dispositions sont applicables à tous les individus et personnes morales s'occupant de la préparation et/ou de la vente sur la voie publique d'aliments et de boissons, ainsi qu'à tous les endroits où ces produits sont préparés, aux points de vente et aux moyens de transport utilisés. Elles ont pour objet la production de denrées ou de boissons saines, propres à la consommation, afin de protéger la santé des personnes qui recourent à ce type d'alimentation.

## SECTION 2 - DEFINITIONS

Aux fins du présent code, les termes ci-après sont définis comme suit:

- **Eau courante:** eau du robinet.
- **Eaux usées:** effluents domestiques et industriels.
- **Aliments vendus sur la voie publique:** aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics.<sup>1</sup>
- **Environnement:** milieu entourant un aliment.
- **Eau de boisson:** eau traitée et non contaminée, propre à la consommation humaine.
- **Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate:** toute denrée ou boisson chaude ou froide qui demande un certain degré de préparation avant d'être consommée.
- **Coproculture:** culture fécale servant à identifier les microorganismes pathogènes présents dans les selles.
- **Goûter:** tester le goût ou la saveur d'une préparation.
- **Crachat:** produit d'expectoration.
- **Entérique:** relatif aux intestins.
- **Germes:** microbes à l'origine d'infection et/ou d'empoisonnements.
- **Hermétique:** (fermeture) complète et impénétrable.
- **Ingrédients:** éléments d'un mélange.
- **Imperméable:** étanche à l'eau.
- **Clandestin:** non officiel ou non autorisé.
- **Intrants:** éléments nécessaires pour obtenir un produit.
- **Organoleptique:** se dit d'une évaluation conduite à l'aide des sens (vue, odorat, toucher,

---

<sup>1</sup> Définition approuvée par l'Atelier régional sur les aliments vendus sur la voie publique, Yogyakarta, Indonésie, novembre 1986.

goût).

- **Périssable:** qui s'altère ou se décompose facilement.
- **Point de vente:** toute installation fixe ou mobile pour la vente sur la voie publique de denrées ou de boissons destinées à la consommation immédiate.
- **Animaux nuisibles:** animaux indésirables (insectes, rongeurs).
- **Vaisselle:** verres, assiettes et couverts utilisés à table.

## **SECTION 3 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS**

### **3.1 Achat des intrants et des ingrédients**

3.1.1 Acheter des intrants et des ingrédients vendus dans des endroits propres et conservés sur des étagères, dans des paniers, des boîtes, etc., car ces produits ne seront pas contaminés. Ne jamais acheter d'intrants ou d'ingrédients placés directement sur le sol.

3.1.2 La viande devrait provenir d'abattoirs agréés et non de sources clandestines, car la viande clandestine n'a pas été inspectée et peut provenir d'animaux malades.

3.1.3 Acheter des aliments emballés avec une garantie ou la raison sociale du fabricant et non des denrées non emballées et non étiquetées d'origine incertaine car, si sa consommation donnait lieu à une maladie, le fabricant ou le producteur pourrait être facilement retrouvé pour déterminer les responsabilités et éviter de nouveaux foyers.

3.1.4 Acheter des produits dont les propriétés organoleptiques (couleur, odeur, saveur, consistance, etc.) sont celles d'aliments frais et inaltérés car c'est là un moyen sûr de se procurer des denrées de la meilleure qualité.

### **3.2 Transport, réception et entreposage des intrants et des ingrédients**

3.2.1 Les produits utilisés pour la préparation des mets doivent être transportés de manière à ne pas être altérés par la chaleur, à ne pas souffrir de la durée du trajet ou à ne pas être contaminés par des substances ou des produits indésirables transportés en même temps car la contamination accidentelle des aliments peut être à l'origine d'intoxication.

3.2.2 Les intrants et les ingrédients doivent être réceptionnés dans un endroit propre et protégé; la viande, les abats et les poissons doivent être placés sur des plateaux, et les produits en vrac dans des conteneurs propres.

3.2.3 Les denrées non périssables qui ne sont pas immédiatement utilisées devraient être protégées, couvertes et placées en conteneurs fermés, car elles seront ainsi à l'abri des animaux nuisibles (mouches, cafards et rongeurs) qui pourraient les contaminer.

3.2.4 Les aliments périssables (lait, poisson, viande et fruits de mer) qui ne sont pas immédiatement préparés devraient être conservés sous réfrigération, car cela les empêchera de s'altérer et de devenir dangereux pour la santé.

3.2.5 Les récipients contenant des aliments doivent être clairement identifiés et placés dans des zones distinctes de celles où se trouvent du savon ou des substances toxiques ou vénéneuses car, grâce à une identification correcte, des accidents mortels peuvent être évités.

## **SECTION 4 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PREPARATION**

4.1 **Lieu de préparation:** Les aliments doivent être préparés dans un endroit exclusivement réservé à cet effet. Cet endroit doit être suffisamment éclairé, propre et éloigné de toute source de contamination (ordures, eaux usées, animaux), car les aliments risquent fort d'être contaminés pendant la préparation et le danger est très sérieux si les produits doivent être consommés crus ou peu cuits.

4.2 **Lieu de préparation finale:** De même, si la préparation est achevée au point de vente sur la voie publique, cet endroit doit être propre, protégé du soleil et du vent, isolé et non accessible au public car les raisons invoquées sous 4.1 valent également ici.

4.3 **Installations sanitaires:** Les endroits où les aliments sont préparés doivent disposer d'eau de boisson, d'installations pour l'évacuation des eaux usées, ainsi que de poubelles pour les ordures et les déchets, car il s'agit là d'installations sanitaires indispensables pour garantir que les produits ne sont pas contaminés.

4.3.1 Lorsque les aliments sont préparés sur la voie publique, il faut aussi assurer un approvisionnement en eau de bonne qualité et l'accès aux services d'enlèvement des eaux usées et des ordures.

4.3.2 Au point de vente, l'eau peut être conservée dans des récipients inoxydables d'une capacité d'au moins 20 litres et dûment protégés. Les poubelles pour les ordures et les déchets doivent être fabriquées en un matériau imperméable, facile à nettoyer et avec un sac en matière plastique à l'intérieur pour faciliter la manutention des ordures.

4.4 **Plan de travail:** Les plans de travail ou de préparation doivent être revêtus d'un matériau imperméable et facile à nettoyer; ils doivent être en bon état et être hygiéniques, situés à au moins 60 à 70 cm du sol.

4.5 **Ustensiles:** Les casseroles, ustensiles et la vaisselle doivent être propres et en bon état. On ne devrait pas utiliser des objets en matériaux inappropriés tels que le cuivre, le cadmium, le plomb ou autre substance toxique, car ces métaux réagissent facilement avec les denrées alimentaires, surtout si elles sont acides, pour former des composés toxiques.

## **SECTION 5 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION PRELIMINAIRE**

### **5.1 Manutention**

5.1.1 Les surfaces en contact avec les aliments doivent être récurées avec de l'eau, du savon ou un détergent après chaque opération, car cela évite la contamination des aliments manipulés, si les produits qui ont été immédiatement avant en contact avec le plan de travail étaient contaminés. Le récurage élimine les germes et les fragments d'aliments des fissures du bois.

5.1.2 Laver au savon et à l'eau tous les ustensiles avant de les utiliser, car cela abaisse le risque de contamination des aliments par des ustensiles sales.

5.1.3 Conserver les carburants et autres produits inflammables dans des récipients fermés et clairement identifiés, éloignés des aliments et de la cuisinière.

5.1.4 Lorsque des ingrédients sont mélangés avant d'être cuits ou servis, il faudrait le faire dans des récipients réservés à cet effet.

Ne pas utiliser de récipients qui pourraient avoir contenu un produit toxique (par exemple un emballage d'insecticide, un bidon de peinture ou d'essence), car ce récipient pourrait encore être imprégné de résidus de la substance toxique, qui pourraient passer dans la denrée alimentaire; en outre, ce récipient pourrait être constitué d'un matériau ne convenant pas pour contenir des aliments.

## **5.2 Pratiques d'hygiène**

5.2.1 Se laver les mains au savon et à l'eau avant de manipuler les aliments ou de changer d'activité. Un récipient devrait être exclusivement réservé au lavage des mains, car des mains sales sont la principale source de contamination et le vecteur de la plupart des maladies transmises par les aliments.

5.2.2 Rincer les légumes verts, etc. à grande eau, tout particulièrement ceux qui seront consommés crus, car ces végétaux auraient pu être arrosés avec des eaux usées, auquel cas ils seraient fortement contaminés et leur consommation comporterait de sérieux risques pour la santé.

5.2.3 Rincer tous les aliments, y compris la viande, avant la préparation, pour réduire les risques de contamination.

5.2.4 L'eau utilisée doit être de l'eau de boisson courante car, en coulant sur l'aliment, elle entraîne une partie des contaminants.

5.2.5 Durant la manipulation des aliments, les vêtements devraient être protégés par un tablier et les cheveux devraient être couverts par un bonnet, car cela empêche les vêtements d'entrer en contact avec les aliments et les cheveux de tomber sur les mets.

5.2.6 Ne pas porter de bagues ou de bracelets durant la manipulation des aliments.

5.2.7 Quiconque a des plaies infectées ou des écorchures ne devrait en aucun cas manipuler des aliments car les blessures infectées sont une source de germes qui peuvent contaminer les aliments par contact.

## **SECTION 6 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION FINALE**

### **6.1 Cuisson et manipulation**

6.1.1 Cuire suffisamment les aliments, par ébullition ou directement sur la flamme, car la chaleur détruit beaucoup de contaminants, surtout les germes et les parasites enkystés.

6.1.2 Si l'aliment n'est pas servi immédiatement, il faudrait le garder dans un endroit frais, bien ventilé ou, de préférence, réfrigéré, jamais à l'air libre, à la température ambiante ou au soleil car, s'il n'est pas tenu au frais, les germes prolifèrent facilement.

6.1.3 Si l'aliment doit être réchauffé, il ne faut réchauffer que la portion qui sera servie; les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois car, s'ils ne sont pas chauffés suffisamment et s'ils sont réchauffés à plusieurs reprises, les germes présents se multiplieront au point de les rendre dangereux.

6.1.4 Les ustensiles de cuisson devraient être fabriqués en un matériau hygiénique approprié; les récipients devraient être thermorésistants et utilisés uniquement pour la préparation des aliments.

## **6.2 Pratiques d'hygiène**

6.2.1 Après avoir goûté un aliment, ne jamais réutiliser le même ustensile sans l'avoir lavé, car l'aliment peut être contaminé par des germes buccaux provenant de la personne qui a goûté l'aliment.

6.2.2 Eviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, en particulier au moment où ils vont être servis, car les gouttelettes expectorées contiennent des germes qui pourraient contaminer les aliments.

6.2.3 Se laver les mains au savon avant de préparer les aliments et à chaque changement d'activité lors de la manipulation des aliments.

6.2.4 Les salades devraient être préparées au moyen d'instruments et jamais avec les mains, car les mains sont le principal vecteur de contamination.

## **SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PRÉPARÉS**

7.1 Si les aliments sont transportés jusqu'au point de vente, ils devraient être placés dans des conteneurs hermétiquement fermés et protégés pour éviter le contact avec des surfaces sales, car, si le véhicule n'est pas aménagé pour le transport des denrées alimentaires, il faudrait prendre le maximum de précautions pour protéger les aliments.

7.2 L'endroit où les aliments sont préparés devrait être aussi proche que possible du point de vente, afin d'éviter des détériorations durant le transport sur de longues distances.

## **SECTION 8 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE**

### **8.1 Le point de vente et son environnement**

8.1.1 Les points de vente (kiosques, voitures des quatre saisons, éventaires mobiles, etc.) doivent être construits en matériaux solides et résistants, être propres et en bon état, et être tenus en des lieux propres lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Il ne faudrait pas les employer à d'autres usages.

8.1.2 Ils devraient stationner de manière à ne gêner ni les automobiles ni les piétons, en des endroits déterminés par les autorités.

8.1.3 Ils devraient être toujours tenus propres et en ordre, y compris le plan de travail, les crochets, les tables, les bancs et les boîtes, les armoires, les boccas, etc., car ils devraient non seulement être d'un bel aspect mais aussi convenir pour la vente d'aliments.

8.1.4 Le point de vente ne devrait pas contenir des articles non requis pour la manipulation et la vente des aliments, par exemple vêtements, couvertures, chaussures, langes, etc., car on supprimera ainsi des sources supplémentaires de contamination des aliments.

8.1.5 Les points de vente ne devraient jamais servir d'habitation permanente ou temporaire, mais devraient être exclusivement utilisés pour la manipulation et la vente d'aliments, car on supprimera ainsi des sources supplémentaires de contamination des aliments.

8.1.6 L'environnement des points de vente devrait être maintenu propre et exempt de débris car, en plus d'être plus attrayant pour le consommateur, il ne pourra pas contribuer à la pollution du milieu et à la contamination des aliments.

8.1.7 Aucun animal ne devrait être présent à l'intérieur ou à proximité des points de vente, car les animaux peuvent contaminer les aliments et transmettre des maladies.

### **8.2 Protection et distribution des aliments**

8.2.1 Les aliments et boissons exposés doivent être protégés par des boîtes en verre et couverts par un écran en métal ou en matière plastique, à une hauteur supérieure à 60-70 cm.

8.2.2 Les aliments et boissons devraient de préférence être servis dans des plats, des couverts et des verres jetables. Si cela n'est pas possible, les plats, couverts et verres devraient être propres et en bon état.

8.2.3 Si le point de vente est un véhicule mobile, la cabine de pilotage devrait être effectivement séparée de la partie réservée à la manutention des aliments.

8.2.4 Les aliments préparés invendus à la fin de la journée ne peuvent être utilisés le lendemain.

8.2.5 Les aliments à emporter doivent être vendus dans des feuilles de papier ou de matière plastique non précédemment utilisées. L'emploi de papier journal ou de matière plastique imprimée est interdit, surtout si ce matériel vient en contact direct avec les aliments.

8.2.6 Les points de vente ne peuvent effectuer que la préparation finale des aliments, les chauffer et les servir.

8.2.7 Les ustensiles servant à la vente des aliments doivent être tenus en état de propreté, couverts et protégés car ils se contaminent facilement s'ils restent sales et non protégés.

8.2.8 Laver les ustensiles avec un détergent et de l'eau de boisson courante et bannir absolument l'emploi de seaux ou d'autres récipients contenant de l'eau qui n'est pas jetée immédiatement après son utilisation, car si la même eau sert deux fois, elle peut contaminer ou recontaminer les ustensiles.

8.2.9 Servir les aliments avec des instruments pouvant être facilement lavés, car on empêchera ainsi que des restes d'aliments demeurent sur les ustensiles, ce qui provoquerait la prolifération de germes.

8.2.10 Servir les aliments de façon correcte, tenir les ustensiles (pinces, etc.) dans un endroit approprié et éviter tout contact entre les mains et les aliments ou les surfaces qui pourraient entrer en contact avec eux.

8.2.11 Ne pas manipuler argent et aliments en même temps car l'argent est une source de contamination. L'argent devrait être placé dans un réceptacle à cet effet et il faudrait se laver les mains après avoir touché de l'argent.

### **8.3 Spécifications applicables aux vendeurs-manipulateurs**

8.3.1 Tous les vendeurs-manipulateurs d'aliments devraient porter des vêtements appropriés, à savoir au moins un tablier et un bonnet pour les hommes et un filet ou foulard pour les femmes, toujours propres et en bon état, et de préférence blancs ou de couleur claire.

8.3.2 Tous les vendeurs-manipulateurs devraient être formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments, car cette formation inculque aux vendeurs-manipulateurs les connaissances nécessaires à la fourniture de produits alimentaires destinés à la consommation immédiate dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

8.3.3 Les vendeurs-manipulateurs devraient observer des règles d'hygiène élémentaires: cheveux courts, ongles coupés et propres, mains propres, éviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, ne pas manipuler d'aliments en cas de blessures ou de maladies de peau, ne pas fumer en préparant et en servant des aliments, car l'observation des règles d'hygiène permet de fournir aux consommateurs des aliments préparés et servis dans les meilleures conditions hygiéniques.

#### **8.4 Manipulation et élimination des déchets**

8.4.1 Les poubelles doivent se trouver à une certaine distance des lieux où les aliments sont manipulés et être toujours munies d'un couvercle, car on évitera ainsi qu'elles attirent les animaux nuisibles.

8.4.2 Il faudrait absolument séparer les déchets solides (balayures, etc.) des déchets liquides (eaux de lavage), car il est ainsi plus facile de les éliminer et de réduire le risque de contamination.

8.4.3 L'élimination de ces déchets se fera comme suit:

- les déchets de nettoyage seront placés dans une poubelle prévue à cet effet, qui sera vidée par le service public d'ébouage;
- les déchets liquides seront évacués dans l'égout le plus proche.

car on évitera ainsi de colmater les égouts avec des déchets solides et de les transformer en foyers de contamination et de prolifération d'animaux nuisibles.

#### **8.5 Lutte contre les vecteurs**

- Tenir l'endroit propre et en ordre, car on évitera ainsi la prolifération des insectes et des rongeurs.
- Procéder périodiquement à des fumigations selon des méthodes approuvées par les services d'hygiène, car on évitera ainsi les maladies.
- Placer les déchets dans une poubelle munie d'un couvercle, qui sera vidée régulièrement.
- Ne pas laisser de déchets de nourriture dans le point de vente.