

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/40

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-deuxième session

Rome (Italie), 29 juin – 4 juillet 2009

RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION

DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Tunis (Tunisie), 26 – 29 janvier 2009

Note: La lettre circulaire CL 2009/4-NEA est jointe au présent rapport

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/25.2

CL 2009/4-NEA
Février 2009

Aux: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

Du: Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)

Objet: **Distribution du rapport de la cinquième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (ALINORM 09/32/40)**

Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique à l'étape 3 de la procédure d'élaboration (ALINORM 09/32/40, Annexe II)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées ayant qualité d'observateur auprès du Codex sont invités à proposer des amendements ou à formuler des observations sur le document précité.

Les observations et amendements devront être adressés au Secrétariat du Comité national du Codex en Tunisie, 12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Tunis, (e-mail: codextunisie@topnet.tn) avec une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome – Italie (courriel codex@fao.org), **avant le 1^{er} décembre 2009.**

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	page iv
Liste des sigles et acronymes	page vi
Rapport de la cinquième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient ..	page 1
État d'avancement des travaux	page 11

	<i>Paragraphes</i>
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 - 3
Point 1: Adoption de l'ordre du jour	4 - 5
Point 2: Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex.....	6 – 18
Point 2.1: Mise en œuvre du Plan stratégique pour 2008-2013.....	19 – 20
Point 3: Activités de la FAO/OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius	21 - 27
Point 3.1: Activités du programme FANDC dans la région.....	28
Point 4: Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	29 - 30
Point 5: Document de projet relatif à une norme régionale pour le doogh.....	31 - 32
Point 6: Document de projet relatif à une norme régionale pour la grenade	33 - 34
Point 7: Document de projet relatif à un code d'usages régional pour le conditionnement et le transport du poisson frais	35 - 37
Point 8: Document de projet relatif à une norme régionale pour la harissa	38 - 41
Point 9: Document de projet relatif à une norme régionale pour le halva avec tahiné	42 - 44
Point 10: Systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires.....	45 - 48
Point 11: Utilisation des normes du Codex aux niveaux national et régional	49 - 54
Point 12: Questions relatives à la nutrition dans la région	55 - 59
Point 13: Nomination du coordonnateur	60
Point 14: Autres questions et travaux futurs.....	61 -75
Item 15: Date et lieu de la prochaine session	76

ANNEXES

Annexe I: Liste des participants	page 12
Annexe II: Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (à l'étape 3).....	page 18

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa cinquième session, le Comité de coordination pour le Proche-Orient est parvenu aux conclusions ci-après:

Questions à soumettre pour examen à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session

Le Comité:

- A pris note de plusieurs bonnes pratiques adoptées par les membres de la région pour la mise en œuvre de ces activités, telles que les réunions hebdomadaires ou mensuelles d'un comité directeur, en sus du Comité national du Codex auquel toutes les parties prenantes étaient invitées à participer. (voir par. 11 à 14 et 19 à 20).
- A recommandé à l'unanimité à la Commission du Codex Alimentarius de nommer à nouveau la Tunisie comme Coordonnateur pour le Proche-Orient, à sa trente-deuxième session (voir par.60).

Questions présentées pour examen à d'autres comités

Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité est convenu que des documents de projet de en vue de nouvelles activités sur des normes régionales pour la grenade, la harissa (purée de piments forts) et le halva avec tahiné (halwa shamia) seraient préparés par les membres et transmis au Comité exécutif pour examen critique (par. 34, 41 et 44).

Comité du Codex sur les principes généraux

Le Comité a conclu que les mandats de tous les comités de coordination devaient rester en l'état (voir par. 18).

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche

Le Comité est convenu de porter la question du conditionnement et du transport du poisson frais à l'attention du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (voir par. 35 - 37).

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

Le Comité est convenu que le doogh et d'autres boissons connues dans la région entraînent dans le champ d'application du projet de norme révisée pour les laits fermentés et que les caractéristiques spécifiques de ces boissons pourraient être examinées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) pendant la révision de la norme susmentionnée. Le Comité est aussi convenu d'inviter le CCMMP à achever cette révision le plus rapidement possible (voir par. 32 et 67).

Questions intéressant la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité:

- a remercié la FAO et l'OMS de leur contribution importante au renforcement des capacités et à la fourniture d'avis scientifiques, qui assurait une base solide aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius (voir par. 21-27);
- est convenu de diffuser l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique pour observations à l'étape 3 (voir par. 30 et Annexe II);
- a échangé des informations faisant le point sur les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et la participation des consommateurs à l'élaboration des normes, l'utilisation des normes Codex aux niveaux national et régional et les questions relatives à la nutrition dans la région (voir par. 45-48);

- est convenu d'élaborer des documents de projet en vue de nouvelles activités sur des normes régionales pour le lait de chamelle, la pâte et les molasses de dattes (voir par. 64 et 65) et des documents de travail sur les difficultés rencontrées par les membres de la région pour mettre en œuvre les normes Codex (voir par. 54 et 62) et sur la classification des aliments en fonction des risques (voir par. 66);
- a noté l'utilité du système INFOSAN et est convenu que les informations concernant ce système ainsi que l'état d'avancement de la mise en œuvre des réglementations sanitaires internationales devraient faire l'objet d'un point permanent au titre des questions découlant de la FAO et de l'OMS (voir par. 73).
- a noté que plusieurs délégations étaient disposées à fournir des traductions en arabe des textes du Codex et décidé que les traductions devraient être vérifiées dans la région sur le plan terminologique par l'intermédiaire du Coordonnateur et ensuite soumises au Secrétariat du Codex pour être téléchargées sur le site web du Codex.

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES UTILISÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT

AOAC Association of Official Analytical Chemists
BPA Bonnes pratiques agricoles
CAC Commission du Codex Alimentarius
CCFA Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFC Comité du Codex sur les contaminants
CCFH Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCGP Comité du Codex sur les principes généraux
CCLAC Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCNEA Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CODEX STAN Norme Codex
CRD Document de séance
DJA/LMR Dose journalière acceptable/limites maximales de résidus
EDTA acide éthylène-diamine-tétracétique
FAO Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HACCP Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise
INFOSAN Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
ISO Organisation internationale de normalisation
OMC Organisation mondiale du commerce
OMS Organisation mondiale de la santé
OMS/EMRO Organisation mondiale de la santé/Bureau pour la Méditerranée orientale

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient a tenu sa cinquième session à Tunis du 26 au 29 janvier 2009 à l'aimable invitation de la République de Tunisie. La session, présidée par M. Mohamed Chokri Rejeb, Directeur général du Centre technique de l'agro-alimentaire, a réuni 45 délégués représentant 14 États membres de la région, deux États observateurs extérieurs à la région, et deux organisations internationales. M. Sanjay Dave (Inde), Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius, a également assisté à la session. La liste complète des participants, qui inclut les membres du Secrétariat et un représentant de la FAO, est jointe à l'Annexe I du présent rapport

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Mohamed Chokri Rejeb, Président du Comité de coordination, a souhaité la bienvenue aux délégués. M. Aomar Ait Amer Meziane, Coordonnateur du Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique du Nord et représentant de la FAO en Tunisie, s'est également adressé au Comité de coordination.

3. M. Abdelaziz Rassaa, Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, a ouvert la session. M. Rassaa a cité les activités récentes et en cours menées en Tunisie pour améliorer son système de contrôle des aliments et a souligné l'importance du travail effectué par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient pour protéger la santé des consommateurs et assurer l'adoption de pratiques loyales pour le commerce des denrées alimentaires dans la région. M. Rassaa a terminé en souhaitant aux délégués une session fructueuse.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

4. Le Comité est convenu d'examiner au point 14 de l'ordre du jour, sous réserve du temps disponible, les deux points suivants:

- Contamination des aliments par la mélamine (proposition de l'Égypte);
- Informations sur le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) (proposition de la Tunisie).

5. Avec cette modification, le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

6. Le Comité a pris note des questions soulevées lors des trentième et trente et unième sessions de la Commission du Codex Alimentarius, de la soixante et unième session du Comité exécutif et de la vingt-quatrième session du Comité sur les principes généraux, telles que résumées dans le document de travail, et s'est penché tout particulièrement sur les questions ci-après:

Conversion de normes régionales en normes mondiales

7. En réponse aux questions posées par certaines délégations concernant la conversion de normes régionales en normes mondiales, il a été précisé que:

- Une proposition de conversion d'une norme régionale en norme mondiale pouvait être formulée une fois que cette norme avait été adoptée en tant que norme régionale à l'étape 8;
- Ces propositions devaient être étayées par un document de projet pour examen critique par le Comité exécutif et, après approbation de la Commission, pouvaient en général relever de la procédure unique accélérée pour l'élaboration des normes à l'étape 3.

8. Une délégation a indiqué que les pays en développement étaient désavantagés dans les comités à participation mondiale, étant donné les difficultés qu'ils rencontraient pour participer à toutes les réunions de ces comités, et que la région risquait de ce fait d'avoir du mal à faire entendre sa voix dans les débats précédant la prise de décisions à propos de telles conversions.

¹ CX/NEA 09/5/1; CRD 9 (proposition de l'Égypte); CRD 10 (proposition de la Tunisie).

² CX/NEA 09/5/2.

Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits³

9. Le Comité a noté qu'à sa soixantième session, le Comité exécutif avait adopté ce texte qui constituait un cadre utile pour l'examen des propositions de nouvelles activités dans le cadre de l'examen critique et a souligné qu'il importait de garder ces directives présentes à l'esprit lors de la rédaction des documents de projet à soumettre au Comité exécutif.

Mise en œuvre du Plan stratégique 2008-2013

10. Le Comité a noté que les questions liées à la mise en œuvre du Plan stratégique seraient examinées aux points 2.1 et 7 de l'ordre du jour.

Participation des pays en développement

11. Le Comité a rappelé qu'à sa trente et unième session, la Commission avait recommandé que les comités de coordination se penchent sur la question de la participation des pays en développement et lui fassent part de leurs points de vue⁴, à sa trente deuxième session. Le Comité a noté que le Secrétariat du Codex préparait un document comportant des données sur la participation des pays en développement aux sessions du Codex et des propositions visant à améliorer la situation, et que ce document serait présenté au Comité sur les principes généraux à sa vingt-cinquième session. Le Secrétariat analysait actuellement les listes des participants jointes aux rapports des réunions du Codex pour en extraire des renseignements sur la participation des pays, afin de préparer ledit document, conformément à la demande formulée lors de la dernière session de la Commission.

12. L'observateur du Brésil a déclaré que même si les pays en développement membres du Codex étaient plus nombreux que les pays développés, leur participation était plus faible et que ce déséquilibre compromettrait le fonctionnement du Codex en tant qu'organe normatif international compétent aux termes de l'accord SPS de l'OMC. L'observateur a estimé qu'il importait que les pays fassent part de leurs préoccupations sur cette question, afin que des mesures puissent être prises pour doter le Codex de moyens et d'une structure améliorés.

13. Pour renforcer la participation des pays en développement, les délégations ont attiré l'attention sur l'importance du soutien accordé par le fonds fiduciaire du Codex et son extension possible, ainsi que sur la possibilité d'organiser un plus grand nombre de réunions de comités du Codex dans les pays en développement grâce à la formule des hôtes conjoints. Le Comité a noté que cette possibilité reposait principalement sur un accord entre le pays hôte et les pays d'accueil conjoint et que les pays étaient encouragés à inviter des comités à participation mondiale à se réunir dans leur région.

14. Le Comité a pris note des informations fournies par le Secrétariat qui était en train d'étudier l'impact de l'accueil conjoint des sessions du Codex dans des pays en développement sur la participation à ces réunions et analysait les réponses à un questionnaire sur l'expérience des pays en la matière.

Questions liées à la nutrition présentant un intérêt régional

15. Cette question sera examinée au point 9 de l'ordre du jour en fonction des informations reçues en réponse à la partie D de la lettre circulaire CL 2008/20-NEA.

Mandat des comités de coordination

16. Le Comité a rappelé qu'à sa quatrième session, il n'avait pas pu adopter de position sur cette question. Il a pris note des précisions données par le Secrétariat sur les conclusions des débats dans d'autres comités de coordination (CCNASWP, CCASIA, CCLAC et CCEURO).

17. Plusieurs délégations ont déclaré qu'à leur avis, les mandats des comités de coordination couvraient déjà l'adoption de positions régionales sur des sujets stratégiques et que ces mandats devaient être les mêmes pour toutes les régions.

18. Le Comité a fait siennes ces observations et a conclu que les mandats de tous les comités de coordination devaient rester en l'état.

³ ALINORM 08/31/3, Annexe II.

⁴ ALINORM 07/31/REP, par. 152-162.

MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE POUR 2008-2013 (Point 2.1 de l'ordre du jour)⁵

Activité 4.5: Promouvoir une coordination interdisciplinaire aux niveaux national et régional

Activité 5.5: Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national

19. Le Comité a rappelé qu'à sa trente et unième session, la Commission avait demandé aux comités de coordination d'examiner l'état actuel de la coordination et de la communication interdisciplinaires aux niveaux national et régional et d'indiquer à la Commission, à sa trente-deuxième session, d'éventuelles mesures susceptibles de les promouvoir⁶. En examinant cette demande, le Comité a pris note des renseignements fournis par les membres et les observateurs en réponse à la Partie C i) de la lettre circulaire CL 2008/20-NEA.

20. Le Comité a pris note de plusieurs bonnes pratiques adoptées par les membres de la région pour la mise en œuvre de ces activités, telles que les réunions hebdomadaires ou mensuelles d'un comité directeur, en sus du Comité national du Codex auquel toutes les parties prenantes étaient invitées à participer.

ACTIVITÉS DE LA FAO/OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 3 de l'ordre du jour)⁷

21. Le représentant de la FAO a informé le Comité des principales activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius telles que décrites dans le document CX/NEA 09/5/4 Partie I, qui inclut des renseignements sur les activités de renforcement des capacités dans la région.

22. Le représentant a aussi attiré l'attention des délégués sur la Partie II du document qui décrit un certain nombre d'autres activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, comme les résultats des récentes réunions d'experts FAO/OMS, dont le JECFA, les JEMRA, et la JMPR sur les avis scientifiques demandés par les comités du Codex et des États membres. La Partie II fait aussi le point sur le processus consultatif FAO/OMS relatif à la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États membres et sur l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS. Le représentant a fait savoir que les conclusions de ces réunions étaient accessibles à tous.

23. Le Comité a remercié la FAO et l'OMS de leur contribution importante au renforcement des capacités et à la fourniture d'avis scientifiques, qui assurait une base solide aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

24. En réponse aux demandes de projets d'assistance technique émanant de plusieurs délégations dans des domaines tels que la réduction des aflatoxines dans les aliments, les aliments génétiquement modifiés ou l'agriculture biologique, le représentant a précisé que toutes les demandes d'assistance technique devaient être formulées par écrit conformément aux procédures établies.

25. Plusieurs délégations ont appelé l'attention du Comité sur le fait qu'un certain nombre de publications citées dans les documents n'étaient pas disponibles en langue arabe, ce qui posait des problèmes pour leur mise en œuvre. Elles ont donc insisté pour que ces documents soient traduits en temps opportun.

26. En réponse à la proposition de certaines délégations d'organiser des ateliers sur la sécurité sanitaire des aliments ou le contrôle des aliments parallèlement aux sessions du Comité de coordination pour le Proche Orient, le Président a précisé qu'il avait été prévu d'organiser un tel atelier avant la présente session, mais que faute d'experts disponibles, cet atelier n'avait pu avoir lieu.

⁵ CX/NEA 09/5/3 (Réponses de l'Égypte et du Soudan); CRD 1 (Réponse de la Tunisie); CRD 2 (Réponse de la Jordanie); CRD 3 (Réponse du Liban).

⁶ ALINORM 07/31/REP, par. 141.

⁷ CX/NEA 09/5/4-Partie I Information relative aux activités de renforcement des capacités menées dans la région et CX/NEA 09/5/4-Partie II Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

27. Le Vice-président de la Commission a fait valoir que les États membres peuvent souhaiter partager les informations sur la manière dont ils utilisent les programmes de la FAO afin de renforcer l'efficacité du CCNEA dans le processus du Codex, compte tenu des situations différentes rencontrées dans les pays.

ACTIVITÉS DU PROGRAMME FANDC DANS LA RÉGION (Point 3.1 de l'ordre du jour)

28. Le Comité a noté que le document sur les activités du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC), programme conjoint de la FAO, de l'OMS, de l'OIE, de l'OMC et de la Banque mondiale, ayant pour objectif de renforcer les capacités des pays et de les aider à appliquer les mesures SPS (CX/NEA 09/5/5), n'avait pas été disponible pour la présente session. Toutefois, estimant que ce programme était très important pour la région, il a souhaité que cette information soit présentée au Comité pour examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 4 de l'ordre du jour)⁸

29. Le Comité a noté que l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique avait été présenté en arabe très peu de temps seulement avant la tenue de la réunion et qu'il n'avait pu être ni traduit, ni diffusé pour observations à l'étape 3.

État d'avancement de l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique

30. Le Comité est convenu de joindre l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique au présent rapport et de le distribuer pour observations à l'étape 3 et examen par le Comité à sa sixième session (voir Annexe II).

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NORME RÉGIONALE POUR LE DOUGH (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

31. Le Comité a noté que le produit faisant l'objet de la proposition de norme régionale pour le doogh présentée par l'Iran était à base de lait fermenté et qu'il était commercialisé sous différents noms selon les pays et utilisé en grandes quantités dans toute la région ainsi que dans un certain nombre de pays d'autres régions. Il a aussi noté que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) procédait actuellement à la révision de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) afin que cette norme couvre un large éventail de produits à base de laits fermentés.

32. Après un débat, le Comité est convenu que le doogh entrerait dans le champ d'application du projet de norme révisée pour les laits fermentés et que, le cas échéant, les caractéristiques spécifiques du doogh pourraient être examinées par le CCMMP pendant la révision de la norme susmentionnée. Le Comité est aussi convenu d'inviter le CCMMP à achever cette révision le plus rapidement possible et a encouragé l'Iran et les autres pays de la région intéressés à soumettre leurs observations directement au CCMMP.

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NORME RÉGIONALE POUR LA GRENADE (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁰

33. Le Comité a noté que la proposition d'élaborer une norme pour la grenade avait été présentée au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) à sa dernière session sous forme de document de séance uniquement, raison pour laquelle le CCFFV n'avait pas pu l'examiner en détail. Le Comité a aussi noté que la grenade était un produit commercialisé dans différentes régions et que l'élaboration d'une norme mondiale pour ce produit conviendrait sans doute mieux.

⁸ CRD 6 (Rédigé par l'Égypte).

⁹ CX/NEA 09/5/8 (Rédigé par l'Iran).

¹⁰ CX/NEA 09/5/9 et Add.1 (Rédigé par l'Iran), CRD 8 (Observations de la Syrie) CRD 11 (Observations de la Tunisie).

34. Plusieurs délégations ont attiré l'attention du Comité sur le fait qu'il existait une norme ISO pour la grenade et qu'il fallait éviter les chevauchements d'activités. Après en avoir débattu, le Comité a conclu à la nécessité d'une norme Codex régionale pour ce produit, tout en reconnaissant qu'il faudrait prendre en compte la norme ISO lors de son élaboration. Le Comité est convenu que l'Iran, avec l'aide de la Jordanie, du Koweït et de la Tunisie, réviserait le document de projet en fonction du modèle de présentation figurant dans le Manuel de procédure et en tenant compte des Directives pour l'application des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* applicables aux produits, et qu'il le soumettrait avant le 1^{er} avril 2009 au Comité exécutif, pour examen critique et adoption éventuelle en tant que nouvelle activité, lors de sa soixante-deuxième session. Les membres sont invités à transmettre toutes les informations et données pertinentes concernant le secteur de la grenade afin d'étoffer le document de projet qui sera soumis à l'examen critique

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UN CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LE CONDITIONNEMENT ET LE TRANSPORT DU POISSON FRAIS (Point 7 de l'ordre du jour)¹¹

35. Le Comité a noté que pour élaborer un code d'usages régional pour le conditionnement et le transport du poisson frais, il avait besoin d'informations solides indiquant quels étaient les éléments supplémentaires requis par rapport au Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche en vigueur (CAC/RCP 52-2003) et pourquoi ces éléments supplémentaires étaient spécifiques à la région Proche Orient.

36. La délégation iranienne a précisé que les orientations nécessaires pourraient être données par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) et être incluses dans le Code d'usages existant.

37. Le Comité est convenu que l'Iran proposerait au CCFFP de traiter cette question à sa prochaine session qui doit se tenir au Maroc du 28 septembre au 2 octobre 2009 et a encouragé les pays de la région à apporter un soutien actif à cette initiative et à participer à la prochaine session du CCFFP.

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NORME RÉGIONALE POUR LA HARISSA (Point 8 de l'ordre du jour)¹²

38. Le Comité a noté que la harissa préparée à partir de piment rouge piquant était un produit important pour la région, mais qui différait des sauces au piment préparées en Asie du Sud-Est ou en Amérique latine, et qu'en conséquence, il appuyait énergiquement la proposition de nouvelle activité sur ce produit.

39. Certaines délégations ont indiqué que le terme "harissa" pouvait être interprété différemment selon les pays de la région et ont proposé d'apporter différentes modifications au titre de cette proposition de nouvelle activité.

40. Le Comité, tenant compte du fait qu'il s'agissait d'une purée produite à partir de piment rouge piquant, a décidé d'ajouter "purée de piment rouge piquant" entre crochets après "harissa". Tout en notant que la norme régionale couvrirait uniquement les produits transformés à des fins commerciales, conditionnés ou mis en conserve et non les produits de fabrication artisanale, le Comité a décidé de ne pas mentionner la mise en conserve dans le titre de la proposition de nouvelle activité, ce point pouvant être précisé dans la définition de la norme.

41. Le Comité a demandé à la Tunisie de préparer un document de projet révisé, conforme au modèle de présentation figurant dans le Manuel de procédure et tenant compte des Directives pour l'application des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* applicables aux produits, et de le soumettre avant le 1^{er} avril 2009 au Comité exécutif pour examen critique et adoption éventuelle en tant que nouvelle activité lors de sa soixante-deuxième session. Le Comité a encouragé les membres intéressés à fournir des observations et des informations afin d'aider la Tunisie à réviser le document de projet.

¹¹ CX/NEA 09/5/10 (Rédigé par l'Iran).

¹² CX/NEA 09/5/10; CRD 4 (Observations du Liban); CRD 7 (Observations du Koweït); CRD 12 (Observations de la Libye).

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NORME RÉGIONALE POUR LE HALVA AVEC TAHINÉ (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

42. Le Comité a noté que la proposition d'élaborer une norme régionale pour le halva avec tahiné ne comprenait pas de document de projet comme requis pour l'examen critique et a souligné qu'avant de se lancer dans l'examen d'un avant-projet de norme, il convenait de préparer un document de projet contenant des données techniques comme le volume des échanges entre pays, à l'intérieur et à l'extérieur de la région et d'autres justifications.

43. Étant donné l'importance du produit pour la région, le Comité a appuyé la proposition visant à élaborer une norme régionale pour le halwa tahiné et est convenu d'en préciser le titre comme suit : " Halwa tahiné (halwa shamia)".

44. Le Comité a invité les pays de la région à soumettre les données requises, en particulier sur le volume des échanges, à l'Arabie saoudite qui préparerait un document de projet conforme au modèle de présentation figurant dans le Manuel de procédure et tenant compte des Directives pour l'application des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* applicables aux produits, et le soumettrait avant le 1^{er} avril 2009 au Comité exécutif pour examen critique avant adoption éventuelle comme nouvelle activité lors de sa soixante-deuxième session.

SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES (CL 2008/20-NEA, PART A) (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁴

45. Le Comité a examiné les informations faisant le point sur les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, les services centraux de liaison avec le Codex au niveau national et d'autres structures nationales pour les questions ayant trait au Codex, ainsi que la participation des consommateurs à l'élaboration des normes.

46. Le Comité a pris note des informations soumises par écrit en réponse à la Partie A de la lettre circulaire CL 2008/20-NEA ou présentées durant la session.

47. En ce qui concerne les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, le Comité a noté que plusieurs pays avaient mis en place ou envisageaient d'adopter des institutions uniques chargées de coordonner et de superviser les activités des organismes publics compétents et/ou des lois intégrant différents aspects des aliments faisant actuellement l'objet de lois distinctes. Le Comité a par ailleurs noté que, dans certains pays, les consommateurs étaient représentés dans les comités nationaux du Codex et/ou les organismes chargés des normes alimentaires nationales, en même temps que d'autres parties prenantes.

48. Le Comité a conclu que les informations fournies étaient d'une grande utilité et seraient affichées sur le site web du CCNEA récemment mis en place. Il a encouragé les pays qui n'avaient pas soumis d'informations par écrit à le faire, afin que les informations puissent être affichées sur le site web dans l'intérêt de tous les pays de la région.

UTILISATION DES NORMES DU CODEX AUX NIVEAUX NATIONAL ET RÉGIONAL (CL 2008/20-NEA, PARTIE B) (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁵

49. Le Comité a rappelé que, suite à la suppression de la procédure d'acceptation, le Comité exécutif avait ajouté ce point à l'ordre du jour des comités de coordination en tant que nouveau point permanent, afin de recueillir des informations sur la façon dont les normes et textes apparentés du Codex étaient utilisés aux niveaux national et régional.

¹³ CX/NEA 09/5/12 (Rédigé par l'Arabie saoudite), CRD 14 (Observations de la Tunisie).

¹⁴ CX/NEA 09/5/12; CRD 1 (Informations de la Tunisie); CRD 2 (Informations de la Jordanie); CRD 3 (Informations du Liban); CRD 13 (Informations de la Libye).

¹⁵ CX/NEA 09/5/14; CRD 1 (Informations de la Tunisie); CRD 2 (Informations de la Jordanie); CRD 3 (Informations du Liban); CRD 5 (document de travail rédigé par le Liban); CRD 13 (Informations de la Libye).

50. Le Comité a eu un échange de vues sur l'utilisation des normes Codex aux niveaux national et régional. Il a pris note des informations fournies par écrit en réponse à la Partie B de la lettre circulaire CL 2008/20-NEA ou présentées durant la session. En particulier, il a été noté que les normes Codex servaient de base aux Membres de la région pour élaborer leur propre législation et, dans certains cas, étaient citées à titre de référence lorsqu'il n'existait pas de législation nationale pertinente. Il a aussi été noté que d'autres normes internationales, comme celles de l'ISO, et les législations d'autres pays servaient aussi de référence selon le sujet traité.

51. Une délégation a fait observer que certains pays adoptaient des réglementations plus rigoureuses que les normes Codex, ce qui créait des obstacles au commerce.

52. Le Comité a conclu que les informations fournies étaient d'une grande utilité et seraient affichées sur le site web du CCNEA récemment mis en place. Il a encouragé les pays qui n'avaient pas soumis d'informations par écrit à le faire, afin que ces informations puissent être affichées sur le site web dans l'intérêt de tous les pays de la région.

Document de travail sur l'acceptation des normes Codex dans la région

53. En présentant le document de travail (CRD 5), la délégation libanaise a souligné que le Codex n'avait pas élaboré de lignes directrices sur la façon de transformer les normes Codex en normes nationales, et que l'élaboration de telles orientations permettrait d'harmoniser les normes nationales et, ce faisant, faciliterait le suivi des versions et de l'origine des normes ainsi que le commerce entre les membres de la région.

54. Le Comité a noté qu'il ne lui était pas possible d'étudier en détail ce document de travail à la présente session car il venait seulement d'être distribué et a donc décidé d'examiner comment il convenait de traiter cette proposition au point 14 de son ordre du jour (Autres questions et travaux futurs).

QUESTIONS RELATIVES À LA NUTRITION DANS LA RÉGION (Point 12 de l'ordre du jour)¹⁶

55. Le Comité a rappelé que cette question avait été inscrite à l'ordre du jour provisoire conformément à la recommandation du Comité exécutif de la Commission Codex Alimentarius, à sa soixante et unième session.

56. Plusieurs délégations ont donné des informations sur le statut nutritionnel des différents groupes de population présents dans leur pays, notamment les carences en nutriments ou l'augmentation de l'obésité dans les zones urbaines et rurales. Il a été noté que des mesures et programmes divers avaient été adoptés, comme l'allaitement maternel ou l'enrichissement des aliments et les campagnes de sensibilisation, afin de remédier à ces problèmes.

57. Une délégation a fait remarquer que les habitudes alimentaires différaient selon les pays et qu'il serait nécessaire d'élaborer des critères relatifs à la ration quotidienne recommandée spécifiques à la région du Proche-Orient.

58. En réponse à la question de savoir comment le Codex pourrait contribuer à la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, il a été précisé qu'après l'examen de cette Stratégie par la Commission du Codex Alimentarius, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait décidé à sa dernière session d'élaborer plusieurs documents de travail sur les thèmes suivants: liste des éléments nutritifs déclarés à titre facultatif ou obligatoire, problèmes liés à l'étiquetage nutritionnel obligatoire, critères et principes relatifs à la lisibilité et à la compréhension des étiquettes nutritionnelles et dispositions d'étiquetage concernant les ingrédients alimentaires identifiés dans la Stratégie mondiale. Le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime avait commencé à revoir les valeurs de référence nutritionnelles adoptées à des fins d'étiquetage dans les Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

59. Après un échange d'informations, le Comité a demandé aux pays qui ne l'avaient pas encore fait de soumettre par écrit au Coordonnateur des renseignements sur le statut nutritionnel de leurs différents groupes de population et sur leurs programmes et politiques en matière de nutrition en vue de leur affichage sur le site web du CCNEA.

¹⁶ CNEA 09/5/16.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 13 de l'ordre du jour)¹⁷

60. Le Comité a remercié le Gouvernement tunisien de l'excellent travail accompli durant son premier mandat en tant que Coordonnateur pour le Proche Orient et a noté que la Tunisie, qui aura assuré cette fonction pendant deux ans en juillet 2009, pouvait prétendre à un second mandat. Le Comité a aussi noté que la Tunisie était disposée à continuer à assumer les fonctions de coordonnateur et a recommandé à l'unanimité à la Commission du Codex Alimentarius de nommer à nouveau la Tunisie comme Coordonnateur pour le Proche-Orient, à sa trente-deuxième session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 14 de l'ordre du jour)¹⁸**Groupes de travail électronique**

61. Le Comité a rappelé ses décisions concernant les propositions de nouvelles activités (voir points 6, 7 et 9 de l'ordre du jour) et a décidé de constituer les groupes de travail électronique énumérés ci-après, ouverts à tous les membres de la région, qui seront chargés de préparer des avant-projets de normes régionales pour distribution et observations à l'étape 3 et examen à sa sixième session, sous réserve de leur approbation, au titre de nouvelle activité, par la Commission à sa trente-deuxième session:

- Groupe de travail électronique sur la norme régionale pour la grenade, dirigé par l'Iran et travaillant en anglais uniquement¹⁹;
- Groupe de travail électronique sur la norme régionale pour la Harissa (Purée de piment rouge piquant), dirigé par la Tunisie et travaillant en arabe uniquement²⁰;
- Groupe de travail électronique sur la norme régionale pour le Halva tahiné (Halva Shamia), dirigé par l'Arabie Saoudite et travaillant en anglais uniquement²¹.

62. Le Comité, n'ayant pas examiné le document de travail présenté par le Liban sur l'acceptation des normes Codex dans la région (CRD 5) en raison de sa soumission tardive, a décidé de constituer un Groupe de travail électronique dirigé par le Liban, travaillant en arabe uniquement et ouvert à tous les membres de la région²², et de le charger d'élaborer un document de travail, axé sur les difficultés rencontrées par les membres de la région pour mettre en œuvre les normes Codex, pour examen à sa sixième session.

Travaux futurs

63. Le Comité est convenu d'inscrire à l'ordre du jour provisoire de sa prochaine session les points ci-après pour examen en tant qu'éventuels travaux futurs et a fait observer que toutes les demandes de travaux futurs devaient respecter le modèle de présentation du document de projet (figurant dans le Manuel de procédure).

Document de projet relatif à une norme régionale pour le lait de chamelle (à préparer par les Émirats arabes unis)

64. Le Comité a été d'accord pour envisager de lancer une nouvelle activité relative à ce produit, vu son importance croissante dans la région.

¹⁷ CX/NEA 09/5/17.

¹⁸ CX/NEA 09/5/18.

¹⁹ La Jordanie, le Koweït et la Tunisie se sont déclarés disposés à participer à ce groupe de travail électronique.

²⁰ La Libye et le Koweït ont indiqué souhaiter participer à ce groupe de travail électronique.

²¹ L'Égypte, le Koweït, le Liban, la Libye, la Tunisie, la Syrie, le Soudan et les Émirats arabes unis ont indiqué être disposés à participer à ce groupe de travail électronique.

²² La Jordanie, la Libye, le Soudan et la Tunisie ont indiqué être disposés à participer à ce groupe de travail électronique.

Documents de projet relatifs à des normes régionales pour les pâtes et mélasses de dattes (à préparer par l'Arabie saoudite);

65. Le Comité a fait observer que lors de la préparation du document de projet relatif à des normes régionales pour les pâtes et mélasses de dattes, il faudrait vérifier si ces produits ne pouvaient pas être couverts par les normes Codex en vigueur pour les fruits et légumes transformés. Il conviendrait aussi de voir s'il ne serait pas préférable de créer des normes de groupe pour les pâtes et les mélasses produites à partir de fruits différents.

Document de travail sur la classification des aliments en fonction des risques (à préparer par les Émirats arabes unis)

66. Le Comité a noté que la classification des aliments en fonction des risques proposés par les Émirats arabes unis avait pour objectif de renforcer l'efficacité du système de contrôle des denrées alimentaires, en appliquant des mesures de gestion des risques de différents niveaux selon les risques possibles et que le document de travail devrait fournir davantage de détails sur l'activité proposée, ainsi que sur sa relation avec les systèmes de classification des aliments en vigueur au sein du Codex Alimentarius.

Travaux intéressant le Comité devant être présentés à d'autres Comités du Codex

67. Le Comité a pris note de la proposition de nouvelle activité pour la boisson au yogourt émanant de la délégation libyenne. Il est toutefois convenu de ne pas poursuivre l'examen de cette proposition, étant donné qu'il s'agissait d'un type de lait fermenté couvert par la Norme pour les laits fermentés (CODEX/STAN 243-2003). Le Comité a noté que la norme comportait des dispositions concernant l'utilisation de noms pour les produits traditionnels comme Stragisto, Labneh, Ymer et Ylette et que la délégation libyenne pouvait proposer un amendement au Comité sur le lait et les produits laitiers, si elle estimait nécessaire d'ajouter "boisson au yogourt" à la norme en question.

Préparation des documents pour la prochaine session

68. Le Comité a souligné qu'il importait que les documents concernant tous les points de la prochaine réunion soient préparés en temps voulu afin que les pays aient la possibilité de formuler des observations techniques.

Plan d'action du CCNEA²³

69. Le Coordonnateur a présenté le Plan d'action du CCNEA pour 2008/2009, qui avait été préparé en coordination avec d'autres pays lors d'une réunion informelle organisée à l'occasion de la trentième session de la Commission. Le plan incluait les principaux points suivants:

- Promotion de la coordination entre les pays de la région
- Préparation des projets de norme du Comité de coordination pour le Proche Orient
- Création de comités nationaux du Codex
- Création d'un site web du Comité de coordination pour le Proche Orient (www.ccnea.org)
- Participation aux activités des comités du Codex
- Définition des priorités des travaux
- Constitution d'un réseau d'experts de la région du Proche-Orient
- Renforcement des capacités dans la région du Proche Orient

Traduction en ligne de la Norme générale pour les additifs alimentaires et d'autres textes du Codex en arabe

70. Le Secrétariat a informé le Comité qu'une version arabe en ligne de la Norme générale pour les additifs alimentaires pourrait être élaborée, comme cela avait été fait pour le chinois. Dans le cas du chinois, la traduction avait été fournie par le Gouvernement chinois.

²³ CX/NEA 09/5/18.

71. Plusieurs délégations ont déclaré qu'il était très important de disposer de traductions de bonne qualité des textes du Codex en arabe pour faciliter leur application. Le Comité a noté que plusieurs délégations étaient disposées à fournir des traductions en arabe des textes du Codex (comme CXS 192 et INS préparés par la Libye). Le Comité a décidé que les traductions devraient être vérifiées dans la région sur le plan terminologique par l'intermédiaire du Coordonnateur et ensuite soumises au Secrétariat du Codex pour être téléchargées sur le site web du Codex.

Problème de la mélamine

72. À une question sur la façon dont la Commission du Codex Alimentarius traitait le problème de la mélamine, il a été répondu qu'une consultation d'experts s'était tenue à Ottawa en 2008 pour fournir une évaluation du risque²⁴. Les résultats de cette réunion seraient transmis au Comité du Codex sur les contaminants présents dans les aliments pour qu'il prenne des décisions sur la gestion du risque. Une délégation a indiqué que le problème de la contamination par la mélamine constituait une fraude volontaire et ne faisait pas partie des contaminations d'origine naturelle dont s'occupait le Codex.

INFOSAN/réglementations sanitaires internationales

73. Le Comité a pris note de l'efficacité dont le système INFOSAN avait fait preuve durant l'incident de sécurité sanitaire des aliments dû à la mélamine. Le Comité est convenu que les informations concernant le système INFOSAN (mis au point et exploité par l'OMS) devraient faire l'objet d'un point permanent au titre des questions découlant de la FAO et de l'OMS, afin que les pays puissent tirer le meilleur parti possible de ce système. Le Comité est aussi convenu que des rapports périodiques sur l'état d'avancement de la mise en œuvre des réglementations sanitaires internationales seraient utiles.

Atelier prévu pour les participants au Fonds fiduciaire du Codex

74. Le Comité a noté que le secrétariat du Fonds fiduciaire du Codex prévoyait d'organiser un cours de formation au Codex pour les pays de la région remplissant les conditions requises pour bénéficier du soutien du Fonds fiduciaire en 2009.

Renforcement des capacités en matière d'agriculture biologique

75. En réponse à la proposition d'une délégation tendant à ce que davantage d'activités sur l'agriculture biologique soient organisées, le Comité a fait observer qu'il existait des directives du Codex concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (CAC/GL 32-1999) et donc que le renforcement des capacités dans ce domaine incombait essentiellement à la FAO.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION DU COMITÉ (Point 15 de l'ordre du jour)

76. Le Comité a été informé que sa sixième session se tiendrait dans deux ans environ et que la date et le lieu précis seraient communiqués aux Membres ultérieurement, après consultation entre le Coordonnateur qui sera nommé par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session et le Secrétariat du Codex.

²⁴ CX/NEA 09/5/4 Part I

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Date	Mesures à prendre par:	Paragraphe du document 09/32/40
Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	3	1 ^{er} décembre 2009	Gouvernements	30
Document de projet relatif à une norme régionale pour la grenade	-	1 ^{er} avril 2009	Iran, CCEXEC (62 ^{ème} session), Commission du Codex Alimentarius (32 ^{ème} session)	34
En cas d'approbation: Avant-projet de norme	1/2/3	30 août 2010	Groupe de travail électronique (Iran)	
Document de projet relatif à une norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)	-	1 ^{er} avril 2009	Tunisie, CCEXEC (62 ^{ème} session), Commission du Codex Alimentarius (32 ^{ème} session)	41
En cas d'approbation: Avant-projet de norme	1/2/3	1 ^{er} août 2010	Groupe de travail électronique (Tunisie)	
Document de projet relatif à une norme régionale pour le Halwa Tahiné (halwa shamia)	-	1 ^{er} avril 2009	Arabie saoudite, CCEXEC (62 ^{ème} session), Commission du Codex Alimentarius (32 ^{ème} session)	44
En cas d'approbation: Avant-projet de norme	1/2/3	1 ^{er} août 2010	Groupe de travail électronique (Arabie saoudite)	
Document de travail sur les difficultés rencontrées dans la région pour mettre en œuvre les normes Codex.	-	1 ^{er} août 2010	Groupe de travail électronique (Liban)	62
Document de projet relatif à une norme régionale pour le lait de chamelle	-	1 ^{er} août 2010	Émirats arabes unis	64
Documents de projet relatifs à des normes régionales pour les pâtes et les molasses de dattes (à préparer par l'Arabie saoudite)	-	1 ^{er} août 2010	Arabie saoudite	65
Document de travail sur la classification des aliments en fonction des risques (à préparer par les Émirats arabes unis)	-	1 ^{er} août 2010	Émirats arabes unis	66

ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS**

Chairman/Président: Rejeb Mohamed Chokri
 Director General CTAA
 12, rue de l'usine, Charguia II -
 2035 Ariana
 Tunis
 Tunisia
 Tel: +21671940358
 Fax: +21671941080
 Email: ctaa@topnet.tn

**Algeria
Algérie**

Djamel Dendani
 Attaché de Cabinet
 Ministry for the tourism and Environment
 and Regional planning
 Street of the quatres guns
 Alger – 16000
 Tel: +213 21 43 28 54 /+213.662.10.28.15
 Fax: +213 21 43 28 91
 E-mail: dendani_dj@yahoo.fr

Nacera Seddi
 Under Director of the Standardization
 of the Foodstuffs
 Ministry for the trade
 Isced zerhouni mokhtar elmohammadia
 16211 - Alger
 Tel: +213(21) 89 07 61
 Fax: +213 (21) 89 07 73
 E-mail: seddi@mincommerce.gov.dz
nacera.acheli@hotmail.fr

**Egypt
Égypte**

Abd El Aziz Mohamed Hosni
 Agricultural Counselor
 Embassy of Arab Republic of Egypt
 Via Salaria 267
 00199 – Rome
 Italy
 Tel: +39.06 8548956
 Fax: +39.06 8542603
 E-mail: egypt@agrioffegypt.it

Ahmed Gaballa
 Scientific and Regulatory Affairs Manager
 Atlantic Industries
 Nasr city, Free Zone
 Cairo
 Tel: +2022767138
 Fax: +20222754600
 E-mail: agaballa@mena.ko.com

Kamel Darwish Kamel
 Senior Food Standard Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
 16 Tadreeb El Modarrebeen St.; Ameriya
 Cairo
 Tel: +202 22845531
 Fax: +202 22845504
 Email: moi@idsc.net.eg

**Iran (Islamic Republic of Iran)
Iran (République Islamique d')**

Mojtaba Rajabbeigy
 Director General & Head of Delegation
 Agricultural Research & Education Organization
 Ministry of Jihad Agricultural
 13145-1783 Tehran
 Tel: +9809121095230/+982166940755
 Fax: +982166940754
 E-mail: rajabbaigy@gmail.com

Soheila Zinatbakhsh
 Secretary of Near East Codex Committee in Iran
 Institute of Standard & Industrial Research
 of Iran Agricultural
 P.O. Box 14155-6139 South of Vanak Square
 Tehran
 Tel: +98 21 88654059
 Fax: +98 2188654059
 E-mail: l_zinatbakhsh@yahoo.com/
Codex_office@isiri.org.ir

Iraq

Saadulddin Hussain Ali
 Head of Delegation
 Specialized Doctor
 Nutrition Researches Institute
 Str. 59, H18 Hay-UR
 BP 325
 Tel: +9647702510033
 E-mail: Saadalaadamy@ymail.com

Jordan

Jordanie

Dr. Mahmoud Al Zu'bi
 G.D Assistant for Administration
 & Surveillance Affairs
 Jordan Institution for Standardization
 of Metrology (JISM)
 Amman 11194
 Tel: +962 6 5301225
 Fax: +962 6 5301249
 Email: mzoubi@jism.gov.jo

Kuwait

Koweït

Hashmia Al-Enezi
 Chief Standards Engineer
 Public Authority for Industry
 Kuwait – South of Surrah
 Ministries Area
 13047 - South of Surrah
 Tel: +965 25302672 /+965 997000854
 Fax: +965 25302625
 E-mail: h.alanzei@pai.gov.kw

Dina Al-Kandari
 Kuwait University, College for Women,
 Department of Family Sciences
 P.O. Box 5969
 Safat – 13060
 Tel: +965 97966877
 E-mail: d.alkandari@reading.ac.uk

Abdulrahman Al-Basman Al-Basman
 P.O. Box 53811
 Safat
 Tel: +965 9 9015090
 Email: aal-basm@ic.ac.uk

Lebanon

Liban

Joumana El-Hoz
 Chief Standards Engineer
 Lebanese Standards Institution LIBNOR
 Fouad chehab Avenue,
 Gedco 3 center, Block B, 9th floor
 Beirut
 Tel: +9611485927
 Fax: +9611485929
 Email: jelhoz@libnor.org

Libyan Arab Jamahiriya

Jamahiriya arabe libyenne

Ali Ramadan Benzitoun
 Quality manager and member of codex Libyan
 committee
 Libyan National Center for Standardization &
 Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +218 925441094 /+218 913663226
 Fax: +218 214630885
 E-mail: benzitoun@gmail.com

Toufik Hassan
 Consultant Codex Contact Point - Libya
 Libyan National Center for Standardization
 & Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +218 925037007
 Fax: +218214630885
 E-mail: tawfik@lncsm.org.ly

Sakina Mohammed A E I Khabuli
 Codex Contact Point - Libya
 Libyan National Center For Standardization
 & Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +21892 6456258 /+21821 4622082-308
 Fax: +218214630885
 E-mail: sukakhabuli@lncsm.org.ly /
sukakhabuli@yahoo.com

Saudi Arabia
Arabie saoudite

Mohammad J. ALGhamdi
Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
P. O. Box 3437
11471 Riyadh
Tel: +96614520000 Ext. 1210
Fax: +96614520167
E-mail: malghamdi@saso.org.sa

Mohammed Al Hadlaq
Director of Agriculture
Food Products Department
Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
P.O. Box 3437
Riyadh 11471
Tel: +966.1.452.0166
Fax: +966.1.452.0167
Email: alhadlaq7777@saso.org.sa

Sudan
Soudan

Abbass El Fadill
Ministry of Animal Wealth & Fisheries
General Manager /El Kadro Center
Slaughter House
Ministry of Animal Wealth & Fisheries
00249 Khartoum
Tel: +249911378475
E-mail: abbassidig@yahoo.com

Mastoura El Doma
General Director / Ministry of Agriculture
& Forests/Horticulture Administrator Sector
Ministry of Agriculture & Forests
El Gammaa Street
P.O. Box 285
00249 Khartoum
Tel: +249918071975
Fax: +249 183782027
E-mail: mustouraeldoma@yahoo.com
moafsqcu@yahoo.com

Mohamed Harbi
Director General
Sudanese Standards & Metrology
Organization (SSMO)
Baladia St.
P.O.Box: 13573
Khartoum
Tel: +249 183 775247
Fax: +249 183 774852

E-mail: ssmo@sudanmail.net

Syria
Syrie

Abdulrazzak Alhomsy Ajjour
Director of Alimentary Department at SASMO
and Secretariat of NCC
Syrian Arab Organization for Standardization and
Metrology (SASMO)
P.O. Box 11836
Damascus
Tel: +963114529825 /+963113712214
Fax: +963 11 4528214
E-mail: codex-sy@sasmo.org/
homsy55@gmail.com

Tunisia
Tunisie

Mahjoub Zarrouk Alya
General Manager
Agence Nationale du Contrôle Sanitaire et de
l'Environnement des Produits (ANCSEP)
N°2 rue Ibn Nadhime Montplaisir 1073
Tunis
Tel: +216 71909201
Fax: +216 71909233
E-mail: Zarrouk.alya@rns.tn

Souad Ben Jemâa
Directrice du développement de l'industrie
alimentaire
Direction générale des industries alimentaires
Ministère de l'industrie, de l'énergie et des PME
Rue 8011 Montplaisir
Tunis
Tel: +216 71891 251
Fax: +216 71 789 159
E-mail: souad.benjomaa@industrie.gov.tn

Abdelfattah Said
Représentant du Ministère de l'agriculture
et des ressources hydrauliques
Ministère de l'agriculture et
des ressources hydrauliques
Direction de la production agricole
30, rue Alain Savary
1002 Tunis
Tel: +216 71 786 833
Fax: +216 71 780 246
E-mail: saidabd@voils.fr

Abderraouef Fekih
 Ministère de l'Enseignement Supérieur,
 Recherche Scientifique et Technologique
 1001 Tunis
 Tel: +216 71835120
 E-mail: abderraouef.benfekih@mret.gov.tn

Dhia Chlioui
 Représentant du Ministère de l'Intérieur et
 du Développement Local
 Direction Générale des Affaires Régionales
 Conseiller des Services Publics
 Directeur du Développement Régional
 et Communal
 Avenue Habib Bourguiba
 1001 Tunis
 Tel: +216 98529681/71252355
 Fax: +216 71344233
 E-mail: chliouidhia@yahoo.fr

Salah Aissa
 Représentant
 Ministry of Commerce & Handcraft
 Direction générale de la qualité et du commerce
 intérieur des services et métiers (ANCSEP)
 12, rue Arabie Saoudite
 1002 Tunis
 Tel: +216 717 80336/71289540
 Fax: +216 799 729
 E-mail: aissalah@yahoo.fr

Nadia Ben Brahem Hachicha
 Cadre de direction
 INNORPI
 Rue 8451 No 8 par la rue Alain Savary
 Cité El Khadra
 1003 Tunis
 Tel: +216 71 806 758
 Fax: + 216 71 807 071
 E-mail: innorpi@planet.tn

United Arab Emirates
Émirats arabes unis

Maha Souiket Elhajri
 Head of food and Environment laboratory Dubai
 Municipality
 Emirates Authority for Standardization &
 Metrology
 Dubai
 Tel: +97143027333
 Email: mshajri@dm.gov.ae

Khalid Mohammed Al Sherif
 Assistance Director, Public Health Department
 and Head of Food Control Section
 Dubai Municipality
 Public Health Department – Food Control Section
 P.O. Box 67
 Dubai
 Tel: +971.4.2064201
 Fax: +971.4.2231905
 Email: kmsharif@dm.gov.ae

Yemen - Yémen

Al-Awadhi Naji
 Counsellor
 Ambassade de la République du Yemen
 9 rue Ali Ibu Abi Taleb
 Elmenzah 6
 2091 Tunis
 Tel: +216 71767604
 Fax: +216 71767144
 Email: ghamdan@planet.tn

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS

Brazil

Brésil

Carlos Henrique Angrisani
 Second-secretary
 Ministry of Foreign Affairs
 Ministério de Relações Exteriores Esplanda dos
 Ministérios Anexo I Sala 531
 Brasilia 70170-900
 Tel: +55-61-34118927
 Fax: +5561-34118918
 E-mail: angrisan@mre.gov.br

United States of America
États-Unis d'Amérique

Syed Amjad Ali
 US Codex
 1400 Independence Av. SW
 Washington, DC 20878
 Tel: +1 202 205 7760
 Fax: +1 202 720 3157
 Email: syed.ali@usda.gov

Kenneth Lowery
 International Trade Specialist
 USDA Foreign Agricultural service
 1400 Independence Avenue SW 20250
 1014 Washington DC
 Tel: +202 720 5461
 Fax: +202 720 0433
 Fax: Kenneth.Lowery@fas.usda.gov

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ARAB INDUSTRIAL DEVELOPMENT AND MINING ORGANIZATION (AIDMO)

Mohamed Chaouch
 Deputy-Director General
 Arab Industrial Development
 and Mining Organization (AIDMO)
 P.O. Box 8019 street France
 Rabat – 10102
 Morocco
 Tel: +21218691453
 Fax: +212 37 77 2188
 E-mail: mohamedchaouch@yahoo.fr

INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID (IIF)

Halima Thraya
 Représentant le délégué de la Tunisie au Comité
 exécutif de l'Institut International du Froid (IIF)
 Ministère de l'industrie, de l'énergie et des PME
 Sous-Direction DGIA Froid Industriel
 Rue 8011
 1002 Belvédère-Montplaisir
 Tunis
 Tunisia
 Tel: +216 98 307 335/+216 71 84 2343
 Fax: +216 71 78 9159
 Email: thrayah@yahoo.fr

VICE-CHAIRPERSON OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Sanjay Dave
 Director
 Agricultural and Processed Food Products Export
 Development Authority (APEDA)
 NCUI Building, 3 Siri Institutional Area
 August Kranti Marg, Hauz Khas
 New Delhi - 110016
 India
 Phone: +91 11 26513162
 Fax: +91 11 265 19259
 Email: director@apeda.com

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)

Aomar AIT Amer Meziane
 Coordinator for Sub-Regional Office
 for North Africa
 43, Avenue Kheireddine Pacha
 1002 Tunis
 Tel: +216 71 847 553
 Fax: +216 71 791 859
 Email: omar.aitamer@fao.org

Fatima Hachem
 Food and Nutrition Officer
 Regional Office for the Near East
 P.O. Box 2223
 Cairo, Egypt
 Tel: +20.2.331.6144
 Fax: +20.2.749.5981
 Email: fatima.hachem@fao.org

TUNISIAN SECRETARIAT

Mélika Belgacem Hermassi
 Sous-Directeur
 Chargée du Secrétariat du Comité tunisien
 du Codex
 Centre technique de l'agro-alimentaire
 Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME
 12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Ariana
 Tunis
 Tel: +21671940198
 Fax: +21671941080
 Email: codextunisie@topnet.tn

CODEX SECRETARIAT

Tom Heilandt
Senior Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054384
Fax: +39.06.57054593
Email: tom.heilandt@fao.org

Jeronimas Maskeliunas
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57053967
Fax: +39.06.57054593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Masashi Kusukawa
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054796
Fax: +39.06.57054593
Email: masashi.kusukawa@fao.org

Ms Jocelyne Farruggia
Codex Secretariat
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054601
Fax: +39.06.57054593
Email: jocelyne.farruggia@fao.org

Ms Valeria Scorza
Codex Secretariat
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57052221
Fax: +39.06.57054593
Email: valeria.scorza@fao.org

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE**Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments
vendus sur la voie publique au Proche-Orient****À l'étape 3****TABLE DES MATIÈRES****Introduction****Section 1 – Objectifs****Section 2 – Champ d'application, utilisation et définitions****Section 3 – Dispositions générales**

Règles et réglementations

Licences

Conditions d'octroi des licences

Affichage d'avis

Lutte contre les ravageurs et les animaux

Service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique

Éducation des consommateurs

Section 4 – Vendeurs

État de santé des vendeurs

Hygiène personnelle et comportement

Formation des vendeurs

Associations de vendeurs

Section 5 – Conception et structure

Emplacement

Structures

Assainissement

Section 6 – Matériel**Section 7 – Préparation des aliments**

Prescriptions concernant les ingrédients

Cuisson et préparation

Service des aliments

Aliments non consommés (vendus)

Transport des aliments vendus sur la voie publique

Entreposage des aliments

Section 8 – Centres de restauration situés sur la voie publique (points de vente)

Dispositions générales

Emplacement, conception et construction

Déchets liquides et solides

Installations sanitaires réservées à la clientèle

INTRODUCTION

Les aliments prêts à consommer vendus sur la voie publique constituent un maillon important de la chaîne de distribution alimentaire, car ils se sont répandus très rapidement dans de nombreux pays en raison de la modification des comportements socio-économiques. Le fait est que les gens optent pour ce type d'aliments pour leur saveur spéciale et leur caractère abordable. Ces aliments sont aussi une nécessité pour certaines sociétés, plus précisément dans les pays en développement, car ils offrent des repas prêts à consommer que même les plus pauvres peuvent se permettre. Malgré cet aspect important, ces aliments peuvent présenter un risque pour la santé.

Compte tenu des risques de contamination chimique et bactérienne dans les rues, les présentes lignes directrices recommandent de sensibiliser les personnes travaillant dans le secteur des aliments prêts à consommer et d'améliorer les conditions de l'environnement dans lequel ces aliments sont vendus. Elles recommandent aussi de fournir les services nécessaires pour aider les vendeurs à garantir la sécurité de ces aliments.

Les présentes lignes directrices traitent du rôle des autorités et entités chargées de réglementer la vente des aliments sur la voie publique, examine les normes qui régissent ce secteur important du système alimentaire et font mieux connaître les principes de l'hygiène qui doivent être respectés à toutes les étapes du processus

Section 1 – Objectifs

Les présentes directives traitent des conditions dont il faut tenir compte lorsqu'on élabore des normes relatives aux aliments vendus sur la voie publique. Elles incluent des dispositions juridiques, la mise en œuvre et des pratiques rigoureuses.

Elles ont aussi pour but d'aider les autorités pertinentes à améliorer les processus de préparation et de vente de ces aliments afin d'assurer aux consommateurs des aliments sûrs, sains et nutritifs dans des emplacements accessibles.

Section 2 – Champ d'application, utilisation et définitions

2.1 Champ d'application

Les présentes directives définissent les dispositions générales en matière d'hygiène et les pratiques recommandées concernant la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique.

2.2 Utilisation

Chaque section du présent document indique à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de tels objectifs en ce qui concerne l'hygiène des aliments.

2.3 Définitions

Aux fins des présentes Directives, les mots et expressions ci-après sont définis comme suit:

2.3.1 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.

2.3.2 Eau propre

Toute eau provenant d'une source naturelle dont on n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée.

2.3.3 Vaisselle

Tout instrument utilisé pour servir et consommer des aliments (jetable ou non), et notamment tasses (verres), assiettes, plateaux, chopes, cuillères, fourchettes, louches... etc.

2.3.4 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.

2.3.5 Étanche

Ne permet pas le passage et/ou l'absorption de l'eau et des liquides en général.

2.3.6 Micro-organismes

Tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.

2.3.7 Vendeur ambulant (crieur, colporteur)

Toute personne disposant ou non d'un véhicule qui se déplace d'un endroit à l'autre en vue de préparer, servir, présenter, distribuer ou livrer des aliments vendus sur la voie publique.

2.3.8 Denrées périssables

Toute denrée alimentaire qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve, est susceptible de s'abîmer.

2.3.9 Eau potable/eau de boisson

Eau traitée qui est conforme aux directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

2.3.10 Denrée alimentaire facilement périssable

Toute denrée alimentaire périssable constituée en tout ou en partie de lait, produits laitiers, œufs, viande, chair de volaille, poisson ou crustacés, ou d'ingrédients susceptibles de favoriser la prolifération progressive de microorganismes pouvant être cause d'altération des denrées alimentaires, d'intoxication alimentaire ou d'autres maladies transmises par les aliments.

2.3.11 Denrée alimentaire prête à consommer

Toute denrée alimentaire (y compris les boissons) qui est normalement consommée crue, 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'autres transformations.

2.3.12 Autorité compétente

Le ministère responsable ou toute autorité locale ou officiellement investie de cette responsabilité.

2.3.13 Récipient hermétiquement clos

Désigne tout récipient à usage alimentaire, par exemple:

- a) récipients hermétiquement fermés;
- b) bocaux hermétiques, avec bouchage de type «étrier»;
- c) bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
- d) bocaux et bouteilles de verre à capsules vissées;
- e) boîtes métalliques et récipient similaires scellés.

2.3.14 Centre d'alimentation situé sur la voie publique

Tout lieu ou établissement public destiné par l'autorité compétente à la préparation, à l'exposition et la vente par plusieurs commerçants d'aliments sur la voie publique.

2.3.15 Aliments vendus sur la voie publique

Aliments prêts à la consommation, préparés et/ou vendus par des vendeurs et marchands ambulants, notamment dans les rues et les autres lieux publics

2.3.16 Étal 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. Il peut s'agir de charrettes, de tables, de tréteaux, de paniers, de chaises, de véhicules avec ou sans roues ainsi que toute autre structure agréée par l'autorité compétente sur laquelle ou dans laquelle des aliments sont présentés à la vente sur la voie publique.

2.3.17 Eaux usées

Eaux usées provenant de l'activité des vendeurs d'aliments sur la voie publique.

2.3.18 Récipient pour l'eau

Toute forme de récipient à usage alimentaire servant uniquement à conserver et à servir de l'eau et n'ayant pas déjà été utilisé à d'autres fins susceptibles de provoquer la contamination de l'eau qui y est entreposée

Section 3 – Dispositions générales

3.1 Règles et réglementations

3.1.1 Des règles et réglementations appropriées devraient être rédigées de manière à être facilement entérinées, et permettre le contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme partie intégrante du processus de préparation des aliments. Ces règles et réglementations devraient être préparées, soit séparément, soit en les incorporant dans la législation alimentaire existante.

3.1.2 Les dispositions et pratiques générales en matière d'hygiène qui peuvent être suivies par les vendeurs devraient être rassemblées par les autorités compétentes dans des Codes d'usages qui sont reconnus comme instruments d'un bon rapport coût-efficacité pour le contrôle des aliments vendus sur la voie publique, en tenant pleinement compte des conditions locales, y compris des facteurs de risque spécifiques inhérents à chaque opération.

3.2 Licences

Aucun vendeur ne pourra procéder à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, à l'exposition et à la vente d'aliments sur la voie publique s'il n'est pas titulaire d'une licence conformément à la réglementation alimentaire pertinente.

3.3 Conditions d'octroi des licences

3.3.1 Aucune autorité compétente ne devra délivrer ou renouveler la licence d'un vendeur qui ne s'engage pas à satisfaire dans un délai prescrit à l'ensemble des dispositions du Code d'usages mis en place par les autorités officiellement reconnues.

3.3.2 Il est indispensable qu'une formation de base en matière d'hygiène alimentaire soit dispensée par les autorités compétentes avant la délivrance ou le renouvellement de la licence des vendeurs d'aliments sur la voie publique.

3.4 Affichage d'avis

3.4.1 Tout vendeur devra afficher en permanence, bien en évidence, la licence l'autorisant à exercer et tous autres avis dont l'affichage pourrait être requis par les autorités compétentes.

3.5 Lutte contre les ravageurs et les animaux

3.5.1 Chaque vendeur prendra en toutes circonstances les mesures appropriées pour que son étal reste exempt d'animaux et de ravageurs, y compris de rongeurs, mouches, insectes ou vermine afin d'empêcher la contamination des denrées alimentaires.

3.5.2 Chaque vendeur prendra immédiatement, lorsqu'il aura constaté la présence de l'un quelconque de ces ravageurs ou refuge de ravageurs, toutes les mesures possibles pour se débarrasser du ravageur ou de son refuge et pour empêcher toute réinfestation.

3.5.3 Toute denrée alimentaire reconnue altérée par des ravageurs sera éliminée selon qu'il convient dans les règles de l'hygiène.

3.5.4 Il faut empêcher la contamination des denrées alimentaires par des produits de lutte contre les ravageurs tels que les poisons.

3.6 Service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique

3.6.1 Pour faciliter l'application du Code d'usages qu'elle a élaboré, l'autorité compétente devrait fournir des conseillers dont le rôle serait le suivant:

- a) travailler avec des vendeurs en leur donnant des avis et conseils sur place afin d'améliorer leurs opérations conformément aux dispositions du Code;
- b) participer à la conception et/ou déroulement de la formation officielle des vendeurs qui doit être assurée par les autorités afin de délivrer et de renouveler les licences;
- c) travailler en étroite collaboration avec le personnel chargé de l'application de la réglementation, y compris les responsables de la délivrance et du renouvellement des licences, afin que le Code d'usages soit bien compris et correctement appliqué;
- d) le cas échéant, former le personnel chargé de l'application de la réglementation et organiser régulièrement des inspections conjointes pour suivre les progrès réalisés dans l'application du Code d'usages;
- e) informer les consommateurs conformément à la section 3.7 des présentes directives

3.6.2 Les conseillers devraient faire preuve de qualités de communication, connaître les dispositions des présentes directives et bien comprendre les problèmes des vendeurs et les questions de protection des consommateurs.

3.6.3 Les conseillers devraient dans toute la mesure possible connaître les dispositions du Code d'usages international Codex – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP1-1969), y compris les directives Codex pour l'application du système de l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), afin d'aider les vendeurs à utiliser au mieux leurs modestes ressources

3.6.4 Les services consultatifs pour la vente d'aliments sur la voie publique devraient disposer des moyens nécessaires pour s'acquitter efficacement de leur mission.

3.7 Éducation des consommateurs

3.7.1 L'autorité compétente devrait informer les consommateurs par des affiches, les médias et des campagnes de publicité sur les dangers associés aux aliments vendus sur la voie publique et sur les mesures qu'elle impose aux vendeurs afin de limiter ces dangers.

3.7.2 Les consommateurs devraient aussi être informés de leurs responsabilités et veiller à ne pas contaminer ou salir les lieux de vente sur la voie publique et à ne pas y abandonner de détritrus.

3.7.3 Les services consultatifs pour la vente d'aliments sur la voie publique devraient avoir le rôle de chef de file dans l'élaboration du matériel d'information et de suivi de l'éducation des consommateurs.

Section 4 – Vendeurs

4.1 État de santé des vendeurs

4.1.1 Aucun vendeur, serveur ou préparateur ne sera autorisé à pratiquer son activité s'il souffre de l'une des maladies suivantes:

jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, maux de gorge avec fièvre, écoulements des oreilles, des yeux ou du nez, lésions cutanées visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.). Dans de tels cas, il devra s'abstenir de manipuler des denrées alimentaires à quelque titre que ce soit et se faire soigner.

4.1.2 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 responsable de la santé publique ou tout autre médecin.

4.1.3 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 typhoïde, l'hépatite A 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 son travail, observer les règles 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.

4.2.3 Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après être allé aux toilettes, après avoir manipulé des objets sales, après avoir touché des animaux, après avoir touché des aliments crus, après avoir manipulé des objets toxiques ou dangereux et chaque fois que nécessaire.

4.2.4 Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres, et éviter de porter des bijoux ou des ornements durant la préparation des aliments

4.2.5 Avoir les cheveux propres et peignés et les retenir par un calot, bonnet ou résille pendant les opérations.

4.2.6 Les coupures non infectées seront entièrement protégées au moyen d'un pansement imperméable solidement fixé et régulièrement changé.

4.2.7 S'abstenir de fumer ou de mâcher du chewing-gum pendant qu'il prépare ou sert des aliments.

4.2.8 S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher ou de se gratter le nez, les oreilles ou autres orifices corporels.

4.2.9 Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments.

4.2.10 Aucun vendeur n'est 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

4.3.1 Tous les vendeurs, serveurs ou préparateurs recevront une formation élémentaire en hygiène des aliments avant d'obtenir leur licence et continueront par la suite à recevoir la formation que pourrait leur prescrire l'autorité compétente. La formation devrait être assurée par cette dernière autorité ou par tout établissement reconnu ou agréé par l'autorité compétente. Les vendeurs devraient aussi être mis au fait de leurs responsabilités envers les consommateurs et informés des possibilités de crédit et autres possibilités de financement pour assister et améliorer leur entreprise.

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 compétentes et de faciliter la mise en œuvre des mesures de contrôle.

Section 5 – Conception et structures

5.1 Emplacement

5.1.1 L'emplacement des étals destinés à la vente d'aliments sur la voie publique devrait être choisi de manière à éviter toute contamination des aliments préparés et servis ou proposés à la vente à l'étal. Les étals seront situés dans des zones désignées par les autorités compétentes.

5.1.2 L'emplacement où est situé l'étal, ainsi que ses abords immédiats, devraient être faciles à nettoyer et pouvoir supporter des lavages et des brossages répétés.

5.1.3 L'emplacement de l'étal et ses abords ne devraient pas être inutilement encombrés de marchandises entreposées ou d'objets de rebut de façon à faciliter l'accès au nettoyage.

5.1.4 L'étal devrait avoir facilement accès à une prise d'égout ou autre dispositif permettant l'évacuation des eaux usées selon les règles de l'hygiène.

5.2 Structures

5.2.1 La construction des étals des vendeurs devra avoir l'agrément de l'autorité compétente et faire appel à des matériaux étanches, faciles à nettoyer tels que acier inoxydable, aluminium, carrelage et autres matériaux agréés par l'autorité compétente. Les étals seront construits dans les règles de l'art de manière à pouvoir être facilement nettoyés et maintenus en bon état.

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

5.2.3 L'ensemble des cuisinières, installations de lavage, plans de travail, étagères et armoires sur lesquels ou dans lesquels sont placés des aliments devraient être à 45 cm au moins au-dessus du sol.

5.2.4 Il devrait y avoir un éclairage artificiel suffisamment intense pour permettre un éclairage raisonnable de toutes les parties de l'étal.

5.3 Assainissement

5.3.1 Approvisionnement en eau

Les vendeurs devraient veiller à disposer en toutes circonstances d'un approvisionnement suffisant en eau potable. Si nécessaire, dans le cas par exemple de la vente ambulante ou si l'eau potable n'est pas encore disponible, de l'eau potable sera emmagasinée dans des récipients propres réservés à cet effet.

5.3.2 Évacuation 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 siphon pour que seules les eaux usées soient entraînées dans l'égout.

5.3.3 Évacuation des déchets solide

Les déchets solides devraient être manipulés de manière à éviter toute contamination des aliments et/ou de l'eau potable. Les déchets devraient être enlevés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Tous les déchets solides devraient être soigneusement placés dans des réceptacles appropriés, avec couvercle bien ajusté, 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 tous équipements ayant été en contact avec les déchets devraient être nettoyés selon l'une des méthodes décrites au paragraphe 5.6. La zone réservée à l'entreposage des déchets devrait être nettoyée chaque jour.

Les réceptacles à déchets, le matériel qui a été en contact avec les déchets et les zones réservées à l'entreposage des déchets devraient être désinfectés selon les prescriptions de l'autorité compétente. Seuls des désinfectants appropriés convenables devraient être utilisés. S'il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides doivent être évacués selon les règles d'hygiène, conformément aux méthodes recommandées ou approuvées par l'autorité compétente.

5.3.4 Nettoyage

Tous les plans de travail, plateaux de tables, planchers et leurs abords devraient être nettoyés à fond au moins une fois par jour, selon l'une des méthodes décrites au paragraphe 5.6.

5.3.5 Toilettes

Tout vendeur, serveur ou préparateur devrait avoir accès à des toilettes approuvées par les autorités compétentes, maintenues en toutes circonstances en bon état de propreté et de fonctionnement.

Section 6 – Matériel

6.1 Le matériel devrait être tenu propre. Les équipements, et notamment les récipients pour l'entreposage de l'eau potable, devraient être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-

goûts toxiques, et devraient être non absorbants (sauf s'ils sont destinés à cette fin et à la condition qu'ils n'entraînent pas de contamination des aliments), résistants aux corrosions et pouvant supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

6.2 Toutes les planches à découper à utiliser pour la préparation des aliments ne devraient présenter ni fentes, ni crevasses et n'être que modérément usagées, et elles devraient être nettoyées selon l'une des méthodes décrites à la section 6.5 et au moins:

(a) avant et après les opérations quotidiennes;

(b) en particulier, après y avoir placé du matériel ou des aliments non nettoyés si la surface doit ensuite être utilisée pour couper des aliments vendus sur la voie publique ou des aliments à consommer crus.

6.3 Les aliments cuits et non cuits devraient être manipulés avec des ustensiles différents.

6.4 Chaque vendeur devrait veiller à ce que les ustensiles et la vaisselle défectueux, endommagés, fendus, rouillés, ébréchés et généralement impropres à l'emploi soient mis hors service et enlevés.

6.5 Tous les ustensiles doivent être régulièrement nettoyés à fond à l'eau chaude additionnée d'une quantité suffisante de savon ou autre détergent approprié, puis immergés pendant une demi (1/2) minute dans l'eau propre et bouillante et mis à égoutter ou bien immergés pendant deux (2) minutes dans de l'eau potable à une température de 77° C au moins, puis mis à égoutter.

Au cas où on utiliserait de la vaisselle non jetable et où on ne disposerait pas d'eau à 77° C ou d'eau bouillante, on pourra utiliser de l'eau potable additionnée de savon ou de détergent, puis rincer à l'eau courante. Toutefois, il ne saurait s'agir que d'un pis-aller.

6.6. La vaisselle jetable ne doit être utilisée qu'une seule fois pour être ensuite mise au rebut. En cas d'utilisation de vaisselle non jetable, celle-ci devrait être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 5.6.

6.7 L'ensemble du matériel devra être maintenu en bon état.

6.8 L'ensemble des ustensiles et de la vaisselle lavés et propres devrait être manipulé, rangé ou transporté séparément 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.

6.9 Seuls seront utilisés des récipients fabriqués en matériaux agréés pour usage alimentaire et n'ayant jamais servi à d'autres usages.

6.10 Les lavabos pour les mains et les éviers pour la vaisselle devraient toujours être tenus propres et en bon état.

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

6.12 Les récipients recevant les condiments de table devraient être maintenus propres et en bon état et à l'abri des ravageurs.

6.13 Tous les articles destinés au service tels que serviettes de table et essuie-mains devraient être jetables.

6.14 Les installations et le matériel destinés au lavage des mains tels que lavabos, serviettes à jeter et savon devraient être disponibles dans toutes circonstances

Section 7 – Préparation 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 La méthode de manipulation utilisée devrait être de nature à limiter la perte d'éléments nutritifs.

7.1.3 La fraîcheur et la salubrité des ingrédients sont les conditions de la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

7.1.4 Les ingrédients devraient être transportés de manière à éviter toute exposition au milieu ambiant, toute détérioration ou toute contamination.

7.1.5 Seuls devraient être utilisés, et uniquement dans les limites établies, 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 courante potable pour enlever toute contamination pouvant adhérer à la surface.

7.2.2 Le cas échéant, laver les aliments crus avant de les utiliser pour préparer les aliments afin de réduire le risque de contamination. Ne jamais laver les denrées crues périssables avec d'autres aliments destinés à être consommés crus ou simplement blanchis.

7.2.3 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 vendus sur la voie publique.

7.2.4 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 volailles volumineuses doivent avoir été décongelés avant la cuisson. Lorsque la décongélation est pratiquée séparément de la cuisson, cela ne peut se faire que:

- a) dans un réfrigérateur ou une armoire de décongélation maintenus à une température de 4°C; ou
- b) sous l'eau courante potable maintenue à une température ne dépassant pas 21°C, pendant quatre heures au maximum; ou
- c) dans un four à micro-ondes du commerce, mais uniquement lorsque les aliments doivent être transférés jusqu'à des unités de cuisson classique 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 la surface du produit avant que l'intérieur ne soit décongelé. Il convient de vérifier à intervalles réguliers les produits à base de viande et 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.

7.2.5 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 de l'eau potable, ou bien être propre et bouillie avant l'emploi, ou désinfectée de toutes autres façons, avec un agent chimique approprié par exemple.

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 figurant à la section 2.19.

7.2.8 Les aliments ne devraient pas être réchauffés plus d'une fois, et seule la portion d'aliments à servir devrait être réchauffée. Une température d'au moins 75°C devrait être atteinte au centre de l'aliment dans l'heure suivant le retrait de l'aliment du réfrigérateur. On peut utiliser des températures inférieures pour réchauffer les aliments à condition que les combinaisons durée/température soient équivalentes, du point de vue de la destruction des microorganismes, à un chauffage à une température de 75°C.

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 Les aliments et les ingrédients achetés pour être servis ou vendus sur la voie publique devraient provenir de sources autorisées et fiables.

7.3.2 Les aliments cuits vendus sur la voie publique ne devraient pas être touchés avec les mains. Il conviendrait d'utiliser des pinces, des fourchettes ou des cuillères propres ou de porter des gants jetables pour manipuler, servir ou vendre les aliments.

7.3.3 La vaisselle utilisée devrait être propre, sèche et manipulée de manière à éviter de toucher les surfaces en contact avec les aliments.

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

7.3.5 Il conviendrait d'utiliser des matériaux d'emballage de qualité alimentaire.

7.3.6 Il serait préférable de ne jamais utiliser de matériel imprimé pour servir les aliments. Seule la feuille d'aluminium de qualité alimentaire, le papier sulfurisé, le plastique de qualité alimentaire et autres matériaux appropriés devraient être utilisés pour envelopper et servir les aliments.

7.3.7 Ne jamais souffler dans les sacs en plastique ou autres emballages utilisés pour les aliments.

7.3.8 Toutes les boissons offertes à la vente ne devraient être servies que dans leur récipient individuel d'origine hermétiquement fermé 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 leur couvercle.

7.3.9 Les fruits coupés ou autres aliments ordinairement consommés dans l'état où ils sont vendus peuvent être disposés dans une vitrine, un présentoir ou autre dispositif protecteur fermé et devraient être exposés de manière que la salubrité et la propreté de ces aliments ne soient pas compromises.

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

7.3.11 Les aliments prêts à consommer qui doivent être servis sans interruption devraient être protégés de la contamination par l'environnement et conservés aux températures suivantes:

- (a) aliments servis chauds ... 60° C ou plus;
- (b) aliments servis froids ... 7° C ou moins;
- (c) aliments servis congelés.. - 18° C ou moins.

7.3.12 Un chauffe-plats devrait être utilisé pour garder les aliments à température souhaitée {section 7.3.11 i)}, et ne devrait pas servir à réchauffer les plats (section 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 conformément aux règles d'hygiène.

7.5 Transport des aliments vendus sur la voie publique

7.5.1 Les aliments vendus sur la voie publique qui doivent être transportés jusqu'au point de vente ou l'étal, devraient être placés dans un récipient couvert et propre, bien protégé, pour éviter la contamination.

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 récipient isolant à une température maximale de 4° C.

7.5.4 Les aliments vendus sur la voie publique 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

7.6.1 Les aliments devraient en permanence être tenus propres et indemnes de contamination, et être convenablement protégés des ravageurs et des contaminants de l'environnement, et être stockés aux températures appropriées, le cas échéant.

7.6.2 Les aliments facilement périssables 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. L'essentiel des aliments facilement périssables devraient être stockés dans des récipients propres placés dans une glacière propre ou un réfrigérateur dans lesquels la température ne devrait pas dépasser 10°C pendant le stockage. Les quantités d'aliments présentées ou servies en continu devraient être manipulées comme il est décrit à la Section 7.3.11.

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

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

7.6.5 Une fois nettoyées, selon les dispositions énoncées aux sections 7.2.1 et 7.2.2, l'essentiel des denrées crues périssables, y compris les légumineuses, les céréales ou les légumes secs concassés humides devraient

être rangées dans des récipients propres, séparés de préférence, placés dans une glacière propre, un réfrigérateur ou un congélateur pour empêcher qu'elles ne s'abîment.

7.6.6 Les réfrigérateurs et les congélateurs ne devraient pas être trop remplis et leurs températures devraient être respectivement maintenues à 4° C et à – 18° C au moins.

7.6.7 Tous les endroits fermés, armoires, étagères et rayonnages servant au stockage des aliments devraient être conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et à protéger les aliments des ravageurs.

7.6.8 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.

7.6.9 L'ensemble des aliments d'une part et des substances toxiques, des poisons, des substances dangereuses d'autre part devrait être rangé et manipulé séparément.

7.6.10 Le principe «premier entré, premier sorti» devrait être appliqué à la rotation des stocks.

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

Section 8 –Centres de restauration situés sur la voie publique

8.1 Dispositions générales

Tous les vendeurs exerçant dans un centre de restauration situé sur la voie publique devraient se conformer à toutes les dispositions de la réglementation officielle applicable aux vendeurs d'aliments sur la voie publique.

8.2 Emplacement, conception et construction

8.2.1 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 énoncées à la Section 5.1 - Emplacement, des présentes directives.

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

- a) être étudiée et approuvée préalablement 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'agencement 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, l'équipement et autres dispositifs servant à la préparation, à la manipulation, au stockage, au service et à la vente des aliments;
- h) avoir un approvisionnement abondant en eau potable, à pression et température appropriées, ainsi que des installations convenables pour son entreposage éventuel et sa distribution, avec une protection suffisante contre les contaminations.

Note: Des prélèvements devraient être effectués régulièrement, mais leur périodicité devrait dépendre de l'origine et de l'utilisation de l'eau, les prélèvements devant être plus fréquents lorsqu'il s'agit d'adduction privée que dans le cas d'adduction publique. On peut utiliser du chlore ou un autre désinfectant. En cas de chloration, il convient de déterminer quotidiennement le chlore libre au moyen d'essais chimiques. Le point de prélèvement 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.

8.2.3 Les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être construits dans les règles de l'art avec des matériaux agréés par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à la structure, énoncées à la section 5.2 – Structures, des présentes Directives. 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, tels 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'extraction 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, de la vaisselle, des couverts et autres, équipés 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 toute autre disposition que peut prescrire l'autorité compétente en ce qui concerne la construction des centres de restauration situés sur la voie publique.

8.3 Déchets liquides et solides

8.3.1 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 réseau d'égouts approuvé par l'autorité compétente et capable d'entraîner efficacement les eaux usées du centre;
- d) être conformes à toute autre disposition que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets liquides.

8.3.2 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, notamment:

- a) l'affectation d'un espace suffisant et séparé pour le 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 ou de conteneurs internes et pouvoir être manipulés facilement 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 vers:
 - i) des poubelles agréées et réservées à l'enlèvement centralisé des déchets solides par les services d'enlèvement des ordures;
 - ii) des décharges contrôlées et agréées;
 - iii) ou par toute autre méthode autorisée ou 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 toute mesure concrète destinée à éliminer et à prévenir toute infestation;
- e) le respect de toute autre disposition que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

8.4 Installations sanitaires 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) être propres, exemptes de mauvaises odeurs et équipées d'un système de chasse d'eau;
- 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 recommandant aux vendeurs et à leurs employés de se laver soigneusement les mains après leur visite aux toilettes et avant de retourner au travail devrait être affiché en bonne place;
- f) les portes devraient être équipées d'un dispositif leur permettant de se refermer d'elles-mêmes.