

CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (PROCHE-ORIENT)

CXP 71-R-2013

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 socioéconomiques. 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. Cet aspect est important, mais il y peut y avoir des risques 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 dans lesquelles 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 visent à mieux faire 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 comprennent 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 leur raison d'être 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 qui ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments dans les circonstances de son utilisation.

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 et louches.

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, le service 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 d'aliments sur la voie publique

Toute personne qui vend des aliments sur la voie publique, sur un stand de rue ou dans un point de restauration situé ou donnant sur la voie publique.

2.3.8 Denrées périssables

Tout aliment devant être conservé au réfrigérateur ou au congélateur afin de minimiser ou de prévenir la prolifération d'organismes causant des intoxications alimentaires (et/ou l'altération des aliments) (par exemple des aliments entièrement ou partiellement composés de lait, de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson ou de crustacés).

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 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.

2.3.11 Autorité compétente

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

2.3.12 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; et
- e) boîtes métalliques et récipient similaires scellés.

2.3.13 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.

2.3.14 Aliments vendus sur la voie publique

Cette notion recouvre un large éventail d'aliments prêts à la consommation vendus et parfois préparés dans les espaces publics, notamment dans la rue.

2.3.15 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.

2.3.16 Eaux usées

Déversement d'eaux usées provenant de l'activité des vendeurs.

2.3.17 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 doivent être rédigées de manière à être facilement entérinées, et de manière à 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 doivent être établies, 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 doivent 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/enregistrement

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 (par exemple: chats et chiens) et de ravageurs (par exemple: rongeurs ou insectes) 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 directe ou indirecte des denrées alimentaires par des produits de lutte contre les ravageurs tels que les poisons.

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 manifeste l'un des symptômes suivants: 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 d'être à jour des vaccinations 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 convenables.

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. Si l'accès à de l'eau courante et potable n'est pas disponible, une autre méthode de lavage de mains devrait être agréée par l'autorité compétente.

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, ou encore de se toucher toute autre partie du corps en manipulant des aliments.

4.2.9 Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments ou au-dessus d'eux.

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 Le vendeur devra veiller à ce que lui-même et toutes les personnes qui servent et manipulent des aliments aient suivi une formation élémentaire en hygiène des aliments auprès de l'autorité compétente ou de toute autre institution reconnue ou approuvée par l'autorité compétente.

4.4 Associations de vendeurs

La formation d'associations ou de coopératives de vendeurs d'aliments sur la voie publique doit 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 TECHNIQUE ET STRUCTURES

5.1 Emplacement

5.1.1 L'emplacement des étals destinés à la vente d'aliments sur la voie publique doit 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, doivent 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 doivent 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 doit 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 devra avoir l'agrément de l'autorité compétente et faire appel à des matériaux étanches qui peuvent être nettoyés et désinfectés et maintenus en bon état.

5.2.2 Les emplacements réservés à la préparation des aliments et les plans de travail doivent 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 doivent être à 45 cm au moins au-dessus du sol.

5.2.4 Il doit 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 doivent 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 doivent comporter un dispositif efficace d'évacuation des eaux usées qui doit être bien entretenu et en état de marche. Le système doit 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 solides

Les déchets solides doivent être manipulés de manière à éviter toute contamination des aliments et/ou de l'eau potable. Les déchets doivent être enlevés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Tous les déchets solides doivent être soigneusement placés dans des réceptacles appropriés, avec couvercle bien ajusté, ou placés dans des boîtes à ordures ou poubelles collectives.

Les réceptacles à déchets, le matériel qui a été en contact avec les déchets et les zones réservées à l'entreposage des déchets doivent être nettoyés et désinfectés selon les prescriptions de l'autorité compétente. Seuls des désinfectants appropriés convenables doivent 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

Toutes les surfaces en contact avec les aliments et leurs abords doivent être nettoyés et désinfectés au moins une fois par jour.

Immédiatement après l'enlèvement des déchets, les réceptacles ayant servi à les emmagasiner, ainsi que tous équipements ayant été en contact avec les déchets doivent être nettoyés selon l'une des méthodes décrites au paragraphe (6.5). La zone réservée à l'entreposage des déchets doit également être nettoyée chaque jour.

5.3.5 Toilettes

Tout vendeur, serveur ou préparateur doit avoir facilement accès à des installations sanitaires maintenues en toutes circonstances en bon état de propreté et de fonctionnement.

SECTION 6 – MATÉRIEL

6.1 Le matériel doit être tenu propre. Les équipements, et notamment les récipients pour l'entreposage de l'eau potable, doivent être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques, et doivent 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 doivent présenter ni fentes, ni crevasses et n'être que modérément usagées, et elles doivent être nettoyées selon l'une des méthodes décrites à la section 6.5 et au moins:

- f) avant et après les opérations quotidiennes; et
- g) immédiatement après avoir été utilisées pour préparer des aliments à consommer crus.

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

6.4 Chaque vendeur doit 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 non jetables 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-minute (30 secondes) 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 doit être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 6.5.

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

SECTION 7 – PRÉPARATION DES ALIMENTS

7.1 Prescriptions concernant les ingrédients

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

7.1.1 L'approvisionnement en denrées crues et autres ingrédients, y compris la glace, doit provenir de sources connues et dignes de confiance.

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

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

7.1.4 Seuls doivent être utilisés, et uniquement dans les limites établies, les additifs alimentaires autorisés.

7.2 Cuisson et préparation

7.2.1 Laver soigneusement 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. Seule l'eau potable doit être utilisée pour le rinçage.

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 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 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:

- h) dans un réfrigérateur ou une armoire de décongélation maintenus à une température de 4°C; ou
- i) 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.

N.B.: 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 doivent être suffisantes pour réduire à des niveaux sûrs les microorganismes pathogènes que les aliments peuvent contenir.

7.2.6 L'eau destinée à être bue, de même que l'eau utilisée pour préparer des boissons chaudes ou froides doit être de l'eau potable.

7.2.7 La glace doit être obtenue à partir d'eau potable. La glace doit être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination. Les récipients servant au transport ou au stockage de la glace doivent être conformes aux prescriptions relatives aux récipients pour l'eau figurant à la section 2.3.18.

7.2.8 Les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois, et seule la portion d'aliments à servir doit être réchauffée. Une température d'au moins 75°C doit être atteinte au centre de l'aliment dans l'heure suivant le retrait de l'aliment du réfrigérateur.

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

7.3 Service des aliments

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

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

7.3.2 Les aliments cuits vendus sur la voie publique ne doivent 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 doit 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 doivent 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 doivent 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 doivent être exposés de manière à préserver les aliments de la contamination.
- 7.3.10 Les personnes préposées à la manipulation des aliments doivent éviter de manier de l'argent. Si cela est inévitable, l'intéressé doit se laver les mains avant de manipuler à nouveau des aliments.
- 7.3.11 Les aliments prêts à consommer qui doivent être servis sans interruption doivent être protégés de la contamination par l'environnement et conservés aux températures suivantes:
- j) aliments servis chauds: au-dessus de 60° C;
 - k) aliments servis froids: en dessous de 5° C;
 - l) aliments servis congelés: - 18° C ou moins.
- 7.3.12 Un chauffe-plats doit être utilisé pour garder les aliments à température souhaitée section 7.3.11 i), et ne doit pas servir à réchauffer les plats (section 7.2.8).

7.4 Aliments non consommés

Tous les aliments cuits et boissons préparées non vendus qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes doivent être éliminés à la fin de la journée.

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, doivent 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 doivent 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 Les denrées périssables doivent être transportées sous contrôle de la température.
- 7.5.4 Les aliments vendus sur la voie publique ne doivent 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 doivent 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 doivent 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 doivent être stockés dans des récipients propres sous contrôle de la température. Les quantités d'aliments présentées ou servies en continu doivent être manipulées comme il est décrit à la Section 7.3.11.
- 7.6.3 Tous les ingrédients secs doivent être stockés et conservés dans leur récipient commercial d'origine, dûment étiqueté; ou bien s'ils sont transvasés dans un autre récipient, celui-ci doit 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 doivent 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 doivent 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 doivent pas être trop remplis et leurs températures doivent 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 doivent 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 doivent 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 doit être rangé et manipulé séparément.

7.6.10 Le principe « premier entré, premier sorti » doit 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 doivent se conformer à toutes les dispositions de la réglementation officielle applicable aux vendeurs d'aliments sur la voie publique.

8.2 Emplacement, conception construction et installations

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:

- m) être étudiée et approuvée préalablement par l'autorité compétente;
- n) 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;
- o) 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;
- p) 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;
- q) 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;
- r) 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;
- s) 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;
- t) 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.

N.B.: Des prélèvements d'échantillons doivent être effectués régulièrement, mais leur périodicité doit 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 doit 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 doivent:

- u) 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;
- v) 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;
- w) comporter, lorsqu'il y a lieu un plafond lisse en matériau non absorbant pour faciliter le nettoyage;
- x) 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;
- y) 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;
- z) 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; et
- aa) 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:

- bb) 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;
- cc) maintenir le système d'évacuation des eaux usées en bon état de fonctionnement;
- dd) 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; et
- ee) 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 doivent 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; ou
 - iii) 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 doivent 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 doivent 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 doit être affiché en bonne place;
- f) les portes doivent être équipées d'un dispositif leur permettant de se refermer d'elles-mêmes.