



Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

30 juin 2010

Note d'information INFOSAN n° 3/2010 – Sécurité sanitaire des aliments vendus
dans la rue

Mesures de base pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique

NOTES RECAPITULATIVES

- Le secteur de la vente des aliments sur la voie publique joue un rôle important pour fournir des repas accessibles et peu coûteux aux populations urbaines, en particulier dans de nombreux pays en développement.
- On pense que la contamination, par des agents pathogènes chimiques et microbiologiques, des aliments vendus sur la voie publique contribue de manière importante à la survenue des maladies d'origine alimentaire.
- Les principaux facteurs de risque s'associant à la vente d'aliments sur la voie publique sont le mauvais assainissement du milieu, des infrastructures inadaptées et une manipulation incorrecte des aliments.
- Une plus grande sensibilisation des vendeurs aux principes et mesures de base nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des aliments est l'une des options les plus efficaces et les moins coûteuses pour réduire le risque sanitaire inhérent aux aliments vendus sur la voie publique.
- Les Cinq clefs de l'OMS pour des aliments plus sûrs ont été adaptées au secteur de la vente des aliments sur la voie publique et devraient être considérées comme la base de la formation des vendeurs dans tous les pays.

Introduction

On trouve des aliments vendus sur la voie publique, ou « aliments de rue », dans presque tous les pays du monde. Le Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS les définit comme des aliments prêts à être consommés, préparés et/ou vendus par des vendeurs ou des colporteurs, en particulier dans les rues et d'autres lieux publics (CAC-GL 22 rev.1, 1999). S'ils constituent une source importante de repas nutritifs, prêts à la consommation et peu coûteux pour les citoyens pauvres, les risques sanitaires qu'ils entraînent pourraient dépasser les avantages. La présente note a pour but de faire le point sur les approches actuelles visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique tout en les laissant à la disposition de la population.

Secteur de la vente des aliments sur la voie publique

Les aliments vendus sur la voie publique sont très variables en termes d'ingrédients, de préparations, de méthodes de commercialisation et de consommation. Ils sont souvent le reflet des cultures traditionnelles locales et ils existent sous une forme infiniment variée, repas, boissons et en-cas. Il y a une très grande diversité au niveau des matières premières, comme des méthodes de préparation. En outre, on observe des différences au niveau des lieux où ces aliments sont préparés et l'on peut en gros les regrouper comme suit :

- a) Aliments préparés dans de petites unités de production ou des ateliers traditionnels ;
- b) Aliments préparés à la maison ;

- c) Aliments préparés sur les marchés ;
- d) Aliments préparés sur la voie publique.

Cette classification reflète une difficulté croissante pour établir une infrastructure suffisante et l'hygiène du milieu nécessaire à la production d'aliments sûrs. Dans de nombreux pays, les aliments vendus sur la voie publique sont préparés sur les marchés, notamment les marchés alimentaires. Dans le cadre de son initiative pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés (OMS, 2006), l'OMS a élaboré des lignes directrices spécifiques, portant également sur les risques potentiels découlant de la grippe aviaire. Néanmoins, il faut souligner que l'on peut préparer sur la voie publique des aliments sûrs du point de vue sanitaire, si l'on respecte les mesures qui conviennent pour leur manipulation. Par exemple, les aliments cuits à 70 °C et consommés très chauds n'entraînent que peu ou pas de risque au niveau des micro-organismes pathogènes, quelles que soient les conditions sanitaires de l'environnement.

Le fonctionnement de la restauration sur la voie publique et le moment où elle a lieu varient selon les régions du monde. Au niveau de la vente, on peut classer les vendeurs en deux groupes : fixes ou ambulants. Bien qu'il n'existe pas de statistiques officielles, les stands de vente fixes peuvent être dans de nombreux pays des structures permanentes ou semi-permanentes. La vente ambulante se fait au moyen de charriots, de bicyclettes, de camionnettes ou les vendeurs peuvent tout simplement porter leur marchandise.

Les aliments vendus sur la voie publique ont pris une part importante dans l'alimentation de nombreuses personnes, en raison de leur facilité d'accès et de leur prix modique. Ce secteur joue un rôle important en termes de possibilités d'emplois pour des millions d'hommes et de femmes ayant une instruction ou des compétences limitées, en particulier parce que l'investissement initial est réduit.

Il faut améliorer les aliments vendus sur la voie publique

Ce secteur est devenu un élément important du système de distribution alimentaire dans de nombreuses villes des pays en développement comme des pays industrialisés, en particulier pour les repas de la mi-journée. Pourtant, certains aliments vendus sur la voie publique font courir un risque important aux consommateurs en raison des contaminations microbiologiques. Ce risque dépend principalement du type d'aliment, de la méthode de préparation et de la conservation avant la consommation (OMS, 1996). Les analyses d'échantillons faites en laboratoire pour certains aliments vendus sur la voie publique ont mis en évidence de fortes concentrations de coliformes totaux dans certains cas, ainsi que la présence de bactéries pathogènes comme *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Vibrio cholerae* (Hanoshiro et al, 2004 ; Ghosh et al, 2007).

On a souvent associé ces aliments à la diarrhée des voyageurs. Il en résulte qu'une amélioration de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique peut à la fois être bénéfique pour la santé publique et stimuler le développement du secteur touristique (Oyemade et al, 1998, Ghosh et al, 2007). En dehors d'informer les touristes sur les dangers de cette forme d'alimentation, il faut également leur rappeler leur rôle pour éviter les maladies d'origine alimentaire. En respectant certaines règles de base, ils peuvent goûter aux aliments vendus sur la voie publique sans tomber malades. À cet égard, le Guide OMS à l'usage des voyageurs sur la sécurité sanitaire des aliments sera utile pour instruire les consommateurs des moyens de se protéger, eux-mêmes et leur famille, des maladies d'origine alimentaire (OMS, 2007).

En plus des dangers microbiologiques, les aliments vendus sur la voie publique peuvent être contaminés par de fortes concentrations de produits chimiques toxiques, résidus de pesticides, métaux lourds, mycotoxines ou additifs alimentaires non homologués, comme des teintures textiles. Ces aliments peuvent également recevoir des contaminations du fait des conditions régnant sur la voie publique, avec l'augmentation des niveaux de pollution due à la poussière et à la circulation.

De nombreux pays ont adopté une législation sur la sécurité sanitaire des aliments et l'hygiène du milieu, qui peut se traduire par des réglementations et des codes de pratiques portant sur les

aliments vendus sur la voie publique. Le Ministère de la Santé thaïlandais, par exemple, a élaboré un code en dix points à l'intention des vendeurs et celui-ci est appliqué dans son intégralité par les autorités urbaines (FAO, 1994). En revanche, la plupart des pays n'ont pas de réglementation spécifique pour la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique. Quand il y en a une, son application pose un problème majeur, au vu du grand nombre de vendeurs et du fait que, pour certains types de vendeurs, leur mobilité rend difficile, voire impossible, tout contrôle.

L'OMS et la FAO ont établi de nombreux programmes visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique. La Commission du Codex Alimentarius a fixé de nombreuses règles de sécurité pour donner une orientation aux gouvernements sur les mesures spécifiques à prendre pour les vendeurs sur la voie publique (Codex, 1999 et 2001). Malheureusement, nombre de ces conseils sont difficiles à mettre en œuvre, en particulier en ce qui concerne l'établissement des infrastructures.

Inculquer aux vendeurs la sécurité sanitaire des aliments

Souvent, les vendeurs sont mal informés et pas assez instruits de la sécurité sanitaire des aliments. Ils travaillent fréquemment dans de mauvaises conditions sanitaires, avec peu ou pas d'infrastructures. Des études ont cependant montré que l'on pouvait endiguer ou éliminer la plupart des maladies et des décès d'origine alimentaire en appliquant des techniques correctes de manipulation des denrées alimentaires (Haply et Probart, 2004). L'éducation et la formation des vendeurs pourraient donc être le moyen le plus efficace, par rapport à son coût, pour réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Si certains pays ont organisé des programmes pour former les vendeurs à la sécurité sanitaire des aliments, il est cependant nécessaire que le matériel de formation élaboré à leur intention soit adapté à leurs besoins et à leurs situations. Récemment, les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs ont été utilisées avec succès dans le cadre d'un programme de formation fondé sur des bases factuelles à l'intention des vendeurs, afin d'améliorer leurs pratiques pour la manipulation des denrées alimentaires (Eric et al, 2009). En 2009, l'OMS a publié un cours à l'intention des formateurs portant sur les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs et s'appuyant sur des habitudes saines de manipulation des aliments, mises au point pour le poster Cinq clefs de l'OMS pour des aliments plus sûrs (http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_fr.pdf) et les concepts de la méthode de la communication pour un impact comportemental (COMBI). Cette méthode, mise au point par l'OMS, demande à chacun d'évaluer ses connaissances actuelles et son comportement, et de soutenir l'adoption de comportements sains en lui donnant des incitations pour cela, le cas échéant. Le premier module, ayant fait l'objet d'un essai pilote en Afrique du Sud, en Tunisie et au Belize, s'adresse aux femmes, celles-ci jouant un rôle important dans la production et la préparation d'aliments sûrs, en particulier dans les pays en développement. Ce cours est disponible sur http://www.who.int/foodsafety/consumer/keys_training/en.

La FAO a également mis en place un certain nombre de programmes de renforcement des capacités, ciblés sur les vendeurs et les responsables du contrôle, dans le but d'améliorer toute la chaîne de l'alimentation sur la voie publique, avec la conception de mesures de contrôle efficaces et appropriées. La FAO a préparé un module de formation additionnel, avec un manuel pour les formateurs et des posters pour stimuler la discussion avec les vendeurs, sur la base de l'expérience du terrain acquise par différents projets ces 15 dernières années. Ces documents sont disponibles en anglais et en français (avec un accent mis spécifiquement sur l'Afrique) sur : <http://www.fao.org/docrep/010/a0740f/a0740f00.htm>, et en espagnol (avec un accent mis plus spécialement sur l'Amérique latine) sur <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>.

Adaptation des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs au secteur de la vente sur la voie publique

Les mesures décrites ci-après ont été mises au point pour la formation des vendeurs d'aliments sur la voie publique, en se basant sur les principes des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs. Chaque message essentiel est suivi d'un certain nombre de mesures spécifiques possibles, devant être adaptées aux conditions de fonctionnement, aux denrées vendues et à certains facteurs dépendant des vendeurs eux-mêmes. Cette formation leur permettra de mettre en œuvre de bonnes règles d'hygiène, fondées sur une compréhension de ces messages fondamentaux.

Clef 1. Prenez l'habitude de la propreté

- L'unité de vente et le lieu doivent rester propres – en particulier, toutes les surfaces de travail doivent être constituées d'un matériau imperméable et facile à nettoyer et rester bien au-dessus du sol.
- Le lieu de vente doit être loin de poubelles, de toilettes, d'égouts à ciel ouvert et d'animaux.
- Il faut utiliser des poubelles avec couvercle et les vider régulièrement.
- Des infrastructures de base pour faciliter l'assainissement, toilettes, installations pour se laver les mains, approvisionnement en eau sûre et évacuation des eaux usées par exemple, doivent être accessibles.
- Les aliments doivent être protégés de la poussière, des insectes, de la saleté et du rayonnement solaire direct.

Pourquoi ?

Les mains, les ustensiles et les conteneurs de déchets peuvent véhiculer des micro-organismes nocifs de même que, dans l'environnement, les animaux, la poussière et l'eau polluée.

Clef 2. Séparez les aliments crus des aliments cuits

- Séparez les aliments crus, en particulier la viande, le poulet et le poisson crus, des aliments cuits.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles : il ne faut pas utiliser les mêmes couteaux et planches à découper pour manipuler les aliments crus et les aliments cuits.
- Essayez de vous servir d'ustensiles, comme des pinces, des pelles, des cuillers, de petites tasses, ou encore des mouchoirs en papier ou des gants propres, pour manipuler des aliments prêts à consommer ou des glaçons pour les boissons.
- Lavez-vous les mains à l'eau et au savon après avoir été aux toilettes, touché des objets contaminés, comme de l'argent, des restes de nourriture, des ordures, des mouchoirs, après avoir touché les cheveux, le nez ou d'autres parties du corps. N'utilisez pas des torchons sales pour vous essuyer les mains.
- Faites attention à la santé et à l'hygiène ;
 - a) Portez un tablier d'une couleur claire.
 - b) Évitez de porter des accessoires, comme des bagues, des bracelets ou des montres.
 - c) Respectez les règles d'hygiène personnelle, comme de se couper les ongles, de se doucher tous les jours, d'avoir les cheveux courts ou de les réunir sous une casquette ou un foulard, de s'abstenir de préparer ou de manipuler des aliments lorsqu'on manifeste des symptômes de maladies, comme des éruptions cutanées, des abcès, des coupures, un nez qui coule, des infections de l'œil ou de l'oreille ou la diarrhée.
 - d) Évitez les mauvaises habitudes pendant que vous préparez ou servez de la nourriture : fumer ou chiquer du tabac, se gratter le nez, tousser ou éternuer, postillonner sur la nourriture, goûter la nourriture avec les doigts.

Pourquoi ?

Les aliments crus, en particulier la viande, la volaille, les poissons et fruits de mer, leurs sucs, ainsi que les animaux vivants et les déchets alimentaires, contiennent en général des micro-organismes pathogènes. Ceux-ci peuvent passer sur d'autres aliments au cours de la manipulation, de la préparation et de la conservation. De bonnes règles d'hygiène, le lavage très fréquent et très soigneux des mains restent donc la première ligne de défense pour la prévention des maladies d'origine alimentaire.

Clef 3. Limitez autant que possible les dangers

- Faites bien cuire les aliments, en particulier la viande, les volailles, les œufs et les produits de la mer, au moins à 70 °C.
- Une fois cuites, les viandes et volailles ne devraient plus être rosées. Utilisez un thermomètre de préférence.
- Les soupes et les ragouts doivent avoir bouilli au moins deux minutes.
- Gardez les aliments cuits très chauds jusqu'à ce qu'ils soient servis.
- Réchauffez soigneusement les aliments cuits.

Pourquoi ?

Une bonne cuisson tue presque tous les micro-organismes dangereux et détruit certaines toxines. Des études ont montré que la cuisson des aliments à 70 °C contribue à garantir qu'ils soient sûrs pour la consommation.

Clef 4. Empêchez le développement des micro-organismes dans les aliments

- Ne laissez pas des aliments cuits à température ambiante plus de deux heures. Mettez rapidement au réfrigérateur toute denrée cuite ou périssable (de préférence à une température inférieure à 5 °C).
- Dans les situations où les possibilités de réfrigération sont limitées, il vaut mieux préparer la nourriture en petites quantités pour éviter les restes.
- S'il faut préparer les aliments à l'avance, s'il y a des restes, ou si la nourriture doit être transportée sur une certaine distance d'un lieu à l'autre, veillez à garder les aliments soit au chaud (à plus de 60 °C), soit au froid (en dessous de 5 °C).

Pourquoi ?

Les micro-organismes peuvent se multiplier rapidement à température ambiante. En maintenant une température inférieure à 5 °C ou supérieure à 60 °C, leur développement est ralenti ou stoppé.

Clef 5. Utilisez de l'eau et des produits sûrs

- Utilisez de l'eau sûre. Si vous avez des doutes sur votre approvisionnement, faites la bouillir avant de l'ajouter aux aliments. Si vous mettez des glaçons dans les boissons, vérifiez que l'eau provient d'une source sûre.
- Vérifiez que les aliments proviennent de sources sûres et fiables.
- Si vous utilisez des additifs alimentaires, vérifiez qu'ils soient bien autorisés et utilisés dans les quantités qui conviennent.
- Sélectionnez des denrées alimentaires saines et non avariées. Évitez les aliments moisies.
- Faites attention aux dates de péremption.
- Lavez (et pelez s'il le faut) les fruits et les légumes, en particulier s'ils doivent être consommés crus ou peu cuits.

Pourquoi ?

Les matières premières, y compris l'eau et la glace, peuvent être contaminées par des micro-organismes et des produits chimiques dangereux. Des produits chimiques toxiques peuvent se former dans les denrées alimentaires avariées ou moisies. Une sélection attentive des matières premières et des mesures simples, comme le lavage et l'épluchage, peuvent réduire ces risques.

Sensibilisation et partenariat

Il est plus efficace de se réunir pour prendre des mesures que de les prendre seul. Pour favoriser les échanges et la réutilisation des connaissances pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments entre les États Membres, l'OMS a créé un espace collectif sur la page Web des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs, afin de permettre aux pays et aux partenaires d'accéder aux outils leur permettant de délivrer les messages sur les Cinq clefs, produits dans les différentes régions du monde (<http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index2.html>).

L'OMS considère qu'elle sera une interface pratique utile, qui aidera les formateurs à mettre au point leurs propres programmes de formation en fonction de l'audience ciblée et de leur situation et, ainsi, promouvra la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique. L'OMS aimerait recevoir des observations et des commentaires de la part des pays ayant adopté ces mesures pour leurs besoins de formation. La contribution de ces pays aidera aussi à perfectionner le cours de formation de l'OMS en déterminant les meilleures pratiques, à la fois par les autorités urbaines compétentes et par les vendeurs eux-mêmes, de manière à contribuer à la sécurité sanitaire de ces aliments importants.

Références

1. Donkor ES, et al. 2009. Application of the WHO Keys of Safer Food to Improve Food Handling Practices of Food Vendors in a Poor Resource Community in Ghana. *Int. J. Environ. Res. Public Health*. 2009;Nov;6(11):2833-42. Epub 2009 Nov 13.
2. FAO. 1989. Street foods. Report of an FAO Expert Consultation, Jogjakarta, Indonesia, 5-9 December 1988. *FAO Food Nutr. Pap.* 1989;46:1-96.
3. Ghosh M, et al. 2007. Prevalence of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* and *Shigella* spp. in some raw street vended Indian food. *Int. J. Environ. Health Res.* 2007 Apr;17(2):151-6.
4. Hanashiro A, et al. 2004. Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of São Paulo city, Brazil. *Food Control*. 2005 Jun;16(5):439-44.
5. Oyemade A, et al. 1998, Environmental and personal hygiene practices: risk factors for diarrhoea among children of Nigerian market women. *J. Diarrhoeal Dis. Res.* 1998 Dec;16(4):241-7.
6. OMS. 2007, Guide à l'usage des voyageurs sur la sécurité sanitaire des aliments. http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/travellers_fr.pdf
7. Codex. 1999. Directives régionales révisées pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendues sur la voie publique en Afrique (CAC/GL 22-1997, Rév. 1-1999). http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=fr
8. Codex. 2001. Code d'usage en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (norme régionale pour l'Amérique Latine et les Caraïbes). CAC/RCP 43-1997, Rev. 1-2001. http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=fr
9. FAO. 2009. Les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation et la vente des aliments de rue en Afrique : outils pour la formation. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0740f/a0740f00.pdf>
10. FAO. 2009. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe.
11. OMS. 1996. Principales normas de salubrité applicables aux aliments vendus sur la voie publique. Document non publié. WHO/FNU/FOS 96.7 Edition révisée. Genève. http://whqlibdoc.who.int/hq/1996/WHO_FNU_FOS_96.7_Rev1_fre.pdf
12. OMS. 2006. Marchés-santé : guide pour le respect des conditions d'hygiène sur les marchés alimentaires. Genève. http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/healthymarket_guide_fr.pdf

INFOSAN sert aux autorités de sécurité sanitaire des aliments et autres organismes pertinents à échanger des informations sur la sécurité sanitaire des aliments et à améliorer la collaboration entre les diverses autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et international.

INFOSAN Urgence, qui est intégré dans INFOSAN, relie les points de contact officiels nationaux pour faire face aux flambées et aux urgences ayant une importance internationale et permet l'échange rapide de l'information. INFOSAN Urgence vise à compléter et à soutenir le réseau mondial OMS d'alerte et d'action en cas d'épidémie existant.

L'OMS fait fonctionner/gère INFOSAN à Genève. INFOSAN comprend actuellement 177 Etats Membres.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter : www.who.int/foodsafety.