



LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EST L'AFFAIRE DE TOUS

LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE:

La vente des aliments sur la voie publique joue un rôle important dans l'économie mauricienne, car elle constitue une source de revenus pour des milliers de Mauriciens, en particulier ceux qui sont au chômage. Cela contribue à réduire la pauvreté, en assurant des moyens de subsistance et en encourageant l'esprit d'entreprise.

Si la cuisine sur la voie publique est appréciée pour ses saveurs uniques et son aspect pratique, elle est souvent perçue comme un risque important de santé publique en raison d'une manipulation des aliments préjudiciable à la santé. Il est donc essentiel de mettre en œuvre des interventions à tous les niveaux, afin de garantir le meilleur respect possible des normes de sécurité sanitaire de ces aliments à Maurice.

QUELLE EST L'IMPORTANCE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS?

POUR LES CONSOMMATEURS

- Accès à des aliments plus sûrs et plus nutritifs.
- Meilleur état de santé et meilleur état nutritionnel pour les vendeurs sur la voie publique et leurs familles.

POUR LES FOURNISSEURS

- Meilleures pratiques de préparation et pratiques commerciales.
- Produits de meilleure qualité.
- Renforcement de la confiance des consommateurs, ce qui accroît les ventes.
- Meilleur accès au marché et revenus potentiels plus élevés.
- Environnement de travail plus sûr.



LES NORMES CODEX DANS LE COMMERCE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Le CODEX est un ensemble de normes et de directives internationalement reconnues visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Les marchands ambulants qui se conforment aux bonnes pratiques préconisées par le CODEX peuvent fournir à leurs clients des produits alimentaires sûrs et de qualité.

COMMENT AMÉLIORER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EN VENTE SUR LA VOIE PUBLIQUE?

- Utilisez uniquement de l'eau potable pour boire, cuisiner et fabriquer des glaçons. Ne réutilisez pas l'eau qui a déjà servi au lavage des ustensiles, des aliments ou des mains.
- Séparez les aliments crus des aliments cuits. Évitez tout contact direct ou indirect entre les aliments crus et les aliments cuits ou préparés qui seront consommés sans être chauffés.

Lors du transport, de la manipulation et du stockage des aliments préparés:

- Maintenez le véhicule utilisé pour le transport d'aliments préparés dans un bon état de propreté et ne transportez pas d'animaux.

Limitez la durée du transport des aliments entre le site de préparation et le site de vente afin de faciliter:

- Le maintien des aliments préparés chauds à une température supérieure à 60 °C.
- Le maintien des aliments préparés froids à une température inférieure à 5 °C (sur de la glace ou dans un réfrigérateur).
- Réduisez le temps d'exposition des aliments, préservez-les de la poussière et tenez-les à distance des consommateurs.
- Faites bien cuire les aliments à une température minimale de 70 °C. Lors du réchauffage, maintenez les aliments à 70 °C pendant deux minutes. Ne conservez pas les restes jusqu'au lendemain si aucun mode de stockage réfrigéré n'est disponible.
- Conservez les unités de vente, les équipements et les ustensiles dans un bon état de propreté et à l'abri, et désinfectez les surfaces.
- Lavez-vous les mains avec du savon et de l'eau propre, et portez des vêtements propres.

MESURES PRISES PAR LE GOUVERNEMENT MAURICIEN POUR SE CONFORMER AUX NORMES DU CODEX

Le gouvernement mauricien a pris plusieurs mesures pour veiller à ce que les marchands ambulants respectent les règles du CODEX.

- 1. Adoption d'une loi sur l'alimentation:** Depuis 1998, une loi sur l'alimentation et un règlement sur l'alimentation sont en vigueur. Ces règlements sont basés sur les normes du CODEX, auxquelles les marchands ambulants doivent se conformer, notamment en ce qui concerne la manipulation, le stockage et la préparation des aliments. Une nouvelle loi sur l'alimentation et son règlement d'application seront bientôt promulgués pour garantir une conformité plus stricte aux normes du CODEX.
- 2. Programmes de formation:** Les manipulateurs d'aliments doivent suivre des programmes de formation obligatoires afin d'assurer la sécurité alimentaire et de promouvoir de bonnes pratiques d'hygiène. À l'issue de la formation, un certificat de manipulation des aliments leur est délivré.
- 3. Enregistrement:** Les marchands ambulants doivent s'enregistrer auprès des autorités compétentes à Maurice. Un contrôle a posteriori est effectué après le début de l'activité des vendeurs de rue afin de s'assurer de leur conformité aux réglementations alimentaires basées sur les normes du Codex.
- 4. Environnement:** Le gouvernement a entrepris de déplacer les vendeurs de rue qui exerçaient précédemment dans des environnements peu hygiéniques vers des sites plus appropriés. Par exemple, les vendeurs de rue du Ruisseau du Pouce ont été déplacés vers le terminal urbain de Victoria. Ces mesures témoignent de l'engagement du gouvernement mauricien à garantir la sécurité et la qualité des aliments vendus sur la voie publique dans le pays, ce qui profite finalement aux vendeurs et aux consommateurs.

Source: Adapté de © FAO et OMS, 2022 WHO/HEP/NFS/AFS/2022.CC0037FR/1/06.22

Point de contact du Codex :

Name: Dr Shalini Neeliah - **Tel:** 4661435

Adresse : Laboratoire de technologie alimentaire. Le Ministère de l'agro-industrie et de la sécurité alimentaire, Réduit, Maurice.



World Health
Organization

