



La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous dans la vente d'aliments sur la voie publique

L'importance de la sécurité sanitaire des aliments

Selon les estimations, 2,5 milliards de personnes mangent chaque jour des aliments achetés auprès de vendeurs sur la voie publique à travers le monde. Cette solution offre des repas peu onéreux, pratiques et parfois nutritifs, qui sont également attrayants et variés pour les touristes, et représentent une source de revenus pour de nombreuses personnes, surtout les femmes.

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.

Le manque de connaissances des vendeurs d'aliments sur la voie publique à propos des causes des maladies d'origine alimentaire constitue un facteur de risque majeur pour la santé publique. À tous les échelons des pouvoirs publics, des interventions sont requises pour garantir le meilleur respect possible des normes de sécurité sanitaire de ces aliments au niveau local.



Quels sont les avantages de la sécurité sanitaire des aliments?

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

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

Comment améliorer la sécurité sanitaire des aliments?

VENDEURS D'ALIMENTS 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.

AUTORITÉS

Assurez-vous que l'approvisionnement en eau soit d'une qualité acceptable et suffisant pour boire, laver, nettoyer et cuisiner, par exemple grâce à un système centralisé ou une pompe manuelle.

Fournissez une formation et une éducation continue aux vendeurs sur la voie publique, et éduquez les consommateurs qui, grâce à leur pouvoir d'achat, apportent une sérieuse motivation pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

Éduquez les consommateurs à l'importance de choisir des fournisseurs qui garantissent la sécurité sanitaire des aliments.

Lors de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (7 juin), utilisez des affiches pour mieux faire connaître les pratiques de sécurité sanitaire des aliments. Proposez des affichages visuels et des brochures mettant en avant des informations sur la sécurité sanitaire des aliments, des recettes de cuisine et des ressources éducatives.