

DIRECTIVES DE L'EXPO 2005
A L'INTENTION
DES PARTICIPANTS OFFICIELS

GL10-1

Hygiène alimentaire

sur le site de l'EXPO 2005 AICHI, JAPON

(novembre 2003)



L'Association japonaise pour l'Exposition
Internationale de 2005

L'Association japonaise pour l'Exposition Internationale de 2005 publiera des directives à l'intention des participants officiels, qui couvriront tous les aspects de l'Exposition, de la préparation des constructions modulaires à l'exploitation au quotidien des pavillons.

Les directives seront numérotées de façon séquentielle comme suit : GL1-1, GL1-2, GL1-3, puis GL2-1, GL2-2, GL2-3, etc., sachant que GL est l'abréviation de "Guidelines" en anglais et que le premier chiffre rappelle le Règlement Spécial de l'EXPO 2005 AICHI auquel lesdites directives se rapportent. Ainsi toutes les directives commençant par GL1 sont fondées sur le Règlement Spécial No.1, celles commençant par GL2 , sur le Règlement Spécial No.2 et ainsi de suite.

Les directives seront publiées au fur et à mesure des besoins, et non dans l'ordre numérique. Ainsi, les "Directives GL4-1 relatives au design des constructions modulaires pour les participants officiels" seront publiées parmi les premières puisqu'elles contiennent des informations dont les participants auront besoin très tôt pour planifier et concevoir leurs projets d'exposition dans leur pavillon respectif. Les participants officiels sont priés de suivre ces directives au moment de leurs préparatifs et sont invités à prendre contact avec le groupe d'assistance aux participants officiels, dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous, pour toute demande de clarification ou pour toute question concernant les directives.

Official Participation Group
Japan Association for the 2005 World Exposition

Adresse :	Iino Building 7F 2-1-1 Uchisaiwaicho, Chiyoda-ku Tokyo 100-0011 Japon
E-mail :	ofipat@expo2005.or.jp
Tél. :	+81-3-5521-1612
Fax. :	+81-3-5521-1613

Table des matières

I. Objectifs des directives relatives à l'hygiène alimentaire sur le site de l'EXPO 2005 AICHI, Japon	1
II. Questions relatives aux agréments et aux licences en matière d'hygiène alimentaire sur le site de l'EXPO 2005	2
III. Annexes	5

I. Objectifs des directives relatives à l'hygiène alimentaire sur le site de l'EXPO 2005 AICHI, Japon

1. Objectifs

- (1) Les directives relatives à l'hygiène alimentaire sur le site de l'EXPO 2005 AICHI, Japon (ci-après dénommées les "Directives") décrivent les démarches à accomplir par les participants officiels (ci-après dénommés les "Participants") en vue d'obtenir une autorisation d'exercer une activité commerciale à vocation alimentaire (une licence) leur permettant d'ouvrir un établissement commercial de produits alimentaires dans les bâtiments modulaires fournis par l'Association japonaise pour l'Exposition Internationale de 2005 (ci-après dénommée "l'Association").

2. Textes officiels applicables

- (1) Loi sur l'hygiène alimentaire
(Loi No.233 de 1947)
- (2) Décrets d'application de la Loi sur l'hygiène alimentaire
(Arrêté ministériel No.229, 31 août 1953)
- (3) Règlements d'application de la Loi sur l'hygiène alimentaire
(Décret No.23 du Ministère de la Santé et des affaires sociales, 13 juillet 1948)
- (4) Décrets sur les normes en matière d'hygiène alimentaire s'appliquant aux activités commerciales
(Arrêté No.10, 28 mars 1999)
- (5) Règlements du département d'Aichi en matière d'hygiène alimentaire
(Règlement No.7, 1er mars 1958)

II. Questions relatives aux agréments et aux licences en matière d'hygiène alimentaire sur le site de l'EXPO 2005

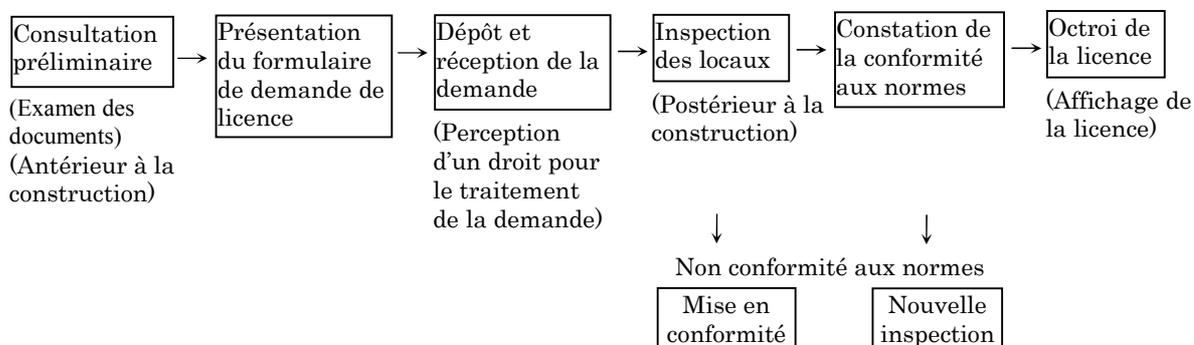
1. Types d'activités commerciales soumises à licence

Aux termes de l'article 21 de la Loi sur l'hygiène alimentaire, les participants désirant se livrer à l'une des 34 activités commerciales à vocation alimentaire citées ci-dessous, établissements de restauration compris, pouvant avoir des incidences significatives sur la santé publique, doivent être titulaires d'une licence délivrée par la préfecture d'Aichi.

Restaurant, salon de thé / café, confiserie, fabrication de *an* (pâte de haricots sucrée), fabrication de crèmes glacées, transformation du lait, transformation spéciale du lait, fabrication de produits laitiers, collecte de lait, vente de lait, transformation de la viande, vente de viande, fabrication de produits à base de viande, vente de poissons / crustacés, vente à la criée de poissons/crustacés, fabrication de produits à base de pâte de poisson, réfrigération et congélation de produits alimentaires, irradiation de produits alimentaires, fabrication de boissons non alcoolisées, fabrication de boissons à base de bactéries d'acide lactique, fabrication de glace / glaçons, vente de glace / glaçons, fabrication de matières grasses et d'huiles comestibles, fabrication de margarine ou de matière grasse culinaire, fabrication de *miso* (pâte de soja fermenté), fabrication de sauce de soja, fabrication de sauces, fabrication de boissons alcoolisées, fabrication de *tofu* (fromage de soja), fabrication de *natto* (soja fermenté), fabrication de nouilles, fabrication d'aliments prêts à consommer, fabrication d'aliments en boîte ou en bouteille et fabrication d'additifs (34 types d'activités)

2. Démarches à accomplir pour obtenir une licence permettant l'exercice d'une activité commerciale à vocation alimentaire

Les participants désirant obtenir une licence les autorisant à exercer une activité commerciale à vocation alimentaire doivent accomplir les démarches décrites ci-dessous.



* Il est conseillé aux participants souhaitant exercer une activité commerciale soumise à l'octroi d'une licence par la préfecture d'Aichi de contacter l'Organisateur (Groupe d'assistance aux participants officiels) qui les aidera dans leurs démarches.

* L'Organisateur rédigera un guide sur le dépôt des demandes de licences pour l'exercice d'activités commerciales à vocation alimentaire et sur l'hygiène alimentaire. Une réunion d'information sur la question sera organisée à l'intention des participants.

3. Les participants désirant déposer une demande de licence les autorisant à exercer une activité commerciale à vocation alimentaire doivent soumettre les documents suivants.

- Formulaire de demande dûment rempli (1 exemplaire)
 - Description des locaux commerciaux (2 exemplaires)
 - Plan des locaux commerciaux (à une échelle d'environ 1:50) (2 exemplaires)
 - Certificat de qualité de l'eau* (délivré par le centre de santé publique compétent ou par les organismes habilités à effectuer des analyses de l'eau, désignés par le Ministère de la santé, du travail et des affaires sociales) si le participant prévoit d'utiliser à des fins commerciales une eau autre que celle provenant des installations d'épuration de l'eau.
 - Résultat des examens de selles des employés devant manipuler les aliments.*
 - Droits à percevoir pour le traitement de la demande
 - Qualifications du responsable de l'hygiène alimentaire*, le cas échéant
- *: Les documents marqués d'un astérisque * doivent simplement être présentés au moment du dépôt de la demande, mais seront immédiatement rendus au postulant.

4. Rôle de l'Administration en matière d'hygiène alimentaire

Les autorités administratives fixeront des normes, des directives et des règles d'hygiène alimentaire à appliquer sur le site de l'EXPO 2005, avec notamment l'établissement sur le site d'un Centre alimentation et environnement (nom provisoire) au sein des administratifs de l'Organisateur, qui accueilleront de façon permanente pendant toute la durée de l'Exposition des inspecteurs de l'hygiène alimentaire de la préfecture d'Aichi, chargés de :

- ① octroyer les licences commerciales et recevoir les notifications (concernant la vente de produits alimentaires, les manifestations etc.) sur le site de l'EXPO 2005;
- ② offrir leurs conseils en matière de locaux à usage alimentaire;
- ③ prélever des échantillons de produits alimentaires et procéder à des inspections d'hygiène et de surveillance;
- ④ offrir conseils et assistance en matière de sensibilisation du personnel aux questions liées à l'hygiène alimentaire et en matière de gestion individuelle d'hygiène alimentaire;
- ⑤ enquêter, conseiller et intervenir en cas de plaintes ou de cas d'intoxication alimentaire etc.;
- ⑥ organiser des activités de sensibilisation à l'intention des visiteurs à l'EXPO 2005;
- ⑦ mettre en place toute activité jugée nécessaire pour protéger la santé publique.

5. Coopération entre l'Organisateur, les participants et la préfecture d'Aichi

En collaboration étroite avec les participants et la préfecture d'Aichi, l'Organisateur mettra en place un système à même de prévenir tout préjudice imputable aux produits alimentaires sur le site de l'EXPO 2005.

III. Annexes

- Annexes:
1. Définition et description des entreprises commerciales soumises à licence;
 2. Qualifications exigées des responsables de l'hygiène alimentaire;
 3. Règlementation relative aux normes en matière d'hygiène alimentaire pour les établissements commerciaux (Arrêté No.10 du département d'Aichi) : normes concernant les mesures de santé publique, normes applicables aux locaux commerciaux (article 2) et extraits des annexes 2 et 3 (se rapportant à l'article 2)

Annexes

1. Définition et description des entreprises commerciales soumises à licence

Etablissements de restauration:

Etablissements de restauration générale, restaurants de style japonais, restaurants de *sushis*, restaurants de nouilles au sarrasin (*soba*), auberges de style japonais, traiteurs, établissements préparant des plateaux-repas à emporter (*bento*), restaurants à l'occidentale et autres établissements servant à la clientèle de la nourriture préparée sur place et/ou à l'extérieur.

Salons de thé / cafés:

Salons de thé, cafés et autres établissements servant à la clientèle des boissons non alcoolisées ou des desserts ; établissements vendant de la glace pilée, établissements vendant des crèmes glacées, distributeurs de jus de fruits et d'autres boissons dans des gobelets.

Fabricants de confiseries et snacks:

Etablissements fabriquant des produits alimentaires habituellement considérés comme des "snacks" ou de la "confiserie", notamment des gâteaux, bonbons, biscuits de riz (*senbei*), petits pains et beignets fourrés (*manju*), chewing gum, etc.

Fabricants de crèmes glacées:

Etablissements fabriquant des crèmes glacées, sorbets, sucettes glacées et autres produits alimentaires fabriqués par congélation d'aliments liquides ou de mélanges d'aliments liquides et non liquides.

Distributeurs de lait :

Etablissements vendant du lait de vache, de chèvre ou des boissons lactées (à l'exception des boissons conditionnées et stérilisées à 115°C minimum pendant au moins 15 minutes) destinés à la consommation directe ou de la crème contenant principalement du lait.

Boucheries:

Etablissements vendant de la viande de boucherie/volaille crue (y compris os et abats).

Poissonneries (poissons / crustacés):

Etablissements vendant du poisson et/ou des crustacés frais.

Marchands de glace / glaçons:

Etablissements vendant aux détaillants etc. de la glace ou des glaçons achetés

aux fabricants ou aux revendeurs de glace et glaçons.

Fabricants de glace / glaçons:

Etablissements fabriquant des glaçons, y compris les distributeurs automatiques de glaçons

2. Qualifications exigées des responsables de l'hygiène alimentaire

- Professionnel de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Nutritionniste
- Cuisinier diplômé, responsable de l'hygiène alimentaire en confiserie, cuisinier diplômé de *fugu* (poisson-globe), professionnel de l'hygiène alimentaire pour la transformation des volailles
- Inspecteur de l'hygiène alimentaire (Association pour l'hygiène alimentaire du département d'Aichi)
- Personne ayant suivi la formation de responsable de l'hygiène alimentaire organisée par l'Association pour l'hygiène alimentaire du département d'Aichi
- Personne réputée avoir des connaissances et une expérience égales ou supérieures à celles citées ci-dessus (personne ayant suivi une formation de responsable de l'hygiène alimentaire organisée par l'Association pour l'hygiène alimentaire d'un autre département / d'une autre ville)

* Si les participants désireux de tenir un établissement commercial de produits alimentaires n'ont pas de personnel suffisamment qualifié pour être responsable de l'hygiène alimentaire, leur représentant est tenu de s'inscrire et de compléter la formation de responsable de l'hygiène alimentaire organisée par l'Association pour l'hygiène alimentaire du département d'Aichi ou par l'Organisateur. (L'Organisateur envisage actuellement la tenue d'un tel cursus).

3. Règlementation relative aux normes en matière d'hygiène alimentaire pour les établissements commerciaux (Arrêté No.10 du département d'Aichi, 28 mars 2000)

Extraits pertinents

Normes concernant les mesures de santé publique

Article 1. Les normes concernant les mesures de santé publique, y compris l'entretien et la propreté de l'intérieur et de l'extérieur des locaux commerciaux et l'élimination des rongeurs, insectes, etc. conformément aux dispositions de l'article 19-18-2 de la Loi sur l'hygiène alimentaire (Loi No. 233 de 1947, ci-après dénommée "la Loi") figurent à l'annexe 1.

Normes applicables aux locaux commerciaux

Article 2. Les normes s'appliquant aux locaux commerciaux aux termes de l'article 20 de la Loi figurent à l'annexe 2 (les normes applicables aux restaurants, salons de thé / cafés, distributeurs de lait ou fabricants de glace / glaçons utilisant des distributeurs automatiques figurent à l'annexe 3).

Annexe 2 (se rapportant à l'article 2)

I. Normes communes à tous les établissements

1. Les locaux commerciaux à vocation alimentaire ne doivent pas être situés sur

des zones d'enfouissement de déchets, des zones humides ou d'autres lieux inappropriés pour des raisons d'hygiène.

2. Les locaux commerciaux à vocation alimentaire doivent couvrir une superficie suffisante pour assurer le volume de fabrication ou de vente envisagé.
3. Dans les locaux commerciaux à vocation alimentaire, les zones de fabrication, de transformation, de cuisson, d'entreposage et/ou vente d'aliments et/ou d'additifs (ci-après dénommées "zones de fabrication"), les zones de lavage, de désinfection et/ou de stérilisation du matériel, des récipients et/ou des emballages (ci-après dénommées "zones de lavage"), et les zones d'entreposage des matières premières et des produits doivent être clairement séparées des autres installations, y compris des quartiers résidentiels, par des cloisons ou autres séparations.
4. Les zones de fabrication, de lavage, d'entreposage des matières premières et des produits doivent être suffisamment ouvertes pour permettre à la lumière naturelle d'y pénétrer, ou être équipées d'un système d'éclairage approprié, et être équipées d'un système de ventilation approprié, à l'exception de celles répondant à des exigences particulières, notamment pour la réfrigération, l'isolation thermique, la stérilisation etc.
5. Les zones de fabrication, de lavage, d'entreposage des matières premières et des produits doivent être équipées d'installations de lutte contre les rongeurs, insectes etc. afin de préserver les aliments, les additifs, le matériel, les récipients et les emballages de toute contamination.
6. Les zones de fabrication, de lavage et d'entreposage des matières premières doivent être équipées d'installations garantissant un entreposage hygiénique des aliments, des additifs, du matériel amovible et des récipients.
7. Les zones de fabrication doivent être équipées d'installations de nettoyage des matières premières et d'installations de lavage des mains avec eau courante pour le personnel.
8. Les zones de fabrication et de lavage doivent être équipées de machines/équipements et de récipients/emballages en nombre et tailles correspondant au volume de travail prévu.
9. Les machines/équipements fixes ou difficiles à déplacer, utilisés dans les zones de fabrication et de lavage doivent être localisés de façon à en rendre le nettoyage facile.
10. Les zones de fabrication et de lavage doivent être équipées d'installations garantissant l'approvisionnement hygiénique en quantité suffisante d'eau potable.
11. Les zones de fabrication et de lavage doivent être équipées de systèmes hygiéniques d'évacuation des eaux usées.
12. Des mesures doivent être prises pour faciliter le nettoyage et l'évacuation des eaux usées des sols autour des zones de fabrication, de lavage, d'entreposage des matières premières et des produits.
13. Les établissements commerciaux à vocation alimentaire doivent être équipés de vestiaires et de casiers de rangement des vêtements.
14. Les établissements commerciaux à vocation alimentaire doivent être équipés de poubelles en matériaux imperméables (matériaux résistants à la corrosion tels que des planches épaisses ou des plaques d'acier; ci-après le terme "matériaux

imperméables" est à interpréter dans ce sens), munies d'un couvercle et conçues pour empêcher des exfiltrations de liquides non hygiéniques et d'odeurs délétères.

15. Les toilettes situées dans des établissements commerciaux à vocation alimentaire doivent être équipées de systèmes pour empêcher l'incursion de rongeurs, insectes etc., et être munies d'installations indépendantes de lavage des mains avec eau courante.

II. Normes s'appliquant à chaque type d'établissement

1. Etablissements de restauration

- (1) a. Les locaux commerciaux doivent être équipés de cuisines clairement séparées des salles de service avec places assises, qui accueillent la clientèle. Toutefois, si les aliments ou les boissons servis ne sont pas destinés à une consommation sur place, la présence de salles de service avec places assises n'est pas obligatoire.
- b. Le sol des cuisines doit être en matériaux hautement imperméables (béton, l'acier inoxydable, la résine synthétique ou autres substances inoxydables imperméables à l'eau; ci-après le terme "matériaux hautement imperméables" est à interpréter dans ce sens) ou imperméables.
- c. Les murs des cuisines doivent être faits ou recouverts de matériaux imperméables ou hautement imperméables jusqu'à une hauteur d'au moins 1 mètre au-dessus du sol.
- d. Les cuisines et les salles de service doivent être surmontées d'un faux plafond, excepté dans les cas où son absence au-dessus de la salle de service n'est pas considérée comme posant de problème d'hygiène.
- e. Les cuisines doivent être équipées d'installations de nettoyage, de désinfection et de stérilisation pour le matériel, les récipients et les emballages.
- f. Les cuisines doivent être équipées d'installations de réfrigération pour l'entreposage des produits alimentaires à une température ne dépassant pas 10°C ; ces installations doivent être équipées de thermomètres placés de sorte à en rendre la lecture facile.
- g. Des installations spécifiques doivent être prévues dans une partie appropriée de la cuisine pour les produits alimentaires devant être refroidis naturellement après cuisson.

2. Salons de thé / Cafés

- (1) Les locaux commerciaux doivent être équipés de cuisines clairement séparées des salles de service avec places assises, qui accueillent la clientèle. Toutefois, si les aliments ou les boissons servis ne sont pas destinés à une consommation sur place, la présence de salles de service avec places assises n'est pas obligatoire.
- (2) Le sol des cuisines doit être en matériaux imperméables ou hautement imperméables.
- (3) Les murs des cuisines doivent être en matériaux imperméables ou hautement imperméables.
- (4) Les cuisines et les salles de service doivent être surmontées d'un faux plafond, excepté dans les cas où son absence au-dessus de la salle de service n'est pas considérée comme posant de problème d'hygiène
- (5) Les cuisines doivent être équipées d'installations de nettoyage, de désinfection et de stérilisation pour le matériel.
- (6) Les cuisines doivent être équipées d'installations de réfrigération pour l'entreposage des produits alimentaires à une température ne dépassant pas 10°C ; ces installations doivent être équipées de thermomètres placés de sorte à en rendre la lecture facile.

3. Confiseries

- (1) Les locaux commerciaux doivent être divisés en zones distinctes : fabrication d'une part, entreposage des matières premières et des produits alimentaires d'autre part, et le cas échéant lavage des récipients d'autre part, sauf si la séparation de la zone d'entreposage des matières premières et des produits n'est pas jugée nécessaire en raison du faible volume de production et s'il est possible d'entreposer les matières premières et les produits de façon hygiénique dans la zone de fabrication.
- (2) Le sol de la zone de fabrication et de la zone d'entreposage des matières premières et des produits doit être en matériaux imperméables ou hautement imperméables.
- (3) Le sol de la zone de lavage doit être en matériaux hautement imperméables et être conçu de façon à assurer une bonne évacuation des eaux usées.
- (4) Les murs des zones de fabrication et d'entreposage des matières premières et des produits doivent être fabriqués ou recouverts de matériaux hautement imperméables ou résistant à l'eau jusqu'à une hauteur d'au moins 1 mètre au-dessus du sol.
- (5) Les zones de fabrication doivent être surmontées d'un faux plafond.
- (6) Les zones de fabrication et de lavage doivent être équipées d'installations de nettoyage, de désinfection ou de stérilisation pour le matériel, les récipients et les emballages.
- (7) Les zones d'entreposage des matières premières et des produits (les zones de fabrication et celles d'entreposage lorsqu'elles ne sont pas séparées) doivent disposer de leurs propres installations de réfrigération pour y entreposer respectivement les matières premières et les produits à une température ne dépassant pas 10°C; ces installations de réfrigération doivent être équipées de thermomètres placés de sorte à en rendre la lecture facile, sauf si elles se trouvent dans la zone de fabrication ou dans la zone d'entreposage et qu'il est possible de conserver séparément les matières premières et les produits dans ces installations de réfrigération.
- (8) Les zones de fabrication doivent être équipées d'instruments ou d'installations permettant de mesurer la quantité d'additifs et d'autres matières premières nécessaires.

Annexe 3 (en rapport à l'article 2)

1. Les distributeurs automatiques doivent être situés dans des endroits propres ne posant aucun problème de maintien de l'hygiène.
2. Les distributeurs automatiques doivent être placés à l'intérieur, sauf s'ils sont protégés des intempéries par un auvent, un toit etc.
3. Les distributeurs doivent être placés dans un endroit bien éclairé et bien ventilé.
4. Les distributeurs doivent être placés dans un endroit suffisamment spacieux de sorte que le maintien de l'hygiène ne pose aucun problème.
5. Les distributeurs doivent être placés sur un sol en matériaux imperméables ou hautement imperméables et faciles à nettoyer.
6. Les distributeurs doivent être accompagnés de poubelles en matériau imperméables, conçues pour empêcher toute exfiltration de liquides non hygiéniques ou d'odeurs délétères.
7. Les distributeurs doivent être placés près d'installations fournissant de l'eau potable en quantité suffisante et de façon hygiénique.
8. Les distributeurs doivent être placés près d'installations de lavage des mains avec eau courante faciles d'accès.
9. Les distributeurs doivent être équipés d'installations d'évacuation des eaux usées lorsque cela est nécessaire.