

# **JOURNAL OFFICIEL N°282 DU 24 DéCEMBRE 2015**

Décret N° 0578/PR/MAEAMOPG du 26/11/2015 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

---

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,  
CHEF DE L'ETAT ;

Vu la Constitution ;

Vu la loi n°022/2008 du 10 décembre 2008 portant Code Agricole en République Gabonaise ;

Vu la loi n°023/2008 du 10 décembre 2008 portant politique de développement agricole durable ;

Vu la loi n° 02/65 du 05 juin 1965 organisant la Police Sanitaire en matière des maladies contagieuses du bétail ;

Vu la loi n°15/65 du 12 décembre 1965 relative à l'Inspection Sanitaire des denrées Alimentaires, Produits et sous produits d'origine animale ;

Vu le décret n°0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n°0334/PR/MAEPDR du 28 février 2013 portant attributions et réorganisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et du Développement Rural;

Vu le décret n°033/PR du 24 janvier 2014 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n°0478/PR du 11 septembre 2015 fixant la composition du Gouvernement de la République, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Le Conseil d'Etat consulté ;

Le Conseil des Ministres entendu ;

## **D E C R E T E :**

**Chapitre Ier : Des conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements de production primaire**

**Article 1er :** Les exploitants des établissements producteurs de produits primaires, de produits de la chasse et ceux effectuant des opérations de transport, d'entreposage et de manipulation de ces produits en tout lieu doivent :

- veiller à la protection de leurs produits contre toute contamination ;
- prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des végétaux et à la préservation de la santé des animaux producteurs de denrées alimentaires ;
- tenir un registre renseignant sur toutes les mesures prises en vue de rationaliser l'utilisation de tous les intrants agricoles et d'en maîtriser les dangers.

**Article 2 :** Les exploitants des établissements cités à l'article 1er ci-dessus sont soumis aux exigences suivantes :

- l'hygiène du milieu ;
- l'hygiène des équipements et du matériel en contact avec les produits alimentaires ;
- l'utilisation raisonnée des matières premières ou intrants agricoles ;
- l'hygiène de la main d'œuvre manipulant les produits agricoles ;
- l'utilisation d'eau alimentaire ;
- la lutte contre les animaux et nuisibles.

## **Chapitre II : Des conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire**

**Article 3 :** Les établissements du secteur alimentaire, produisant, entreposant et distribuant des denrées alimentaires sont soumis aux exigences suivantes :

- être implantés dans un milieu qui ne constitue pas une source de contamination pour les produits alimentaires ;
- être approvisionnés en eau de qualité alimentaire ;
- s'assurer que les opérations successives de travail respectent la marche en avant depuis le produit le moins élaboré vers le plus élaboré ou du produit le moins sain vers le plus sain ;
- respecter le non entrecroisement des courants de circulation des produits et la séparation des secteurs sains des secteurs souillés ;
- assurer l'évacuation immédiate et directe des déchets produits à chaque étape de la fabrication ;
- être régulièrement entretenus, nettoyés et désinfectés ;
- être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la sécurité des produits alimentaires ;
- mettre au point des méthodes de travail adéquates pour lutter contre les nuisibles et empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux lieux où des produits alimentaires sont préparés ;
- surveiller l'utilisation des températures appropriées pour la bonne conservation des produits alimentaires sans qu'il n'y ait de rupture de la chaîne de froid ;
- veiller au strict respect du principe d'allotement et de séparation des produits alimentaires afin d'éviter des contaminations croisées ;

-utiliser les procédés et les matériaux de conditionnement et d'emballage adaptés au produit concerné.

**Article 4 :** Les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le strict respect des dispositions en vigueur.

Les exigences hygiéniques en matière d'implantation, de conception, de construction, d'aménagement et d'agencement des locaux sont fixées par arrêté du Ministre chargé de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et de la Sécurité Alimentaire.

**Article 5 :** Les produits alimentaires, les ingrédients et tout autre matériau utilisé pour leur traitement sont soumis aux exigences suivantes :

-l'étiquetage alimentaire ;

-la présence des marques de salubrité réglementaire pour les produits animaux ou d'origine animale ;

-la production dans des établissements agréés sur le plan sanitaire par l'autorité compétente en matière de sécurité sanitaire des aliments ;

-l'exemption de toute contamination par des substances dangereuses.

**Article 6 :** Les produits primaires et alimentaires doivent être entreposés, présentés et exposés à la vente dans des conditions d'hygiène permettant de garantir leur sécurité et d'assurer un niveau de protection élevé de la santé des consommateurs.

### **Chapitre III : Des conditions de sûreté et de conformité des produits alimentaires**

**Article 7 :** Pour être considérés comme sûrs et conformes, les produits alimentaires doivent satisfaire aux exigences suivantes :

-provenir d'un établissement dûment autorisé par les services compétents ;

-ne pas présenter des anomalies organoleptiques pertinentes ;

-ne pas contenir de substances interdites administrées aux animaux producteurs de denrées alimentaires dont la liste est fixée par arrêté du Ministre chargé de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et de la Sécurité Alimentaire ;

-ne pas renfermer d'additifs alimentaires autres que ceux figurant sur la liste agréée et dans les limites autorisées ;

-ne pas contenir des résidus de médicaments vétérinaires, de produits phytosanitaires et de contaminants de la chaîne alimentaire au-delà des limites maximales autorisées ;

-être conformes aux critères microbiologiques et chimiques en vigueur ;

-être conditionnés et emballés dans des matériaux alimentaires ;

-être étiquetés et conservés conformément aux textes en vigueur.

**Article 8 :** Les moyens de transport des produits alimentaires périssables doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter pour assurer une bonne conservation.

**Article 9 :** Les produits alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportés dans des contenants adaptés.

**Article 10 :** Lorsque des contenants ont été utilisés pour transporter des produits alimentaires différents ou de différents lots, un nettoyage efficace doit être effectué entre les deux chargements pour éviter tout risque de contamination.

**Article 11** : Les personnels manipulant les produits alimentaires doivent respecter un niveau élevé de propreté et porter une tenue adaptée.

**Article 12** : Les exploitants des établissements alimentaires doivent assurer, à leur charge, une surveillance médicale de leur personnel.

**Article 13** : Il est interdit à quiconque atteint ou porteur d'une maladie susceptible d'être transmise au consommateur ou ayant des plaies infectées ou des lésions cutanées, de manipuler des produits alimentaires.

**Article 14** : Les produits de nettoyage-désinfection doivent être détenus dans des locaux réservés.

**Article 15** : Les exploitants des établissements alimentaires et des aliments pour animaux doivent mettre en place et suivre un plan de nettoyage-désinfection pour les surfaces, les installations, les équipements et les objets de leur établissement.

#### **Chapitre IV : Des dispositions diverses et finales**

**Article 16** : La violation des dispositions du présent décret expose leurs auteurs aux sanctions prévues par les textes en vigueur.

**Article 17** : Des textes réglementaires déterminent, en tant que de besoin, les dispositions de toute nature nécessaires à l'application du présent décret.

**Article 18** : Le présent décret, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, sera enregistré, publié selon la procédure d'urgence et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 26 novembre 2015

Par le Président de la République,  
Chef de l'Etat

Ali BONGO ONDIMBA

*Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement*  
Pr. Daniel ONA ONDO

*Le 1er Vice-Premier Ministre, Ministre de la Santé, de la Prévoyance Sociale et de la Solidarité Nationale*  
Paul BIYOGHE-MBA

*Le Ministre d'Etat, Ministre de l'Agriculture et de l'Entreprenariat Agricole, chargé de la mise en œuvre du programme Graine*  
Mathieu MBOUMBA NZIENGUI