

MINISTERE DE L'ELEVAGE

ARRETE N° 8333/2001

Portant réglementation des conditions d'hygiène applicables aux Etablissements de préparation, transformation, conditionnement, entreposage ou distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées au marché local

LE MINISTRE DE L'ELEVAGE

- Vu la Constitution ;
- Vu la Loi n°91-008 du 25 juillet 1991 relative à la vie des animaux ;
- Vu le Décret n°89-152 du 07 juin 1989 portant réglementation de l'administration de certains produits et contrôle des résidus toxiques dans les viandes et le lait des animaux d'élevage ;
- Vu le Décret n°93-844 du 16 novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale ;
- Vu le Décret n°97-1109 du 04 septembre 1997 relatif à l'agrément vétérinaire des Etablissements divers se livrant à l'abattage d'animaux, à la conservation, préparation, transformation et au transport des viandes, abats, issues et denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine ;
- Vu le Décret n°98-522 du 23 janvier 1998 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le Décret n°98-530 du 31 janvier 1998 portant nomination des membres du Gouvernement ;
- Vu le Décret n° 98-608 du 13 août 1998, modifié et complété par les décrets n°99-924 du 01er décembre 1999 fixant les attributions du Ministre de l'Elevage ainsi que l'organisation générale de son ministère ;
- Vu le Arrêté n°7702/97 du 29 août 1997 relatif aux conditions générales d'agrément des Etablissements se livrant à l'abattage d'animaux, à la conservation, préparation, transformation et au transport des viandes, abats, issues et denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine ;
- Vu le Arrêté n°7703/97 du 29 août 1997 relatif aux prescriptions concernant l'hygiène de l'abattage et de la découpe, les viandes destinées à être découpées, le contrôle sanitaire, le conditionnement et l'emballage des viandes fraîches.

Sur proposition du Directeur de la Santé Animale et du Phytosanitaire,

**ARRETE :**

**Article premier :** Les conditions d'hygiène réglementées dans le présent arrêté sont applicables aux Etablissements où les denrées alimentaires animales ou d'origine animale sont préparées, transformées, conditionnées, entreposées ou distribuées destinées au marché local.

**Art. 2 :** Sont soumis aux dispositions du présent arrêté :

1 — Les établissements suivants :

— les abattoirs et tueries, les ateliers de découpe de viande, les ateliers de viande hachée, les établissements de transformation (charcuterie, salaisonnerie, conserverie, plats cuisinés...) pour les viandes de toutes espèces,

- les unités de préparation, de transformation et de conditionnement des produits de pêche,
- les unités de transformation et de conditionnement des produits laitiers,
- les unités de transformation et de conditionnement des œufs et produits à base d'œufs,
- les unités de transformation et de conditionnement du miel ;

2 — les entrepôts de stockage, frigorifique ou non où sont entreposées les denrées alimentaires d'origine animale, pour les denrées alimentaires d'origine animale ;

3 — les Etablissements de distribution de denrées alimentaires d'origine animale : restaurants à caractère commercial, ou social (restaurants d'entreprise, d'administration, hospitaliers, scolaires,...), commerces détaillants (boucherie, charcuterie, poissonnerie, laiterie, traiteur...), grandes et moyennes surfaces de distribution).

## **CHAPITRE PREMIER** **DE L'AGREMENT SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS**

**Art. 3 :** Les Etablissements de préparation, transformation, conditionnement, entreposage ou distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées au marché local font l'objet d'une autorisation administrative, après avis du Service Vétérinaire, auprès du Maire de la Commune dans laquelle sont situés ces établissements.

**Art. 4 :** Toute personne responsable d'un Etablissement visé à l'article première du présent arrêté est tenue d'en faire la déclaration auprès du Service Vétérinaire et de l'autorité administrative de la commune dans laquelle est situé cet établissement.

La déclaration doit comporter :

- les noms et l'adresse du propriétaire ;
- le lieu d'emplacement de l'établissement ;
- l'autorisation d'implantation ;
- le plan de masse et de situation de l'établissement ;
- le plan des bâtiments.

**Art. 5 :** Les Etablissements visés à l'article premier du présent arrêté sont soumis à la surveillance et au contrôle permanents des vétérinaires officiels.

**Art. 6 :** Pour pouvoir être agréés, les Etablissements de préparation, transformation, conditionnement, entreposage ou distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinés au marché local, doivent satisfaire aux normes générales d'hygiène fixées par les textes réglementaires pour l'aménagement des locaux, les matériels et équipements, le personnel, le mode de fonctionnement et, les règles d'hygiène en ce qui concerne les denrées alimentaires.

**Art. 7 :** Les Etablissements de préparation, transformation, conditionnement, entreposage ou distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées au marché local doivent être tenus dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et à faciliter les inspections et contrôles.

**Art. 8 :** Le responsable de l'Etablissement de préparation, transformation, conditionnement, entreposage ou distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées au marché local doit faire procéder à des contrôles, à ses propres frais, pour vérifier la conformité de sa production aux normes sanitaires et qualitatives définies par la réglementation.

## **CHAPITRE II**

### **DES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES DANS LES ETABLISSEMENTS**

#### **Section I**

##### **De l'aménagement des locaux**

**Art. 9 :** Les locaux des établissements de préparation, transformation, conditionnement, entreposage ou distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments.

**Art. 10 :** Les dimensions des locaux doivent être suffisantes pour permettre les activités professionnelles de s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Elles doivent permettre notamment :

- a) de prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieure ;
- b) de pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;
- c) de permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du faite des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur ;
- d) d'offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par le présent arrêté ;
- e) d'être aérés et ventilés afin de permettre d'assurer la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;
- f) d'être convenablement éclairés ;
- g) d'être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage pour éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide ;
- h) de plus, les aires de stockage des déchets doivent être propres en permanence pour éviter la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

Des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les rongeurs.

**Art. 11 :** Pour assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, les locaux doivent comporter :

- a) des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à l'activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;
- b) un nombre suffisant de points de distribution d'eau.

#### **Section II**

##### **De l'hygiène des matériels et des équipements**

**Art. 12 :** Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus en permanence en état de propreté. Ils doivent être :

- construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate ;
- installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de température mentionnées à l'article 31 du présent arrêté.

### **Section III** **De l'alimentation en eau**

**Art. 13 :** L'eau utilisée dans les différents établissements doit être potable.  
L'eau utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires peut ne pas être potable.

Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

### **Section IV** **De l'hygiène du personnel**

**Art. 14 :** Les responsables des différents établissements doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments respectent les conditions édictées par le présent arrêté et sont dotés le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène alimentaire.

Les personnels appelés en raison de leur emploi à manipuler ou manutentionner des denrées alimentaires sont astreints à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

**Art. 15 :** Les personnels chargés régulièrement de la manipulation ou manutention des denrées alimentaires doivent être en bonne santé et avoir subi favorablement des contrôles médicaux périodiques.

## **CHAPITRE III** **DES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES**

### **Section I** **Des conditions d'hygiène des denrées animales ou d'origine animale**

**Art. 16 :** Les responsables des établissements visés à l'article premier du présent arrêté ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'informations en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des microorganismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

**Art. 17 :** Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.

Des précautions doivent être prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part ou de l'environnement ambiant.

**Art. 18 :** Il est interdit d'exercer dans les locaux des activités d'entreposage des denrées alimentaires d'origine animale non emballés à même le sol, et à la présence d'animaux familiers.

**Art. 19 :** Lorsque sont effectuées, dans une même structure, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent.

En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des aliments, les opérations mentionnées à l'alinéa ci-dessus et celles de préparation des aliments, peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve d'être échelonnées dans le temps et séparées par des opérations de nettoyage et de désinfection des plans de travail.

**Art. 20 :** Les matières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis, jusqu'à leur présentation aux consommateurs, doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Ces températures sont fixées à l'article 31 du présent arrêté.

**Art. 21 :** Lorsque les denrées alimentaires d'origine animale doivent être conservées au froid ou servies à basse température, la réfrigération ou la congélation doit intervenir le plus précocement possible après la fabrication de la denrée.

Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.

La décongélation ne doit des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations. La décongélation ne doit pas se faire à une température ambiante mais dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et +4°C ou pour toute autre méthode satisfaisante sur le plan hygiénique.

**Art. 22 :** Le traitement thermique des conserves doit se faire dans des autoclaves ou stérilisateur munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe pour le contrôle de la température.

**Art. 23 :** Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination.

Toutes les précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage ou du hachage des denrées. Les produits tranchés ou hachés sur place doivent être présentés en quantité aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service.

Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur stockage et de leur mise en vente.

**Art. 24 :** Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine doivent être stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements particuliers qui font l'objet d'une identification.

## **Section II** **Des déchets alimentaires**

**Art. 25 :** Les déchets alimentaires d'origine animale non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage de ces déchets et autres matières.

Les déchets alimentaires et les déchets non alimentaires doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture ou de tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène.

Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol.

**Art. 26 :** Des mesures et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient liquides ou solides.

### Section III

#### **Des dispositions relatives à la température de conservation de certaines denrées alimentaires**

**Art. 27 :** Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

- 1) sur glace fondante (0° à +2°C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants ;
- 2) à +4°C maximum : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :
  - denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ;
  - préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ;
  - produits transformés non stables à base de viande ;
  - abats, volailles, lapins ;
  - découpes de viandes ;
  - produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ;
  - préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crème pâtissière, entremets) ;
  - lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly on stable ;
  - fromages découpés ou râpés préemballés ;
  - produits décongelés ;
- 3) à +8°C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que :
  - produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés, beurres et matières grasses ;
  - desserts non stables à base de substituts du lait ;
  - produits stables à base de viande tranchée ;
- 4) à -18°C : glaces, crèmes glacées, sorbets, et tout aliment surgelé ;
- 5) à -15°C : tout aliment congelé ;
- 6) supérieur à +63°C : plats cuisinés livrés chauds au consommateur.

### CHAPITRE IV

#### **DES CONDIITONS D'HYGIENE APPLICABLES AU TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES**

**Art. 28 :** Les moyens de transport des denrées alimentaires doivent être conçus de façon à ne jamais constituer une source de pollution, de contamination ou de souillure.

Les équipements de transport pour la livraison des aliments doivent être correctement entretenus et constamment en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.

Les moyens et les équipements de transport doivent permettre si nécessaire le maintien des températures de conservation des denrées alimentaires dans les conditions de l'article 31 du présent arrêté.

## **CHAPITRE V** **DE LA SURVEILLANCE ET DU CONTROLE DES EABLISSEMENTS**

**Art. 29 :** Les Etablissements mentionnés à l'article premier du présent arrêté sont soumis au contrôle et la surveillance des vétérinaires désignés à cet effet.

L'entrée des locaux et annexes ne peut être refusée sous prétexte, de nuit comme de jour, aux agents vétérinaires chargés du contrôle. Les propriétaires ou tenanciers ne doivent soustraire aucune des denrées destinées à la consommation au moment de la visite.

**Art. 30 :** Les denrées animales ou d'origine animale saisies comme impropres la consommation sont dénaturées et détruites sous le contrôle des vétérinaires chargés du contrôle, aux frais des propriétaires.

**Art. 31 :** Des prélèvements d'échantillons des denrées animales ou d'origine animale peuvent, en toutes circonstances, être opérés par les vétérinaires officiels.

Les prélèvements nécessaires aux analyses sont obligatoires dans tous les cas où les denrées destinées au marché local paraissent falsifiées, corrompues ou toxiques.

## **CHAPITRE VI** **DISPOSITIONS FINALES**

**Art. 32 :** Les installations antérieures à la date de publication du présent arrêté ne répondant pas aux prescriptions prévues doivent faire l'objet de tous les aménagements nécessaires conformément à la réglementation en vigueur, et ce dans un délai de 3 ans.

**Art. 33 :** Les infractions aux prescriptions en matière d'hygiène prévues dans les dispositions du présent arrêté entraîneront le retrait de l'agrément, sans préjudice des sanctions applicables en matière de transport, de commerce, de police sanitaire, et celle du code pénal.

**Art. 34 :** Les modalités pratiques relatives à l'application des mesures prescrites par le présent arrêté seront, en tant que de besoin, fixées et précisées par voie réglementaire.

**Art. 35 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à celles du présent arrêté.

**Art. 36 :** Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

*Fait à Antananarivo, le 30 juillet 2001*

RAKOTONDRA SOA

SL