

JOURNAL OFFICIEL N°120 BIS DU 30 JUIN 2021

Arrêté N° 007/MAEPA du 05/03/2021 déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène relatives à la manipulation, à la préparation et à l'exposition des produits et denrées alimentaires applicables aux métiers de l'alimentation de rue

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et de l'Alimentation ;

Vu la Constitution ;

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

Vu la loi n°23/2008 du 10 décembre 2008 portant politique de développement agricole durable ;

Vu la loi n°15/65 du 12 décembre 1965 relative à l'inspection sanitaire des denrées alimentaires, des produits et sous-produits d'origine animale ;

Vu la loi n°15/2005 du 08 août 2005 portant Code des pêches et de l'aquaculture en République Gabonaise ;

Vu la loi n°7/77 du 15 décembre 1977 portant institution d'une police phytosanitaire en République Gabonaise ;

Vu le décret n°578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;

Vu le décret n°000326/PR/MAEPA du 27 août 2020 déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux métiers de l'alimentation de rue ;

Vu le décret n°0207/PR/MAEPDR du 11 juin 2014 fixant les conditions de fabrication de vente et de contrôle des produits de charcuterie ;

Vu le décret n°0208/PR/MAEPDR du 11 juin 2014 fixant les conditions d'importation des laits et des produits laitiers ;

Vu le décret n°0329/PR/MAEPSA du 02 juillet 2015 portant indication de la durée de validité et des conditions de conservation de certaines denrées alimentaires ;

Vu le décret n°334/PR/MAEPDR du 28 février 2013 portant attribution et réorganisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et du Développement Rural ;

Vu le décret n°0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, modifié par le décret n°0667/PR/MAEPDR du 10 juillet 2013 ;

Vu le décret n°000227/PR du 16 juillet 2020 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n°000228/PR/PM du 17 juillet 2020 fixant la composition du Gouvernement de la République, modifié par le décret n°00412/PR/PM du 09 décembre 2020 ;

Vu les nécessités de service ;

A R R E T E :

Article 1er : Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 7 du décret n°000326/PR/MAEPA du 27 août 2020 susvisé, fixe les conditions sanitaires et d'hygiène relatives à la manipulation, à la préparation et à l'exposition des produits et denrées alimentaires spécifiques à chaque activité de l'alimentation de rue.

Chapitre Ier : De l'objet et du champ d'application

Article 2 : Le présent arrêté a pour objet de fixer les conditions sanitaires et d'hygiène relatives à la manipulation, à la préparation et à l'exposition des produits et denrées alimentaires auxquelles doivent satisfaire les personnes physiques ou morales exerçant un métier de l'alimentation de rue, notamment en matière :

- d'aménagement ;
- de choix de l'emplacement ;
- de l'hygiène du personnel ;
- de nettoyage et désinfection du matériel et des supports de travail affectés à l'activité ;
- du respect des bonnes pratiques de préparation et d'exposition des produits et denrées alimentaires.

Article 3 : Sont notamment identifiés comme métiers de l'alimentation de rue, les activités ci-après :

- boulangerie de rue : beignets-gâteaux, galettes, croquettes, viennoiseries ;
- grillade de viande ou de poisson sous quelle que forme que ce soit ;
- rôtis de poulet ;
- sandwicheries ;
- vente de glaces en cornet, en sachet ou en pot ;
- vente de boissons chaudes : café, thé, lait, diverses bouillies ;
- vente de boissons froides : boisson locale, boisson artisanale, bissap, gingembre, lait caillé, yaourt, eau conditionnée ;
- vente de fruits et légumes ;
- vente de plats cuisinés.

Chapitre II : Des conditions sanitaires et d'hygiène

Section 1 : De l'aménagement

Article 4 : Toute personne exerçant un métier de l'alimentation de rue est notamment tenue de disposer d'un espace propre régulièrement nettoyé, d'avoir des poubelles fermées et d'utiliser des sacs poubelles.

Section 2 : De l'emplacement

Article 5 : L'emplacement doit être situé dans un environnement salubre c'est-à-dire un espace propre, loin des poubelles, des eaux usées, des eaux de ruissellement des animaux domestiques et des nuisibles tels que les rats, souris, cafards.

Il est interdit de disposer son atelier ou son étal de manière à obstruer la voie publique.

Section 3 : De l'hygiène du personnel

Article 6 : Les personnes exerçant un métier de l'alimentation de rue sont notamment tenues :

- de porter des charlottes, des masques, des gants et des tabliers propres ;
- de se laver régulièrement les mains avec du savon et de l'eau ou d'utiliser un désinfectant ;
- de ne pas porter des bijoux tels que les montres, bracelets et bagues lors de la manipulation des denrées alimentaires ;
- de ne pas présenter de plaies infectées ou de lésions cutanées, pour les personnes manipulant les denrées alimentaires.

Section 4 : Du matériel et des supports de travail

Article 7 : Pour les activités de boulangerie de rue, de vente de glaces en cornet, de glaces en sachet ou en pot, de boissons chaudes, de boissons froides, de fruits et légumes frais, les personnes sont notamment tenues :

- d'utiliser du papier aluminium ou des barquettes pour l'emballage des aliments. Il est interdit d'utiliser d'autres emballages tels que des papiers imprimés, emballages de ciment, papiers journaux ;
- d'utiliser des ustensiles de cuisine en inox propres et non rouillés ;

- d'utiliser des récipients propres destinés à entrer en contact avec les produits et denrées alimentaires ;
- d'avoir des étals propres avec une surface facile à nettoyer et désinfecter ou d'utiliser des cagettes propres, pour les fruits et légumes ;
- de procéder au nettoyage et à la désinfection des récipients et des ustensiles de cuisine après chaque utilisation.

Article 8 : Pour les activités de grillade de viande ou de poisson sous quelle que forme que ce soit, de rôti de poulet, de sandwicheries et ou de vente de plats cuisinés, les personnes sont notamment tenues :

- d'utiliser un grillage propre sans suie ni rouille, pour les activités de braise et de grillade ;
- d'utiliser du papier aluminium ou des barquettes pour l'emballage des aliments. Seul le papier alimentaire peut être utilisé pour les sandwichs. Il est interdit d'utiliser d'autres emballages tels que des papiers imprimés, emballages de ciment, papiers journaux ;
- d'utiliser des ustensiles de cuisine propres en inox et non rouillés ;
- d'utiliser des récipients propres destinés à entrer en contact avec les produits et denrées alimentaires ;
- d'utiliser des planches ou supports de découpe qui sont en bon état c'est-à-dire ni cassés ni usés ;
- d'avoir des étals propres avec une surface facile à nettoyer ;
- de procéder au lavage ou nettoyage et désinfection des récipients et des ustensiles de cuisine après chaque utilisation.

Article 9 : Il est strictement interdit d'exposer et de mettre en vente des produits et denrées alimentaires dans des brouettes.

Il est également interdit la vente ambulante des produits frais dans des bassines ou cuvettes.

Il est également interdit la vente de pain dans des caisses en bois. La vente de pain doit se faire dans des contenants en verre ou plexiglass.

Section 5 : De la préparation, l'exposition et la commercialisation

Article 10 : Les personnes exerçant un métier de l'alimentation de rue sont notamment tenues :

- de respecter les températures des produits crus, cuits ou frais qui doivent être conservés dans des réfrigérateurs ou congélateurs propres, des glacières ou tout autre récipient propre et fermé ;
- de ne pas recongeler les produits et denrées alimentaires déjà décongelés ;
- de ne pas utiliser des huiles rancies ;
- de ne pas mélanger dans un seul récipient, les différents types de produits alimentaires lors des marinades, pour les activités de braise et de grillade ;
- de veiller à ce que les clients ne touchent pas les denrées lors de leurs achats ;
- de réguler l'affluence et les distances entre clients, notamment en prenant en compte les mesures barrières ;
- d'interdire aux clients et aux personnes autres que celles exerçant l'activité, l'accès à l'intérieur du local de préparation ;
- de séparer les denrées alimentaires invendues de la veille avec celles du jour et en informer les clients.

Article 11 : Les denrées alimentaires sont exposées à la vente de manière à respecter les règles d'hygiène. A cet effet, il est interdit de mettre à la vente des denrées alimentaires à ciel ouvert sans aucun conditionnement ni emballage.

Il est interdit d'exposer les denrées alimentaires mis à la vente aux intempéries (soleil, pluies, vent).

Article 12 : Les personnes manipulant les denrées alimentaires, sont tenues dans la mesure du possible, d'éviter le contact avec les pièces de monnaie ou billets de banque, lors de l'achat par les clients. Lorsque cela le permet, elles sont tenues de prévoir une personne à cet effet.

Article 13 : Les autres conditions sanitaires et d'hygiène relatives à l'aménagement, l'emplacement l'hygiène du personnel, du matériel et des supports de travail, la préparation, l'exposition et la commercialisation, spécifiques à chaque activité de l'alimentation de rue sont détaillées dans l'annexe jointe au présent arrêté.

Chapitre III : Des dispositions diverses et finales

Article 14 : L'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire est chargée du respect des mesures prévues par le présent arrêté.

A ce titre, elle procédera à la sensibilisation et à la sanction conformément aux textes en vigueur ainsi qu'à toute autre action utile se rattachant à ses missions.

Article 15 : Le présent arrêté, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires sera enregistré, publié au Journal Officiel et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 5 mars 2021

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage,
de la Pêche et de l'Alimentation

Biendi MAGANGA MOUSSAVOU