

Arrêté n°019...../ MAEPA
déterminant les conditions sanitaires et
d'hygiène applicables aux établissements
de fabrication de glace

Visa CJM



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

Vu la Constitution ;

Vu la loi n° 15/2005 du 8 août 2005 portant Code des pêches et de l'aquaculture en République Gabonaise ;

Vu le décret n° 0294/PR/MAEPDR du 30 juin 2010 portant attributions réorganisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et du Développement Rural ;

Vu le décret n° 00292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire ;

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° 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 ;

Vu l'arrêté n° 657/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté n° 130/MEFEPPN/SG/DGPA du 19 février 2007 relatives aux critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, dans la fabrication de la glace et à bord des navires de pêche ;

Vu la décision n° 00086 MAEPSA/SG/DCAJ du 19 décembre 2014 du ministre en charge de l'Agriculture portant compétence de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire en matière de sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture ;

Vu les nécessités de service ;

ARRETE

Article 1^{er} : Le présent arrêté, pris en application des dispositions des articles 3 et 4 du décret n°578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015 susvisé, détermine les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements de fabrication de glace.

Chapitre I^{er}: Des dispositions générales

Section 1 : De l'objet et du champ d'application

Article 2 : Le présent arrêté a pour objet de fixer les conditions sanitaires et d'hygiène auxquelles doivent satisfaire les établissements de fabrication de glace en matière de production et de manipulation:

- de la glace destinée à la conservation et la réfrigération des produits et denrées alimentaires, notamment les produits issus de la pêche et aquaculture ;
- des glaçons alimentaires.

Section 2: Des définitions

Article 3 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

- **agrément sanitaire** : document obligatoire, délivré par l'autorité compétente, pour tous les établissements préparant, transformant ou entreposant et distribuant des denrées et produits alimentaires d'origine animale ou végétale ;
- **autocontrôle sanitaire** : plan de maîtrise des risques sanitaires mise en place par un opérateur économique pour vérifier la bonne maîtrise de ces risques ;
- **autorité sanitaire compétente** : autorité officiellement chargée par le Gouvernement de contrôler la qualité sanitaire des aliments, l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire;
- **bonnes pratiques d'hygiène (BPH)** : toutes les pratiques concernant les conditions et mesures nécessaires à assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire ;
- **glace/glaçon** : eau à l'état solide. La glace destinée à la conservation et la réfrigération des produits et denrées alimentaires peut prendre plusieurs formes : en barre, en grain ou en écaille. Les glaçons alimentaires sont ceux destinés à la consommation humaine ;
- **eau potable** : eau n'affectant pas la santé des consommateurs, ne présente pas d'incidence physicochimique, bactériologique ou biologique et ne renferme pas des substances toxiques ou indésirables au-dessus des normes, conformément à la réglementation en vigueur ;
- **eau propre** : eau ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de planctons marins toxiques en quantité susceptible d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ;
- **réfrigération** : processus permettant de refroidir et de maintenir des denrées ou produits une température basse située entre 0 et 4°C.

CHAPITRE II : Des conditions générales d'inspection

Article 4 : La glace doit provenir d'un établissement bénéficiant d'un agrément sanitaire délivré par l'autorité sanitaire compétente, selon les dispositions prévues par la réglementation en vigueur.

Les modalités d'obtention de l'agrément sanitaire sont prévues par les textes en vigueur.

Article 5: L'agrément sanitaire atteste que l'établissement de fabrication de glace respecte les conditions sanitaires et d'hygiène énoncées dans le présent arrêté.

Article 6 : L'inspection et le contrôle des établissements de fabrication de glace sont effectués régulièrement par les services de l'autorité sanitaire compétente, qui ont un accès libre auxdits établissements et à toute documentation en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Chapitre III : Des bonnes pratiques d'hygiène

Article 7 : Les établissements de fabrication de glace doivent être situés dans un environnement salubre et éloignés des endroits susceptibles d'être envahis notamment par des odeurs désagréables, la fumée et les poussières.

Article 8 : L'aménagement d'un établissement de fabrication de glace doit notamment prévoir:

- des bâtiments ou des installations résistants et régulièrement tenus en bon état d'entretien en vue de prévenir la contamination de la glace par des eaux usées, des vapeurs, tout autre type de déchet et souillure ainsi que par la présence de rongeurs ou d'autres animaux indésirables ;
- un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer, disposé en pente pour faciliter l'écoulement des liquides ;
- un espace de travail suffisant pour travailler de façon hygiénique ;
- des murs résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- un éclairage suffisant.

Article 9 : Les établissements de fabrication de glace doivent disposer d'un dispositif d'adduction et, si nécessaire, d'une installation permettant l'approvisionnement et le stockage d'eau potable, conformément aux dispositions de l'arrêté n°130/MEFEPPN/SG/DGPA du 19 février 2007 susvisé.

Article 10 : Les établissements de fabrication de glace doivent disposer d'au moins un vestiaire.

Article 11 : Les lavabos doivent être placés aussi bien au niveau des cabinets d'aisance que dans la salle de manutention et approvisionnés en eau courante.

Ils sont équipés d'une commande non manuelle et pourvus en savon et en désinfectant pour les mains.

Les lavabos doivent être munis d'essuie-mains à usage unique ou de dispositifs de séchage à commande non manuelle.

Article 12 : Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où la glace est manipulée ou entreposée et sont munis de cuvettes et de lave-mains à commande non manuelle.

Article 13 : La glace utilisée pour la réfrigération et la conservation des produits et denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau propre.

L'eau servant à fabriquer les glaçons alimentaires doit être potable.

Article : La glace doit être fabriquée, manipulée, stockée, conditionnée et commercialisée de manière à éviter toute contamination.

Article 14 : Le gérant d'un établissement de fabrication de glace est tenu d'assurer un autocontrôle sanitaire, notamment par la réalisation d'analyses d'eau et de glace au moins une fois par an.

Les résultats de l'autocontrôle sont consignés dans un registre tenu à la disposition des services compétents de l'autorité sanitaire compétente.

Article 15: Les locaux de production et d'entreposage de la glace doivent être maintenus en état de propreté et désinfectés régulièrement, selon un programme défini et mis à disposition des services compétents de l'autorité sanitaire compétente.

Aucun objet ou produit susceptibles de nuire à la bonne qualité de la glace doit y être présent.

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection de ces locaux doivent être conformes à la réglementation en vigueur et leur utilisation ne doit pas transmettre à la glace des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

Article 16: Le matériel de manutention de la glace doit être résistant à la corrosion, propre, lisse et facile à nettoyer et à désinfecter.

Il doit être entreposé ou rangé de manière à éviter toute contamination susceptible de nuire à la qualité de la glace.

Article 17: Les locaux doivent être exempts de rongeurs, insectes ou toute autre vermine. La présence d'animaux domestiques est interdite.

Article 18 : La manipulation de la glace est interdite à toute personne :

- atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une quelconque partie du corps.

Article 19 : Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Le personnel qui manipule la glace est tenu déporter des vêtements de travail et des bottes propres ainsi que des gants adaptés.

Le personnel est tenu de porter des bottes propres ou préalablement désinfectés pour accéder au local de stockage de la glace.

Article 20 : Il est interdit au personnel de manger, fumer, boire, cracher ou d'avoir tout autre comportement susceptible d'entraîner la contamination de la glace.

Chapitre IV : Des dispositions diverses et finales

Article 21: Toutes les infractions aux prescriptions du présent arrêté seront constatées et poursuivies, conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Article 22: Le Directeur Général de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Article 23 : Le présent arrêté, qui abroge toutes les dispositions antérieures contraires, sera enregistré, publié au Journal Officiel et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 16 SEP. 2020

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage,
de la Pêche et de l'Alimentation.


Biendi MAGANGA-MOUSSAVOU

