

Affaire -

DRFC

MINISTERE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES,  
DU BUDGET ET DE LA PRIVATISATION

REPUBLIQUE GABONAISE  
UNION-TRAVAIL-JUSTICE

-----  
**DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE  
ET DE LA CONSOMMATION**

**ARRETE N° 426** /MEFBP/DGCC

Fixant les conditions de transport et de conservation  
des produits et denrées alimentaires.

**LE MINISTRE D'ETAT,  
MINISTRE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES,  
DU BUDGET ET DE LA PRIVATISATION**

Vu la Constitution ;

Vu le décret n° 715/PR du 04 septembre 2004 fixant la composition du  
Gouvernement de la République ;

Vu le décret n° 1207/ PR/ MINECOFIN du 17 novembre 1977 portant  
attributions et organisation du Ministère de l'Economie et des Finances,  
ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n°000665/PR/MEFBP du 09 août 2004 portant création,  
attributions et organisation de la Direction Générale de la Concurrence et de la  
Consommation ;

Vu la loi n° 29/63 du 15 juin 1963 portant réglementation des prix en  
République gabonaise ;

Vu la loi n° 14/98 du 23 juillet 1998 fixant le régime de la concurrence en  
République gabonaise ;

Vu la loi n° 21/63 du 31 mai 1963 portant Code Pénal de la République  
Gabonaise, en ses articles 318 à 322 ;

Vu l'ordonnance n° 50/78 du 21 août 1978 portant contrôle de la qualité des  
produits et denrées alimentaires et répression des fraudes ;

Vu le décret n° 1520/PR/MFEBP/MCIPMEPMIA du 30 décembre 1998 portant  
définition du lieu unique agréé devant servir au contrôle conjoint des produits et  
denrées alimentaires d'importation à l'état congelé ;

Vu le décret n°001521/PR/MFEBP/MCIPMEPMIA du 30 décembre 1998, portant  
visite, contrôle de la qualité, prise d'échantillons, contrôle douanier des  
conteneurs des produits et denrées alimentaires congelés d'importation avant  
toute mise en consommation ;

*[Signature]*

Vu l'arrêté n° 002377/ MCIRS/SG/DGCN du 17 mars 1994 réglementant la mise à la consommation des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté n°000565/MCDIIR/SG/DGCN du 30 juillet 2002 instituant un contrôle spécifique permanent des denrées alimentaires, produits et services soumis à la consommation ;

Vu les nécessité de service.

## **ARRETE :**

### **CHAPITRE 1<sup>er</sup> : DES DISPOSITIONS GENERALES**

**ARTICLE 1<sup>er</sup> :** Le présent arrêté pris en application notamment des dispositions des articles 2 et 3 de l'ordonnance n° 50/78 du 21 août 1978 susvisée, a pour objet de fixer les conditions de transport et de conservation des produits et denrées alimentaires.

**ARTICLE 2 :** Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à toutes les opérations relatives aux importations, à la fabrication, au stockage et à la distribution des produits et denrées alimentaires.

Les mêmes dispositions s'appliquent également, aux opérations de transport des mêmes produits et denrées alimentaires.

**ARTICLE 3 :** Sont interdites, la détention et la commercialisation de tout produit et denrée alimentaire dont la Date Limite de Consommation est dépassée.

**ARTICLE 4 :** La Date Limite de Consommation (**DLC**) est indiquée sur les produits par la mention « **à consommer jusqu'au** ». Lorsque cette date est dépassée, le produit est impropre à la consommation et ne doit plus être proposé à la vente.

### **CHAPITRE II : DE L'HYGIENE DU TRANSPORT**

**ARTICLE 5 :** Le moyen de transport des produits et denrées alimentaires doit être :

- spécialement adapté et doté d'un équipement nécessaire à la bonne conservation desdits produits et denrées alimentaires;
- conçu, aménagé et entretenu afin de protéger ces produits et denrées alimentaires des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer pendant toute la durée du transport.

**ARTICLE 6 :** Les engins et le matériel utilisés pour le transport des produits et denrées alimentaires doivent être maintenus en bon état d'entretien et constamment tenus en bon état de propreté.

### CHAPITRE III : DE L'ENTREPOSAGE

**ARTICLE 7 :** Les produits et denrées alimentaires entreposés doivent être introduits à l'intérieur des locaux d'entreposage de manière à éviter tout risque de contamination et à respecter la marche en avant pour une bonne rotation des stocks. Ils doivent être maintenus dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation

**ARTICLE 8 :** les dispositions de l'article 7 ci-dessus s'appliquent :

- aux établissements assurant l'entreposage des produits et denrées alimentaires destinés à la consommation et accomplissant ou non des opérations de conditionnement, d'emballage ou de réemballage ;
- aux établissements préparant, traitant, transformant ou manipulant des produits et denrées alimentaires en vue de leur mise sur le marché.

**ARTICLE 9 :** Ces établissements sont tenus de maintenir leurs locaux dans un état de propreté et d'hygiène compatible avec la manutention, l'entreposage et l'emmagasinage des produits et denrées alimentaires.

Ils sont en outre tenus d'observer scrupuleusement les températures prescrites à l'article 12 ci-dessous, même lorsque ces produits et denrées alimentaires sont conditionnés ou emballés.

**ARTICLE 10 :** Il est interdit :

- d'entreposer les produits et denrées alimentaires emballés dans le même local que les denrées animales ou d'origine animale nues ;
- de placer à même le sol tout produit ou denrée alimentaire emballé ou non.

### CHAPITRE IV : DES TEMPERATURES DE CONSERVATION DES PRODUITS ET DENREES ALIMENTAIRES

**ARTICLE 11 :** Les produits et denrées alimentaires doivent être maintenus, jusqu'à leur vente au consommateur final, en tous points du circuit de distribution, à une température appropriée leur permettant de conserver leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

**ARTICLE 12 :** Les produits et denrées alimentaires doivent être conservés pendant l'entreposage, le transport et la mise en vente, aux températures suivantes :

de 0°C à plus de 2°C sur glace fondante pour les produits de la pêche frais ou décongelés et produits de crustacés et mollusques cuits réfrigérés, à l'exception des coquillages vivants ; .

à 2° C pour les viandes hachées et préparations de viandes hachées ;

à 3°C pour les abats et préparations de viandes en contenant ;

à 4°C : - pour les autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue ;  
- pour les viandes de volailles, lapin, gibier ;  
- pour les ovo produits à l'exception des produits Ultra Haute Température (UHT) ;  
- pour les végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi ;  
- pour le lait cru livré en l'état à la consommation.

à 5° C pour les œufs réfrigérés ;

à 6° C pour le lait pasteurisé ;

à 7°C pour les viandes d'animaux de boucherie et les viandes de gibier ;

à 10 ° C pour le lait cru destiné à l'industrie ;

à moins 18° C pour les glaces, crèmes glacées, sorbets, produits de la pêche congelés et tout aliment surgelé ;

à moins de 12° C pour tout aliment congelé ;

au-dessus de 63°C pour les plats cuisinés chauds livrés chauds au consommateur.

Pour tous les produits suivants, les températures de conservation sont celles dûment définies par le fabricant ou le conditionneur. Il s'agit notamment :

- des produits laitiers frais : yaourts, crème et fromage frais, etc. ;
- de divers produits transformés à base de viande, des plats cuisinés et des préparations culinaires (viande, poisson), des produits à base de poisson ;
- de divers produits à base de lait tels que les crèmes, les pâtisseries, pâtisseries fraîches, les entremets et fromages affinés.

**ARTICLE 13** : Le transport réalisé dans les conteneurs aériens ou maritimes sans transbordement de marchandises, doit être effectué en toute conformité avec les températures réglementaires prévues à l'article 12 ci-dessus.

Pendant toute la durée du transport et/ou de l'entreposage, des thermomètres indiquant les températures réglementaires de conservation des produits et denrées alimentaires doivent être visibles et en permanence, accessibles à tout agent habilité.

**ARTICLE 14** : Il est interdit de rompre la chaîne du froid des produits et denrées alimentaires pendant toutes les opérations d'importation, de transport, de stockage et de mise en vente.

Il y a rupture de la chaîne du froid d'un produit ou d'une denrée alimentaire donné lorsque ledit produit ou ladite denrée alimentaire a été conservée à une température différente de celle indiquée à l'article 12 ci-dessus.

## **CHAPITRE V : DE L'HYGIENE DU PERSONNEL**

**ARTICLE 15** : Les personnels appelés à manipuler des denrées alimentaires ne doivent porter ni bijoux, ni badges accrochés aux vêtements, ni montre. Ils sont tenus à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Ils doivent porter des vêtements adaptés et doivent éviter de contaminer les denrées alimentaires en s'abstenant de manger ou de mâcher quoi que ce soit pendant les heures de service.

Ces personnels doivent en outre être vaccinés contre le tétanos et le BCG et subir un examen médical tous les ans auprès d'un médecin agréé, à l'issue duquel il leur est délivré un certificat médical attestant de leur parfait état de santé.

Tout agent reconnu malade après les contrôles requis par le médecin ou porteur de germes transmissibles, doit être immédiatement et systématiquement écarté de la manipulation des produits et denrées alimentaires.

**ARTICLE 16** : Les établissements assurant le transport et ou la conservation des produits et denrées alimentaires répondent des conséquences dommageables imputables à l'inobservation des règles en matière d'hygiène du personnel.

## **CHAPITRE VI : DES AUTOCONTROLES ET DES VERIFICATIONS**

**ARTICLE 17** : Les établissements assurant le transport et la conservation des produits et denrées alimentaires sont tenus de procéder à des auto-contrôles et à des vérifications réguliers, afin de s'assurer que les conditions de transport, d'entreposage et de conservation desdits produits et denrées alimentaires sont conformes à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène.

**ARTICLE 18** : Ces établissements doivent communiquer aux agents habilités, chaque fois que requis, les informations relatives à la nature, à la périodicité et aux résultats des auto-contrôles et des vérifications réalisés selon les principes en vigueur.

## **CHAPITRE VII : DE LA TRACABILITE**

**ARTICLE 19** : Les établissements assurant le transport et ou la conservation des produits et denrées alimentaires sont tenus de consigner dans un registre ou un système équivalent, toutes les informations permettant de remonter à l'origine des produits et denrées alimentaires commercialisés, ainsi que celles relatives à leur destination immédiate. Ce registre ou système équivalent doit être, chaque fois que requis, mis à la disposition des agents habilités.

**ARTICLE 20** : Les établissements assurant le transport et/ou la conservation des produits et denrées alimentaires sont tenus également de mettre en place un système permettant de cerner la traçabilité des produits reconditionnés ou remballés par eux.



**ARTICLE 21 :** Tout importateur de produits ou denrées alimentaires doit présenter au préalable à la Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation une déclaration d'importation dûment remplie et accompagnée d'une facture pro forma établie par son fournisseur.

**ARTICLE 22 :** La durée de validité de la Déclaration d'importation est de trois (3) mois pour compter de sa date de signature par le Directeur Général de la Concurrence et de la Consommation.

Les Déclarations inexactes constituent une fraude réprimée conformément à l'article 26 du présent arrêté.

**ARTICLE 23 :** La Déclaration d'importation a pour but de :

- promouvoir l'assurance qualité par la prévention des risques d'importation de produits et denrées alimentaires impropres à la consommation ;
- permettre à la Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation de disposer et d'exploiter en temps réel les données statistiques fiables sur les importations des produits et denrées alimentaires.

**ARTICLE 24 :** Après les contrôles effectués par le personnel habilité, le Directeur Général de la Concurrence et de la Consommation délivre suivant le cas : soit une Autorisation de Mise à la Consommation, soit un Certificat de Saisie pour destruction, soit une Mise en Consigne pour un prélèvement aux fins d'analyse en laboratoire.

La délivrance de l'autorisation de mise en consommation par le Directeur Général de la Concurrence et de la Consommation se fait après examen d'un dossier comprenant les originaux des documents suivants :

- les factures pro-forma des fournisseurs ;
- le connaissement, la lettre de transport aérien ou la lettre de voiture indiquant la désignation des produits et denrées alimentaires à transporter, leur état physique, leur lieu de départ et leur destination ;
- le certificat d'origine ;
- le certificat sanitaire avec indication claire du mois et de l'année de congélation.

**ARTICLE 25 :** Tout transporteur maritime est tenu de communiquer au Service compétent de la Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation, un exemplaire de son manifeste de bord, indiquant pour chaque desserte, l'itinéraire prescrit à son navire ainsi que les quantités et les dénominations précises des marchandises ayant pour destination finale un port du Gabon.

## **CHAPITRE VIII : DES SANCTIONS**

**ARTICLE 26 :** La violation des dispositions du présent arrêté expose les contrevenants à des sanctions administratives et/ou pécuniaires.



