

JA

REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN

PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE

DECRET N° 85-243 du 14 Juin 1985

relatif à l'hygiène de la Production et de
la Commercialisation des denrées alimen-
taires.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,
CHEF DE L'ETAT, PRESIDENT DU
CONSEIL EXECUTIF NATIONAL,

- VU l'ordonnance N° 77-32 du 9 Septembre 1977 portant promulgation de la Loi Fondamentale de la République Populaire du Bénin et les Lois Constitutionnelles qui l'ont modifiée ;
 - VU le décret N° 84-322 du 3 Août 1985 portant composition du Conseil Exécutif National **et de son Comité Permanent** ;
 - VU la Loi N° 84-009 du 15 Mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires et notamment son article 13 ;
 - VU l'ordonnance N° 75-21 Mars 1975 fixant la composition du Cabinet du Président de la République et la structure des Ministères ;
 - VU l'avis de la commission Nationale du Codex Alimentarius et du Comité Technique de contrôle des Denrées Alimentaires ;
 - SUR rapport des Ministres du Développement Rural et de l'Action Coopérative, de la Justice, Chargé de l'Inspection des Entreprises Publiques et Semi-Publiques ;
- LE Conseil Exécutif National entendu en sa séance du 5 Juin 1985,

D E C R E T E :

Article 1er. - Le présent décret a pour objet de régler l'hygiène de la récolte de la production, de la préparation, du transport, de la conservation, du stockage, de la distribution, de la mise en vente et de la vente des denrées alimentaires tant en ce qui concerne les établissements ou le personnel qui y travaille que les conditions de manipulation et des caractéristiques microbiologiques, hygiéniques, physico-chimiques et organoleptiques des denrées alimentaires

Section I - Prescriptions applicables à la récolte, à la préparation au transport et à l'utilisation des matières premières

Article 2. - Il est interdit d'utiliser ou de destiner à l'utilisation dans les industries ou commerces de l'alimentation, des matières premières pour lesquelles les opérations de récolte, de préparation, de transport ou d'utilisation ne sont pas conformes aux règles fixées aux articles 3 à 5 ci-après.

.../...

Article 3.- Les matières premières doivent avoir été obtenues conformément aux dispositions législatives et réglementaires applicables en matière d'abattage des animaux de boucherie, de gibier d'élevage et de volailles.

Toutes les matières premières doivent être conformes aux prescriptions légales concernant les contaminants et les substances indésirables. Elles devront en outre être conformes lorsqu'elles existent, aux spécifications microbiologiques qui seront fixées par arrêtés interministériels.

Article 4.- Les matières premières doivent être protégées contre toutes contaminations par les insectes, rongeurs et autres animaux; les déchets humains ou animaux et par autre source pouvant constituer un risque pour la santé des consommateurs.

Dans les zones de culture, l'eau utilisée pour l'irrigation doit notamment être spécialement surveillée pour éviter autant que possible les contaminations.

Article 5.- Les équipements, le matériel et les locaux destinés aux opérations de récolte, de production, de préparation, le transport ou le stockage des matières premières doivent être de telle sorte qu'ils ne constituent pas un foyer de contamination pour ces produits. Ils doivent notamment permettre un nettoyage complet et un entretien satisfaisant.

Les dispositions figurant aux articles 6 à 20 sont en outre applicables aux matières premières.

SECTION II - Prescription applicables aux locaux et équipements des entreprises de transformation, de stockage, de conditionnement et de distribution de gros ou de détail

Article 6.- Les locaux et leurs annexes doivent être de dimensions suffisantes en égard au but visé et éviter l'entassement du matériel et du personnel.

Les locaux doivent être conçus de manière qu'ils soient protégés contre les pollutions extérieures notamment celles provoquées par les intempéries, les afflux d'eau et par la pénétration et l'installation des insectes, des rongeurs et autres animaux.

L'accès des animaux domestiques y est interdit.

En outre les locaux et annexes ne doivent pas communiquer directement avec les vestiaires, cabinets d'aisance ou salle d'eau.

Article 7.- Les Zones de réception et d'emmagasinage des matières premières doivent, chaque fois que cela est possible, être séparées de celles où s'opèrent la préparation et le conditionnement du produit fini de façon à éviter toute contamination de ce dernier. Les zones et les sections utilisées pour l'emmagasinage, la fabrication ou la manutention de produits comestibles doivent être séparées et distinctes de celles qui sont utilisées pour les matières non comestibles. La Zone de manutention des produits alimentaires doit autant que possible être séparée des locaux utilisés à des fins d'habitation.

La manipulation des dentées élaborées chaudes ne devra pas être faite à proximité de celles qui sont froides ou des matières premières sauf au moment de l'utilisation de ces dernières.

Article 8.- Le sol, les murs et cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, sont revêtus de matériaux durs résistant aux choc, imperméables imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue ainsi que les plafonds doivent être recouverts, à défaut desdits matériaux, de peinture refaite périodiquement.

Les angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

Article 9.- Les locaux doivent comporter une installation assurant l'approvisionnement en eau froide et chaude exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante.

Article 10.- Toutes les conduites et canalisations d'évacuation des déchets (y compris les réseaux d'égout) doivent être suffisamment importantes pour assurer l'évacuation des effluents pendant les périodes de pointe.

Toutes les conduites doivent être étanches et dotées de siphons et de regards adéquats. Les effluents doivent être évacués de manière à ne pas contaminer les réseaux d'alimentation en eau potable.

Article 11.- Les locaux doivent être en permanence éclairés et bien ventilés. Dans les zones où du matériel engendre une chaleur excessive ou des fumées des vapeurs, ou des aérosols contaminants, une aération spéciale et un système d'évacuation approprié doivent être installés afin que des émanations ne constituent pas une source d'altération pour les denrées.

Par ailleurs, une bonne ventilation doit être assurée afin d'empêcher la formation d'eau de condensation ou le développement sur les parties hautes des locaux, de moisissures susceptibles de tomber et de souiller les aliments.

Les ampoules et appareils suspendus au-dessus des denrées alimentaires doivent être installés de façon à les empêcher d'être une source de contamination ou d'apport d'éléments étrangers pour les aliments.

Article 12.- Tous les établissements conformément aux normes doivent comporter, pour le personnel des installations sanitaires en nombre suffisant, comprenant lavabos, douches, vestiaires, et cabinets d'aisance avec chasse bien éclairés, ventilés, maintenus en tout temps dans de bonnes conditions d'hygiène et ne donnant pas directement sur les salles de manutention des denrées alimentaires.

Les lavabos doivent être placés bien en évidence à la sortie des cabinets d'aisance et à proximité des zones de travail. Ils doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée à une température appropriée, obtenue à partir de robinets ne pouvant être actionnés à la main, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ou d'appareils automatiques de séchage à air chaud. Dans la zone des cabinets d'aisance, des avis doivent être apposés prescrivant au personnel de se laver les mains en sortant des lieux d'aisance.

Article 13.- La conservation éventuelle des denrées altérables ou congelées utilisées ou préparées dans ces établissements doit se faire en chambre froide ou autres appareils frigorifiques réglés à la température appropriée telle que prévue par arrêtés interministériels. Les revêtements intérieurs des chambres froides sont conçus et réalisés de manière à être faciles à nettoyer et à désinfecter : ils doivent être construits

en matériaux imputrescibles et résistants aux chocs et ne doivent en aucune façon ni altérer les denrées, ni les rendre nuisibles à la santé.

Les installations de froid doivent être réalisées de telle sorte que la température de l'air permette le maintien des températures de conservation, en tous points du produit, pour chaque catégorie de denrées. Ces installations de froid sont munies d'un thermomètre qui peut être consulté facilement et dont la partie thermosensible est placée de telle façon qu'il soit possible de mesurer la température au point le plus haut ou au niveau du thermostat.

Article 14.- Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les denrées visées à l'article 2 doivent satisfaire à la réglementation concernant les matériaux au contact des aliments.

Le matériel et les ustensibles doivent être conçus et construits de façon à éviter les atteintes à l'hygiène et de telle sorte que le nettoyage s'effectue facilement et intégralement. En particulier, les surfaces au contact des aliments doivent être lisses, exemptes de trous, de crevasses et d'écaillures, spécialement en ce qui concerne les surfaces en bois ; elles doivent résister à l'action des produits alimentaires et aux opérations de nettoyage normal. Les tables en bois utilisées pour la découpe des viandes doivent être soigneusement grattées et désinfectées à la fin de chaque journée de travail. En outre, l'équipement fixe doit être installé de façon que le nettoyage puisse s'effectuer facilement et intégralement.

Article 15.- Les équipements destinés à réaliser l'assainissement thermique autre que la simple cuisson des denrées doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement de la température et de la durée du maintien de celle-ci. Les enregistrements sont conservés à la disposition des agents de contrôle pendant la durée normale de vie de la denrée ainsi traitée.

Article 16.- Les locaux et le matériel utilisés pour la manipulation des denrées doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée de travail et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

Toutefois les machines à production continue pourront n'être nettoyées et désinfectées qu'en fin de travail ou en cas de doute sur leur état de propreté sans toutefois que les nettoyages effectifs soient distants de 24 heures à une semaine au plus selon les produits traités.

Le matériel, une fois nettoyé, doit être placé à l'abri de toute source de pollution jusqu'à nouvelle utilisation.

Article 17.- Le matériel entrant en contact avec les denrées ne peut être nettoyé et désinfecté que suivant des procédés et avec des produits conformes à la réglementation.

La désinfection des locaux en particulier par la dispersion d'aérosols, ne peut être faite que lorsque toute activité de production de transformation ou de conditionnement a cessé et à condition que les denrées qui s'y trouvent soient efficacement protégées.

Le balayage à sec des locaux est interdit.

Article 18.- Les déchets, rebuts et détritrus de toutes sortes doivent être fréquemment évacués des zones de travail au cours des opérations ; pour ce faire ils sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un "couvercle rabattable actionné à l'aide d'une pédale maintenu fermé entre chaque usage, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service ce récipient doit être placé dans un local, réservé à cet usage situé hors des lieux de manipulation des denrées.

Article 19.- Les objets ou produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux doivent être entreposés dans des salles ou des armoires distinctes fermant à clé. Les mêmes dispositions s'appliquent aux produits d'entretien et de nettoyage qui doivent être utilisés sans risquer de contaminer les denrées.

Article 20.- Les opérations de préparation et de transformation des denrées ainsi que les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans des conditions de nature à empêcher toute contamination, altération, détérioration ou prolifération de microorganismes.

SECTION III - Prescriptions applicables aux denrées

Article 21.- Les denrées ne doivent en aucun cas entrer en contact direct avec le sol ni être manipulées dans des conditions qui risquent de les contaminer.

Article 22.- A l'exception des denrées naturellement protégées par une enveloppe ou une peau enlevée avant consommation, les produits alimentaires finis doivent, au moment de la vente, être protégés des contaminations de toute nature par une matière isolante présentant toute garantie hygiénique et entourant complètement la denrée.

Article 23.- Les feuilles, récipients et autres matériaux d'emballage doivent être propres et être conformes à la réglementation applicable aux matériaux d'emballage.

Article 24.- Les denrées prêtes à la vente, doivent être stockées ou mises en vente dans les conditions évitant toute altération ou contamination.

Elles ne peuvent en particulier être exposées à une hauteur inférieure à 70 cm. Les denrées qui ne sont pas naturellement protégées ou qui ne sont pas vendues emballées doivent être séparées du public au moyen de vitres ou de cloisons munies de grillage à mailles fines ou de toute autre matière, afin qu'aucune pollution ne puisse en résulter.

Article 25.- Les denrées altérables et congelées doivent être stockées ou mises en vente en chambre froide dans les conditions prévues à l'article 13 ou en vitrines frigorifiques équipées de la même manière que les chambres froides.

Article 26.- Les denrées prêtes à la vente doivent être conformes aux spécifications microbiologiques fixées par arrêtés interministériels.

Article 27.- Les responsables d'établissements où sont manipulées des denrées doivent désigner une personne qui sera chargée plus particulièrement de veiller au respect des règles d'hygiène fixées au présent décret.

Les responsables des établissements où sont élaborées des denrées soumises à des spécifications microbiologiques doivent faire procéder, dans des laboratoires agréés par l'alimentation (voir l'article 14 du décret N° 85-238 du 14 Juin 1985 organisant la recherche et la constatation des infractions à la loi N° 84-009 du 15 Mars 1984 et réorganisant les mesures administratives prises en application de la dite loi) à des contrôles périodiques de la conformité à ces spécifications.

Les résultats de ces contrôles sont tenus pendant un an à la disposition des agents chargés du contrôle à moins que la durée de vie de la denrée soit plus longue, auquel cas ils sont conservés jusqu'à la date limite de cette durée de vie.

SECTION VI - Prescriptions applicables au personnel

Article 28.- Les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler des denrées sont astreintes à la plus grande propreté vestimentaire et corporelle. Les vêtements et coiffures de travail doivent être spécialement affectés à cet usage. Ils sont portés à la place du sur les vêtements de ville. Ils doivent être de nature à permettre d'éviter la contamination des aliments.

I. Il est interdit de cracher, de faire usage de tabac, de manger et de boire dans les locaux où sont manipulées les denrées.

Article 29.- La manipulation des denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer.

Les personnes affectées à la manipulation des denrées doivent être soumises à un examen préliminaire, à des examens périodiques et à des vaccinations prévus par arrêtés du Ministre de la Santé Publique. Ces mêmes arrêtés pourront établir des listes des maladies et affections qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer les denrées.

Section V - Dispositions applicables aux transports

Article 30.- Les moyens de transport utilisés pour les denrées ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination ou d'altération de ces denrées.

Ils doivent être dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport des animaux vivants ou des marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer lesdites denrées.

Toutefois, des règles particulières peuvent être édictées par un des arrêtés prévus à l'article 36 ci-après en ce qui concerne le transport simultané ou successif de certaines marchandises ou certaines denrées.

Ils devront être correctement nettoyés après chaque usage.

Article 31. Les denrées altérables ou congelées devront être transportées dans des conditions de température appropriées.

Article 32. - Au cours des opérations de chargement et de déchargement, les denrées qui ne sont pas contenues dans un emballage résistant les enveloppant complètement ne doivent jamais être déposées à même le sol.

Toutes précautions doivent être prises pour que les denrées introduites dans les engins de transport ne soient pas en contact direct avec le plancher, lorsqu'elles ne sont pas contenues dans un emballage les enveloppant complètement.

SECTION V - Cas particuliers des marchés et des activités commerciales de plein air

Article 33. - Les dispositions des sections II et III s'appliquent intégralement aux marchés fixes et aux installations fixes situées à l'extérieur des magasins, à l'exception de celles contenues dans les articles 6, 8, 11, 12 et 17 2° alinéa.

Les denrées devront être efficacement protégées contre le soleil et les intempéries.

Article 34. - Les marchés de plein air et des ventes ambulantes doivent permettre une protection efficace des denrées contre le soleil et les intempéries ainsi que contre les mouches et insectes.

Les installations ne devront pas être de nature à constituer un risque de contamination ou d'altération des denrées.

Les dispositions des articles 14, 16, 17 1er alinéa, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 et 26 du présent décret sont en outre applicables.

Article 35. - Les denrées altérables commercialisées sur les marchés de plein air ou par vente ambulante devront être soumises à une réfrigération appropriée par emploi de glace, ou de tout autre moyen.

SECTION VI - Dispositions générales

Article 36. - Des arrêtés pris par le Ministre du Développement Rural et de l'Action Coopérative, conjointement le cas échéant, avec les Ministres intéressés, pourront après avis de la commission nationale du Codex Alimentarius ou du Comité Technique de Contrôle des denrées alimentaires ;

a) Etablir et modifier les méthodes et spécifications microbiologiques ainsi que les températures de conservation des denrées.

b) prévoir des dispositions particulières applicables à certaines activités, certaines denrées ou certains procédés de traitement des denrées.

c) prévoir dans les mêmes domaines que ceux mentionnés au paragraphe précédent et - sur propositions des Préfets de Provinces, Chefs de Districts et Maires pour certains secteurs géographiques déterminés, des dispositions moins contraignantes plus en rapport avec les possibilités et les besoins des secteurs concernés.

- ~~d) fixer la périodicité des contrôles prévus à l'article 25,~~
- e) prendre toutes mesures appropriées, utiles à l'application du présent décret, entre autre la fixation des coûts des analyses microbiologiques.

Article.37.- Le Ministre de la Justice, Chargé de l'Inspection des Entreprises Publiques et Semi-Publiques, les Ministres de la Santé Publiques, du Développement Rural et de l'Action Coopérative sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret qui sera publié au Journal Officiel et partout où besoin sera.

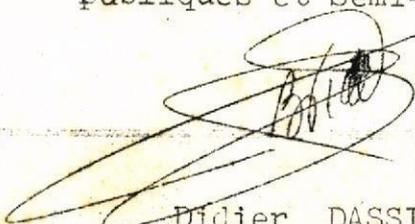
Fait à Cotonou, le 14 Juin 1985

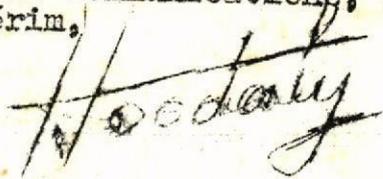
par le Président de la République,
 Chef de l'Etat, Président du Conseil
 Exécutif National,

Mathieu KEREKOU

Pour le Ministre du Développement Rural et de l'Action Coopérative absent, le Ministre de l'Information et des Communications, Chargé de l'intérim,

Le Ministre de la Justice, Chargé de l'Inspection des Entreprises Publiques et Semi-Publiques,


Didier DASSI


ALI HOUDOU

Le Ministre de la Santé Publique,


André ATCHADE

Ampliations : PR 6 SA/CC/PRPB 4 ANS 2 CPC 4 PPC 4 SGCEN 4 MDRAC-
 MJIEPSEP-MSP 12 AUTRES MINISTERES 12 SPD 2 DPE-DLC-INSAE 3 IGE 3
 CCIB 2 Gde CHANC.-ONEPI 2 BCP 2 UNB-FASJEP 2 CEAP 6 JORPB 1.-