PUBLIQUE CENTRAFRICAINE

Unité - Dignité - Travajl -

PRESIDENCE DE LA REPUBLIOUE

HAPITRE 1:

rticle 2:

urticie 3:

LOI N° 03 04

PORTANT CODE D'HYGIENE. EN REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE ****

L'ASSEMBLEE NATIONALE A DELIBERE ET ADOPTE,

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DE L'ETAT,

PROMULGUE LA LOI DONT LA TENEUR SUIT : *****

TITRE 1:

DES REGLES DE L'HYGIENE PUBLIQUE

DE L'HYGIENE DES VOIES PUBLIQUES.

L'Hygiène des voies publiques est l'ensemble des règles et mesures permettant d'assurer et de maintenir la saiubrité des voies publiques : chaussées, trottoirs, canalisations, rues et voies de de fer: circulation.

> Il est interdit de jeter ou de déposer sur la voie publique, les trottoirs, les chaussées, les rues et autres lieux publics, les eaux usées, les graisses, les huiles de vidanges, les déjections humaines et animales, les déchets liquides et solides les ordures ménagères, les cadavres d'animaux, les dépôts de ferrailles, les vieux véhicules, les matériaux et tout objet présentant un caractère de danger, d'insalubrité ou d'encombrement.

Les eaux usées pluviales doivent être recueillies et rejetées dans un réseau d'égout de caniveaux.

Les eaux vannes doivent être évacuées dans le réseau d'égouts ou dans des ouvrages appropriés.

Aucun riverain n'a le droit de dresser des barrières sur une voie publique et sur canaux ticle 4: d'écoulement des eaux en vue de protéger son domaine.

Il est interdit de verser ou de déposer des ordures ménagères ou des déchets de cuisine dans les ticle 5: canaux d'assainissement ou dans les grilles d'eaux pluviales.

Il est interdit de construire sur la voie publique de puisards, fosses septiques ou tout autre ouvrage ticle 6: d'assainissement à caractère privé.

Toutefois les ouvrages d'assainissement à caractère privé présentant un intérêt pour les riverains peuvent être réalisés sur autorisation de l'autorité compétente.



Article 7:

Dans les agglomérations urbaines, les ordures ménagères doivent être conditionnées dans des récipients métalliques ou plastiques, étanches et clos, faciles à manier. Elles seront ensuite enlevées par les soins des services compétents pour être acheminées vers une décharge publique.

En zone semi urbaine ou rurale, les ordures ménagères doivent être incinérées ou placées dans une fosse à ordures pour enfouissement sanitaire final.

Article 8:

Il est interdit de se laver et de laver à grande eau les engins, voitures, linges, ustensiles, animaux, et tout autre objet sur les voies publiques, aux abords immédiats des bornes fontaines, sources aménagées et forages.

Article 9:

La divagation des animaux domestiques sur les voies publiques est interdite.

Article 10:

Tout cadavre animal jonchant la voie publique doit obligatoirement être enlevé par les services compétents et enfoui à la décharge publique.

Article 11:

Tout occupant d'une maison ayant une façade sur une voie publique est tenu d'assurer la propreté des abords immédiats.

Article 12:

Toute construction et installation de gargote, kiosque et auberge doit répondre aux normes d'hygiène prévues par les textes en vigueur.

CHAPITRE II: DE L'HYGIENE DE L'HABITAT

Article 13:

L'hygiène de l'habitat est l'ensemble des mesures et actions de salubrité de l'habitation et de son environnement immédiat visant à assurer et promouvoir la santé physique, mentale et sociale de l'occupant.

Article 14:

L'habitat doit être maintenu dans un état de propreté permanente.

Les ordures ménagères doivent être conservées dans des poubelles réglementaires.

Article 15:

Sont interdits:

- Le dépôt d'ordures à l'intérieur et à l'extérieur des habitations non conforme à la réglementation;
- Le mélange des matières fécales ou urinaires aux ordures

- Article 16: Dans les agglomérations, la culture des plantes à feuilles engainantes, la conservation des objets ou récipients de nature à constituer des gîtes à larves de moustiques sont interdites.
- Article 17: Un puisard est un ouvrage destiné à la collecte et à l'infiltration des eaux usées ménagères

Une fosse septique est un ouvrage destiné à la collecte et à la liquéfaction des matières excrémentielles.

Article 18: Tout propriétaire doit pourvoir son habitation de dispositif d'évacuation des excréta et des eaux usées conformes aux normes d'hygiène.

Des Arrêtés interministériels déterminent les modalités d'application de cet article.

- Article 19: Le Service de l'Hygiène est chargé de contrôler le bon fonctionnement de ces ouvrages.
- Article 20 : L'enfouissement des cadavres d'animaux, de dépouilles de toutes natures à l'intérieur des concessions et des étables est interdit.
- Article 21: Tout individu ayant constaté la présence des rongeurs, blattes, punaises, puces, chauves-souris ou autres vecteurs dans son habitation doit obligatoirement solliciter leur destruction complète auprès du Service d'Hygiène.

CHAPITRE III: DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Article 22: L'Hygiène Alimentaire désigne toutes mesures nécessaires garantissant l'innocuité, le bon état et la salubrité des aliments à tous les stades, notamment la production, la transformation, la conservation et la consommation.
- Article 23 : Les Services chargés de l'Hygiène, de l'Alimentation et de la Nutrition, assurent la surveillance et le contrôle de l'hygiène alimentaire.

SECTION 1:

DE L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES

- Article 24: On appelle denrée alimentaire toute substance brute ou traitée partiellement destinée à l'alimentation humaine.
- Article 25: La production comprend toutes les opérations d'élevage, d'abattage, de culture, de récolte , de cueillette, de pêche, de transformation, de conditionnement et de stockage.
- Article 26: La commercialisation comprend toutes les opérations de transport, de stockage, de détention et d'exposition en vue de la vente des denrées ainsi que celles d'importation et d'exportation.

Article 27:

Aucune denrée alimentaire ne doit être produite là où des substances potentiellement dangereuses peuvent la souiller.

L'utilisation d'une eau polluée pour la production des aliments est prohibée.

Article 28:

La manipulation des produits carnés est soumise à une législation particulière et contrôlée par les services compétents.

Les animaux de boucherie dont la viande est destinée à la consommation humaine ne doivent être abattus que dans des abattoirs ou les lieux autorisés par les services compétents.

La commercialisation des viandes de boucherie ne doit être pratiquée que par des personnes titulaires d'une autorisation délivrée par les autorités compétentes.

Article 29:

La vente de viande de boucherie et des produits dérivés en déhors des boucheries, marchés, charcuteries est interdite.

Article 30:

La viande de chasse, la viande de boucherie et les produits dérivés exposés à la vente doivent être protégés contre la poussière, les mouches et toutes autres pollutions.

Article 31:

Un Comité National compétent veille à l'application des Articles 28, 29 et 30.

Article 32:

La vente de poisson frais, coquillages et autres produits halieutiques est soumise à une réglementation spéciale.

Foutefois, les règles d'hygiène édictées à l'Article 30 ci-dessus sont applicables.

Article 33:

L'exposition à la vente des denrées alimentaires doit se faire sur des étalages à au moins 60 centimètres du sol.

Article 34:

Les aliments et les boissons consommés sur place ainsi que les aliments immédiatement consommables doivent être protégés de manière adéquate et être servis dans des vaisselles à usage unique ou faciles à laver et à nettoyer.

Les aliments à emporter doivent être emballés dans du papier, du plastique ou une matière propre et adaptée.

L'usage du papier journal, du papier imprimé et du papier ayant déjà servi d'autres matériels d'emballage non hygiéniques est interdit.

Article 35:

Sont considérées comme conserves toutes les denrées alimentaires d'origine animale et végétale dont la conservation est assurée par la pasteurisation et la stérilisation.

Il est interdit de commercialiser les conserves alimentaires rion étiquetées.

Article 36:

Il est interdit de tromper ou de tenter de tromper le consornmateur, par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers, sur la nature, l'espèce, l'identité, l'origine, la composition, la quantité, la date de fabrication et de péremption, les risques inhérents à l'utilisation, les contrôles effectués et le mode d'utilisation de toute denrée alimentaire.

Article 37:

Il est interdit de falsifier toute denrée en leur falsant subir une manipulation quelconque non autorisée ayant pour but ou pour effet de leur donner l'apparence d'une marchandise de meilleure qualité, de leur enlever certains éléments ou de leur en substituer d'autres.

Article 38:

Il est interdit de commercialiser des denrées àlimentaires reconnues corrompues, toxiques ou ne présentant pas les critères de qualité micro biologique ou hygiénique requis.

Article 39:

Il est interdit de commercialiser des produits, objets et/ou appareils propres à effectuer la falsification des denrées alimentaires et de provoquer leur emploi au moyen d'une publicité quelconque.

Article 40:

Il est interdit de détenir sans motifs légitimes en tous lieux de production ou de commercialisation y compris dans les dépendances, les véhicules, les gares, les halles, les foires et les marchés:

- Des denrées alimentaires dont on sait qu'elles sont corrompues, toxiques ou qu'elles ne présentent pas les critères de qualité micro biologique ou hygiénique requis;
- Des instruments de mesurage pesage ou de dosage faux ou inexacts, utilisés dans la production ou la commercialisation des denrées alimentaires;
- Des produits ou appareils propres à effectuer la falsification desdites denrées.

Article 41:

Est interdite toute publicité comportant, sous quelque forme que ce soit, des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur, lorsque celles-ci portent sur un des éléments ci-après : teneur en principes utilisés, espèce, identité, origine, quantité, mode, date de fabrication et de péremption, prix et conditions de vente des denrées qui font l'objet de la publicité, conditions de leur utilisation, résultats qui peuvent être attendus de leur utilisation.

Article 42:

L'annonceur pour le compte duquel est diffusée la publicité prévue à l'article précédent est responsable à titre principal.

as

Article 43: Toute denrée alimentaire à l'importation et à l'exportation doit être soumise à un contrôle de qualité effectué par les techniciens des services compétents.

Article 44 : Les denrées alimentaires reconnues impropres à la consommation doivent êtres saisies, dénaturées et détruites.

Article 45: L'utilisation et la commercialisation des additifs alimentaires non approuvés par la législation en vigueur sont interdites.

SECTION 2

DE L'HYGIENE DES MANIPULATEURS DES DENREES ALIMENTAIRES

Article 46: Le manipulateur de denrée alimentaire est toute personne physique qui pratique toute action matérielle appliquée à une denrée alimentaire du stade de la production à celui de la consommation.

Article 47: La manipulation des denrées alimentaires est strictement interdite aux personnes atteintes d'affections cutanéo-muqueuses, respiratoires, intestinales ou qui présentent une blessure.

Article 48:

L'employeur doit prendre des mesures nécessaires pour qu'aucune personne reconnue ou soupçonnée d'être atteinte d'une des affections citées à l'article 47 ne soit autorisée à travailler dans une zone quelconque de manutention des aliments ou à un poste où il y aurait probabilité qu'elle contamine directement ou indirectement les aliments par des organismes pathogènes.

Toute personne appartenant à cette catégorie doit immédiatement en faire part à la direction de l'établissement.

Article 49:

Les manipulateurs de denrées alimentaires sont astreints à la propreté corporelle et vestimentaire sous la responsabilité de l'employeur. Ils doivent être soumis, périodiquement, à des visites médicales conformément à la réglementation en vigueur.

A cet effet, il est institué une carte obligatoire de visite médicale pour tout manipulateur de denrées alimentaires.

Article 50: Tout manipulateur de denrée alimentaire est astreint au port d'une tenue de travail appropriée.

Est interdit le port de bijoux au cour de la manipulation des denrées alimentaires

Article 51: Les gants utilisés pour la manutention des denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences de propreté et d'hygiène. Le port de gants ne dispense pas de se laver soigneusement les mains.

05-

Le port des gants ou l'usage d'instruments adaptés est obligatoire pour tout manipulateur des denrées alimentaires.

Article 52: Toute action susceptible de contaminer les aliments notamment de manger, de faire usage du tabac, ou toute autre pratique non hygiénique, sont interdites dans les zones de manutention des aliments.

Article 53: L'accès aux zones de manutention des aliments est soumis au port de vêtement et équipement de protection appropriée.

SECTION 3

DE L'HYGIENE DES ETABLISSEMENTS DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DU MATERIEL

Article 54: Tout établissement de manipulation de denrées alimentaires doit disposer de trousse de premiers soins, être affilié à une formation sanitaire publique ou privée ou disposer d'une infirmerie.

Article 55: Tout employeur à l'obligation de mettre à la disposition des manipulateurs des denrées alimentaires des installations sanitaires adéquates relatives à chaque type d'établissement.

Article 56 : Est interdit le dépôt des effets personnels et de vêtements dans les zones de manutention des aliments.

Article 57: Les ateliers et laboratoires de production des aliments ainsi que les magasins de vente des denrées alimentaires doivent être conçus en respectant les normes d'hygiène relative à chaque type d'installation. Ils doivent être aménagés ou entretenus de manière à protéger ces denrées de toute contamination, altération ou souillure.

Article 58: Tous matériels et ustensiles servant à la production des aliments doivent être maintenus constamment en état de propreté.

Ils doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, non susceptibles de transmettre aux produits des substances, des odeurs ou des saveurs non absorbant et capables de supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

Article 59: Le matériel utilisé pour le transport des denrées alimentaires doit convenir à l'usage auquel il est destiné. Il doit être construit en matériaux permettant un nettoyage facile et complet. Il doit être également désinfecté et au besoin être désinfesté.

Article 60: L'accès des animaux dans les établissements de production d'aliments même accompagnés est interdit. Cette instruction doit être affichée à l'entrée.

Article 61:

Des surveillants qualifiés doivent veiller à ce que l'ensemble du personnel respecte toutes les mesures d'hygiène prescrites dans le présent code..

CHAPITRE IV: DE L'HYGIENE DE L'EAU

Article 62:

Les normes de potabilité de l'eau sont fixées par un Arrêté du Ministère chargé de la Santé conformément aux réglementations de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

Article 63:

Quiconque offre au public de l'eau potable en vue de l'alimentation humaine à titre onéreux ou à titre gratuit et sous quelque forme que ce soit y compris la glace alimentaire, est tenu de s'assurer que cette eau est propre à la consommation.

Est interdite pour la préparation et la conservation de toutes denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine, l'utilisation d'une eau non potable.

Article 64:

En dehors de l'eau potable provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autres origines sont considérées à priori comme non potables et ne peuvent être utilisées qu'aux usages industriels, commerciaux, agricoles ou domestiques non en rapport avec l'alimentation.

Dans le cas où une habitation est desservie par une canalisation d'eau non potable, celle-ci doit être entièrement distincte de la première et recouverte d'une peinture de couleur rouge avec la mention « Eau dangereuse à boire ». Aucune communication ne doit exister entre les deux canalisations.

Article 65:

S'il n'y a pas dans la localité un service public des eaux, les personnes distribuant de l'eau sont astreintes à toutes précautions utiles pour éviter les dangers qu'elles peuvent faire courir à la population. Elles sont tenues de s'assurer, sous leur responsabilité que l'eau offerte par elles pour l'alimentation est saine.

rticle 66:

En cas de distribution publique d'eau potable, le service distributeur ou le concessionnaire doit vérifier, en tout temps, que les normes physiques, chimiques, biologiques et bactériologiques qui déterminent la potabilité sont respectées.

Le Service de l'Hygiène fixe la périodicité des prélèvements et assure le contrôle de la qualité.

Lorsqu'il sera constaté que les eaux ne sont pas saines ou qu'elles sont mal protégées, leur usage pour l'alimentation sera interdit.

Article 67:

La désinfection du réseau de distribution publique et de ses annexes est obligatoire avant leur mise en service. Elle doit s'effectuer dans les conditions fixées par Arrêté conjoint du Ministre chargé de l'Hydraulique et du Ministre chargé de la Santé.

En outre, les mesures de désinfection complémentaire doivent - être prises après les travaux d'aménagement et de réparation ou en cours d'exploitation au cas où des contaminations seraient à observer ou à craindre.

Article 68:

En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage des sources et des puits publics ou particuliers pour l'alimentation humaine n'est autorisé que si toutes les précautions sont prises pour mettre ceux-ci à l'abri des contaminations dues à la proximité des latrines, fosses septiques, dépôts de fumiers, ordures, immondices et autres sources de pollution

L'eau doit être puisée au moyen d'une pompe ou de tout autre dispositif approprié à fin d'éviter sa pollution

Article 69:

Un Arrêté pris conjointement par les Ministres chargés de l'hydraulique et de la Santé fixe les normes et conditions auxquelles doivent satisfaire les eaux minérales ou autres, mises en bouteilles pour être consommées comme eau de boisson.

Article 70:

Nonobstant les vérifications qui peuvent être faites par le Ministère de la Santé, le service de distribution est toujours tenu pour responsable des dommages causés par la mauvaise qualité des eaux en raison d'un défaut d'entretien ou de gardiennage des ouvrages en exploitation, à charge pour lui de se retourner, s'il y a lieu, contre l'auteur ou les auteurs de la pollution.

Article 71: Il est interdit:

- de dégrader les ouvrages publics ou commerciaux destinés à recevoir ou à conduire l'eau potable.
- d'abandonner des cadavres d'animaux, débris de boucherie, fumier, matières fécales et en général tous résidus dans l'eau livrée à la consommation humaine.

Article 72:

Dans les habitations où l'eau est recueillie dans des citernes, celles-ci doivent être étanches et désinfectées périodiquement.

CHAPITRE V:

DE L'HYGIENE DES ETABLISSEMENTS CLASSES ET

DES CIMETIERES

SECTION 1:

DES ETABLISSEMENTS CLASSES

Article 73: des

Au sens du présent code, les établissements classés s'entendent des établissements industriels, commerciaux ou logements de incommodes, insalubres tels les manufactures, les usines de incommodes, insalubres tels les manufactures, les usines de fabrication de produits transformation alimentaire, les usines de fabrication de produits chimiques, les dépôts de munitions, les dépôts de produits chimiques, les magasins ateliers, chantiers, aéroports et tous autres inflammables, les magasins ateliers, chantiers, aéroports et tous autres établissements présentant des dangers ou des inconvenients pour la établissements présentant des dangers ou des inconvenients pour la sécurité, la salubrité ou la commodité de l'environnement.

La catégorisation de ces établissements est fixée par voie réglementaire.

Article 74:

Toute implantation d'un établissement classé doit être subordonnée à une autorisation préalable des autorités compétentes.

Toutefois une étude d'impacte environnemental est obligatoire.

Article 75:

Les locaux et alentours des établissements industriels et commerciaux ne doivent pas être insalubres.

L'élimination des eaux résiduaires doit se faire selon la réglementation en vigueur et spécifique à chaque catégorie d'établissement.

Article 76:

Toute unité industrielle doit être pourvue de dispositifs adéquats d'évacuation des déchets solides, liquides et des installations sanitaires.

Article 77.:

Les établissements industriels et les hôpitaux doivent disposer d'un système d'épuration des eaux usées avant leur rejet dans le milieu naturel.

Article 78:

Les hôpitaux et les formations sanitaires publics ou privés sont tenus de détruire par voie appropriée et après dénaturation. des déchets anatomiques ou contagieux



Article 79:

Les déchets solides ou liquides des abattoirs doivent être évacués d'une manière adéquate.

La conception de l'aire d'abattage doit répondre aux règles d'hygiène environnementale. Les déchets des animaux abattus seront obligatoirement détruits ou recyclés. Leur dispersion ou leur jet est interdit.

Article 80:

Il est interdit de faire usage des déchets industrielles visés aux articles 76, 77, 78, 79 à des fins agricoles et/ou maraîchères.

Article 81:

Tout personnel d'entreprise doit faire l'objet de surveillance médicale périodique conformément à la réglementation en vigueur.

SECTION 2

DES CIMETIERES

Article 82:

Le terme cimetière désigne un terrain réservé aux inhumations.

Article 83:

L'implantation de cimetière est autorisée par le conseil municipal après avis d'une commission technique composée de Techniciens d'Hygiène, de Géologues, d'Hydrogéologues, d'Urbanistes et toute autre compétence jugé nécessaire.

Article 84:

Tout cimetière doit être situé à un (1) km au moins des limites extérieures des villes et villages et de tout point d'eau. Toutefois cette distance peut être réduite dans le cas où les dernières habitations sont alimentées en eau potable sous pression.

Il doit être implanté dans un sol meuble, non rocheux, perméable à l'eau souterraine à faible profondeur. Toutefois la plantation d'arbres y est utile.

Article 85:

Est interdite toute inhumation des cadavres de tout âge en dehors des cimetières.

Article 86:

Toute formation sanitaire située dans une agglomération d'au moins 10.000 habitants doit disposer d'une morgue.

Article 87:

Tout cadavre humain doit, avant l'enterrement, être gardé dans une morgue.

En l'absence de morgue, la conservation des corps au-delà de 24 heures est interdite.

Dés la sortie de tout cadavre de la morgue, le temps de recueillement à la maison ne doit pas excéder trois heures.

En cas de décès suite à une maladie contagieuse, le corps doit être immédiatement inhumé au cimetière sans autres lieux de transit.

Article 88:

Le transport des cadavres vers le cimetière doit être fait à bord de corbillards en zone urbaine.

En zone rurale, des chariots aménagés par les municipalités peuvent être utilisés à défaut de corbillard.

SECTION 3

DE L'EXHUMATION ET DU TRANSFERT DES CORPS

Article 89:

L'exhumation et la translation du corps d'une personne décédée peuvent être autorisées dès que le corps a séjourné en terre pendant deux ans au moins.

Toutefois, ce délai ne sera pas exigé lorsque le corps aura été ensevell avec les précautions indiquées à l'Article 90

Article 90:

Les cercueils dans lesquels un cadavre ou débris de cadavre doivent être transférés peuvent être établis d'après l'un ou l'autre des systèmes suivants :

- a) cercueil en plomb confectionné avec des lames de plomb de 3 millimètres au moins d'épaisseur, parfaitement soudées entre elles ;
- b) cercueil en zinc confectionné avec des feuilles de zinc n°10 d'au moins 1 millimètre d'épaisseur ;
- c) 💛 cercueil en ciment armé de 3 centimètres d'épaisseur.

Quel que soit le système adopté, le cercueil métallique ou en béton armé devra lui-même être enfermé dans une bière en bois dur. Les parois auront 4 centimètres d'épaisseur; elles seront fixées avec des clous à vis et maintenues par trois freins en fer serrés à écrou.

On introduira dans le cercueil métallique ou dans le cercueil en ciment un mélange de désinfectant fait à parties égales de poudre de tan et de poudre de charbon de bois ou de sciure de bois et de sulfate de fer pulvérisé; on en recouvrira tout le corps sur une épaisseur moyenne de 4 à 5 millimètres. Ce cercueil sera placé dans le cercueil extérieur sur une couche de 3 à 4 centimètres de même mélange.

Article 91:

Le Ministre de l'Intérieur est habilité, sur rapport détaillé d'un Médecin décrivant l'état du corps après son exhumation pour être placé dans un cercueil constitué comme il est dit à l'Article précédent, a accorder des dérogations à ce délai de deux ans lorsqu'il s'agit dè personnes décédées à la suite d'événement tragiques.



Article 92:

Si la personne décédée a succombé à l'une des maladies suivantes : choléra, peste, charbon, méningite, Ebola, SIDA, et toute autre maladie hautement contagieuse, les opérations d'exhumation et de transport de corps ne pourront être opérées que dans un délai de trois ans, quelque soient les précautions prises au moment de l'inhumation.

Article 93:

Peuvent être autorisées après un délai de deux ans les opérations d'exhumation et de transport de corps des personnes ayant succombé à l'une des maladies suivantes : fièvre jaune, typhus exanthématique, fièvre typhoïde, coqueluche, rougeole, scarlatine, dysenterie bacillaire ou amibienne, ou toute autre maladie soumise à déclaration obligatoire.

Article 94:

Si au moment de l'exhumation, le cercueil est trouvé en bon état de conservation, il ne doit pas être ouvert.

Si au moment de l'exhumation, le cercueil est trouvé ouvert ou détérioré, les restes du corps seront enlevés et déposés dans un cercueil établi conformément aux prescriptions de l'Article 90.

Dans les deux cas, avant d'être manipulé et extrait de la fosse, le cercueil doit être traité par pulvérisation avec un liquide désinfectant, désinsectisant et désodorisant.

Article 95:

En vue d'assurer la parfaite application des mesures prophylactiques prévues aux Articles précédents, toute opération d'exhumation pratiquée en vertu des Articles 92 et 93 ne peut avoir lieu qu'en présence d'un Médecin. Le choix du Médecin peut être laissé à la famille. Le médecin sera accompagné au lieu de sépulture par un Magistrat ou à défaut par un Officier de Police Judiciaire qui, avant tout, constatera dans les formes voulues, l'identité du corps.

Article 96:

La demande d'exhumation, d'entrée en République Centrafricaine et de transfert jusqu'au lieu de sépulture du corps d'une personne décédée, est adressée au Ministre de l'Intérieur. Elle doit être faite par le plus proche parent du défunt. Cette demande doit préciser les noms et prénoms qualité du défunt, et doit être accompagnée de pièces ci-après:

- 1- un permis d'inhumation délivré par le Maire de la commune où se trouve le cimetière dans lequel le corps était déposé :
- 2- un certificat médical constatant la nature de la maladie à l'origine du décès :



- 3- une certificat dûment légalisé constatant que les précautions visées à l'Article 90 ci-dessus ont été prises au moment de l'ensevelissement si le corps n'a pas séjourné deux ans en terre.
- 4- l'engagement de supporter les frais, de quelque nature qu'ils soient, qu'entraîneront l'exhumation, la translation et l'ensevelissement du corps.
- Article 97 : Le Ministre de l'Intérieur est habileté à délivrer les autorisations d'exhumation, et de transit sur le territoire national, du corps d'une personne décédée.
- Article 98: Les cercueils sont placés à bord dans un endroit facilement accessible.

Ils sont accompagnés d'un procès verbal dûment établi et certifié par l'autorité administrative relatant l'accomplissement des prescriptions susvisées. Ce procès verbal est remis à l'autorité sanitaire dès l'arrivée du corps à l'aéroport, au port ou à la gare.

- Article 99: Le Médecin et le Technicien d'Hygiène se rendent à bord; ils s'assurent en personne d'abord sur place et, s'il y a lieu, par un nouvel examen après débarquement que les prescriptions édictées ont été régulièrement remplies et que l'état du cerçueil présente toute les garanties de construction, de bonne conservation et d'étanchéité; dans l'affirmative, ils apposent le sceau du service sanitaire sur le cercueil et délivrent le certificat d'admission.
- Article 100: Si le cercueil ne satisfait pas aux indications prescrites, toutes mesures devraient être immédiatement prises sous la responsabilité du commandant de bord, du capitaine, ou du conducteur de l'engin aux frais des intéressés, soit pour le réparer ou le remplacer conformément à ces dispositions, soit le mettre en dépôt provisoire jusqu'à ce que la remise et le transport puissent être effectués sans danger.
- Article 101: Le certificat d'admission est remis au commissaire spécial de police qui relève ensuite exclusivement les constatations résultant des pièces d'identité, la vérification de l'autorisation accordée par le Ministre et le soin de prévenir, le cas échéant, la famille ou son représentant.
- Article 102: Dans chaque aéroport port, ou gare, il sera tenu un registre spécial reproduisant toutes les indications utiles pour justifier, dans un cadre uniformément fixé par le Ministre de l'Intérieur, les diverses opérations ainsi pratiquées.
- Article 103: Le sceau apposé par l'autorité sanitaire ne pourra être rompu même après l'arrivée du cercueil dans la localité où l'inhumation doit avoir lieu. En cas de force majeure l'ouverture du cercueil se fera après avis du médecin requis par une autorité judiciaire

Article 104 : Les mesures di-déssus prévues ne sont pas applicables au transfert des cendres provenant des cadavres incinérés.

CHAPITRE VI: DE L'HYGIENE DE L'ENVIRONNEMENT

Article 105: Le terme « Environnement » désigne :

1. L'ensemble des éléments naturels et artificiels qui entourent un être humain, animal, végétal ou une espèce.

2. L'ensemble des facteurs physiques, chimiques, biologiques et sociaux qui exercent une influence décelable sur la santé et le bien être des individus et des collectivités.

Le terme « Hygiène de l'environnement » désigne l'ensemble des mesures qui visent à protéger et promouvoir la santé et le développement par la lutte contre les facteurs de dégradation de l'environnement qui ont une influence défavorable sur l'individu et la communauté.

Sont considérés comme facteurs de dégradation de l'environnement : la pollution de l'air, du sol, de l'eau et le bruit, les épaves, les nids de poules, les cassis, les maisons délabrées, les latrines mal entretenues, les mobilités de troupeaux de bœufs.

Sont considérés comme polluants atmosphériques :

- > Les fumées domestiques,
- > Les fumées provenant des automobiles, engin
- > Les fumées provenant du tabac,
- > Les foyers et émissions industriels,
- > Les poussières et tous autres émissions dans la nature nuisible à la santé de l'homme, des animaux et de la flore.

SECTION 1

DE LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

Article 106: Les feux de combustion, les appareils incinérateurs des usines ne doivent dégager ni poussière, ni odeur, ni fumée gênante de nature à polluer l'atmosphère.

Article 107: Les conduites d'évacuation de fumées ne doivent pas déboucher sur la voie publique ou chez les voisins afin d'éviter la propagation de fumée.

Article 108: L'incinération en agglomération des ordures ménagères, des vieux pneus ou autres déchets combustibles est interdite.

Article 109 : Toute unité industrielle doit disposer d'une 2011 18 legélation arborée ou tous autres moyens en vue d'atténuer 183 effets des polluants atmosphériques.

Article 110

Il est interdit de fumer le tabac dans les écoles hôpitaux aéroports, avions, transports en commun, autres établissements et lieux publics, sauf dans un cadre aménagé à cet effet.

SECTION 2

DE LA POLLUTION DU SOL.

- Article 111: La pollution du sol ou pollution tellurique est l'introduction dans l'environnement de contaminants qui risquent, par suite de leur volume, leur caractéristique ou de leur durée de persistance d'être nocifs pour l'homme, les animaux ou les végétaux.
- Article 112: L'entreposage de déchets de toute sorte de manière non réglementaire est interdit.
- Article 113 La décharge non contrôlée des matières fécales et eaux vannes est interdite
- Article 114; Toute introduction et/ou tout trafic, tout enfouissement de déchets toxiques quelque soit leur nature est interdite.
- Article 115: La divagation des animaux et volaille est interdite dans toute agglomération urbaine, périurbaine et rurale.

Tout animal en divagation doit être capturé par les services de la Voirie sans préjudice pour le propriétaire des pénalités prévues par le présent code

La confiscation de l'animal pourra être prononcée en cas de récidive ou lorsque l'animal présente des risques pour la santé

Article 116. L'élevage des porcins, des bovins, des animaux sauvages en captivité et tous autres animaux générateurs de purins est interdit dans toute agglomération urbaine.

En zone rurale, l'élevage en agglomération de ces animaux à l'exception de la volaille n'est permis que sous enclos.

L'élevage de la volaille pour la consommation domestique est permis dans une limite de 50 oiseaux à condition que ces gallinacés ne divaguent pas sur la voie publique et dans les périmètres protégés et que les règles d'hygiène en la matière soient respectées. Des dérogations pourront être accordées aux seuls commerçants et éleveurs assurant le ravitaillement des villes après autorisation des services de l'Hygiène qui indiqueront aux intéressés les mesures d'hygiène à prendre. En pareil cas, les animaux seront mis hors d'état de circuler sur la voie publique.

L'abreuvage de ces animaux à l'alimentation humaine est interdit.

Article 117 : Les fumiers provenant des écuries erables, bergent porcheries, élevage de volaille ou de petits animaux sont évacués au souvent qu'il est nécessaire.

Tout dépôt de fumier, quelque soit son importance, sera détruit s'il est reconnu susceptible de nuire à la qualité du sol.

Article 118: L'épandage des matières de vidange provenant directement des fosses septiques et autres systèmes d'évacuation des excréta à la surface des terres est interdit sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et des légumes poussant à ras de terre et destinés à être consommés crus.

L'épandage de ces matières peut aussi, compte tenu des conditions locales particulières, être interdit par le Service de l'Hygiène et de la Salubrité de l'Environnement dans les zones délimitées autour des agglomérations, cours d'eau, source, point d'eau.

Article 119: Tout dépôt, tout épandage de vidange constituant une cause d'insalubrité doit être supprimé dans le délai qui lui est imparti, faute de quoi îl peut être procédé à cette suppression d'office aux frais de l'auteur du dépôt, de son propriétaire ou à défaut du propriétaire du sol.

SECTION 3

DE LA POLLUTION DES COURS D'EAU

Article 120: Est considérée comme polluée, une eau qui a subi, du fait de l'activité humaine, directement ou indirectement ou sous l'action d'un effet biologique ou géologique, une modification de sa composition ou de son état qui a pour conséquence de la rendre impropre à l'utilisation à laquelle elle est destinée.

Article 121: Les points de captage des eaux destinées à la consommation humaine doivent être entourés d'un périmètre de protection.

Il est interdit dans ces périmètres de protection d'effectuer tout acte ou activité de nature polluante.

Article 122: Il est interdit de déverser dans les cours d'eau, mares, étangs permanents ou temporaires des produits ou substances chimiques susceptibles de porter atteinte à la vie humaine, animale ou végétale.

Doot reseding to déce.

Door étangs, des déchets include

Dooté ainsi qu'à la faune et la firme

Toutefois, le Ministre de la conditions telles gu'elles garantisse conditions du déversement ou de line

- Article 124

 Les propriétaires d'installations le céversement antérieurement à la publication du présent code, devront prendie dispositions pour satisfaire, dans le délai de douze(12) musure conditions qui seront imposées à leurs effluents afin d'assurer au récepteur les caractéristiques qu'il devra avoir à l'expiration dudit de la céversement de la céverse de la céversement de la cévers
- Article 125: Les installations de déversement établies postérieurement à publication du présent code, devront, dès leur mise en service. Etre conformes aux conditions qui leur seront imposées.
- Article 126: Des Arrêtés fixent les conditions dans lesquelles seront effectués les contrôles des caractéristiques physiques, chimiques, biologiques et bactériologiques des eaux réceptrices et des déversements, notamment les conditions dans lesquelles il sera procédé aux prélèvements et analyses d'échantillons.
- Article 127: L'administration compétente peut prendre, en raison du péril qui pourrait en résulter pour la sécurité ou la salubrité publique, toute mesure immédiate exécutoire en vue de faire cesser le trouble occasionné par les déversements ou immersions de substances nocives.
- Article 128 : Sont soumis à autorisation préalable, tous déversements, écoulements, jets, dépôts d'eau ou de matière et plus généralement tout fait susceptible d'altérer la qualité de l'eau superficielle ou souterraine.
- Article 129 : Le requérant doit déposer au Ministre de la Santé une demande qui précise :
 - > Le nom des cours d'eau et de la commune dans lesquels les ouvrages doivent être établis.
 - Les noms des établissements hydrauliques placés immédiatement en amont et en aval,
 - > L'usage auquel l'entreprise est destinée,
 - Les changements présumés que l'entreprise doit apporter au niveau du régime des eaux,
 - > La durée probable des travaux,

ay

- La nature et l'importance des déversements, écoulements, jets, dépôts et tout fait susceptibles d'altérer la qualité de l'eau,
- Les conditions d'évacuation et les mesures proposées pour remédier à la pollution de l'eau,
- > Une description technique des installations de déversement et de traitement proposé, et le point de rejet des eaux qui devront toujours être situés en aval des agglomérations urbaines.
- Article 130 : Une enquête est effectuée à l'issue de laquelle le Ministre de la Santé statuera après avis des services techniques.
- Article 131: Les établissements et installations de rejet existants antérieurement devront se conformer aux dispositions des Articles 128, 129 et 130.
- Article 132 : L'autorisation accordée peut être modifiée à la demande du titulaire, des tiers intéressés ou sur initiative de l'administration.
- Article 133 : Les unités industrielles doivent avoir un périmètre de protection prenant en compte la santé des riverains.

Il sera institué, en vue d'assurer l'alimentation, la préservation et l'utilisation des ressources en eau, des périmètres de protection autour des points d'eau superficielle ou souterraine servant à la consemmation humaine et animale.

Les périmètres de protection seront délimités par les services techniques du Ministère de la Santé.

Les terrains inclus dans le périmètre de protection doivent être acquis par le concessionnaire en pleine propriété et doivent être clôturés

Article 134: Sont interdites dans le périmètre de protection toutes activités autres que celles autorisées dans l'acte de déclaration d'utilité publique.

Article 135: Peuvent être interdites ou réglementées :

- L'exploitation de carrière à ciel ouvert,
- > L'ouverture et le remblaiement d'excavations à ciel ouvert,
- > Le dépôt d'ordures ménagères, de détritus, des immondices et de tous produits et matières susceptibles d'altérer la qualité de l'eau,
- L'installation de canalisations, réservoirs, ou dépôts d'hydrocarbures liquides ou gazeux, des produits chimiques et d'eaux usées de toute nature,
- L'établissement de toute construction superficielle ou souterraine,



- L'épandage de fumier, engrais organiques ou chimiques et de tous produits ou substances destinées à la fertilisation des sols ou à la lutte contre les ennemis des cultures,
- Le parcage et l'abreuvage des animaux,
- > Tout fait susceptible de porter atteinte directement ou indirectement à la qualité de l'eau.

SECTION 4

DE LA LUTTE CONTRE LE BRUIT

- Article 136: Le bruit est défini comme une puissance produite par des sons ressentis comme indésirables par l'individu qui les perçoit.
- Article 137 : Sont considérées comme principales sources de bruit :
 - > Les véhicules motorisés munis de pots d'échappement devenus défectueux.
 - > Les ateliers de chaudronnier, les moulins, les scieries, les forges,
 - > Les discothèques,
 - Les usines,
 - > Les aéroports, les garages.
- Article 138 : La circulation des véhicules motorisés munis de pots d'échappement devenus défectueux est interdite.
- Article 139: L'utilisation abusive des postes-récepteurs, des avertisseurs sonores et des appareils de sonorisation dans les agglomérations est interdite.
- Article 140 : L'installation des discothèques, débits de boissons et ateliers bruyants est interdite aux abords des écoles, formations sanitaires et autres services administratifs.
- Article 141: Les horaires d'ouverture des discothèques et de circulation de véhicules de publicité sonore doivent tenir compte du temps de travail et de repos. Ces horaires sont déterminés par le Ministère de l'Intérieur.

Toutefois, s'agissant de certaines manifestations et des nécessités d'ordre national, ces horaires pourront être révisés par les autorités compétentes.

CHAPITRE VII:

DE L'HYGIENE DES PLACES PUBLIQUES, DES PLAGES ET DES PISCINES

Article 142:

Sont considérées comme places publiques, plages et piscines tous les lieux de travail, de repos et de loisirs.

辩付别并接回直封针引任何沙罗**特特特特性的**种性性的

Une hygiène défectueuse de ces lieux peut avoir des effets néfastes sur la santé de l'individu et de la communauté.

Article 143:

Sont interdits sur les places publiques, les plages et aux abords des piscines :

- > Tout dépôt d'ordures ménagères et de détritus,
- > Tout dépôt d'excréments ou d'urines,
- > Toute divagation d'animaux,
- > Toute exposition pour le séchage de peaux d'animaux.

Article 144:

L'installation et l'entretien des douches, des lieux d'aisance, urinoirs et poubelles appropriées au niveau des places publiques, plages et piscines relèvent des services chargés de leur gestion.

Article 145:

Il est interdit d'uriner et de déféquer sur les places publiques, les plages et les piscines.

Article 146:

L'accès des plages et piscines est interdit aux animaux.

Article 147:

Il est interdit d'abandonner sur les plages, places publiques, et aux abords des piscines, tous objets métalliques, notamment des boîtes des conserves, des objets en matières plastique et des épaves de toutes sortes susceptibles de constituer un risque.

Article 148:

Toute création de piscine ou lieu de baignade ouvert au public doit faire l'objet d'une demande d'autorisation au Ministre de la Santé.

Toute piscine doit faire l'objet d'un double contrôle portant sur le fonctionnement des installations et sur la qualité de l'eau.

Les exploitants doivent prendre toutes les précautions utiles pour éviter les dangers d'ordre sanitaire et s'assurer que l'eau des établissements qu'ils exploitent soit saine. Ils sont tenus de se conformer aux exigences du contrôle sanitaire; visites de l'établissement, vérification des procédés, produits et appareils de désinfection, prélèvement pour analyse.

Article 149:

Un laboratoire agréé par le Ministère de la Santé effectuera des contrôles de la qualité des eaux. Au cas où ces contrôles se révéleraient positifs, les baignades seront suspendues et les mesures nécessaires seront prises. Les frais d'analyse sont à la charge de l'exploitant.

Article 150 : Le contrôle de l'état de propreté des plages, places publiques et piscines relève des activités des Techniciens d'Hygiène.

CHAPITRE VIII: DE L'HYGIENE RELATIVE AUX CONTROLES SANITAIRES AUX FRONTIERES

Article 151: Le contrôle sanitaire aux frontières est régi sur le territoire national par des dispositions du présent Code et les Conventions internationales ratifiées par la RCA.

Il vise à prévenir la propagation par voie aérienne, terrestre ou fluviale des maladies à déclaration obligatoire et la qualité des denrées alimentaires.

Article 152: Sont chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation sur l'hygiène:

> Les Techniciens d'Hygiène assermentés,

Les Assistants d'Hygiène assermentés.

Les Techniciens Phytosanitaires assermentés.

Ces Agents d'Hygiène ont pour mission de

> Contrôler les appareils, notamment les aéronefs, les bateaux, les véhicules et les carnets de vaccination,

> Contrôler l'hygiène et la salubrité générale.

Exécuter les opérations de désinsectisation, de désinfection et de dératisation des maisons, des bateaux, des aéronefs, des véhicules et des magasins de stockage.

Délivrer des certificats de dératisation, de transfert d'aliments et autres certificats.

as

TITRE

DE LA PROCEDURE ET DE LA POLICE DE L'HYGIENE

CHAPITRE I: DE LA RECHERCHE ET DE LA CONSTATION DES INFRACTIONS

Article 153: Les Techniciens d'Hygiène, les Vétérinaires et les Techniciens d'Elevage, peuvent, en cas de flagrant délit, faire procéder à l'arrestation des délinquants et les conduire devant le Procureur de la Républíque ou le magistrat compétent.

Les autres agents d'Hygiène conduisent tout individu surpris en flagrant délit devant le Technicien d'Hygiène compétent ou l'Officier de Police Judiciaire plus proche qui dresse procès-verbal suivant les dispositions des articles 12 et 13 du Code de Procédure Pénale.

Ils ont aussi pouvoir de requérir la force publique dans

Article 154 : Les infractions en matière f'hygiène sont constatées par procession verbal établis par les Techniciens d'Hygiène, les Vétérinaires et les Techniciens d'Elevage assermentés.

Article 155: Les Techniciens d'Hygiène, les Vétérinaires et les Techniciens d'Elevage, revêtus de leur uniforme ou munis de signes distinctifs de leur fonction, peuvent s'introduire dans des maisons, cours, enclos, installations industrielles et commerciales pour constater les infractions sur l'hygiène.

Ces visites domiciliaires ne peuvent être effectuées qu'aux heures légales. Toutefois, elles peuvent se faire à toute heure sur ordre spécial ou réquisition des autorités judiciaires compétentes.

CHAPITRE II: DES POURSUITES

Article 156: En cas d'empêchement du Procureur de la République, territorialement compétent, l'action publique est mise en mouvement par les Responsables de l'Hygiène, de l'Assainissement, les Vétérinaires et les Techniciens d'Elevage.

<u>Article 157</u>:

Sous réserve des modifications apportées par le présent article, les dispositions réglant la procédure en matière répressive devant les tribunaux sont applicables à la poursuite des délits et contraventions en matière d'hygiène.



TITRE III

DES PENALITES

- Article 158: Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des Articles 2 à 12, 14 al 2, de 15, 16, 18, 20, 61, 144,et 147 seront condamnés à une amende de 3.000 à 30.000 francs. Cette peine sera portée au double en cas de récidive.
- Article 159: Les contrevenants aux dispositions des Articles : 27,87 à 89, 106 à 110, 112 à 119, 121,122, 123, 128, 133, à 135, 138 à 140 du présent code seront punis d'une amende de 4.000 à 40.000 francs. En cas de récidive cette peine sera portée au double.
- Article 160: Tout contrevenant aux dispositions des articles 28 à 29, 32 à 34 63 à 66, 68, 71, 72, 74, à 81, 85, 92, 143, à 150 sera passible d'un amende de 5.000 à 50.000 francs. En cas de récidive cette peine serve portée au double.
- Afficle 161: Sont punis d'un emprisonnement de six (6) jours au moins de la (1) mois au plus et d'une amende de 50.000 à 100.001 francs de l'une de ces deux peines seulement, ceux qui auront contrevent dispositions des Articles : 47 à 49.
- Article 162: Sont punis d'un emprisonnement de six (6) mois à deux (2) ans et d'une amende de 100.000 francs à 200.000 francs ou l'une de res deux peines seulement, tous ceux qui, sciemment, auront contrevenu aux dispositions des Articles :35 al 2 à 41, 45, 158, 159.

Toutefois, l'amende peut être portée à 5.000.000 de francs et l'emprisonnement devra être appliqué si de délit de tromperie prévu à l'Article 36 a été commis.

- Article 163 : Outre les peines prononcées aux Articles : 158 à 162, il pourra être ordonné en cas de récidive :
 - La fermeture temporaire de 8 jours à 1 mois pour ce qui concerne les établissements alimentaires, ou industriels, les discothèques, ateliers, garages, scieries;
 - La suspension de l'autorisation ou de la licence administrative ;
 - Le retrait temporaire du permis de conduire pour 15 jours ;
 - La fermeture pour 8 jours des piscines.

Pendant ce délai, le propriétaire ou le responsable de l'établissement devra prendre toutes dispositions utiles pour se conformer à la réglementation avant d'être autorisation à réouvrir l'établissement.

Si à la réouverture les mêmes infractions sont constatées, il pourra être prononcée la fermeture définitive de l'établissement.

TITRE IV

DES DISPOSITIONS DIVERSES

Les dispositions qui précèdent ne font pas obstacle au droit des autorités administratives Article 164: compétentes de prescrire par des Arrêtés toute mesure de protection particulière non prévue de la le

Article 165: Le produit des amendes prononcées en application du présent Code est entièrement recouvré parte Trésor Public en attendant la création de l'Office Autonome chargé de la Réglementation de l'Hygiène et de l'Assainissement, en abrégé « O.A.R.H.A. ».

Une partie des recettes issues des amendes servent à financer le fonctionnement de l'O.A.R.H.A., des Collectivités et de la Police Sanitaire.

Article 166: Des Décrets préciseront en tant que de besoin les modalités d'application de la présente Loi.

Article 167: Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à la présente Loi.

Article 168: La présente Loi sera publiée au Journal Officiel de la République Centrafricaine./-

Fait à Bangui, le 20 JAN. 2003

Ange Félix PATASSE

PUBLIQUE CENTRAFRICAINE Unité - Dignité -Travail

E PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE CHEP DE L'ETAT



DECRET N° 05. 014

FIXANT LES MODALITES D'APPLICATION DE LA LOI N°03.04 DU 20 JANVIER 2003 PORTANT CODE D'HYGIENE EN REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DE L'ETAT

- Vu la Constitution du 27 Décembre 2004;
- Vu la Loi n°03.04 du 20 Janvier 2003, portant République Centrafricaine;
- Vu la Loi n° 65.61 du 3 Juin 1965, réglementant l'élevage en Republique Centratricaine ;
- No 10 dennance n° 83.069 du 10 Novembre 1983, portant réglementation des denrées alimentaires ;
- Vu l'ordonnance n° 04.001 du 1^{er} Février 2004, portant Code Minier en République Centrafricaine ;
- Vu la loi n° 92.002 du 26 Mai 1992, portant libéralisation des prix et réglementation de la concurrence ;
- Vu l'Ordonnance n°84.045 du 27 Juillet 1984, portant protection de la faune sauvage et réglementant l'exercice de la chasse en République Centrafricaine;

Vu . le Décret n° 75.079 du 15 Février 1975, portant organisation du commerce de bétail, de boucherie et de la viande;

le Décret n° 03. 172 du 12 Décembre 2003, portant nomination du Vu

Premier Ministre, Chef du Gouvernement;

le Décret n°04.256 du 02 septembre 2004, portant nomination ou VII confirmation des membres du Gouvernement;

le Décret n° 02.109 du 2 Mai 2002, portant organisation du Ministère de Vu la Santé publique et de la Population et fixant les attributions du Ministre:

SUR RAPPORT DU MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE LA POPULATION

LE CONSEIL DES MINISTRES ENTENDU,

DECRETE

TITRE I

DES DISPOSITIONS GENERALES

- Le présent Décret fixe les modalités d'application de la Loi n° Art. 1er: 03.04 du 20 Janvier 2003, portant Code d'hygiène en République Centrafricaine.
- Sont chargés de veiller au respect et à l'application des règles Art. 2: fixées par le Code d'hygiène:
 - 1) Les Ministres en charge de :
 - la Santé;
 - l'Agriculture;
 - l'Elevage;
 - l'Environnemen

- les Eaux et Forêts;
- le Commerce et l'Industrie;
- l'Intérieur :
- le Tourisme;
- l'Urbanisme;
- les Mines, l'Energie et l'Hydraulique.
- 2) Les Préfets, les Sous-Préfets et les Chefs de Postes de Contrôle Administratif.
- 3) Les Maires, les Chefs de groupes, les Chefs de villages et de quartiers.

Art. 3: Aux fins du Code d'Hygiène, les termes ci-après désignent :

- 1. Additif alimentaire: toute substance of n' est par normalement consommée en tant que de mentage en soi et n' est pas normalement utiliser caractéristique d' une denrée aliment une valeur nutritive et dont l' additionalement de la transformation, de la préparation, ou passement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner, directement ou indirectement, son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d' une autre façon les caractéristiques de ladite denrée.
- 2. Conserve : toutes denrées alimentaires d'origine animale et/ou végétale dont la conservation est assurée par la pasteurisation et la stérilisation.
- 3. Contaminant: toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production, y compris les traitements appliqués aux

cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement.

- 4. Danger : contamination inacceptable par un agent biologique, chimique ou physique et/ou suivie de la multiplication de micro-organismes pouvant compromettre la salubrité des aliments et/ou la production inacceptable ou la persistance dans les aliments de toxines ou d'autres produits indésirables du métabolisme microbien.
- 5. Pesticide: toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou combattre tout élément nuisible y compris toute espèce indésirable de plantes ou d'insectes pendant la production, le stockage, le mansport, le distribution et la préparation d'aliment de agricoles ou de produits pour l'aliment de pouvant être appliquée aux animant d'ectoparasites. Ce terme englobe le comme régulateurs de la croissance de manufacture de germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures avant ou après la récolte pour protéger le produit contre toute détérioration pendant l'entreposage et le transport.
- 6. Semi conserve : toutes denrées alimentaires d'origine animale ou végétale dont la conservation est assurée par fumigation, salaison ou saumure et séchage

TITRE II

DES REGLES DE L'HYGIENE PUBLIQUE

CHAPITRE I

DE L'HYGIENE DE L'HABITAT

- Art. 4: Les matières fécales exprimées à l'article 15 du Code d'hygiène sont constituées des excréta humains et animaux.
- Art. 5 : En application de l'article 21 du Code d'hygiène, les services publics compétents ou les sociétés privées recons ses par le Ministère de la Santé procèdent aux opérations de désinsectisation et de dératisation.

CHAPITRE II

DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Les présentes dispositions prises en application du titre I chapitre III du Code d'hygiène concernant les denrées alimentaires, s'appliquent à tous les producteurs, importateurs, exportateurs, vendeurs, manipulateurs desdites denrées, ainsi qu'aux annonceurs faisant une publicité pour ces denrées, y compris les sociétés ou autres organismes, lorsque ceux-ci se livrent à une activité de production ou de commercialisation.
- Art. 7: La production et la commercialisation des denrées alimentaires sont soumises à une autorisation préalable délivrée par le Ministre en charge de l'activité, après rapport de la Commission Technique Interministérielle

- Art. 8 : La Commission Technique Intermihistérielle prévue à l'article précédent est composée des représentants des Ministères en charge de :
 - Commerce et Industrie;
 - Santé;
 - Agriculture ;
 - Eleyage;
 - Intérieur :
 - Urbanisme:
 - Environnement :
 - Eaux et Forêts :
 - Tourisme.
- Art. 9 : L'autorisation mentionnée à l'article 7 du present le cret le individuelle, non cessible et délivrée sur la base d'un document attestant une expérience d'accessible d'accessible
- Art. 14: L'inscription des mentions obligatoires énumérées à l'article 12 cidessus doit être garantie par le fabricant ou le conditionneur selon le cas.
- Art. 15: Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de vendre, toutes denrées destinées à l'alimentation humaine lorsqu' elles sont additionnées de produits chimiques autres que ceux dont l'emploi est déclaré licite.

Un Arrêté Interministériel fixe la liste des produits chimiques licites après avis de la Commission Technique Interministérielle.

Art. 16: Les prélèvements d'échantillons de denrées alimentaires aux fins d'analyse pour la vérification de leur conformité et qualité sont autorisés dans les cas de :

- Fraude flagrante;
- Suspicion;
- Contrôle périodique ;
- Produits nouveaux.

Les établissements publics ou privés dans lesquels sont préparés et servis ou qui fournissent des denrées alimentaires destinées à la consommation du public, sont tenus de procéder à des prélèvements d'échantillons de ces denrées et de les conserver pendant 48 heures pour y recourir en cas de besoin.

- Art. 17: Les modalités de prélèvements et de conservation seront définies par un Arrêté Interministériel des Ministres en charge de :
 - la Santé;
 - l'Elevage;
 - l'Agriculture;
 - le Commerce et l'Industrie
 - la Recherche Scientifique
- Art. 18: Les saisies prévues à l'article 44 du code d'hygiene ne peuvent être faites, en dehors d'une décision de justice, que dans les cas de flagrant délit de falsification, ou dans les cas où les produits sont reconnus corrompus ou toxiques à la suite de constations opérées sur place ou de l'analyse d'un échantillon en laboratoire.
- Art. 19: Les denrées alimentaires reconnues impropres à la consommation humaine doivent être détruites par la Commission de Destruction des produits impropres à la consommation dont la composition et les modalités d'intervention sont fixées par un Arrêté Interministériel.
- Art. 20 : Les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires doivent respecter les règles d'hygiène générale et individuelle, propres à éviter toute contamination, y compris l'usage ou la conservation de pesticide.

Leur état de santé ne doit pas être incompatible avec leur activité.

- Art. 21: Tout manipulateur de denrées alimentaires doit disposer d'une carte de santé et se soumettre à des visites médicales tous les six mois.
- Art. 22: Un arrêté du Ministre de la Santé fixe chaque année la liste des médecins et autres catégories de personnel de santé habilités à procéder aux examens et visites médicales et à délivrer les cartes de santé.

Toutefois, les chefs de régions sanitaires, par délégation du Ministre de la Santé, sont habilités à arrêter la liste visée à l'alinéa précédent.

- Art. 23: Les responsables des établissements de production et de commercialisation des denrées alimentaires doivent effectuer des contrôles et vérifications destinés à assurer le restant des divingues d'hygiène.
- Art. 24: Les documents établis à l'occasion de ces controles et vérifications doivent être tenus à la disposition des agents des administrations chargées des contrôles de ces établissements.
- Art. 25: Au sens de l'article 55 du Code d'hygiène, les installations sanitaires comprennent les douches, lavabos, vestiaires, water-closet (WC) ou latrines améliorées.

Les installations visées à l'article 55 précité qui sont prévues pour le personnel doivent être distinctes de celles réservées au public.

Art. 26: Tout établissement de production et de commercialisation des denrées alimentaires doit disposer ou s'alimenter en eau potable.

- Art. 27 : Il est interdit d'utiliser dans les industries et dans le commerce des denrées alimentaires, des matériaux et des objets dont la propreté n'est pas assurée ou tout autre contaminant en contact avec les aliments.
- Art. 28: Les appareils, objets, équipements et matériels dont la surface est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires au cours de la distribution, ne doivent pas, du fait de leur conception, de leur aménagement, de leur état d'entretien, constituer un danger ou entraîner un risque de contamination, d'altération, de souillure ou de présence de corps étrangers.
- Art. 29: Les denrées alimentaires ne doivent pas être transportées dans des véhicules, citernes, conteneurs ou tous autres moyens de transport qui ont été utilisés à d'autres fins.

Ceux servant au transport des denrées alimentaires de la spécialement aménagés à cet effet.

Art. 30 : Tous les véhicules servant au transport des denrées alimentaires doivent porter à un endroit bien visible et de manière indélébile, la mention « POUR CONTACT ALIMENTAIRE ».

Ils doivent être dotés des équipements nécessaires au maintien et à la vérification des températures et autres conditions en vue d'assurer la bonne conservation des denrées alimentaires.

Les caractéristiques spécifiques de ces véhicules seront déterminées par un Arrêté Interministériel.

Art. 31: Les conditions prévues à l'article 30 alinéa 2 ci-dessus s'appliquent aux stades de la production et de la commercialisation.

CHAPITRE III

DE L'HYGIENE DE l'EAU

Art. 32 : Le contrôle de la qualité de l'eau relève de la compétence du Ministère de la Santé.

Art. 33: Les dispositions générales relatives à l'eau, le régime ainsi que la gestion des eaux, des aménagements et ouvrages hydrauliques, la protection des ressources en eau, des aménagements et ouvrages hydrauliques et la police des eaux sont régis par des dispositions législatives particulières.

CHAPITRE IV

DE L'HYGIENE DES ETABLISSEMENTS CLASSES ET DES CIMETIERES

- Art. 34: Les établissements visés à l'article 73 sont répartis en deux (2) classes suivant les dangers ou la gravité des inconvénients inhérents à leur exploitation.
 - la première comprend les établissement qui doivent être éloignés des habitations ;
 - la seconde classe comprend ceux dont l'éloignement des habitations n'est pas rigoureusement nécessaire, mais dont l'exploitation ne peut être autorisée qu'à la condition que des mesures soient prises pour prévenir les dangers ou les inconvénients.

La liste des établissements classés susceptibles d'appartenir à l'une ou l'autre catégorie est établie par Arrêté des Ministres en charge de :

- la Santé :
- le Commerce et l'Industrie;
- l'Environnement;
- l'Intérieur :
- la Défense ;
- l'Agriculture;
- l'Elevage;
- l'Urbanisme;
- le Tourisme ;
- les Eaux et Forêts;
- les Mines, Energie et Hydraulique.

Art. 35: Toute implantation d'un établissement classes et le materiale une autorisation préalable dans les condacts tre vieu à l'article 7 du présent Décret.

Le ou les requérants sont tenus de consigner au Trésor public une caution fixée par Arrêté des Ministres en charge du Commerce et de l'Industrie et des Finances, en vue de garantir les dangers ou les inconvénients.

Toutefois, une étude d'impact environnemental dont les modalités seront fixées par Arrêté Interministériel est obligatoire.

- Art. 36: Les dispositions visées à l'article précédent s'appliquent aux aménagements des établissements classés.
- Art. 37 : La surveillance des établissements classés est effectuée par le Service de l'Hygiène et de la Salubrité de l'Environnement du Ministère de la Santé ou par tout autre agent de l'Etat habilité.

- Art. 38 : , Les milieux récepteurs des eaux résiduelles aux termes de l'article 75 alinéa 2 du Code d'hygiène sont :
 - les milieux artificiels qui sont les voiries et réseaux divers ;
 - les milieux naturels qui sont les cours d'eau, fleuves, lacs, étangs;
 - les puits absorbants qui sont des puits filtrants et le sol.
- Art. 39: Les établissements classés sont tenus d'avoir un médecin d'entreprise.

Celui-ci procède à une visite médicale annuelle de tout personnel de l'entreprise.

CHAPITRE V

DE L'HYGIENE DE L'ENVIRONMENT ANT

- Art. 40: Les périmètres de protection contre les risques de pollution des points d'eau au sens de l'article 133 alinéa 3 du Code d'hygiène, sont au nombre de trois :
 - un périmètre de protection immédiat ;
 - un périmètre de protection rapproché;
 - un périmètre de protection éloigné.

La détermination de ces périmètres de protection contre les risques de pollution des points d'eau est faite par les Techniciens Spécialisés des Ministères de la Santé et de l'Hydraulique conformément aux normes internationales en vigueur

- Art. 41: Les activités visées à l'article 135 du Code d'hygiène sont subordonnées à une étude d'impact environnemental si elles ne sont pas interdites.
- Art. 42: Les seuils maximaux de bruit à ne pas dépasser sans exposer l'organisme humain à des conséquences dangereuses sont cinquante cinq à soixante décibels le jour et quarante décibels la nuit.

CHAPITRE VI

DE L'HYGIENE DES PISCINES

Art. 43 : Le contrôle de piscine prévu à l'article 148 cui le de la contrôle de piscine prévu à l'article 148 cui le de la contrôle de l'Hygiène et de la Salubrité de l'Estate de la contrôle de la Santé.

TITRE III

DE LA PROCEDURE ET DE LA POLICE DE L'HYGIENE

CHAPITRE UNIQUE

DE LA RECHERCHE ET DE LA CONSTATATION DES INFRACTIONS

- Art. 44: Outre les agents énumérés à l'article 153 du Code d'hygiène, sont habilités de façon spécifique, à rechercher et à constater les infractions en matière d'hygiène :
 - 1) les officiers de Police Judiciaire;

- ,, 2) les agents de la Police Municipale;
 - 3) les fonctionnaires et agents des services publics auxquels des lois spéciales confèrent des pouvoirs de constatations et de poursuites et ce, dans les conditions et limites fixées par ces textes.

Art. 45: Le Procès-Verbal prévu à l'article 154 du Code d'hygiène fait foi jusqu'à preuve du contraire.

Il est signé par le contrevenant et l'agent verbalisateur.

Le Procès-Verbal est établi en cinq (5) exemplaires

- le premier est transmis au Procureur de la Migne pret la Tribunal de Grande Instance;
- le second est remis au contrevenant
- le troisième est destiné au comptable du Trécor
- le quatrième est transmis à l'Office Autonome chargé de la Réglementation de l'Hygiène et de l'Assainissement (O.A.R.H.A.);
- le cinquième est conservé aux archives.

Art. 46: Les Agents visés aux articles 152 et 153 du Code d'hygiène doivent prêter serment devant le Tribunal de Grande Instance du lieu de leur résidence.

Ils ne doivent utiliser directement ou indirectement, même après cessation de leurs fonctions, les informations dont ils auraient pris connaissance dans l'exercice de leurs fonctions

Art. 47: Les caractéristiques de l'uniforme ou des signes distinctifs des techniciens d'hygiène, des vétérinaires et des techniciens d'élevage prévus à l'article 155 du Code d'hygiène seront fixées par Arrêté des Ministres en charge de la Santé et de l'Elevage.

Art. 48 : Le présent Décret qui prend effet à compter de la date de sa signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel.

Fait à Bangui, le 13 JAN 2005

