UNION DES COMORES

Unité-Solidarité-Développement

Le Président

Moroni, le 14 SEP 2026

DECRET N° 26 - 095 /PR

Portant promulgation de la loi N°26-005/AU du 30 juin 2026 relative à la Sécurité Sanitaire des Aliments en Union des Comores.

LE PRESIDENT DE L'UNION,

VU la Constitution de l'Union des Comores du 23 décembre 2001, révisée par le référendum du 30 juillet 2018, notamment en son article 64 ;

D E C R E T E :

ARTICLE 1er : Est promulguée la loi N°26-005/AU relative à la Sécurité Sanitaire des Aliments en Union des Comores, adoptée le 30 juin 2026 par l'Assemblée de l'Union des Comores dont le texte est annexé au présent décret.

ARTICLE 2 : Le texte de la loi annexé au présent décret en fait partie intégrante.

ARTICLE 3 : Le présent décret sera enregistré, publié au Journal Officiel de l'Union des Comores et communiqué partout où besoin sera.

UNION DES COMORES ★ LE PRESIDENT ★

AZALI Assoumani

UNION DES COMORES

Unité-Solidarité - Développement

ASSEMBLÉE DE L'UNION DES COMORES

LOI N°26-005/AU RELATIVE A LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN UNION DES COMORES

UNION DES COMORES LE PRESIDENT

Conformément aux dispositions de l'Article 74 de la Constitution de l'Union des Comores du 23 Décembre 2001 révisée, l'Assemblée a délibéré et adopté la loi dont la teneur suit :

TITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

CHAPITRE 1 : BUT ET CHAMP D'APPLICATION

Article premier : La présente loi a pour but de veiller à l'hygiène, la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, ainsi qu'à la protection du consommateur contre les tromperies liées aux denrées alimentaires.
À ces fins, elle fixe les principes, les règles et les conditions de contrôle applicables à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, y compris la production, la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, la manipulation, l'emballage, l'étiquetage, le transport, l'entreposage, la distribution, l'exposition pour la vente, la vente, l'importation et l'exportation de denrées alimentaires.
La présente loi ne s'applique pas aux substances et produits assujettis à la législation relative aux médicaments et produits de santé.

CHAPITRE 2 : DÉFINITIONS

Article 2 : Au sens de la présente loi, on entend par :

I. Additif alimentaire : toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée, dans un but technologique ou organoleptique, à une étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de la denrée, entraîne ou peut entraîner — directement ou indirectement — son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou en affecter les caractéristiques. Sont exclues de la présente définition les contaminants et les substances destinées à maintenir ou améliorer les propriétés nutritives d'une denrée alimentaire.

II. Analyse des risques : Processus de prévention et de gestion des risques sanitaires comportant trois volets interconnectés : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques.

III. Autorité compétente : l'Autorité désignée au Titre II de la présente loi comme ayant compétence pour exécuter une fonction.

IV. Autorité halieutique : l'Autorité créée par décret pris en vertu du Code des Pêches et de l'Aquaculture en Union des Comores et chargée, en vertu de ce décret, du contrôle des conditions d'hygiène applicables aux produits de la pêche sur l'ensemble de la filière halieutique et de leur certification pour l'exportation.

V. Autorité vétérinaire : l'Autorité instituée en vertu du Code de l'Élevage et chargée, en vertu de ce Code, de la production animale, de la protection sanitaire des animaux, de la surveillance des maladies animales, du bien-être animal, de l'alimentation animale et de la santé publique vétérinaire en Union des Comores.

VI. Chaîne alimentaire : l'ensemble des étapes de la production d'une denrée alimentaire, de la production primaire à la mise sur le marché.

VII. Contaminant : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à une denrée alimentaire ou à un aliment pour animaux dont les produits sont destinés à l'alimentation humaine, mais qui est présente dans la denrée ou l'aliment pour animaux comme résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire) ou à la suite de sa contamination par l'environnement. Sont exclus de la présente définition les débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

VIII. Contrôle officiel : activité de mise en application menée par l'autorité compétente pour vérifier la conformité des denrées alimentaires aux exigences de sécurité sanitaire et de qualité, ainsi que l'honnêteté et l'exactitude de leur étiquetage.

IX. Danger : agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire, ou état d'une denrée alimentaire pouvant avoir un effet adverse pour la santé humaine.

X. Denrée alimentaire : toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation humaine ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'Homme, y compris les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale, ainsi que les boissons, le chewing-gum et les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments. Sont exclus de la présente définition les médicaments, les cosmétiques et le tabac.

XI. Entreprise du secteur alimentaire : toute entreprise privée ou publique s'adonnant, dans un but lucratif ou non, à des activités liées à la production, la

fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, la manipulation, l'emballage, le transport, l'entreposage, le service, la distribution ou la vente de denrées alimentaires.

XII. Étiquette : toute indication, marque, signe, dessin ou autre description écrite, imprimée, peinte, marquée, gravée ou estampée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou tout autre élément associé à l'emballage.

XIII. Exporter : vendre depuis l'Union des Comores vers l'extérieur par tout moyen. Le terme exportation a une signification similaire.

XIV. HACCP : un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques applicable aux entreprises du secteur de l'alimentation et ayant pour objet de définir, évaluer et maîtriser les dangers qui menacent la sécurité sanitaire des aliments au cours du processus de production dont ils ont la responsabilité.

XV. Hygiène des denrées alimentaires : l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour maîtriser les dangers dans le cadre de la production, la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, la manipulation, l'emballage, le transport, l'entreposage, la distribution ou la vente de denrées alimentaires et pour veiller à leur salubrité et leur sécurité sanitaire.

XVI. Importer : introduire depuis un pays étranger vers l'Union des Comores par tout moyen. Le terme importation a une signification similaire.

XVII. Ingrédient : toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisée pour la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est présente dans le produit final, même sous une forme modifiée.

XVIII. Inspection : l'examen des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle portant sur les denrées, les matières premières, la transformation et la distribution — y compris les essais en cours de fabrication et sur les produits finis — pour vérifier leur conformité aux exigences.

XIX. Laboratoire agréé : un laboratoire agréé conformément à la présente loi.

XX. Laboratoire officiel : le laboratoire désigné en tant que tel conformément à la présente loi.

XXI. Matériaux au contact des aliments : tout ou partie des outils, instruments, machines, appareils ou autres objets utilisés ou susceptibles d'être utilisés pour la production, la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, la manipulation, l'emballage, le transport,

l'entreposage, la distribution, l'exposition pour la vente, la vente, l'importation ou l'exportation de denrées alimentaires.

XXII. Mesure sanitaire : toute mesure appliquée pour protéger, sur le territoire de l'Union des Comores, la santé et la vie des personnes des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, des risques provenant de maladies véhiculées par les aliments d'origine animale, végétale ou les produits dérivés ou de ceux provenant d'un danger présent dans les aliments.

XXIII. Mise sur le marché : la détention de denrées alimentaires en vue de leur vente, y compris la distribution, l'offre en vue de la vente, la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux.

XXIV. Nettoyage : l'activité consistant en l'élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière étrangère dans un établissement qui produit, transforme ou distribue des denrées alimentaires.

XXV. Production : la production primaire, la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement ou le conditionnement d'une denrée alimentaire ; y est assimilé l'importation, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente ou la livraison au consommateur.

XXVI. Production primaire : la production de produits primaires, notamment l'élevage, la culture, la cueillette de produits sauvages, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.

XXVII. Publicité : toute annonce ou déclaration, par tout moyen, destinée à promouvoir, directement ou indirectement, la vente ou la distribution d'une denrée alimentaire ou de toute substance considérée comme telle.

XXVIII. Qualité des denrées alimentaires : les caractéristiques positives des denrées alimentaires, notamment leur origine, leur couleur, leur saveur, leur texture et la méthode de traitement.

XXIX. Risque : une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé humaine, du fait de la présence d'un ou plusieurs dangers dans une denrée alimentaire.

XXX. Salubrité des denrées alimentaires : le caractère des denrées alimentaires qui sont propres à la consommation humaine conformément à l'usage auquel elles sont destinées.

XXXI. Sécurité sanitaire des denrées alimentaires : le caractère des denrées alimentaires qui sont sans risque pour la santé humaine, lorsqu'elles sont

préparées ou consommées selon l'usage prescrit ou un usage raisonnablement attendu.

XXXII. Traçabilité : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire.

CHAPITRE 3 : PRINCIPES GÉNÉRAUX

Article 3 : La présente loi se fonde sur le principe de l'analyse des risques à toutes les étapes de la production des denrées alimentaires ; ce principe comprend l'évaluation, la gestion et la communication sur les risques :

a. l'évaluation des risques consiste à identifier les dangers, les caractériser, évaluer les expositions et caractériser les risques; elle doit être fondée sur les preuves scientifiques disponibles, et menée de manière indépendante, objective et transparente ;

b. la gestion des risques consiste à mettre en balance les différentes politiques possibles pour limiter les conséquences dommageables d'un risque, en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion des pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées; elle doit être adaptée aux résultats de l'évaluation des risques et faire intervenir de façon coordonnée les autorités compétentes et les professionnels du secteur de l'alimentation ;

c. la communication sur les risques est un échange interactif entre les autorités compétentes et les parties prenantes d'informations et d'opinions sur les risques, leurs facteurs, leur nature et leur gravité, les mesures projetées ou prises pour y faire face, ainsi que l'explication de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques; elle est maintenue tout au long du processus d'analyse des risques.

Article 4 : Lorsque l'évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs d'une denrée alimentaire sur la santé, mais qu'il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour préserver la santé humaine et proportionnées à l'objectif poursuivi, peuvent être

adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.

Article 5 : Les producteurs ont la responsabilité première de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits qu'ils mettent sur le marché.

L'autorité compétente veille à la protection de la santé et de la vie des personnes, de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires, des intérêts des consommateurs et de la préservation de l'économie agricole, ainsi que de la loyauté des pratiques agricoles et commerciales.

Article 6 : La présente loi se fonde sur l'approche « Une seule santé » qui tient compte des interactions entre la santé humaine, la santé animale et la protection de l'environnement.

Article 7 : L'Union des Comores peut adopter toute mesure justifiée par des considérations sanitaires à condition qu'elle ne constitue pas une discrimination arbitraire ou injustifiable ou une restriction déguisée au commerce international.

TITRE II : ACTEURS INSTITUTIONNELS

CHAPITRE 1 : L'INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR L'AGRICULTURE, LA PÊCHE ET L'ENVIRONNEMENT (INRAPE).

Article 8: L'INRAPE est responsable de la mise en œuvre du système national de contrôle des denrées alimentaires en Union des Comores ; il exécute cette mission en collaboration avec les autres autorités compétentes, dans le respect de leurs mandats respectifs.

Article 9 : Sous réserve des articles 12 et 13, l'INRAPE est l'autorité compétente pour exercer les fonctions ci-après :

a. Délivrance/ retrait des agréments sanitaires des établissements du secteur alimentaire ;
b. approbation des systèmes d'autocontrôles des établissements visés à l'alinéa a ;
c. contrôle des systèmes d'analyse des dangers des établissements visés à l'alinéa a ;
d. contrôle des conditions d'hygiène des établissements visés à l'alinéa a ;
e. contrôles officiels des denrées alimentaires, y compris les eaux commercialisées ;
f. délivrance des autorisations pour les foires, marchés, établissements de restauration et autres lieux de vente de denrées alimentaires ;
g. inspection des lieux visés à l'alinéa f ;

h. établissement des mesures sanitaires pour les denrées alimentaires ;
i. enregistrement des importateurs de denrées alimentaires ;
j. délivrance des autorisations pour l'importation des denrées alimentaires ;
k. contrôle des denrées alimentaires importées ;
l. enregistrement des exportateurs de denrées alimentaires ;
m. contrôle et certification des denrées alimentaires destinées à l'exportation ;
n. contrôle des conditions de transport des denrées alimentaires ;
o. mise en place d'un système d'alertes et de procédures d'intervention dans les situations d'urgence, conformément aux modalités établies par voie réglementaire ;
p. supervision des rappels et des retraits du marché des denrées alimentaires ;
q. toute autre fonction qui lui est conférée par la présente loi ou ses textes d'application.

Article 10 : L'INRAPE peut déléguer à toute autorité régionale ou locale le pouvoir d'inspecter les foires, marchés, établissements de restauration et lieux de vente de denrées alimentaires ou tout autre pouvoir de nature régionale ou locale.

CHAPITRE 2 : L'OFFICE NATIONALE DE CONTRÔLE QUALITE ET DE CERTIFICATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES (ONCQCPH)

Article 11 : Pour l'application de la présente loi, l'ONCQCPH est l'autorité compétente pour exercer les fonctions ci-après :
a. Délivrance/ retrait des agréments sanitaires des établissements du secteur des produits halieutiques ;
b. approbation des systèmes d'autocontrôles dans les établissements visés à l'alinéa a ;
c. contrôle des systèmes d'analyse des dangers dans les établissements visés à l'alinéa a ;
d. contrôle des conditions d'hygiène dans les établissements visés à l'alinéa a ;
e. contrôles officiels des produits halieutiques ;
f. établissement des mesures sanitaires pour les produits halieutiques ;
g. enregistrement des importateurs de produits halieutiques ;
h. délivrance des autorisations pour l'importation de produits halieutiques ;
i. contrôle des produits halieutiques importés ;
j. enregistrement des exportateurs de produits halieutiques ;
k. contrôle et certification des produits halieutiques destinés à l'exportation ;
l. contrôle des conditions de transport des produits halieutiques ;
m. supervision des rappels et des retraits du marché des produits halieutiques.

Article 12 : L'ONCQCPH peut déléguer à toute autorité régionale ou locale le pouvoir d'inspecter les foires, marchés, lieux de vente de produits halieutiques ou tout autre pouvoir de nature régionale ou locale.
L'ONCQCPH exerce toute autre fonction qui lui est attribuée par le Code des Pêches et de l'Aquaculture en Union des Comores et ses textes d'application.

CHAPITRE 3 : LA DIRECTION GENERALE DE L'ELEVAGE ET DES SERVICES VETERINAIRES (DGESV)

Article 13 LA **DGESV** exerce les fonctions suivantes conformément au Code de l'Élevage et à ses textes d'application :

a. Délivrance/ retrait des agréments sanitaires des abattoirs, couvoirs, laiteries et autres établissements de son ressort ;
b. approbation des systèmes d'autocontrôles dans les établissements visés à l'alinéa a ;
c. contrôle des systèmes d'analyse des dangers dans les établissements visés à l'alinéa a ;
d. contrôle des conditions d'hygiène dans les établissements visés à l'alinéa a ;
e. contrôle des conditions d'abattage des animaux ;
f. inspection ante mortem et post mortem ;
g. tenir les registres des importateurs d'animaux ;
h. délivrance des permis d'importation des animaux ;
i. contrôle des animaux importés ;
j. tenir les registres des exportateurs d'animaux ;
k. contrôle et certification des animaux destinés à l'exportation ;
l. agrément et inspection des établissements de production d'aliments pour animaux ;
m. contrôles officiels des aliments pour animaux ;
n. prévention, contrôle et surveillance des maladies animales ;
o. traçabilité des animaux.

L'Autorité vétérinaire exerce toute autre fonction qui lui est attribuée par le Code de l'Élevage et ses textes d'application.

CHAPITRE 4 : COMITÉ DE COORDINATION INTERSECTORIELLE

Article 14 : Est créé un Comité de coordination intersectorielle chargé d'assurer la collaboration entre les autorités compétentes dans le domaine de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, conformément à l'approche « Une seule santé ».
Article 15 : Le Comité de coordination intersectorielle est rattaché au Secrétariat Général du Ministère chargé de l'Agriculture et il est appuyé par un Secrétariat qui

réside au sein de l'INRAPE. Sa composition, son organisation et son fonctionnement sont fixés par voie réglementaire.

CHAPITRE 5 : LABORATOIRES

Article 16 : Les laboratoires officiels d'analyses sont agréés par le Ministère en chargé de l'Agriculture selon les critères fixés par voie réglementaire et conformément aux standards internationaux.
Ils fournissent une expertise scientifique indépendante, transparente et confidentielle à toutes les étapes du processus de production et, sur demande des autorités compétentes ou des exploitants des entreprises du secteur alimentaire, contribuent à la prévention et à la gestion des risques.
Article 17 : Le laboratoire de référence de l'Union des Comores est désigné par le Ministre chargé de l'Agriculture.

TITRE III : SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

CHAPITRE 1 : RISQUES SANITAIRES

Article 18 : Est considéré comme un risque sanitaire, tout risque de nature à porter atteinte à la santé humaine ou à la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que toute maladie d'origine animale ou végétale transmissible à l'Homme. La liste des risques sanitaires est fixée par les ministères compétents, par voie réglementaire.
Article 19 : Les autorités compétentes évaluent les risques sanitaires, collectent et traitent les informations pertinentes ; elles adoptent les mesures appropriées pour les prévenir et les gérer par toute méthode scientifiquement reconnue et avec le soutien technique et scientifique des laboratoires agréés ; et elles diffusent en tout temps opportun les informations relatives aux risques sanitaires et aux mesures projetées ou prises.
Article 20 : Tout exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire, tout laboratoire ou vétérinaire qui prend connaissance d'un risque sanitaire doit en aviser sans délai l'autorité compétente. Si le risque sanitaire est constaté par un laboratoire ou un vétérinaire, celui-ci en informe également sans délai l'entreprise concernée.
Article 21 : Si une entreprise du secteur alimentaire est confrontée à un risque sanitaire ou fait défaut de se conformer aux obligations imposées par la présente loi et que le défaut est susceptible d'entraîner un risque sanitaire, l'autorité compétente peut lui imposer des mesures particulières de surveillance ou de gestion de risque.

CHAPITRE 2 : ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

SECTION 1 : EXIGENCE D'AGRÉMENT

Article 22 : Toute entreprise du secteur alimentaire qui produit, fabrique, transforme, prépare, traite, conditionne, transporte ou entrepose des denrées alimentaires est soumise à un agrément sanitaire délivré par l'autorité compétente. L'agrément vaut autorisation de fonctionnement de l'entreprise. Les critères de délivrance de l'agrément sont fixés par voie réglementaire.

SECTION 2 : EXIGENCES GÉNÉRALES

PARAGRAPHE 1 : Exigences applicables aux lieux

Article 23 : Les locaux et les installations des entreprises du secteur alimentaire doivent satisfaire aux exigences suivantes :

a. être conçus, construits et situés de manière à réduire le risque de contamination des denrées alimentaires ;
b. être construits selon les règles de l'art et maintenus en bon état ;
c. être de dimension suffisante pour permettre l'activité envisagée et éviter l'encombrement par le matériel ou le personnel ;
d. être conçus de manière à être protégés contre la pénétration et l'installation des rongeurs, des oiseaux et des insectes, et à permettre un nettoyage facile et complet ;
e. être conçus, construits et situés de façon à maintenir les abords raisonnablement exempts d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières ou d'autres éléments contaminants ;
f. disposer d'un approvisionnement suffisant en eau dont la potabilité est conforme aux normes applicables établies par l'Organisation mondiale de la santé ;
g. être pourvus d'installations sanitaires et d'installations adéquates pour le contrôle de la température, de la qualité de l'air et de l'éclairage ;
h. être pourvus de conduites et de canalisations d'évacuation de déchets qui sont calibrées pour répondre aux débits de point ;

i. être pourvus d'un système d'évacuation des effluents agréé par l'autorité compétente qui permet l'évacuation de ceux-ci de manière à ne pas contaminer les réseaux d'alimentation en eau potable;
j. être pourvus des fosses septiques répondant aux éxigences sanitaires des établissements alimentaires.

Article 24 : Les bâtiments, ainsi que le matériel et les ustensiles qui s'y trouvent, doivent être maintenus en bon état de propreté. Les détergents et désinfectants utilisés doivent convenir pour l'usage qui en est fait.

Article 25 : Les opérations portant sur des produits bruts et souillés doivent être séparées de celles portant sur les produits prêts à consommer et propres, à tous les stades de la réception, de l'entreposage et de la préparation.

Article 26 : Les déchets, y compris ceux d'origine humaine et animale, ne doivent pas entrer en contact avec les denrées alimentaires en préparation dans l'établissement. Ils doivent être évacués des locaux tous les jours, de manière à ce qu'il n'en résulte pas de risque pour l'hygiène ou la santé publique, et déposés à l'extérieur des locaux dans des conteneurs dotés d'un système de fermeture efficace. Les conteneurs doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 27 : L'eau d'irrigation des cultures ne doit pas représenter un risque pour l'hygiène et la santé publique par l'entremise des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

PARAGRAPHE 2 : Exigences relatives au personnel

Article 28 : Les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec des denrées alimentaires doivent être équipées de matériel propre et approprié pour la manipulation des aliments tout au long de la chaine. Elles doivent, dans leur activité, observer la plus grande propreté et hygiène personnelle. Leurs vêtements et leur coiffure doivent être en rapport avec les tâches accomplies et maintenus en état de propreté.

Article 29 : Les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires doivent être en bonne santé. Aucune personne atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les aliments ou porteuse de germes d'une telle maladie, ou souffrant d'une blessure infectée ou d'une plaie, ne peut être autorisée à travailler dans une zone quelconque d'un établissement alimentaire, à un poste où il y a une probabilité qu'elle contamine les aliments par des organismes pathogènes.

PARAGRAPHE 3 : Obligations des entreprises du secteur alimentaire.

Article 30 : a. Les entreprises du secteur alimentaire doivent veiller à la sécurité sanitaire et la qualité de leurs produits conformément à la présente loi et à ses textes d'application, aux principes généraux d'hygiène et aux guides de bonnes pratiques sectorielles.

b. Les moyens utilisés pour la production, la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, le conditionnement, la manipulation, l'emballage, le transport, l'entreposage, la distribution et l'exposition pour la vente doivent garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

c. Les producteurs de matières primaires destinées à l'alimentation humaine ou à la fabrication de denrées alimentaires doivent se conformer aux guides de bonnes pratiques applicables et veiller à ce que les matières qu'ils produisent soient de qualité telle qu'elles ne mettent pas la santé humaine en danger.

Article 31 : Il est interdit de mettre sur le marché des denrées alimentaires qui sont dangereuses pour la santé humaine. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées de la même catégorie ou correspondant à la même description, toutes les denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont présumées également dangereuses, à moins d'une preuve contraire satisfaisante.

Article 32 : Une denrée alimentaire est considérée comme étant dangereuse si elle est préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine au regard :

a. des conditions normales de manipulation à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ;
b. des conditions normales d'utilisation de la denrée alimentaire par le consommateur ;
c. de l'information fournie au consommateur, y compris les renseignements figurant sur l'étiquette, ou d'autres renseignements généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à la denrée ou à une catégorie de denrées.

Article 33 : Une denrée alimentaire peut être qualifiée de préjudiciable à la santé au regard :

a. de son effet probable immédiat, à court terme ou à long terme sur la santé de la personne qui la consomme ou de sa descendance ;
b. des effets toxiques cumulatifs probables ;
c. des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

Article 34 : Une denrée alimentaire peut être qualifiée d'impropre à la consommation humaine au regard de l'utilisation prévue ou pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, de putréfaction, de détérioration ou de décomposition.

Article 35 : Les établissements du secteur alimentaire doivent prendre les mesures nécessaires pour protéger les denrées alimentaires de la contamination par les animaux, les insectes, les corps étrangers et les agents de contamination chimique ou microbiologique dans les locaux où les denrées alimentaires sont entreposées, transformées ou exposées à la vente.

Les denrées alimentaires impropres à la consommation doivent être isolées et évacuées de telle sorte qu'elles ne puissent contaminer les aliments, les eaux de boisson ou d'autres récoltes.

Article 36 : Les entreprises de production ont un devoir d'autocontrôle ; elles doivent mettre en place des procédures d'autocontrôle adaptées à leurs activités et conformes aux guides de bonnes pratiques, à la méthode HACCP ou à toute autre méthode équivalente.

Le système d'autocontrôle doit être validé par l'autorité compétente. Les entreprises bénéficient, dans le cadre de la mise en place d'un système d'autocontrôle, de mesures incitatives fournies par l'autorité compétente, notamment l'assistance technique relative à la qualité des produits. L'autorité compétente élabore des recommandations et des directives pour garantir l'impartialité et la bonne foi des entreprises dans la procédure d'autocontrôle.

Les procédures d'autocontrôle n'empêchent pas les contrôles officiels. Les entreprises doivent rendre compte des résultats de leurs procédures d'autocontrôle à tout moment, sur demande des agents de l'autorité compétente, à l'occasion des contrôles officiels et des inspections.

Article 37 : Quiconque produit, importe, fabrique, transforme, traite, distribue ou met sur le marché des denrées alimentaires doit, dès qu'il soupçonne ou prend connaissance, de façon directe ou indirecte, de la dangerosité d'une denrée, procéder au retrait ou au rappel des lots de denrées en cause.

Il lui incombe également d'informer sans délai les autorités compétentes des suspicions ou des dangers avérés que la denrée présente, les autres entreprises impliquées dans le processus de production des denrées concernées, ainsi que les consommateurs lorsque les produits ont atteint le stade de la mise sur le marché.

Article 38 : Pour les fins du présent paragraphe, les denrées alimentaires doivent porter, tout au long de la chaîne alimentaire :

a. des renseignements exacts et accessibles, distingués facilement par rapport à ceux destinés aux consommateurs, pour assurer de bonnes conditions d'entreposage, de préparation et d'utilisation par les entreprises, professionnels et commerçants ;
b. des renseignements permettant de garantir l'identification du lot.

PARAGRAPHE 4 : Exigences spécifiques applicables au transport

Article 39 : Les entreprises effectuant le transport des denrées alimentaires et celles qui exécutent des opérations liées au transport de denrées alimentaires doivent veiller à ce que celles-ci ne subissent pas de contamination extérieure pendant le transport, ni de dommages, et qu'elles soient transportées dans des conditions évitant l'apparition d'agents pathogènes ou de microorganismes de décomposition ou la production de toxines. Les denrées alimentaires doivent faire l'objet d'un conditionnement adéquat avant leur transport.

Article 40 : Le matériel et l'équipement utilisés pour le transport de denrées alimentaires doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être aisément nettoyés et entretenus et ne pas constituer un foyer de contamination pour les denrées transportées.

Si les denrées alimentaires transportées sont périssables, des mesures doivent être prises pour éviter les avaries ou l'altération de leur qualité durant le transport. Un matériel de réfrigération approprié à la nature des denrées et à la durée de l'entreposage ou du transport, doit être utilisé. Les exigences particulières au transport de ce type de denrées, notamment les conditions d'utilisation de glace au contact direct avec les denrées, et les exigences relatives au transport de denrées alimentaires en vrac sont fixées par voie réglementaire.

PARAGRAPHE 5 : Exigences spécifiques à certaines catégories de denrées alimentaires

Article 41 : La production, la préparation, le conditionnement, le traitement, l'entreposage, la distribution, la mise en vente et la vente des catégories de denrées alimentaires ci-après sont assujetties aux exigences fixées par voie réglementaire :

a. les denrées alimentaires d'origine animale ;
b. les produits halieutiques ;
c. le lait et les produits laitiers ;
d. les oeufs et les ovoproduits.

PARAGRAPHE 6 : Règles de responsabilité

Article 42 : Le producteur est responsable du dommage causé par un défaut des denrées alimentaires qu'il produit, qu'il soit ou non lié par un contrat avec la victime.
Une denrée alimentaire est défectueuse si elle n'offre pas la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre, compte tenu de toutes les circonstances et notamment de la présentation de la denrée, de l'usage qui peut en être raisonnablement attendu et du moment de sa mise en circulation.
Une denrée ne peut être considérée comme défectueuse par le seul fait qu'une autre, plus perfectionnée, a été mise postérieurement en circulation.

Article 43 : Est producteur, lorsqu'il agit à titre professionnel, le fabricant de la denrée alimentaire, le producteur d'une matière première ou le fabricant d'une partie composante, selon le cas.
Est assimilée à un producteur, toute personne agissant à titre professionnel :

a. qui se présente comme tel en apposant sur la denrée son nom, sa marque ou un autre signe distinctif ;
b. qui importe une denrée en vue d'une vente ou de toute autre forme de distribution.

Si le producteur ne peut être identifié, le vendeur ou tout autre fournisseur professionnel, est responsable du défaut de sécurité du produit, dans les mêmes conditions que le producteur, à moins qu'il ne désigne son propre fournisseur ou le producteur, dans un délai de trois mois à compter de la date à laquelle la demande de la victime lui a été notifiée.
En cas de dommage causé par le défaut d'une denrée incorporée dans une autre, le producteur de la partie composante et celui qui a réalisé l'incorporation sont solidairement responsables.

Article 44 : Le demandeur doit prouver le dommage, le défaut et le lien de causalité entre le défaut et le dommage.
Article 45 : Le producteur peut être responsable du défaut alors même que la denrée a été fabriquée dans le respect des règles de l'art ou de normes existantes ou qu'elle a fait l'objet d'une autorisation administrative.
Article 46 : Le producteur est responsable de plein droit à moins qu'il ne prouve :

a. qu'il n'avait pas mis la denrée en circulation ;

b. que, compte tenu des circonstances, il y a lieu d'estimer que le défaut ayant causé le dommage n'existait pas au moment où la denrée a été mise en circulation par lui ou que ce défaut est né postérieurement ;
c. que la denrée n'était pas destinée à la vente ou à toute autre forme de distribution ;
d. que l'état des connaissances scientifiques et techniques, au moment où il a mis la denrée en circulation, n'a pas permis de déceler l'existence du défaut ; ou
e. que le défaut est dû à la conformité de la denrée avec des règles impératives d'ordre législatif ou réglementaire.

Le producteur de la partie composante n'est pas non plus responsable s'il établit que le défaut est imputable à la conception de la denrée dans lequel cette partie a été incorporée ou aux instructions données par le producteur de ce produit.

La responsabilité du producteur peut être réduite ou supprimée, compte tenu de toutes les circonstances, lorsque le dommage est causé conjointement par un défaut de la denrée et par la faute de la victime ou d'une personne dont la victime est responsable.

CHAPITRE 3 : EXIGENCES LIÉES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES ET AUX MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

SECTION 1 : ADDITIFS ALIMENTAIRES

Article 47 : Tout additif alimentaire doit faire l'objet d'une autorisation délivrée par l'autorité compétente. La liste des additifs alimentaires autorisés est établie par voie réglementaire, dans le respect des principes internationaux du Codex Alimentarius.

Article 48 : Les additifs admissibles pour les différentes catégories de denrées alimentaires, ainsi que leurs valeurs limites autorisées et leurs dosages, sont fixés par voie réglementaire sur la base d'une évaluation toxicologique ou épidémiologique.

Article 49 : La teneur résiduelle des additifs alimentaires dans le produit fini doit être contrôlé par rapport aux valeurs limites autorisées.

Article 50 : Est interdit l'emploi d'un additif qui n'est pas nécessaire à la fabrication, au traitement ou à l'entreposage des denrées alimentaires, ou pour lequel il n'existe pas de méthode de détection appropriée.

Article 51 : La denrée alimentaire qui contient un additif interdit ou à un taux supérieur aux limites autorisées peut être déclarée impropre à la consommation humaine et détruite.

SECTION 2 : INTRANTS

Article 52 : Tout intrant agricole et vétérinaire utilisé doit être homologué ou certifié par les autorités compétentes.

Article 53 : Lorsque des mesures de lutte contre les maladies des plantes et des animaux sont mises en œuvre, les dangers possibles de rétention d'éléments toxiques dans les produits récoltés doivent être pris en considération.

Article 54 :L'identification de l'origine des intrants, notamment pour les semences Organismes Génétiquement Modifiées (OGM), doit être précisée par les producteurs et les industriels.

SECTION 3 : MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Article 55 : Les dispositions de la présente loi et les bonnes pratiques d'hygiène qui sont applicables aux denrées alimentaires visent également les matériaux en contact avec celles-ci.

Article 56 : Les matériaux au contact d'une denrée alimentaire ne doivent présenter aucun risque d'effet toxique pour l'usage auquel ils sont destinés, ni mettre la santé des consommateurs en danger.

L'intégrité et la propreté des boîtes métalliques des bocaux en verre et autres récipients doivent être assurées. Les récipients et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à entretenir et à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter pour éviter la contamination des denrées.

Les récipients renfermant des conserves et semi-conserves entreposées, exposées en vue de la vente, mises en vente ou vendues ne doivent pas présenter de signes extérieurs susceptibles de correspondre à une altération de la denrée en question.

Article 57 : Les règles relatives à la conservation des aliments par des conserves et semi-conserves sont fixées par voie réglementaire.

CHAPITRE 4 : IMPORTATION ET EXPORTATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

SECTION 1 : IMPORTATION

Article 58 : Il est interdit d'importer des denrées alimentaires qui posent un risque sanitaire ou qui ne satisfont pas aux exigences de la présente loi ou de ses textes d'application.

Article 59 : Quiconque souhaite importer des denrées alimentaires doit être enregistré auprès de l'autorité compétente.

Article 60 : Toute importation de denrées alimentaires est assujettie à une autorisation délivrée par l'autorité compétente.

Article 61 : En cas de risque sanitaire, suspecté ou avéré, il appartient à l'importateur de prendre toute mesure adéquate pour faire cesser le risque ou empêcher sa réalisation. En cas de défaut, l'autorité compétente doit mettre les denrées alimentaires en consigne, les saisir, les détruire ou les réexpédier, aux frais de l'importateur. Les mesures prises par l'autorité compétente doivent être proportionnées à la gravité du risque encouru.

Les modalités d'application de cet article sont précisées par des textes réglementaires.

Article 62 : Il est interdit d'importer des viandes, y compris les charcuteries et les conserves, à moins que les conditions suivantes ne soient réunies :

a. elles doivent provenir d'animaux abattus dans un établissement placé sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine ;
b. elles doivent avoir été inspectées, reconnues aptes à la consommation humaine et estampillées par les agents de l'autorité compétente du pays d'origine ;
c. elles doivent être accompagnées d'un certificat, établi par un vétérinaire agréé et mandaté appartenant au service vétérinaire officiel du pays d'origine des marchandises ou par l'autorité compétente du pays d'origine, attestant qu'elles proviennent d'un pays indemne des maladies visées à l'article 18 de la présente loi.

L'autorisation de mise sur le marché ou de distribution ne peut être délivrée qu'après production et vérification du certificat prévu au paragraphe I.

Article 63 : L'autorité compétente contrôle les denrées alimentaires importées conformément aux modalités fixées par voie réglementaire. En cas de refus d'admettre les denrées alimentaires sur le territoire national, l'autorité compétente peut les saisir, les détruire ou les réexpédier, aux frais de l'importateur.

L'autorité compétente peut organiser des contrôles officiels aléatoires des denrées alimentaires importées afin de vérifier la véracité des certificats sanitaires fournis par les importateurs. Elle peut, à cette fin, effectuer des prélèvements en vue des analyses de laboratoire nécessaires, selon les modalités fixées par voie réglementaire.

SECTION 2 : EXPORTATION

Article 64 : Il est interdit d'exporter des denrées alimentaires qui posent un risque sanitaire. Il est également interdit d'exporter des denrées alimentaires qui ne satisfont pas aux exigences de la présente loi ou de ses textes d'application, sauf si la législation ou l'autorité sanitaire du pays de destination permettent l'importation.

Article 65 : Quiconque souhaite exporter des denrées alimentaires doit être enregistré auprès de l'autorité compétente.

Article 66 : L'autorité compétente contrôle et certifie les denrées alimentaires destinées à l'exportation conformément aux modalités fixées par voie réglementaire.

CHAPITRE 5 : INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 67 : Il est interdit d'étiqueter ou d'emballer une denrée alimentaire, ou d'en faire la publicité, de manière fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté.

Article 68 : Quiconque distribue des denrées alimentaires préemballées doit veiller à ce qu'elles soient étiquetées de manière à garantir la protection de la santé et des intérêts économiques du consommateur. Sans restreindre la généralité de ce qui précède, les renseignements suivants doivent figurer sur l'étiquette des denrées, conformément aux textes d'application :

a. les caractéristiques du produit, son mode d'emploi et de conservation, ainsi que l'identité du fabricant ;
b. l'identité du produit, les attributs liés à sa composition et pouvant avoir un effet néfaste sur la santé de certains groupes de consommateurs, la durabilité du produit, les conditions pour une conservation et une utilisation sûres, les incidences sur la santé, y compris les risques et conséquences liés à une consommation néfaste et dangereuse de la denrée ;
c. si le produit est importé, le lieu de production, l'origine de la matière première ainsi que le lieu de transformation lorsque le produit est partiellement ou totalement transformé ;
d. le numéro de lot auquel le produit appartient pour assurer sa traçabilité ;
e. si l'aliment est issu des biotechnologies, une mention à cet effet ;

f. la quantité de produit, ainsi que toute autre information exigée par la législation sur la métrologie ;
g. tout autre renseignement exigé par les textes d'application, notamment en ce qui concerne les récipients renfermant les conserves et semi-conserves.

Article 69 : Tous les renseignements figurant sur l'étiquette d'une denrée alimentaire doivent être exacts, lisibles et facilement compréhensibles par le consommateur, dans au moins l'une des trois langues officielles de l'Union des Comores.

Article 70 : L'entreprise qui distribue, commercialise, met sur le marché ou vend les produits est responsable des informations figurant sur l'étiquetage et la publicité. S'il s'agit d'un produit importé, l'importateur est responsable.

L'entreprise qui n'a pas de moyen de modifier ces informations ne doit pas mettre sur le marché un produit qui ne répond pas aux exigences en matière d'étiquetage. Si elle se livre à une telle commercialisation, elle est responsable des manquements à la législation en matière d'étiquetage.

Article 71 : Les denrées alimentaires ne doivent pas être imitées à des fins de tromperie, ni fabriquées, traitées, distribuées, désignées ou prônées de manière à induire en erreur. Les marchandises qui ne sont pas des denrées alimentaires ne doivent pas être entreposées, distribuées, désignées ou présentées de manière à pouvoir être confondues avec des denrées alimentaires.

Article 72 : La traçabilité de tout produit faisant l'objet d'appellations d'origine, de labels, de signes distinctifs d'indications géographiques et de qualité, est obligatoire. Les exigences nécessaires à l'obtention d'une appellation d'origine, d'un label, de signes distinctifs sont fixées par voie réglementaire.

CHAPITRE 6 : CONTRÔLES ET INSPECTIONS

Article 73 : L'autorité compétente doit, en fonction des risques, assurer :

a. le contrôle des établissements du secteur alimentaire ;
b. le contrôle officiel de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, des systèmes d'autocontrôle et des systèmes HACCP dans les établissements du secteur alimentaire ;
c. le contrôle officiel des véhicules transportant des denrées alimentaires et des conditions du transport ;
d. le contrôle officiel des denrées alimentaires, y compris les denrées d'origine animale et végétale ;
e. les inspections des établissements.

Seuls les agents assermentés sont qualifiés pour effectuer des contrôles officiels ; ils peuvent toutefois être accompagnés d'un agent d'inspection pour exécuter leurs activités. Les inspections sont effectuées par des agents assermentés ou des agents d'inspection.

Les contrôles et les inspections sont exécutés conformément aux procédures fixées par voie réglementaire. Ils sont coordonnés pour couvrir, de manière cohérente, toute la chaîne des aliments et ils sont réalisés sur des bases scientifiques, notamment sur des analyses réalisées par des laboratoires agréés, en toute indépendance et de manière uniforme et transparente sur l'ensemble du territoire national.

Les résultats des activités de contrôle sont communiqués sans délai à l'entreprise intéressée et ils doivent contribuer à la communication sur les risques auprès des consommateurs et des parties prenantes concernées.

Article 74 : L'étiquetage des denrées alimentaires est vérifié par les agents de l'autorité compétente dans le cadre des contrôles officiels.

Le suivi et le contrôle des appellations d'origine, des labels et signes distinctifs d'indications géographiques et de qualité sont effectués par l'Office Comorien de la Normalisation et de la Métrologie.

Article 75 : Les frais occasionnés par les contrôles officiels et les inspections sont à la charge de l'autorité compétente. Les frais d'inspection réalisée à la demande d'un établissement, ainsi que les frais liés à des analyses complémentaires, sont toutefois à la charge de l'établissement concerné.

CHAPITRE 7 : MESURES ADMINISTRATIVES EN CAS DE MANQUEMENT

Article 76 : En cas de manquement lié à des denrées alimentaires, l'agent assermenté peut prendre toute mesure nécessaire à la remise en conformité. Il peut notamment mettre les denrées en consignation jusqu'à confirmation de leur salubrité, les confisquer, les saisir ou ordonner leur retrait ou leur rappel. Les denrées alimentaires peuvent être destinées à une autre utilisation que la consommation humaine, pourvu que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé humaine, animale, végétale ni pour l'environnement. Les denrées alimentaires dangereuses sont dénaturées et détruites sous le contrôle de l'autorité compétente.

Article 77 : L'autorité compétente peut également ordonner toute mesure corrective ou autre sanction proportionnée à la gravité du manquement. Elle peut notamment ordonner l'interruption d'un procédé de fabrication, interdire l'utilisation

d'équipements, d'installations, de locaux ou de véhicules, ordonner la réalisation de travaux, d'opérations de nettoyage ou la formation du personnel.
Elle peut suspendre ou retirer l'agrément de l'entreprise lorsque celle-ci ne se conforme pas aux prescriptions qu'elle impose ou lorsque le manquement aux règles d'hygiène ou de sécurité sanitaire présente un risque grave et direct pour la santé ou la vie humaine.

Article 78 : La consignation, la saisie, le retrait, le rappel ou la destruction de denrées alimentaires sont à la charge de l'établissement concerné et ne donnent lieu à aucune indemnisation.

Article 79 : Toute personne dont les produits sont soumis à un contrôle bénéficie de garanties propres à faire valoir ses droits auprès de l'autorité compétente. En particulier, lorsqu'une non-conformité ou un élément matériel d'une infraction résulte de l'examen d'un échantillon par un laboratoire agréé, l'intéressé peut demander à ses frais une contre analyse.

TITRE IV : CONSTATATION, POURSUITE ET RÉPRESSION DES INFRACTIONS

CHAPITRE 1 : CONSTATATION DES INFRACTIONS

Article 80 : Seuls les agents assermentés sont qualifiés pour la constatation des infractions. À ces fins, ils peuvent :

a. avoir accès à tout établissement ou lieu de production, de fabrication, de traitement, conditionnement, d'entreposage et de vente de denrées alimentaires, durant leurs heures d'activités ;
b. avoir accès aux véhicules utilisés pour le transport des denrées alimentaires ;
c. examiner toute denrée alimentaire ou toute chose qui se trouve dans l'établissement, le lieu ou le véhicule ;
d. prélever des échantillons ;
e. ouvrir tout emballage et examiner tout document en lien avec les denrées alimentaires ;
f. exiger la production de toute chose ou tout document pertinent ;
g. exiger la mise à leur disposition des moyens indispensables pour effectuer leur contrôle.

Les agents assermentés peuvent également retenir, contrôler et arrêter toute personne qui est soupçonnée d'avoir enfreint la présente loi.

Article 81 : Il est interdit à toute personne de faire intentionnellement une déclaration fausse ou trompeuse à un agent d'une autorité compétente ou de lui fournir des renseignements faux ou trompeurs. Il est également interdit d'entraver l'action d'un agent d'une autorité compétente qui exerce des fonctions sous le régime de la présente loi.

Article 82 : Les agents assermentés dressent des procès-verbaux qui font foi, sauf preuve contraire, des constatations susceptibles de constituer une infraction et ils transmettent ces procès-verbaux à l'autorité judiciaire par la voie hiérarchique.

CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS PÉNALES

Article 83 : Tout producteur de denrées alimentaires, quel que soit l'échelon ou le degré d'intervention dans le processus de production de la denrée, qui contrevient aux dispositions de la présente loi encourt une peine d'emprisonnement d'un (1) à dix (10) ans **et/ou** d'une amende de trois cent milles (300 000) KMF à vingt millions (20 000 000) KMF.

Article 84 : Quiconque contrevient aux dispositions de la présente loi concernant la protection contre la tromperie, même par l'intermédiaire d'un tiers, notamment en fournissant des renseignements faux ou trompeurs sur :

a. la nature, l'espèce, l'origine, les qualités substantielles, la quantité, la composition et la teneur en principes utiles d'une denrée alimentaire ;
b. le mode et la date de fabrication, la date limite de consommation ;
c. l'aptitude à l'emploi, les risques inhérents à l'utilisation de la denrée, les contrôles effectués, les modes d'emploi ou les précautions à prendre ;

encourt une peine d'emprisonnement de dix (10) mois à quatre (4) ans et d'une amende d'un million six cents milles (1 600 000) KMF à huit millions (8 000 000) KMF, ou de l'une de ces deux peines seulement. Les peines sont portées au double au cas où la tromperie ou la tentative de tromperie serait dangereuse pour la santé humaine. Il est de même en cas de récidive.

Est considérée comme une tromperie ou une tentative de tromperie la mise sur le marché :

a. d'une denrée alimentaire qui contient un additif interdit ou à un taux supérieur aux limites autorisées ;
b. de lait ayant subi un écrémage, même partiel, sans une mention affichée en évidence que le lait est écrémé.

Quiconque se rend coupable, sous quelque forme que ce soit, d'une publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur sur une denrée

alimentaire ne correspondant pas aux caractéristiques auxquelles peut légitimement s'attendre le consommateur, notamment sur l'existence, la nature, la composition, les qualités substantielles, l'espèce, la quantité, l'origine, le mode et la date de fabrication, le prix et les conditions de vente de la denrée alimentaire ou sur la portée des engagements pris par l'annonceur, l'identité, les qualités et aptitudes du fabricant, des revendeurs, des promoteurs ou des prestataires encourt les peines prévues au paragraphe I.

Article 85 : Les peines prévues à l'article 84 sont applicables à toute personne qui :

a. met un agent d'une autorité compétente dans l'impossibilité d'accomplir ses fonctions, notamment en refusant de communiquer ou en dissimulant des renseignements ou des documents ;
b. donne sciemment des faux renseignements ou de nature à induire le public en erreur ;
c. dispose sans autorisation d'une denrée alimentaire consignée ou saisie ou en ne lui donnant pas la destination imposée par l'agent assermenté.

Article 86 : Quiconque falsifie une denrée alimentaire, notamment par addition, soustraction, substitution d'un constituant ou par un traitement non expressément prévu, encourt une peine d'emprisonnement d'un (1) an à cinq (5) ans et d'une amende de deux millions (2 000 000) KMF à huit millions (8 000 000) KMF, ou l'une de ces deux peines seulement.

Sont considérés comme une falsification l'addition, en quelque proportion que ce soit, d'eau potable au lait, ainsi que l'emploi de tout traitement autre que le filtrage ou les procédés thermiques d'assainissement susceptible de modifier la composition physique ou chimique du lait, lorsque ce traitement n'est pas autorisé.

Est également considérée comme une falsification l'addition au lait, en quelque proportion que ce soit, d'eau non potable ou de toute substance non autorisée.

Article 87 : Quiconque, par la production, la mise sur le marché ou la vente d'une denrée alimentaire dangereuse pour la santé humaine, cause une intoxication alimentaire individuelle ou collective scientifiquement établie ayant entraîné une incapacité de travail, une mutilation définitive ou la mort d'un ou de plusieurs consommateurs encourt une peine d'emprisonnement de deux (2) à dix (10) ans et d'une amende de cinq millions (5 000 000) KMF à vingt millions (20 000 000) KMF.

Article 88. Quiconque importe ou tente d'importer, sciemment ou non, des denrées alimentaires d'origine animale ou halieutique contaminées par l'une des maladies visées à l'article 18 de la présente loi encourt une peine d'emprisonnement de deux (2) à dix

(10) ans et une amende de deux millions (2 000 000) KMF à vingt millions (20 000 000) KMF.

Article 89 : Dans tous les cas, le tribunal peut prononcer des peines complémentaires telles que la publication intégrale ou par extrait de la décision de justice dans les journaux qu'il désigne, l'affichage dans les lieux qu'il indique notamment aux portes des magasins, usines et ateliers du condamné pour une durée n'excédant pas un mois.

Le tribunal peut également et, dans tous les cas, ordonner la confiscation ou la destruction des instruments ou du corps du délit et ordonner la fermeture temporaire ou définitive d'un établissement. En outre, il peut interdire, temporairement ou définitivement, l'exercice de toute activité se rapportant à la production ou à la commercialisation de produits identiques ou similaires à ceux que la personne en cause vendait au moment de l'infraction.

Article 90 : Les infractions autres que celles prévues aux articles 83 à 88, notamment les infractions aux règlements d'application qui ne se confondront pas avec les infractions prévues ci-dessus, constituent des contraventions de police, punies d'une amende de trois cent milles (300 000) KMF à trois millions (3 000 000) KMF.

Toutefois, ces infractions peuvent être réglées par voie non contentieuse. À cet effet, l'autorité compétente peut notamment :

a. procéder au classement sans suite de l'affaire, si l'infraction n'est pas établie ;
b. adresser un avertissement à l'intéressé ;
c. offrir à l'intéressé le bénéfice d'un règlement transactionnel.

Article 91 : La transaction est l'acte par lequel l'autorité compétente renonce à la saisine du service judiciaire compétent sous la condition que l'intéressé, selon le cas :

a. cède à l'État les biens saisis ;
b. effectue un versement au Trésor une certaine somme d'argent ;
c. effectue un versement d'une somme d'argent assorti de l'abandon, à l'État, de tout ou partie des biens saisis.

Si l'intéressé refuse la proposition de transaction ou ne se conforme pas à ses conditions, et si la réclamation qu'il a pu formuler à temps a été rejetée, le dossier est transmis au service judiciaire compétent pour poursuite judiciaire.

Le bénéfice de la transaction ne peut pas être accordé en cas de récidive.

UNION DES COMORES LE PRESIDENT

TITRE V : DISPOSITIONS FINALES

Article 92 : La Loi n°17/005 portant législation alimentaire en Union des Comores, promulguée par le décret N°17-113/PR est abrogée.

Article 93 : La présente loi sera exécutée comme loi de l'Union des Comores.

Délibérée et adoptée en Séance Plénière
Du 30 Juin 2026.

Les Secrétaires :

MARIAMA AHAMADA

HACHIM HALIDI

Le Président de l'Assemblée de l'Union :

ASSEMBLEE DE L'UNION DES COMORES
LE PRESIDENT

MOUSTADROINE ABDOU

UNION DES COMORES
LE PRÉSIDENT