

JOURNAL OFFICIEL N°120 BIS DU 30 JUIN 2021

Arrêté N° 020/MAEPA du 03/05/2021 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables au transport, au conditionnement, au stockage et à la transformation du manioc et ses dérivés

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

Vu la Constitution ;

Vu la loi n°15/65 du 05 juin 1965 relative à l'inspection Sanitaire des denrées Alimentaires, Produits et sous-produits d'origine animale ;

Vu la loi n°7/77 du 15 décembre 1977 portant institution de la police Phytosanitaire en République Gabonaise ;

Vu la loi n°0022/2008 du 10 décembre 2008 portant code Agricole en République Gabonaise ;

Vu la loi n°023/2008 du 10 décembre 2008 portant politique de développement agricole durable ;

Vu l'ordonnance n°50/78 du 21/08/1978 portant contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et répression des fraudes ;

Vu le décret n°000922/PR/MEFBP/MAEDR du 18 octobre 2005 fixant le barème des prestations de la police phytosanitaire ;

Vu le décret n°578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015, fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;

Vu le décret n°0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, modifié par le décret n°0667/PR/MAEPDR du 10 juillet 2013 ;

Vu le décret n°0334/PR/MAEPSA du 28 février 2013 portant attributions et réorganisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et du Développement Rural, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n°000227/PR du 16 juillet 2020 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n°000228/PR/PM du 17 juillet 2020 fixant la composition du Gouvernement de la République, modifié par le décret n°00412/PR/PM du 09 décembre 2020 ;

Vu l'arrêté n°008/MAEPA du 05 mars 2021 fixant les modalités de délivrance des agréments sanitaires en République Gabonaise ;

Vu l'arrêté n°015/MAEPA/MER du 06 août 2020 portant révision des frais et amendes relatifs au contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et phytosanitaires ;

Vu l'arrêté n°016/MAEPA/MER du 06 août 2020 portant révision du barème des prestations de la police phytosanitaire ;

Vu les nécessités de service ;

ARRETE :

Article 1er : Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 3 du décret n°0578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015 susvisé, fixe les conditions sanitaires et d'hygiène applicables au transport, au conditionnement, au stockage et à la transformation du manioc et ses dérivés.

Chapitre Ier : Des dispositions générales

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

Article 2 : Le présent arrêté a pour objet de fixer les exigences sanitaires et d'hygiène applicables aux activités de transport, de conditionnement, de stockage et de transformation du manioc et ses dérivés.

Article 3 : Sont notamment concernés par le présent arrêté :

- les transporteurs ;
- les importateurs ;
- les gérants d'entrepôts de stockage ;
- les transformateurs.

Section 2 : Des définitions

Article 4 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

-agrément sanitaire : document délivré par l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA) à toute personne physique ou morale préparant, transformant, entreposant ou transportant les denrées ou produits alimentaires d'origine animale ou végétale qui atteste du respect des conditions sanitaires et d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur ;

-autorisation spéciale d'importation : document délivré par l'AGASA permettant aux opérateurs économiques d'importer des produits alimentaires pour une validité d'un an renouvelable ;

-conditionnement : contenant immédiat du produit permettant de maintenir sa qualité ;

-contaminant : substances chimiques, biologiques ou physiques n'ayant pas été intentionnellement ajoutées aux denrées alimentaires pouvant être un risque pour la santé humaine et animale ;

-égouttage : opération permettant de réduire la quantité d'eau du manioc roui ou de la pâte de manioc ;

-écrasage/râpage : étape consistant à écraser le manioc roui ou à râper les racines de manioc pour obtenir de la pâte de manioc ;

-entrepôt de manioc : lieu de stockage, de manipulation ou de transformation du manioc ;

-manioc roui : produit semi-fini du manioc issu de l'étape du rouissage des racines de manioc ou produit semi-fini du manioc issu du ramollissement des racines de manioc dans de l'eau et de l'élimination de l'acide cyanhydrique ;

-moyen de transport : camions, camionnettes, fourgons, fourgonnettes, remorques, semi-remorques, conteneurs et tout contenant transporté par voie terrestre, maritime, aérienne ou utilisé dans un transport combiné ainsi que tout autre moyen de transport analogue utilisé pour le transport des produits alimentaires ;

-rouissage : opération consistant à tremper les racines de manioc dans de l'eau pendant une certaine durée en vue de les ramollir et d'en éliminer l'acide cyanhydrique afin d'obtenir du manioc roui ;

-stockage : action de stocker, conserver un produit en attente de transformation ou distribution ;

-tamisage : opération permettant d'enlever toute matière fibreuse pour obtenir un produit homogène ;

-torréfaction : l'action d'exposer un aliment à un feu direct ou à une source de chaleur adaptée ;

-transformation : processus permettant d'obtenir un produit fini ou semi-fini à partir d'une matière première ;

-transporteur : personne physique ou morale qui garantit l'acheminement dans un lieu donné, des denrées alimentaires à l'aide des moyens de transports, pour soi-même ou pour autrui.

Chapitre II : Des conditions d'équipement et d'hygiène des moyens de transport

Article 5 : Les moyens de transport doivent être propres et maintenus en bon état d'entretien en toute circonstance, de manière à protéger le manioc et ses produits dérivés contre toute contamination ou altération de la qualité, quelle qu'en soit la source.

Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 6 : Les revêtements intérieurs des moyens de transport, y compris le plancher, doivent être dépourvus d'aspérités à l'exception de celles nécessitées par les équipements et les dispositifs de fixation du chargement. Le cas échéant, ces équipements et dispositifs doivent être fabriqués avec des matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 7 : Le manioc et ses produits dérivés ne doivent pas être posés sur le plancher du véhicule. Les moyens de transport doivent être équipés de palettes ou tout autre support adapté surélevé.

Article 8 : Les moyens de transport ne disposant pas de plafond, doivent être équipés de bâches afin de protéger le manioc et ses produits dérivés des intempéries, des souillures, de la poussière, des insectes et autres animaux.

Les moyens de transport doivent permettre l'écoulement du liquide issu du manioc roui.

Article 9 : Les différents produits alimentaires peuvent être transportés simultanément avec le manioc et ses dérivés, à condition que le moyen de transport soit équipé d'une séparation physique permettant d'éviter le contact entre les différents produits.

Chapitre III : De l'hygiène des personnes

Article 10 : Les personnes manipulant les produits alimentaires sont tenues à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Ils doivent porter des vêtements adaptés aux travaux qu'elles effectuent.

Article 11 : Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une maladie ou affection transmissible par les aliments, ne sont pas autorisées à manipuler les produits.

Article 12 : Il est strictement interdit de marcher sur le manioc et ses produits dérivés conditionnés ou non, lors des opérations de manutention.

Article 13 : Les importateurs, les transporteurs et les gérants d'entrepôts de stockage doivent s'assurer, dans le cadre de leurs activités, que les personnes manipulant le manioc et ses dérivés au cours du transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, respectent les bonnes pratiques d'hygiène.

Chapitre IV : Des conditions d'emballage et de conditionnement

Article 14 : Le manioc et ses dérivés doivent être conditionnés et/ou emballés de façon à assurer une protection optimale du produit.

Article 15 : L'emballage des produits transformés à base de manioc doit être effectué dans des matériaux de qualité, propres, possédant les caractéristiques de ventilation et/ou de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de préservation des qualités organoleptiques et nutritionnelles du manioc.

Article 16 : L'emballage doit être exempt de toute matière et odeur étrangère.

Chapitre V : Des conditions de stockage

Article 17 : Le stockage du produit fini ou du produit intermédiaire séché doit être effectué dans un entrepôt froid, sec, propre, bien ventilé et exempt de nuisibles et d'animaux.

Chaque entrepôt de stockage doit disposer d'un plan de lutte effectif contre les nuisibles.

Article 18 : L'entrepôt de manioc doit être délimité par un marquage au sol indiquant chaque zone de manipulation du produit.

Article 19 : Les entrepôts de stockage ne doivent pas être engorgés d'eaux résiduelles.

Ils doivent être aménagés de manière à favoriser une évacuation suffisante desdites eaux.

Article 20 : Le manioc et ses dérivés doivent être stockés dans des entrepôts ayant des murs propres, facile à nettoyer et ne présentant pas de moisissures.

Chapitre VI : Des conditions de transformation

Article 21 : Le rouissage se fait avec une eau du robinet ou une eau courante dans un contenant inoxydable. En zone rurale, il peut être réalisé dans des rivières où l'eau circule normalement.

Article 22 : L'égouttage est effectué dans de bonnes conditions d'hygiène, sur une surface propre et dans un lieu exempt de poussière, où les corps étrangers ne peuvent atteindre le produit.

Article 23 : Le matériel à manioc utilisé pour l'épluchage, le râpage, le trempage, l'écrasage, le broyage, le tamisage doivent être en matériaux inoxydables.

Les moulins à manioc utilisés pour effectuer ces différentes opérations doivent être fabriqués selon la norme NGA 4 500 et avoir un certificat de conformité.

Les contenants servant à recueillir la pâte de manioc produite, doivent être en matériaux inoxydables et propres.

Article 24 : La râpe ou le tamis utilisé pour le tamisage doit avoir des mailles de 1,5 à 4 millimètres.

Article 25 : La torréfaction du manioc doit se faire dans un espace suffisamment aéré, avec un sol propre, lisse et à l'abri de toute contamination.

Chapitre VII : Des dispositions transitoires, diverses et finales

Article 26 : Les personnes visées à l'article 3 ci-dessus exerçant leurs activités de transport, de conditionnement, d'entreposage et la transformation sont tenues de se faire agréer par les services compétents de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, conformément aux dispositions des textes en vigueur.

Les importateurs sont tenus de se faire délivrer une Autorisation Spéciale d'Importation par les services compétents de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, conformément aux dispositions des textes en vigueur.

Article 27 : Le Directeur Général de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Article 28 : Les personnes visées à l'article 3 ci-dessus doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté dans un délai de trois mois, à compter de la date de sa publication au Journal Officiel.

A défaut, elles s'exposent aux sanctions prévues par les textes en vigueur.

Article 29 : Des textes réglementaires déterminent, en tant que de besoin, les dispositions de toute nature nécessaires à l'application du présent arrêté.

Article 30 : Le présent arrêté, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, sera enregistré, publié au Journal Officiel et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 3 mai 2021

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage,

de la Pêche et de l'Alimentation

Biendi MAGANGA MOUSSAVOU