

JOURNAL OFFICIEL N°68 DU 24 AU 31 MAI 2020 DU 24 MAI 2020

Arrêté N° 003/MAEPA du 18/03/2020 Fixant les normes de création, d'installation des abattoirs et aires d'abattages et les conditions sanitaires et d'hygiène applicables à ces établissements

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

Vu la Constitution ;

Vu la loi n°02/65 du 05 juin 1965 organisant la Police Sanitaire en matière des maladies contagieuses du bétail ;

Vu la loi n°15/65 du 12 décembre 1965 relative à l'Inspection Sanitaire des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale ;

Vu la loi n°020/2005 du 3 janvier 2006 fixant les règles de création, d'organisation et de gestion des services de l'Etat, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu la loi n°022/2008 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 le décret n° 0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n°332/PR/MEEDD du 28 février 2013 portant attributions et organisation du Ministère de l'Economie, de l'Emploi et du Développement Durable ;

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°0667/PR/MAEPDR du 10 juillet 2013 portant modifications de certaines dispositions du décret n°0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité alimentaire ;

Vu le décret n°0207/PR/MAEPDR du 11 juin 2014 portant indication de la durée de validité et des conditions de conservation de certaines denrées alimentaires ;

Vu le décret n°0329/PR/MAEPSA du 02 juillet 2015 portant indication de la durée de validité et des conditions de la conservation de certaines denrées alimentaires ;

Vu le décret n°0578/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°0257/PR du 02 décembre 2019 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n°0258/PR/PM du 02 décembre 2019 fixant la composition du Gouvernement de la République ;

Vu l'arrêté n°23/MPE/CAB/SG/AGASA du 29 juin 2016 fixant les modalités de délivrance de l'agrément sanitaire aux établissements du secteur alimentaire et de l'alimentation animale ;

Vu les nécessités de service ;

A R R E T E :

Article 1er : Le présent arrêté, pris en application des dispositions des articles 1er et 2 du décret n°0578/PR/MAVIAEAMOPG du 26 novembre 2015 susvisé, fixe les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux abattoirs et aires d'abattage.

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 conditions sanitaires et hygiéniques, d'installation, d'équipement et de fonctionnement auxquelles doivent satisfaire les abattoirs et les aires d'abattage, pour les activités de préparation, transformation et de stockage des viandes provenant d'animaux de boucheries, de volailles et des gibiers d'élevage.

Section 2 : Des définitions

Article 3 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

-Abats des animaux de boucherie : tous les organes n'appartenant pas à la carcasse parmi lesquels les intestins et l'estomac ;

-Abattoir : tout établissement public ou privé, approuvé, homologué ou enregistré par l'autorité compétente, destiné à l'abattage et l'habillage des animaux de boucherie et dont les viandes et les abats sont destinés à la consommation humaine ;

-Abattage illégal : tout abattage effectué en dehors des établissements agréés par l'autorité compétente et dont la viande est destinée à la commercialisation ;

-Agrément technique : document obligatoire, délivré par l'autorité compétente attestant de la conformité technique d'un abattoir ou d'une aire d'abattage subordonnant sa mise en exploitation ;

-Agrément sanitaire : document obligatoire, délivré par l'autorité compétente, pour tous les établissements préparant, transformant ou entreposant et distribuant des denrées et produits alimentaires d'origine animale ou végétale ;

-Aire d'abattage : une surface aménagée, habituellement cimentée et pourvue de commodités requises pour recevoir les carcasses d'animaux abattus en vue de l'inspection sanitaire post-mortem ;

-Animaux de boucherie : les animaux destinés à la production des viandes rouges ou les animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine ;

-Autorité sanitaire compétente : Autorité officiellement chargée par le Gouvernement de contrôler l'hygiène de la viande et de prendre les prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande et assurer leur mise en œuvre et suivi ;

-Bétail sur pied : Bétail vivant ;

-Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : toutes les pratiques concernant les conditions et mesures nécessaires à assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire ;

-Bovins : ruminants de grande taille appelés communément « bœufs » ;

-Bien-être animal : état physique et mental d'un animal en relation avec les conditions dans lesquelles il vit et meurt ;

-Caprins : ensemble des animaux communément appelés « chèvres » ;

-Estampille sanitaire : signe porté sur les carcasses et les viandes et leurs emballages attestant leur propreté à la consommation humaine ;

-Etablissement : bâtiment ou zone approuvés et homologués et/ou enregistrés par l'autorité compétente pour la conduite d'activités d'hygiène de la viande ;

-Gibier d'élevage : les animaux sauvages élevés et abattus comme des animaux domestiques : gibier à plumes, y compris les ratites, gibier ongulé et rongeurs ;

-Inspecteur officiel : Personne nommée, accréditée ou reconnue de toute autre manière par l'autorité compétente pour exécuter les activités officielles liées à l'hygiène de la viande et qui agit au nom de l'autorité compétente ou sous sa supervision ;

-Inspecteur vétérinaire : Inspecteur officiel possédant une qualification professionnelle de Vétérinaire et entreprenant à titre officiel les activités relatives à l'hygiène de la viande prescrites par l'autorité compétente ;

-Inspection ante-mortem : toute procédure ou toute inspection effectuée sur les animaux vivants par une personne compétente afin d'émettre un jugement portant sur la sécurité, la salubrité et le sort réservé à ces animaux ;

-Inspection organoleptique : utilisation des sens de la vue, du toucher, du goût et de l'odorat pour identifier les maladies et les défauts ;

-Inspection post-mortem : procédure ou inspection effectuées par une personne compétente sur les parties d'animaux abattus pour juger de leur sécurité et salubrité et de leur utilisation ;

-Ovins : ensemble des animaux communément appelés « moutons » ;

-Porcins : ensemble des animaux communément appelés « porcs » ;

-Sécurité sanitaire : garantie de l'innocuité des produits alimentaires, c'est-à-dire que leur consommation n'aura pas de conséquences néfastes sur la santé ;

-Traçabilité : 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 aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ;

-Viande : toutes les parties des animaux de boucherie et des volailles qui sont destinées à la consommation humaine ou ont été jugées saines et propres à cette fin ;

-Volailles : tous les oiseaux domestiques de l'espèce des poules, des dindes, des canards, des oies et des oiseaux élevés selon des méthodes modernes et industrielles.

Chapitre II : Des conditions d'installation des abattoirs et des aires d'abattage

Section 1 : De la création, de l'installation et de l'équipement des abattoirs

Article 4 : Les abattoirs doivent être implantés dans une zone reliée au réseau d'eau potable, d'assainissement et d'électricité.

Article 5 : Les locaux doivent être situés dans des zones non inondables, loin des sources de pollution, exemptes d'odeurs indésirables, de fumée, de poussière ou autres contaminants.

L'abattoir doit être clôturé permettant un contrôle facile des entrées et des sorties et empêchant l'accès aux animaux errants.

Article 6 : Les locaux d'abattoirs doivent être aménagés de telle sorte que soit assurée la marche en avant des différentes opérations, et sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets. Ils doivent également comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé ainsi qu'une protection par un sas par rapport au milieu extérieur.

Article 7 : Les sols doivent être en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils sont disposés de façon à permettre un écoulement facile des eaux résiduaires et des eaux de lavage en vue de leur évacuation rapide et hygiénique.

Article 8 : Les locaux doivent par leur conception, leur agencement, leur construction et leurs dimensions, permettre :

-la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment le maintien des températures prescrites pour les denrées, entre et durant les opérations de stockage ;

-une séparation entre denrées alimentaires et autres produits non alimentaires entreposés ;

-de prévenir le contact avec les substances toxiques, le déversement de matières contaminantes sur les denrées alimentaires conditionnées ou non, notamment à partir des plafonds et faux plafonds et autres équipements situés en hauteur.

Article 9 : Les locaux doivent notamment comporter une zone de stabulation appropriée et hygiénique, de façon à permettre :

-la séparation des animaux par espèce, dans le respect des principes de bien-être animal ;

-l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la capacité maximale d'abattage pendant une journée de travail.

Article 10 : Les abattoirs doivent notamment comporter :

1) un local d'entreposage pour le stockage des provendes dans des conditions respectant les normes d'hygiène en vigueur, notamment à l'abri de l'humidité et indemne de nuisibles ;

2) des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des viandes et des abats ;

3) des espaces séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés :

-à la saignée ;

-au dépouillement ;

-à l'éviscération et à la poursuite de l'habillage ;

-dans le cas de l'abattage des porcs, à l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage, à l'éviscération et la poursuite de l'habillage ;

-à la préparation des boyaux et des tripes ;

-à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats si ces travaux sont effectués dans l'abattoir ;

-à l'entreposage des cuirs, des cornes, et des onglons dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués directement de l'abattoir, le jour même de l'abattage dans les conteneurs fermés et hermétiques dans l'attente de leur enlèvement ;

-à l'expédition des viandes ;

4) des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et le cas échéant, à la transformation des viandes et des abats où il faut prévoir :

-un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter, disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, et pourvu d'un dispositif destiné à une évacuation hygiénique des déchets liquides ;

-des murs lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter, imperméables et enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, ou d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage ;

-des plafonds d'une couleur claire, faciles à nettoyer et à désinfecter, conçus et construits de façon à empêcher l'accumulation des souillures et des eaux de condensation ;

-des fenêtres, en matériaux inaltérables, entièrement vitrées et grillagées faciles à nettoyer et munis de moustiquaires ;

-des portes en matériaux inaltérables et inoxydables, faciles à nettoyer et à désinfecter ;

-une ventilation suffisante et, le cas échéant, un système permettant une évacuation des buées, un éclairage naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs ;

5) un nombre suffisant de locaux à usage de vestiaires et d'installations sanitaires pourvus d'eau courante froide et chaude si l'activité l'exige, pour les différentes catégories de personnel (de stabulation, d'abattage et d'inspection sanitaire), dotés de murs et de sols imperméables, faciles à laver et à désinfecter, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau, équipés de manière à éviter toute contamination.

Ces locaux doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains et brosse à ongles. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux d'entreposage ou de travail.

L'utilisation du bois est interdite ;

6) des locaux frigorifiques suffisamment vastes comportant des dispositifs résistants à la corrosion destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage et comportant obligatoirement :

-une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant de réaliser le ressuyage des carcasses et abats de tous les animaux sacrifiés dans une journée de travail ;

-une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au stockage, sous régime du froid, des viandes et abats séjournant dans l'abattoir au-delà de la journée qui suit celle au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage ;

-une salle froide négative pour l'assainissement des viandes lades.

Ces locaux doivent permettre de maintenir les viandes dans les températures internes exigées par la réglementation en vigueur :

-dans les chambres froides : entre 0 et 4°C ;

-dans les chambres de congélation : entre -18 et -12°C ;

7) un réseau de rails aériens pour la manutention des viandes ;

8) des dispositifs et des outils de travail destinés à entrer en contact direct avec les matières premières et les produits, en matériaux résistant à la corrosion, doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces outils ou équipements doivent comprendre au moins :

- un dispositif de contention adapté à l'espèce ;

- des récipients pour recueillir le sang ;

- des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement au moment de l'éviscération les organes abdominaux et les organes pelviens et leur contenu s'il y a lieu, ainsi que les mamelles et les pieds ;

- des crochets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats ;

9) un local aménagé, fermant à clef, affecté au service d'inspection vétérinaire ;

10) un local ou un dispositif pour le stockage des détergents, des désinfectants ou des substances analogues ;

11) un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien ;

12) un nombre suffisant de vestiaires avec la séparation entre les vêtements de ville et les vêtements de travail ;

13) des emplacements aménagés et équipés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Ces emplacements doivent être distincts pour les moyens de transports, des animaux, d'une part, et, d'autre part, des viandes ;

14) des moyens permettant de contrôler toute entrée et toute sortie de l'abattoir.

Article 11 : Tout le matériel et les instruments utilisés sur les viandes et abats, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces viandes et abats.

Section 2 : Des aménagements des aires d'abattage

Article 12 : L'aménagement d'une aire d'abattage prévoit notamment :

- une enceinte délimitée et fermée excluant la présence d'animaux carnivores et située à l'écart des habitations ;

- une dalle pouvant être lavée servant à l'abattage. La dalle doit être faite en béton antidérapant et permettre l'écoulement de l'eau ;

- une toiture métallique qui doit permettre l'évacuation des eaux pluviales sans provoquer de stagnation ;

- le cas échéant, des murs lisses, faciles à nettoyer et désinfecter ;

- du matériel pour la découpe, des portiques destinés à l'accrochage des carcasses, des récipients, des scies et des couteaux, destinés à entrer en contact direct avec la viande, faits en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter ;

- un point d'eau potable ;

- un nombre suffisant de lavabos, douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau, équipés de manière à éviter toute contamination, éloignés des lieux de travail et de stockage et pourvus d'eau chaude et froide, de produits de nettoyage et de désinfection, de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les cuvettes à la turque sont interdites ;

- un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection pourvus d'eau courante froide et chaude si l'activité l'exige. Ces dispositifs ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains et brosse à ongles ;

- un local pour le stockage des aliments pour bétail dans de bonnes conditions hygiéniques, à l'abri des intempéries, de l'humidité et des nuisibles.

Article 13 : L'ensemble des bâtiments et équipements doit être facilement lavable et ce, de façon journalière.

Article 14 : La contention des animaux doit permettre de répondre aux exigences de bien-être animal.

Section 3 : De l'agrément technique d'exploitation et du cahier des charges

Article 15 : La création, l'installation et l'équipement d'un abattoir ou d'une aire d'abattage est assujettie à la délivrance d'un agrément technique d'exploitation délivré par l'autorité administrative en charge de l'Elevage.

Article 16 : Un cahier des charges vient compléter les exigences et contraintes techniques, juridiques et financières liées à la création, l'installation et l'équipement d'un abattoir ou d'une aire d'abattage.

Article 17 : L'agrément technique d'exploitation atteste que l'installation et l'équipement des abattoirs et aires d'abattage obéissent aux normes et conditions spécifiques énumérées dans le présent arrêté et dans le cahier des charges.

Article 18 : L'agrément technique d'exploitation n'est délivré qu'une fois et avant toute mise en exploitation.

Article 19 : Les frais joints en annexe 1 du présent arrêté sont exigibles pour la délivrance de l'agrément technique d'exploitation.

Chapitre III : Des conditions d'inspection des abattoirs et aires d'abattages

Section 1 : Des conditions générales d'inspection

Article 20 : Le transport, des animaux sur pieds avant abattage et des carcasses après abattage, se fait dans des véhicules qui répondent aux exigences en la matière et agréés par l'autorité compétente selon les dispositions prévues par la réglementation en vigueur.

Article 21 : Les animaux de boucherie et de charcuterie dont les viandes et abats sont destinés à la transformation et à la commercialisation, ne peuvent être abattus que dans les abattoirs ou aires d'abattage bénéficiant d'un agrément sanitaire délivré par l'autorité sanitaire compétente.

Article 22 : Les modalités d'obtention de l'agrément sanitaire sont prévues par les textes en vigueur.

Article 23 : Le propriétaire ou détenteur d'un animal doit présenter pour chaque animal destiné à être abattu, les documents de circulation ainsi que les documents sanitaires.

Section 2 : Des bonnes pratiques d'hygiène applicables dans les abattoirs et aires d'abattages

Paragraphe 1 : De l'hygiène du personnel

Article 24 : Toute personne affectée au travail dans le domaine de l'abattage et de la manipulation des viandes est tenue de présenter un certificat médical prouvant son bon état de santé et l'autorisant à manipuler les denrées alimentaires. Ce certificat médical est délivré après une visite médicale annuelle ponctuée par des analyses biologiques nécessaires, renouvelables tous les six mois et chaque fois que la nécessité l'exige.

Article 25 : Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Les bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées par tout le personnel manipulant des viandes fraîches ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées.

Article 26 : Les vêtements de protection et le matériel d'inspection doivent être nettoyés/désinfectés avant et après chaque séance de travail.

Les vêtements protecteurs ne doivent pas être portés à l'extérieur de l'établissement : ils doivent être portés et retirés dans les vestiaires.

Le port de bijoux est interdit.

Le personnel est tenu notamment de :

- de porter des coiffes (chapeau, casquette ou casque) et des bottes propres et faciles à nettoyer ;

- de porter des vêtements de travail de couleur claire (pantalon, tablier et/ou salopette) et, le cas échéant d'autres vêtements de protection.

Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est notamment tenu :

- de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée ;

de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail et en particulier à la sortie des toilettes.

Article 27 : Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Pour le nettoyage des mains ou des bottes, il est interdit d'utiliser des douchettes. Lorsque les douchettes sont utilisées pour le nettoyage des tabliers, elles doivent être situées à une distance suffisante de la chaîne, conçues et utilisées de façon à empêcher toute éclaboussure sur les carcasses.

Article 28 : Il est interdit de fumer ou de manger dans les locaux de travail et de stockage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Article 29 : Les agents d'inspection doivent posséder au minimum l'ensemble de tenue et matériels suivant :

- blouse blanche et un tablier blanc de protection imperméable (si possible) ;
- paires de bottes de caoutchouc, faciles d'entretien ;
- casque blanc de sécurité ;
- gants jetables et/ou réutilisables ;
- masque bucco-nasal (dans la mesure du possible) ;
- deux couteaux d'inspection et des crochets d'inspection (pour faciliter l'incision des ganglions) ;
- aiguisoirs et ceinturon pour couteaux et fusils (si possible) ;
- thermomètre digital de poche ;
- grésil ou la chaux (si possible pour la destruction des parties et/ou organes saisis) ;
- veste blanche et pantalon blanc ;
- calot blanc et lunettes de protection.

Article 30 : Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche.

Article 31 : Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des viandes ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Article 32 : Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des viandes les personnes susceptibles de les contaminer.

Article 33 : Le personnel de l'abattoir doit être formé pour exercer le métier d'abattage et de préparation des viandes.

Article 34 : Le responsable de l'établissement ou son délégataire doit s'assurer que, dans le cadre de leur activité et de la responsabilité qui s'y attache, les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent d'une formation continue en matière d'hygiène des aliments adaptée à leur activité professionnelle. L'exploitant est tenu de disposer des preuves justifiant la réalisation dudit programme de formation.

Paragraphe 2 : Du nettoyage et de la désinfection

Article 35 : Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté et d'entretien. La désinfection des étables doit être pratiquée au moins une fois par mois. La désinfection des cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par jour. Dans tous les cas, ces locaux doivent être désinfectés après chaque journée d'abattage.

Ces établissements doivent comporter des dispositifs appropriés pour le nettoyage, la désinfection et la stérilisation des outils, du matériel et des installations, alimentés par l'eau chaude. Toute autre méthode de stérilisation équivalente est autorisée.

Article 36 : Des détergents, désinfectants et substances similaires doivent être approuvés par l'autorité compétente et être utilisés de sorte que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits ne soient pas contaminés.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.

Article 37 : Les chambres froides destinées à l'entreposage des viandes et abats sont ventilées afin de permettre la maîtrise des phénomènes de condensation et d'éviter la persistance des odeurs.

Le système de ventilation ne doit pas favoriser la contamination des aliments et doit permettre son nettoyage ou sa maintenance régulière.

Paragraphe 3 : De la lutte contre les nuisibles

Article 38 : Aucun animal autre que celui destiné à l'abattage, ne doit pénétrer dans ces établissements.

Ils doivent, en outre, comporter des dispositifs appropriés de protection contre les nuisibles, tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux et toute autre vermine.

Des procédures formalisées de lutte contre les nuisibles doivent être établies par l'établissement, ou sous-traitées avec une société agréée. Seuls les produits autorisés par les services de l'autorité sanitaire compétente peuvent être utilisés.

Paragraphe 4 : De la gestion des déchets

Article 39 : Les établissements doivent disposer de récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis de couvercles, destinés à recevoir les déchets de viandes ou des produits non destinés à la consommation humaine. L'évacuation des déchets doit être quotidienne et systématique après chaque cycle de travail.

Dans les abattoirs, un local réfrigéré fermant à clef doit être prévu pour l'entreposage des déchets si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque phase de travail.

Lorsque ces déchets ou les produits impropres à la consommation humaine sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits.

Article 40 : Le respect des conditions d'hygiène énoncées ci-dessus par les abattoirs et aires d'abattage entraîne la délivrance de l'agrément sanitaire prévu à l'article 22 du présent arrêté.

Chapitre IV : Des sanctions

Article 41 : Tout abattage effectué en dehors des établissements agréés par l'autorité sanitaire compétente et dont la viande est destinée à la commercialisation, est considéré comme illégal et sanctionné selon les textes en vigueur.

Article 42 : Nonobstant les sanctions pénales prévues par les textes en vigueur, et au cas où les dispositions du présent arrêté n'ont pas été respectées, par les établissements, l'agrément sanitaire sera retiré ou suspendu et ce, après audit de l'autorité sanitaire compétente.

Article 43 : En cas de mise en conformité par le propriétaire de l'établissement, ce dernier procède à une notification à l'endroit de l'autorité sanitaire compétente qui procède à un nouvel audit de l'établissement dans un délai d'un mois à compter de la date de notification.

En cas de mise en conformité, l'agrément sanitaire est octroyé de nouveau.

Chapitre V : Des dispositions transitoires, diverses et finales

Article 44 : Les abattoirs doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté dans un délai d'un an et les aires d'abattage, dans un délai de six mois, à compter de la date de sa publication au Journal Officiel.

Article 45 : Des textes réglementaires déterminent, en tant que besoin, les dispositions de toute nature, nécessaires à l'application du présent arrêté.

Article 46 : Le présent arrêté, qui abroge toutes les dispositions antérieures contraires, sera enregistré, publié au Journal Officiel et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 18 mars 2020

Abattoirs pour volaille

Documents délivrés	Matière	Capacité	Montant (FCFA)
Agréments techniques d'Exploitation	Abattoir	2000-2500 poulets/heures	De 300 000 à 400 000
		2500-5000 poulets/heures	400 000 à 700 000
	Aires d'abattage	5000 poulets et plus	1000 000
		500-1000 poulets/jour	200 000 à 300 000
		1000-1500 poulets/ jour	300.000 à 350 000
	Aires d'abattage	1500 poulets à plus	400 000

Abattoirs ruminants (ovins, caprins, bovins) et porcs

Documents délivrés	Matière	Capacité	Montant (FCFA)
Agréments techniques d'Exploitation	Abattoir	50-100 têtes/ jour	De 500.000 à 1.000.000
	Abattoir	100-têtes et plus/ jour	1.500.000
	Aires d'abattage	50-75 têtes/ jour	500.000
	Aires d'abattage	75-100 têtes/ jour	700.000