

JOURNAL OFFICIEL N°120 BIS DU 30 JUIN 2021

Arrêté N° 008/MAEPA du 05/03/2021 fixant les modalités de délivrance des agréments sanitaires en République Gabonaise

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 12 décembre 1965 relative à l'Inspection Sanitaire des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale ;

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

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°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°0208/PR/MAEPDR du 11 juillet 2014 fixant les conditions d'importation des laits et produits laitiers ;

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°000326/PR/MAEPA du 27 août 2020 déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux métiers de l'alimentation de rue ;

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°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°00340/MAEDR/IG du 20 juillet 1999 portant fixation des frais et des amendes relatifs au contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et phytosanitaires en République Gabonaise, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

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 ;

AR R E T E :

Article 1er : Le présent arrêté pris en application des dispositions de l'article 7 du décret n°0578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015 ainsi que celles des articles 8 et 11 du décret n°000326/PR/MAEPA du 27 août 2020 susvisé, fixe les modalités et conditions de délivrance de l'agrément sanitaire en République Gabonaise.

Chapitre Ier : Des dispositions générales

Section 1 : Des définitions

Article 2 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

-alimentation de rue : la vente de plats, aliments et boissons préparés, prêts à être consommés et vendus dans ou aux abords de la rue ainsi que dans tout autre lieu public similaire, par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Les acteurs de l'alimentation de rue sont les personnes physiques ou morales qui exercent notamment les activités de boulangerie de rue, grillade de viande ou de poisson sous quelle que forme que ce soit, rôtis de poulet, sandwicheries, vente de glaces en cornet, en sachet ou en pot, vente de boissons chaudes et de boissons froides, vente de fruits et légumes et vente de plats cuisinés ;

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

-certificat sanitaire : document sous format papier ou électronique délivré par l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire décrivant les caractéristiques sanitaires des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, faisant l'objet des échanges nationaux ou internationaux et attestant de leur innocuité ;

-denrée alimentaire : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme ne couvre pas les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement, l'eau en bouteille ou en sachet ;

Ce terme ne couvre pas les plantes avant leur récolte, les aliments pour animaux, les animaux vivant à l'exception de ceux préparés en vue de la consommation humaine, les médicaments, les produits cosmétiques, le tabac, les résidus et contaminants, les stupéfiants et les substances psychotropes ;

-entreprise du secteur alimentaire : tout établissement public, semi-public ou entreprise privée qui assure, dans un but lucratif ou non, des activités liées ou en relation avec la chaîne alimentaire ;

-estampille sanitaire : marque apposée par le vétérinaire-inspecteur sur les carcasses d'animaux destinés à la boucherie telles que les bovins, ovins, caprins et porcins en provenance d'un établissement agréé sur le plan sanitaire par l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire ;

-établissement : toute unité de production, de traitement de transformation, d'emballage, de conditionnement, d'entreposage, de stockage, de transport de commercialisation ou de restauration des produits alimentaires ou aliments pour animaux, y compris les barges flottantes ou les plateformes pétrolières ;

-HACCP : sigle en anglais « Hazard Analyst Critical Control Point » qui se traduit en français par « Analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise ». Il s'agit d'une méthode servant à identifier, à évaluer et à contrôler les dangers qui menacent la salubrité des produits alimentaires. Reposant sur des bases scientifiques et cohérentes, le système HACCP permet d'évaluer les dangers et de mettre en place des systèmes de maîtrise axés davantage sur la prévention que sur l'analyse du produit fini ;

-HORECA : établissement des secteurs d'activités de la restauration y compris en hôtellerie, le catering et la restauration collective ainsi que les cafés, les salons de thé, les boulangeries, les viennoiseries, les pâtisseries et les traiteurs ;

-innocuité des aliments : assurance que les aliments ne causeront pas de dommages au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés, conformément à l'usage auquel ils sont destinés ;

-sécurité sanitaire des aliments : absence de dangers dans les produits, denrées alimentaires et aliments pour animaux afin que leur consommation n'entraîne pas de conséquences néfastes pour la santé.

Section 2 : Du champ d'application

Article 3 : Le présent arrêté s'applique notamment :

-aux établissements de production primaire ;

-aux établissements de transformation ;

-aux HORECA ;

-aux établissements de distribution ;

-aux établissements de manipulation de produits et denrées alimentaires ;

-aux établissements de transport des produits et denrées alimentaires sec et frigorifique ;

-aux acteurs exerçant des métiers de l'alimentation de rue.

Article 4 : Pour être considérés comme sûrs et conformes, les denrées et produits alimentaires mis sur le marché ou en consommation doivent provenir d'un établissement ou acteur disposant d'un agrément sanitaire délivré par l'Agence Gabonaise de la Sécurité Alimentaire.

Chapitre II : De la délivrance des agréments sanitaires

Section 1 : Des catégories d'agréments sanitaires

Article 5 : Il existe trois catégories d'agréments sanitaires qui sont délivrés selon les activités menées et les exigences sanitaires. Il s'agit de l'agrément sanitaire de catégorie 1, de catégorie 2 et de catégorie 3.

Article 6 : L'agrément sanitaire de catégorie 1, en abrégé «AS CAT1 » est délivré notamment :

-aux établissements de transformation industrielle ;

-aux usines de traitement du poisson ;

-aux supermarchés, hypermarchés ainsi que des véhicules de transport frigorifique, des ateliers de découpe, des entrepôts et des chambres froides annexés à ces établissements ;

-aux établissements de catering et de restauration collective ;

-aux restaurants, fast-food et salons de thé ;

-aux grandes structures de boulangeries, pâtisseries et viennoiserie ;

-aux abattoirs de viandes bovines, ovines, caprines, porcines, gibiers, volailles et lagomorphes ;

-aux établissements de production d'aliments pour animaux ;

-aux entrepôts frigorifiques des produits halieutiques ;

-aux navires usines et aux navires-congélateurs.

Ces établissements sont tenus de disposer d'un plan de maîtrise sanitaire composé d'éléments nécessaires à la mise en place et des preuves de l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), du plan HACCP, de la gestion des produits non conformes (PNC) et d'une traçabilité.

Article 7 : L'agrément sanitaire catégorie 2, en abrégé « AS CAT2 » est notamment délivré :

-aux structures distribuant les produits maraichers et vivriers ;

-aux établissements de transformation artisanale hors produits halieutiques ;

-aux aires d'abattage ;

-aux petites structures artisanales de boulangerie, pâtisserie et de viennoiserie ;

-aux cafétérias ;

-aux moyens de transport national des produits alimentaires carnés, périssables frais, congelés ou surgelés, des produits végétaux périssables, des produits secs ainsi que des produits halieutiques ;

-aux moyens de transport international des produits alimentaires carnés périssables frais, congelés ou surgelés, des produits végétaux périssables, des produits secs ainsi que des produits halieutiques ;

-aux petites structures de restauration ou traiteurs ;

-aux superettes ;

-aux épiceries et autres établissements de vente directe aux consommateurs ;

-aux entrepôts des produits secs ;

-aux activités de reconditionnement de denrées alimentaires ;

-aux établissements de fabrique de glace ;

-aux poissonneries ;

-aux unités de traitement ou de transformation semi-industrielle des produits halieutiques ;

-aux points de débarquement des produits de la pêche ;

-aux embarcations de la pêche artisanale ;

-aux ateliers de transformation artisanale des produits halieutiques ;

-aux établissements de distribution d'aliments pour animaux ;

-aux établissements de distribution de compléments alimentaires.

Ces établissements sont tenus au strict respect des règles d'hygiène générale et des normes sanitaires en matière de milieu, de matériel, de main d'œuvre, de méthode de travail et de matière première.

Article 8 : L'agrément sanitaire catégorie 3, en abrégé « AS CAT3 » est notamment délivré :

-pour l'exercice de métiers relatifs à l'alimentation de rue, notamment :

-boulangeries de rue : beignets-gâteaux, galettes, croquettes, viennoiseries ;

-grillades de viande ou de poisson sous quelle que forme que ce soit ;

-rôtis de poulet ;

-sandwicheries ;

-vente de glaces en cornet, en sachet ou en pot ;

-vente de boissons chaudes : café, thé, lait, diverses bouillies ;

-vente de boissons froides : de boisson locale, boisson artisanale, bissap, gingembre, lait caillé, yaourt, eau conditionnée ;

-vente de fruits et légumes ;

-vente de plats cuisinés ;

-pour la vente de produits halieutiques transformés ou semi-transformés sous quelle que forme que ce soit ;

-pour les ateliers de découpe des produits halieutiques.

Ces acteurs et commerces sont tenus au respect des conditions sanitaires et d'hygiène alimentaire et environnementale relatives à la manipulation, à la préparation et à l'exposition des produits et denrées alimentaires spécifiques à leurs activités, fixées par les textes en vigueur.

Section 2 : De la procédure de délivrance de l'agrément sanitaire

Article 9 : La délivrance de l'agrément sanitaire prévu aux articles 6 et suivants ci-dessus, se fait sur demande adressée au Directeur Général de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, accompagnée d'un formulaire de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire dûment renseigné par le requérant.

En outre, le requérant est tenu de transmettre les documents énoncés en annexes, en fonction du secteur d'activités et de procéder au règlement des frais d'agrément.

L'agrément sanitaire est délivré au requérant après une évaluation sanitaire favorable.

Article 10 : La durée maximale de traitement des demandes d'agrément est de quinze jours ouvrés, lorsque le dossier déposé est complet.

Si le dossier de demande d'agrément sanitaire est incomplet, le requérant dispose alors d'un délai de quinze jours ouvrés pour fournir les informations complémentaires.

Passé ce délai et sans justification valable, la demande est rejetée sans le remboursement des frais d'agrément.

Article 11 : L'agrément sanitaire est délivré pour une durée d'un an renouvelable.

Toutefois, un agrément sanitaire conditionnel peut être délivré pour une durée de trois mois. Il est non renouvelable.

Seuls les agréments de catégorie 1 ou 2 peuvent être conditionnels.

Article 12 : L'agrément sanitaire conditionnel est accordé à un établissement qui respecte les exigences en matière d'installations et d'équipement avec une perspective à court terme, d'amélioration pertinente des bonnes pratiques d'hygiène.

Cet établissement dispose alors de trois mois, équivalent à la durée de validité de l'agrément sanitaire conditionnel, pour mettre en œuvre les mesures correctives identifiées dans un rapport d'audit.

Au terme des trois mois, l'agrément sanitaire est délivré lorsqu'un nouvel audit fait apparaître que l'établissement a réalisé les mesures correctives requises.

Si les mesures correctives se révèlent insuffisantes, l'établissement s'expose aux sanctions prévues aux articles 16 et 17 ci-dessous.

Article 13 : Seuls les produits alimentaires issus des établissements agréés sur le plan sanitaire font l'objet d'une certification sanitaire, attestant de leur conformité.

Les carcasses importées et celles issues des abattoirs et aires d'abattage, présentant la marque de salubrité, sont distribuées par des établissements agréés sur le plan sanitaire.

Section 3 : Des conditions de suspension ou de retrait de l'agrément sanitaire et des sanctions

Article 14 : Les établissements et acteurs agréés font l'objet d'inspections sanitaires programmées ou inopinées par les services compétents de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire.

Si au cours d'une inspection des non conformités graves ou critiques sont constatées, l'agrément sanitaire peut être suspendu temporairement ou retiré définitivement par les services compétents de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire.

Article 15 : La durée de la suspension est fixée selon les activités menées et elle doit permettre à l'établissement ou l'acteur de mettre en œuvre des mesures correctives.

Si aucune mesure corrective n'a été apportée pendant le délai fixé, l'agrément sanitaire est définitivement retiré.

Article 16 : En outre, l'établissement ou l'acteur peut être soumis au paiement d'une amende administrative, conformément aux dispositions des textes en vigueur.

Article 17 : Le défaut d'agrément sanitaire est sanctionné par le paiement d'une amende de cent mille (100 000) FCFA.

Chapitre III : Des frais relatifs à la délivrance des agréments sanitaires

Article 18 : Les frais relatifs à la délivrance de l'agrément sanitaire de catégorie 1 (AS CAT1) sont fixés comme suit :

-pour les établissements de transformation industrielle : un million (1 000 000) FCFA/an ;

-pour les usines de traitement du poisson :

un million (1 000 000) FCFA/an ;

-pour les hypermarchés, supermarchés : deux cent quarante mille (240 000) FCFA/an ; pour les ateliers de découpe : cent mille (100 000) FCFA/an ;

-pour les entrepôts frigorifiques :

cinq cent mille (500 000) FCFA/an ;

-pour les chambres froides annexées aux points de vente : cent mille (100 000) FCFA/an ;

-pour les grandes structures de boulangerie cumulant les activités de restauration, de pâtisserie, de viennoiserie et de salon de thé : un million (1 000 000) FCFA/an ;

-pour les boulangeries cumulant les activités de pâtisserie et viennoiserie : trois cent mille (300 000) FCFA/an ;

-pour les boulangeries : deux cent mille (200 000) FCFA/an ;

-pour les restaurants, fast-food ou salons de thé : deux cent cinquante mille (250 000) FCFA/an ;

-pour les établissements de catering et de restauration collective : un million (1 000 000) FCFA/an ;

-pour les établissements d'abattage de viande bovine : cinq cent mille (500 000) FCFA/an ;

-pour les établissements d'abattage de viande ovine, caprine, porcine et gibier : deux cent cinquante mille (250 000) FCFA/an ;

-pour les établissements d'abattage des volailles et lagomorphes : cent mille (100 000) FCFA/an ;

-pour les établissements de production d'aliments pour animaux : cent cinquante mille (150 000) FCFA/an ;

-pour les navires usines et les navires-congélateurs : cinq cent mille (500 000) FCFA/an.

Article 19 : Les frais relatifs à la délivrance de l'agrément sanitaire de catégorie 2 (AS CAT2) sont fixés comme suit :

-pour les structures distribuant les produits maraichers et vivriers : cinquante mille (50 000) FCFA/an ;

-pour les établissements de transformation artisanale hors produits halieutiques : trente mille (30 000) FCFA/an ;

-pour les aires d'abattage : soixante-quinze mille (75 000) FCFA/an ;

-pour les petites structures artisanales de boulangerie, pâtisserie et de viennoiserie cent vingt-cinq mille (125 000) FCFA/an ;

-pour les cafétérias : cinquante mille (50 000) FCFA/an ;

-pour les moyens de transport national des produits alimentaires carnés, périssables frais, congelés ou surgelés, des produits végétaux périssables, des produits secs ainsi que des produits halieutiques : cinquante mille (50 000) FCFA/an ;

-pour les moyens de transport international des produits alimentaires carnés, périssables frais, congelés ou surgelés, des produits végétaux périssables, des produits secs : cent mille (100 000) FCFA/an ;

-pour les moyens de transport international des produits halieutiques hors sardine fumée : deux cent cinquante mille (250 000) FCFA/an ;

-pour les moyens de transport international de la sardine fumée : trois cent cinquante mille (350 000) FCFA/an ;

-pour les petites structures de restauration ou traiteurs : cinquante mille (50 000) FCFA/an ;

-pour les superettes simples : cent soixante-quinze mille (175 000) FCFA/an ;

-pour les superettes avec chambres froides ou ateliers de découpe : deux cent mille (200 000) FCFA/an ;

-pour les superettes avec chambres froides et ateliers de découpe : deux cent quarante mille (240 000) FCFA/an ;

-pour les épiceries et autres établissements de vente directe aux consommateurs : soixante mille (60 000) FCFA/an ;

-pour les entrepôts des produits secs : deux cent mille (200 000) FCFA/an ;

-pour les activités de reconditionnement de denrées alimentaires : deux cent mille (200 000) FCFA/an ;

-pour les établissements de fabrication de glace : soixante mille (60 000) FCFA/an ;

-pour les poissonneries : cent mille (100 000) FCFA/an ;

-pour les unités de traitement ou de transformation semi-industrielle des produits halieutiques : cent mille (100 000) FCFA/an ;

-pour les établissements de distribution d'aliments pour animaux : cent vingt-cinq mille (125 000) FCFA/an ;

-pour les grands établissements de distribution de compléments alimentaires : deux cent mille (200 000) FCFA/an ;

-pour les petites structures de distribution de compléments alimentaires : cent mille (100 000) FCFA/an ;

-pour les points de débarquement des produits de la pêche : cent mille (100.000) FCFA/an ;

-pour les embarcations de la pêche artisanale : trente mille (30 000) FCFA/an ;

-pour les ateliers de transformation artisanale des produits halieutiques trente mille (30 000) FCFA/an.

Article 20 : les frais relatifs à la délivrance de l'agrément sanitaire de catégorie 3 (AS CAT3) sont fixés comme suit :

-pour les boulangeries de rue notamment de beignets-gâteaux, de galettes, de croquettes, de viennoiseries : quinze mille (15 000) FCFA/an ;

-pour les coupés-coupés : cinquante mille (50 000) FCFA/an ;

-pour les autres grillades de viande ou de poisson sous quelle que forme que ce soit : trente mille (30 000) FCFA/an ;

-pour les rôtis de poulet : trente mille (30 000) FCFA/an ;

-pour les sandwicheries : quinze mille (15 000) FCFA/an ;

-pour la vente de glaces en cornet, en sachet ou en pot ; quinze mille (15 000) FCFA/an ;

-pour la vente de boissons chaudes notamment de café, thé, lait et diverses bouillies : quinze mille (15 000) FCFA/an ;

-pour la vente de boissons froides notamment de boisson locale, boisson artisanale, bissap, gingembre, lait caillé, yaourt, eau conditionnée : quinze mille (15 000) FCFA/an ;

-pour la vente de fruits et légumes : quinze mille (15 000) FCFA/an ;

-pour la vente de plats cuisinés : trente-cinq mille (35 000) FCFA/an ;

-pour la vente de produits halieutiques frais, transformés ou semi-transformés sous quelle que forme que ce soit : vingt mille (20 000) FCFA/an ;

-pour les ateliers de découpe des produits halieutiques : vingt mille (20 000) FCFA/an.

Article 21 : Les frais relatifs à la délivrance de l'agrément sanitaire sont majorés de vingt-cinq pour cent pour les prestations nocturnes, doublés pour les prestations effectuées le weekend.

Article 22 : Les prestations nocturnes sont celles accomplies entre 22 heures et 4 heures du matin.

Sont assimilées à des prestations nocturnes, les prestations effectuées entre 18 heures et 8 heures du matin pour autant qu'elles se terminent à 22 heures, ou après 22 heures ou qu'elles commencent avant 4 heures du matin.

Les prestations de week-end sont celles accomplies les samedis, dimanches et pendant les jours fériés légaux entre 0 et 24 heures.

Chapitre IV : Des dispositions diverses et finales

Article 23 : Le Directeur Général de l'Agence Gabonaise de la Sécurité Alimentaire est chargé, de l'exécution du présent arrêté.

Article 24 : Le présent arrêté, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, notamment celles de l'arrêté n°23/MPE/CAB/SG/AGASA du 29 juin 2016 susvisé, sera enregistré, publié au Journal Officiel et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 5 mars 2021

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

Biendi MAGANGA MOUSSAVOU