

CABINET

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

ARRETE N° 046 /MAEP/CAB/ SG/DEP¹
portant inspection sanitaire des denrées animales et d'origine animale

Vu la constitution de la république togolaise du 14 octobre 1992 ;
Vu la loi n° 98-012 du 11 juin 1998 portant réglementation de la pêche ;
Vu la loi n°99-002 du 12 février 1999 relative à la police sanitaire des animaux sur le territoire de la république togolaise ;
Vu le décret n° 97-108/PR du 23 juillet 1997 portant attributions et organisation du ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche ;
Vu le décret 2001-067/PR du 09 mars 2001 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
Vu le décret n° 2006-120/PR du 20 septembre 2006 portant composition du Gouvernement ;
Vu l'arrêté n° 18/MAEP/CAB/SG du 03 août 1998 portant application du décret n° 97-108/PR du 23 juillet 1997 susvisé.

ARRETE :

CHAPITRE I :

DES DEFINITIONS

Article 1^{er} : Au sens du présent arrêté, on entend par :

Denrées animales :

1° Les animaux dont la chair est destinée à la consommation, à savoir :

- les animaux de boucherie : animaux vivants à l'état domestique des espèces bovine, ovine, caprine et porcine ainsi que des espèces chevaline et asine et de leur croisement ;
- les volailles : tous oiseaux vivants à l'état domestique ;
- les lapins ;
- le gibier ;
- les poissons, mollusques et crustacés d'eau douce, d'eau saumâtre et d'eau salée ; et
- toutes les autres espèces animales destinées à la commercialisation ; et

2° Les viandes, c'est-à-dire toutes les parties des animaux de boucherie, des volailles, des lapins et du gibier susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation.

Denrées d'origine animale :

1° Les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel ou transformés, notamment le lait, les œufs et le miel ;

2° Les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits et denrées soient mélangés ou non avec d'autres denrées alimentaires, additifs et ingrédients ;

Sous-produits animaux :

Toute denrée animale ou d'origine animale, ainsi que les issues non comestibles, ayant subi ou non un traitement en vue de leur utilisation :

- en alimentation animale ;
- à des fins pharmaceutiques ;
- à des fins industrielles non alimentaires ;

Article 2 : Autres définitions :

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 à un aliment pour animaux ;

Risque : fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé du fait de la présence d'un danger ;

Analyse des risques : processus comportant trois composantes interconnectées à savoir : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques ;

Evaluation des risques : processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes, l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques ;

Exploitant du secteur alimentaire : personne (s) physique (s) ou morale(s) chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent ;

Etapes de la production, de la transformation et de la distribution : toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux ;

Production primaire : production, élevage ou culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage, avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette des produits sauvages ;

CHAPITRE II :

DU ROLE REGALIEN DE L'AUTORITE COMPETENTE

Article 3 : La direction de l'élevage et de la pêche du ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche est l'autorité compétente responsable de l'inspection, de l'assurance qualité et de la salubrité des denrées animales et d'origine animale. Elle exerce les compétences, pouvoirs et tâches qui lui sont dévolus conformément aux lois et règlements en vigueur.

Article 4 : La direction de l'élevage et de la pêche (DEP) est chargée de la protection de la santé publique et la protection sanitaire des élevages, des produits d'élevage et de la pêche.

A ce titre, la DEP a :

- le pouvoir de saisie et de destruction des produits insalubres et des produits fabriqués, importés ou vendus illégalement,
- le pouvoir de pénétrer dans les établissements, de prélever des échantillons et de consigner les denrées suspectes,

- la responsabilité de certification technico - sanitaire des bateaux et des installations à terre, la certification des denrées animales et d'origine animale.
- la surveillance de l'application des auto-contrôles et des règles d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication,
- le pouvoir de délivrer les attestations de contrôle, les documents exigés pour l'exportation, l'importation et la circulation des denrées animales et d'origine animale au Togo.

Article 5 : Le contrôle des produits de la pêche et de l'aquaculture au Togo est sous l'autorité exclusive de la direction de l'élevage et de la pêche.

CHAPITRE III :

DES ATTRIBUTIONS DES AGENTS DE CONTROLE OFFICIEL ET D'INSPECTION SANITAIRE

Article 6 : L'inspection sanitaire porte sur :

- 1° Les prescriptions techniques relatives à l'aménagement et à l'équipement des abattoirs et des établissements ou des denrées animales et d'origine animale sont préparées ou entreposées ;
- 2° Les conditions d'hygiène qui doivent être respectées dans les établissements visés au point ci-dessus et lors du transport des denrées animales et d'origine animale;
- 3° Les prescriptions relatives à l'état de santé et à l'hygiène du personnel amené à manipuler des denrées animales et d'origine animale;
- 4° Les normes sanitaires et qualitatives auxquelles doivent satisfaire les denrées animales et d'origine animale pour être reconnues propres à la consommation ;
- 5° Les modalités de l'apposition de marque de salubrité et estampilles sur les denrées animales et d'origine animale reconnues propres à la consommation ;
- 6° Les prescriptions relatives aux consignes et saisies ;
- 7° Les conditions d'importation et d'exportation des denrées animales et d'origine animale ;
- 8° Les mesures relatives aux traitements des sous - produits animaux et à la destruction des cadavres et des déchets d'origine animale.

Article 7 : Les vétérinaires - inspecteurs sont habilités à :

- 1° Rechercher et constater toute infraction aux lois visées et à ses règlements ;
- 2° Interdire ou retarder l'abattage d'un animal dont l'examen sanitaire doit être complété ou renouvelé ;
- 3° Consigner en vue d'en compléter ou d'en renouveler l'inspection, toutes denrées animales et d'origine animale suspectes d'être impropres à la consommation humaine ou animale et pour effectuer sur lesdites denrées tous les prélèvements d'échantillons nécessaires à une analyse de laboratoire ;
- 4° Procéder à la saisie vétérinaire et au retrait de la consommation des denrées animales et d'origine animale qu'ils ont reconnu impropres à cette consommation ;
- 5° Déterminer les utilisations particulières auxquelles pourront être destinées les denrées animales et d'origine animale saisies sous contrôle vétérinaire ;
- 6° Autoriser ou interdire l'importation ou l'exportation de denrées animales et d'origine animale, dans le respect des règlements prévus au point 7 de l'article 6 ci-dessus ;
- 7° Proposer à l'autorité compétente la fermeture ou le retrait d'agrément d'établissements non conformes aux règlements qui les régissent.

Cette proposition motivée doit faire suite à une information du responsable et à une mise en demeure de ce dernier.

Article 8 : Les techniciens vétérinaires peuvent :

1° Prescrire dans les abattoirs, l'isolement des animaux vivants suspects de maladie ;

2° Interdire ou retarder l'abattage d'un animal ;

3° Consigner une denrée et prélever des échantillons en vue d'une analyse de laboratoire.

Ces mesures sont provisoires et doivent être confirmées ou infirmées dans les quarante – huit heures par un vétérinaire – inspecteur ou par un vétérinaire mandaté.

Article 9 : Les analyses de laboratoire nécessaires à la mise en application des mesures ci – dessus citées, doivent être réalisées par un laboratoire agréé par l'Etat.

Les modalités d'agrément des établissements sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'élevage et de la pêche.

CHAPITRE IV :

DES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX DENREES ANIMALES, AUX ETABLISSEMENTS ET A LEUR MATERIEL, A L'ETAT DE SANTE ET A L'HYGIENE DU PERSONNEL, AU TRANSPORT, A L'IMPORTATION ET A L'EXPORTATION.

Section 1 : Conditions d'hygiène applicables aux denrées animales.

Article 10 : L'inspection sanitaire des denrées animales est sanctionnée, selon les cas, par l'apposition sur elles – mêmes ou leur conditionnement d'une estampille ou d'une marque de salubrité.

Article 11 : Les services vétérinaires d'hygiène alimentaire sont habilités à vérifier, à tous les stades de la production, la transformation ou de la commercialisation que les denrées animales sont conformes aux normes prévues par le présent arrêté.

Article 12 : Aucun animal ne peut être préparé pour la boucherie en dehors d'un abattoir agréé ou d'une aire à l'abattoir autorisée.

Toutefois, les animaux de boucherie peuvent être abattus hors d'un abattoir ou d'une aire d'abattage dans les cas suivants :

1° Abattage pratiqué d'urgence pour cause d'accident ou de maladie auquel cas, l'inspection sanitaire et qualitative de l'animal sera obligatoirement effectuée dans un abattoir ;

2° Abattage pratiqué à titre occasionnel dans un but non lucratif et en vue de la consommation familiale ;

3° Abattage effectué dans une localité ne disposant pas d'abattoir, ni d'aire d'abattage régulièrement contrôlé ;

Article 13 : En cas d'abattage d'urgence pour cause de maladie ou d'accident, la responsabilité pénale du propriétaire ou du détenteur ne peut être invoquée lorsque l'animal ou les denrées animales ont été présentés à l'inspection dans des conditions régulières et sans manœuvres frauduleuses.

Article 14 : Tout animal introduit dans un centre d'abattage doit être soumis par son détenteur, avant et après abattage, à une inspection sanitaire, réalisée sous le contrôle des services vétérinaires d'hygiène alimentaire et destinés à vérifier sa conformité aux normes sanitaires et qualitatives prévues à l'article 6 ci – dessus.

Article 15: Sont interdits :

- L'exposition, la circulation, la mise en vente des carcasses ou quartiers non marqués ou non estampillés ;
- L'exposition, la circulation, la mise en vente de toute autre denrée animale non conforme aux normes prévues au point 4 de l'article 6 ci – dessus.

Article 16 : Les denrées animales, saisies comme impropres à la consommation humaine sont détruites aux frais du détenteur.

Article 17 : Les dispositions de l'article 16 ci-dessus s'appliquent également aux denrées animales destinées à être commercialisées en vue de l'alimentation des animaux.

L'exposition et la mise en vente de ces denrées ne doivent être effectuées que sur des emplacements particuliers identifiés comme tels et séparés de ceux destinés à l'exposition des denrées réservées à la consommation humaine.

Section 2 : Conditions d'hygiène applicables aux établissements et à leur matériel.

Article 18 : Sans préjudice des dispositions en vigueur relatives aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes, les gestionnaires et exploitants d'établissements privés, municipaux et publics, y compris les établissements de restauration sociale ou commerciale, dans lesquels sont produites, collectées, transformées, stockées ou distribuées préparées ou servies des denrées animales sont tenus de :

- se conformer aux modalités édictées par l'arrêté n° 09/MAEP/SG/DEP du 10 mars 2004 portant fixation des conditions de délivrance d'agrément aux établissements intervenant dans la manipulation des produits carnés y compris les poissons et les fruits de mer importés ;
- respecter les prescriptions énoncées à l'article 6 ci – dessus ;
- fournir à l'autorité compétente les informations, les statistiques dont elle a besoin ;
- faciliter l'accomplissement des missions de contrôle et d'inspection.

Article 19 : Les centres d'abattage et les établissements visés à l'article 18 ci – dessus doivent satisfaire aux exigences des points 1 et 2 de l'article 6 ci – dessus.

Article 20 : Les établissements d'équarrissage, de dépôts de cadavres d'animaux et de traitement de sous – produits animaux doivent être installés, aménagés, équipés et entretenus de façon à permettre du point de vue sanitaire, l'exécution sans danger du travail et la mise en vente de produits finis exempte de substances ou de germes nocifs.

Section 3 : Etat de santé et hygiène du personnel

Article 21 : Les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées animales et d'origine animale, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition ou mise en vente, sont astreintes de se conformer aux prescriptions telles qu'édictées au point 3 de l'article 6 ci – dessus.

Article 22 : Des arrêtés conjoints du ministre chargé de l'élevage et de la pêche, du ministre chargé de la santé et du ministre du travail de l'emploi et de la fonction publique établissent les listes des maladies qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer les denrées.

Ces mêmes arrêtés déterminent les conditions dans lesquelles les exploitants des établissements visés aux articles 18 et 20 du présent décret sont tenus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.

Section 4 : Conditions d'hygiène applicables aux transports.

Article 23 : Les moyens de transport utilisés pour les denrées animales et d'origine animale destinées au public en vue de la consommation humaine ou animale doivent être conformes aux prescriptions édictées au point 2 de l'Article 6 ci – dessus.

Article 24 : Les caractéristiques techniques des moyens de transport des denrées animales sont fixées par arrêtés conjoints des Ministres chargés des Transports et de l'élevage et de pêche.

Section 5 : Dispositions relatives à l'importation et à l'exportation des denrées animales et d'origine animale.

Article 25 : Les importations et exportations des denrées animales et d'origine animale sont assujetties aux dispositions du point 7 de l'Article 6 ci-dessus.

Section 6 : Importations

Article 26 : L'importation des denrées animales et d'origine animale est soumise à une autorisation délivrée par le ministère de l'agriculture de l'élevage et de la pêche. Toutes les denrées animales et d'origine animale présentées à l'importation sur le territoire national par voie terrestre, maritime ou aérienne, sont soumises préalablement, aux frais des propriétaires, à une inspection de salubrité qui précède le dédouanement.

Article 27 : Le ministre chargé de l'élevage et de la pêche fixe par voie officielle les postes d'entrée dans le pays que ce soit par voie terrestre, maritime ou aérienne.

Le ministre peut décider par voie officielle la fermeture provisoire ou définitive de tout poste ainsi que l'ouverture de nouveaux postes.

Article 28 : L'inspection de salubrité mentionné à l'article 26 ci-dessus doit être effectuée par un vétérinaire d'Etat dûment commissionné à cet effet et nommé officiellement par le ministre chargé de l'Elevage et de la Pêche. Les opérations d'inspection et de contrôle à l'importation et à l'exportation ont lieu dans les zones sous douane et/ou les postes des services vétérinaires d'hygiène alimentaire.

Cette inspection comprend au moins trois étapes :

- le contrôle des documents d'accompagnement ;
- le contrôle des conditions de transport ;
- le contrôle de la marchandise et de son emballage.

Dans tous les cas, un certificat de salubrité ou un laissez passer sanitaire attestant que la denrée est propre à la consommation humaine sera exigé.

Un texte d'application du ministre chargé de l'élevage et de la pêche fixera les conditions d'inspection sanitaire et de salubrité ainsi qu'un modèle du certificat.

Article 29 : A l'issue de l'inspection de salubrité, le vétérinaire commissionné pourra prendre l'une des décisions suivantes :

- autorisation d'introduction sur le territoire national subordonnée à la rédaction d'un laissez-passer sanitaire ou d'un certificat de salubrité qui constitue la première pièce du dossier de dédouanement ;
- saisie et destruction de la denrée quand celle-ci présente un caractère corrompu ou toxique ;
- autorisation d'introduction avec récupération industrielle à l'exclusion de l'alimentation humaine, dans les conditions de traitement fixées par le vétérinaire.

Article 30 : Les conditions d'importation au Togo doivent comprendre ;

- a) Les modalités de la certification sanitaire qui doit accompagner les envois destinés au Togo;

- b) L'apposition d'une marque identifiant des denrées alimentaires d'origine animale notamment par, l'adresse et le numéro d'agrément de l'établissement de provenance.

Section 7 : Exportations

Article 31 : Les denrées animales et d'origine animale destinées à l'exportation font l'objet, aux frais du propriétaire, d'inspection de salubrité qui peut donner lieu à la rédaction d'un certificat de salubrité conformément aux exigences du pays destinataire.

Article 32 : L'exportation doit être faite par un poste douanier tel que défini à l'article 27.

Article 33 : Les règles et principes prévus par la loi n° 99- 002 du 12 février 1999 relative à la police sanitaire des animaux sur le territoire de la république togolaise et la loi n° 98- 012 du 11 juin 1998 portant réglementation de la pêche s'appliquent notamment en ce qui concerne l'organisation et les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre par le Togo.

Article 34 : Les denrées importées ou exportées qui ne satisfont pas aux prescriptions de la présente section, ainsi qu'aux normes prévues à l'article 6 ci – dessus, en ce qui concerne :

- leurs qualités propres ;
- leurs conditions de transport ou d'emballage ;
- ou qui sont reconnues corrompues ou toxiques, sont refoulées ou saisies par les agents des services vétérinaires d'hygiène alimentaire.

Les denrées saisies sont détruites aux frais du détenteur sous le contrôle des agents des services vétérinaires d'hygiène alimentaire. La saisie des denrées et leur destruction donnent lieu à la délivrance systématique d'un certificat de saisie et de destruction desdites denrées.

CHAPITRE V :

DES CRITERES OPERATIONNELS RELATIFS AUX CONTROLES OFFICIELS

Article 35 : Les autorités compétentes veillent :

1° à l'efficacité et à l'opportunité des contrôles officiels concernant les animaux vivants, les aliments pour animaux et les denrées alimentaires à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des aliments et l'utilisation des aliments pour animaux ;

2° à ce que le personnel effectuant les contrôles soit libre de tout conflit d'intérêt ;

3° à posséder des laboratoires d'une capacité appropriée pour effectuer les examens ainsi qu'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour exécuter les contrôles officiels et s'acquitter des obligations de contrôle de manière efficace et effective, ou à avoir accès à ces laboratoires ;

4° à posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui, permettent au personnel d'effectuer les contrôles de manière efficace et effective ;

5° à être investies des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles officiels et prendre les mesures prévues par le présent arrêté ;

6° à disposer de plans d'intervention et à être en mesure de mettre ces plans en œuvre en cas d'urgence ;

7° à ce que les exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire soient tenus de se soumettre à toute inspection effectuée conformément au présent arrêté et assister le personnel de l'autorité compétente dans l'accomplissement de leurs tâches ;

Article 36 : L'autorité compétente garantit l'impartialité, un haut niveau de qualité et une cohérence des contrôles officiels à toutes les étapes. Les critères énumérés dans le présent arrêté doivent être pleinement respectés par toute autorité compétente habilitée à effectuer des contrôles officiels.

Article 37 : Lorsqu'au sein d'une Autorité compétente, plusieurs unités sont habilitées à effectuer des contrôles officiels, il faudra s'assurer qu'il existe une véritable coordination et une coopération efficaces entre ces différentes unités.

Article 38 : L'autorité compétente procède à des audits internes, ou peuvent faire réaliser des audits externes. Et, par la suite, elle prend des mesures appropriées à la lumière des observations pertinentes. Ces audits, objet d'examen indépendants sont exécutés de manière transparente.

CHAPITRE VI :

DE LA TRACABILITE

Article 39 : La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance devant être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution

Article 40 : Les exploitants du secteur doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.

A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant d'informer l'autorité compétente à sa demande.

Article 41 : Les exploitants susmentionnés à l'article 40 ci-dessus disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information doit être mise à la disposition de l'autorité compétente à sa demande.

Article 42 : Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations.

CHAPITRE VII :

DU SYSTEME D'ALERTE RAPIDE

Article 43 : Le système d'alerte rapide pour la notification d'un risque direct ou indirect pour la santé humaine dérivant de denrées alimentaires d'origine animale ou d'aliments pour animaux est établi en tant que réseau pour remplir les missions de veille de risque sanitaire et nutritionnel.

Article 44 : Le point de contact est établi au niveau de l'Autorité Compétente pour prendre toutes les mesures urgentes qui s'imposent pour donner des informations directement sur l'existence de risques sanitaires directs ou indirects inhérents à une denrée alimentaire ou à un aliment pour animaux.

Article 45 : Lorsqu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ayant fait l'objet d'une notification dans le cadre du système d'alerte rapide est expédiée vers un pays tiers, l'Autorité compétente communique à celui-ci les informations appropriées.

Article 46 : Lorsqu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux a fait l'objet d'une notification dans le cadre du système d'alerte rapide, le grand public a accès aux informations sur l'identification des produits, la nature du risque et les mesures adoptées.

CHAPITRE VIII :

DE LA RESPONSABILITE JURIDIQUE PRIMAIRE DES EXPLOITANTS, AUTOCONTROLES (PRINCIPES HACCP), GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Article 47 : La responsabilité primaire en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire.

Il veille à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes applicables en matière d'hygiène prévues par le présent arrêté.

Article 48 : Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les sept principes HACCP suivants :

- 1-) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- 2-) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- 3-) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'in acceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- 4-) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- 5-) établir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- 6-) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1) à 5) et ;
- 7-) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points 1) à 6).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants revoient la procédure et y apportent les changements requis.

L'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire.

Article 49 : Les guides de bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et opérations connexes devraient comporter des informations appropriées sur les dangers et les mesures visant à maîtriser ces dangers dans les points ci-après :

- a) La maîtrise de la contamination par des polluants organiques et des métaux lourds ;
- b) La maîtrise de la qualité de l'eau et la maîtrise des déchets organiques et des engrais ;
- c) L'utilisation correcte et appropriée des produits phytosanitaires et des biocides ainsi que leur traçabilité ;
- d) L'utilisation correcte et appropriée des médicaments vétérinaires et des additifs dans l'alimentation des animaux ainsi que leur traçabilité ;
- e) La préparation, l'entreposage, l'utilisation et la traçabilité appropriés des aliments pour animaux ;
- f) L'élimination correcte des animaux morts et des déchets et des litières ;

- g) La maîtrise des mesures de protection visant à éviter l'introduction de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires et toute obligation de les notifier à l'autorité compétente ;
- h) La maîtrise des procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les denrées alimentaires sont produites, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles ;
- i) La maîtrise des conditions de propreté et d'hygiène des animaux de boucherie et de rente ainsi que les mesures portant sur la tenue des registres.

CHAPITRE IX :

DES PENALITES

Article 50 : Tout contrevenant au présent arrêté s'expose aux sanctions prévues par les lois et règlements en vigueur en république togolaise.

CHAPITRE X :

DES DISPOSITIONS FINALES

Article 51 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à celles du présent arrêté.

Article 52 : Le directeur de l'élevage et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Article 53 : Le présent arrêté qui prend effet pour compter de sa date de signature sera publié au *Journal Officiel* de la République Togolaise.

Fait à Lomé, le 24 AVR. 2007

SIGNE

AMPLIATIONS :

MAEP/CAB	1
MAEP/SG	1
DAF/DJ	1
DRAEP	05
DEP	1
M. Sécurité	1
MCIA	1
MFBP	1

Dr Yves Madow NAGOU

Pour ampliation
Le Directeur de Cabinet



Ingénieur-Mastère
BOUWASSI K. Datcha