

Article 2 : Ils bénéficient d'un congé libéral de trente (30) jours valable du 1^{er} au 30 décembre 2018 et seront définitivement rayés des effectifs des Forces Armées et de Sécurité le 31 décembre 2018.

Article 3 : Le présent décret sera enregistré et publié au Journal officiel.

Bamako, le 27 juillet 2018

**Le Président de la République,
Ibrahim Boubacar KEITA**

ARRETES

**MINISTERE DE LA SANTE ET DE L'HYGIENE
PUBLIQUE**

ARRETE INTERMINISTERIEL N°2018-2935/MSHP-
MATD-MSPC-MCT- MEADD-MA- MAT-MEP-SG
DU 10 AOUT 2018 FIXANT LES MODALITES
D'APPLICATION DU DECRET N°2017-0325/P-RM
DU 11 AVRIL 2017 REGISSANT L'HYGIENE DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE EN REPUBLIQUE
DU MALI

LE MINISTRE DE LA SANTE ET DE L'HYGIENE
PUBLIQUE,

LE MINISTRE DE L'ADMINISTRATION
TERRITORIALE ET DE LA DECENTRALISATION,

LE MINISTRE DE LA SECURITE ET DE LA
PROTECTION CIVILE,

LE MINISTRE DES COLLECTIVITES
TERRITORIALES,

LE MINISTRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE
L'ASSAINISSEMENT ET DU DEVELOPPEMENT
DURABLE,

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE,

LE MINISTRE DE L'ARTISANAT ET DU TOURISME,

LE MINISTRE DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,

ARRESENT :

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1er : Le présent arrêté fixe les modalités d'application du Décret n°2017 -0325/P-RM du 11 avril 2017 ci-dessus visé.

ARTICLE 2 : Le présent arrêté s'applique aux établissements de restauration collective et aux points de vente sur la voie publique où les aliments peuvent être consommés sur place ou emportés.

TITRE II : MESURES DE SALUBRITÉ

ARTICLE 3 : Nul ne peut mettre en vente des aliments sur la voie publique sans s'être au préalable muni d'une autorisation du maire après avis technique des services d'hygiène publique.

ARTICLE 4 : Toute personne qui désire obtenir l'autorisation prévue à l'article 3 ci-dessus doit adresser à l'autorité compétente une demande manuscrite timbrée indiquant notamment l'emplacement qu'elle désire occuper, la nature des aliments qu'elle se propose de vendre et le mode d'étalage qu'elle a l'intention d'installer.

ARTICLE 5 : Aucune autorisation ne peut être donnée pour les lieux suivants:

- dans une zone inondable ;
- près des ouvrages d'évacuation et de traitement des eaux usées ;
- près des immondices ;
- sur un espace vert ou un espace classé.

Toute autorisation dans ces lieux ci-dessus cités est nulle et de nulle effet.

ARTICLE 6 : Les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique doivent être conçus de manière à permettre une protection efficace des denrées alimentaires contre le soleil et les intempéries ainsi que les poussières, les rongeurs, les mouches et autres insectes.

ARTICLE 7 : Il est interdit de mener les activités de restauration collective dans les locaux insalubres, mal aérés, non éclairés et ne disposant pas des dispositifs appropriés de lavage des mains et de gestion des déchets.

ARTICLE 8 : Les murs, le sol et les plafonds doivent être obligatoirement maintenus en parfait état de propreté.

Le sol doit être en ciment, en béton, en dalle ou en carrelage et d'entretien facile. Il est lavé au moins une fois par jour.

ARTICLE 9 : Les lieux de manipulation des denrées alimentaires doivent être obligatoirement maintenus en parfait état de propreté.

ARTICLE 10 : L'utilisation d'eau non potable est interdite dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique.

ARTICLE 11 : Il est interdit d'utiliser des matériels et équipements pouvant affecter la qualité des matières premières et des produits finis dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique.

ARTICLE 12 : Toutes les installations et tous les matériels et équipements entrant dans la production, la manipulation et la vente des denrées alimentaires doivent être conçus de manière à faciliter leur entretien, leur nettoyage et leur désinfection.

ARTICLE 13 : Tous les établissements de restauration collective doivent disposer obligatoirement d'installations sanitaires indispensables à la salubrité telle que l'urinoir, le lavabo, le cabinet d'aisance et la douche maintenus dans les conditions d'hygiène parfaite.

ARTICLE 14 : Les vendeurs et vendeuses de denrées immédiatement consommables telles que les brochettes, les bouillies, les haricots, les pâtes, les gâteaux et autres doivent les protéger de manière adéquate pour éviter toute contamination.

ARTICLE 15 : Les restaurants, gargotes et autres lieux de consommation ouverts au public doivent être tenus propres.

Les verres, assiettes, fourchettes et autres couverts doivent être lavés à l'eau savonneuse après chaque utilisation.

Les tables doivent être recouvertes de matériaux imperméables et lisses afin de permettre un nettoyage facile et régulier.

ARTICLE 16 : Les magasins d'alimentation, restaurants et débits de boissons doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent être équipés de dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées alimentaires du soleil, des intempéries et des pollutions de toute nature.

ARTICLE 17 : Les comptoirs de vente, tables, étals et tout matériel analogue en contact avec les denrées alimentaires doivent être revêtus de matériaux imperméables et lisses maintenus en état permanent de propreté.

ARTICLE 18 : Toute installation ou étalage sur la voie publique ne doit causer aucune dégradation ou détérioration du sol. Le promoteur doit tenir l'emplacement occupé en parfait état de propreté.

ARTICLE 19 : Il est interdit de :

- vendre des aliments près des substances toxiques, dans les établissements classés dangereux ;
- laver ou d'asperger les légumes, fruits ou tout autre aliment avec des eaux polluées.

ARTICLE 20 : L'accès des animaux dans les établissements de restauration collective, même accompagnés est interdit. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée.

ARTICLE 21 : Aucun étalage de denrée alimentaire ne devra être établi à une hauteur au-dessus du sol, situé à moins de 0,70 m. Le déballage à même le sol de denrées alimentaires ne faisant pas habituellement l'objet de cuisson préalable à la consommation est interdit.

ARTICLE 22 : Il est interdit de déposer par terre les denrées alimentaires même emballées.

ARTICLE 23 : Il est interdit de détenir, en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre toutes denrées destinées à l'alimentation lorsqu'elles ont été additionnées, soit pour leur conservation, soit pour leur coloration de produits chimiques ou de matières colorantes autres que ceux dont l'emploi est déclaré licite.

ARTICLE 24 : La préparation, la vente, la distribution et la conservation des denrées alimentaires avariées, périmées, falsifiées, souillées ou contenant des substances toxiques pouvant nuire à la santé de l'homme sont interdites dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique.

ARTICLE 25 : Il est interdit de vendre les viandes et produits carnés non inspectés par les services vétérinaires ou d'hygiène publique.

ARTICLE 26 : Toute denrée alimentaire des établissements de restauration collective reconnue avariée, périmée, falsifiée, souillée ou contenant des substances toxiques pouvant nuire à la santé de l'homme doit être saisie par les agents chargés de l'hygiène publique en vue de sa destruction.

Les coûts liés à leur saisie et à leur destruction sont à la charge du promoteur de l'établissement de restauration collective ou du point de vente sur la voie publique.

ARTICLE 27 : Pour chaque saisie, un certificat est établi.

La destruction des produits incriminés est faite en présence d'un représentant de la police ou autre service de sécurité. Le propriétaire des produits est invité à participer à la destruction si le poids total excède cinq kilogrammes (5 kg). En cas de refus de répondre à l'invitation, la destruction est faite à son absence et un procès-verbal de destruction est établi.

ARTICLE 28 : La vente ambulante des boissons, glaces et autres produits laitiers doit être faite en utilisant les glacières ou engins aménagés de façon à protéger les produits contre toute souillure ou altération.

ARTICLE 29 : Il est interdit d'utiliser des moyens de transport, des installations et/ou dispositifs pour la conservation des matières premières et des produits finis dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique ne garantissant pas leur innocuité.

ARTICLE 30 : Tout engin ou moyen de transport destiné au transport des aliments y compris la viande et le pain est soumis à l'autorisation préalable des Préfets de Cercle et du Gouverneur pour le District de Bamako après avis technique des services de Santé et d'Hygiène publique.

En aucun cas il ne sera permis de transporter la viande de boucherie par des engins à deux roues ou à pieds.

ARTICLE 31 : Il est interdit d'utiliser, dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique, du personnel non formé en hygiène de la restauration collective dans le processus culinaire, de transport de vente et de distribution des aliments.

ARTICLE 32 : La manipulation des denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'affections cutanéo-muqueuses, respiratoires ou intestinales.

Les personnes affectées à la manipulation de ces denrées doivent être soumises à des visites médicales périodiques et à des vaccinations conformément à la réglementation en vigueur au Mali.

ARTICLE 33 : Il est interdit à toute personne ne disposant pas d'un certificat médical en cours de validité d'exercer le métier de manipulateur, distributeur ou de vendeur de quelque denrée alimentaire que ce soit dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique.

La durée de validité d'un certificat médical est de six (06) mois.

ARTICLE 34 : Le port de tenue de travail propre est obligatoire pour toute personne exerçant le métier de boucher, charcutier, restaurateur, boulanger, pâtissier, rôtiisseur, cafetier et autre personnel manipulant les aliments.

Par tenue de travail il faut entendre notamment la blouse, le tablier, le couvre-chef, les gants, les chaussures.

ARTICLE 35 : Le personnel employé pour le service doit être propre et doit servir dans les conditions de propreté et de salubrité requises par la réglementation.

ARTICLE 36 : Tout manipulateur de denrées alimentaires est astreint au port d'une tenue de travail appropriée, à la propreté corporelle et vestimentaire.

ARTICLE 37 : Il est interdit de cracher, de fumer, de manger et de boire dans les locaux où sont préparées ou manipulées les denrées alimentaires.

ARTICLE 38 : Il est interdit, dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique, de conserver, d'exposer et d'emballer les aliments dans les emballages non alimentaires comme ceux faits avec des produits toxiques ou dangereux pouvant porter atteinte à la santé.

ARTICLE 39 : Il est interdit de procéder à des opérations d'épluchage, de tranchage, de parage et de nettoyage des matières premières pouvant conduire à la contamination croisée dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique.

ARTICLE 40 : Il est interdit, dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique, de servir les aliments devant être servis à basse température sans les avoir préalablement réfrigérés après le dernier traitement thermique et/ou après le dernier stade de préparation.

ARTICLE 41 : Il est interdit dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique, de servir les aliments cuisinés réfrigérés sans les avoir préalablement réchauffés rapidement à la température d'au moins 70°C à cœur.

ARTICLE 42 : Il est interdit dans les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique de recongeler les aliments décongelés.

ARTICLE 43 : Les établissements de restauration collective doivent disposer obligatoirement des informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie durant toute sa détention.

ARTICLE 44 : Il est interdit de stocker les substances dangereuses et autres produits non destinés à l'alimentation dans les mêmes emplacements que les matières premières et des produits alimentaires.

ARTICLE 45 : Il est obligatoire pour tous les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique de collecter les déchets issus des activités au lieu de production.

ARTICLE 46 : Il est interdit aux établissements de restauration collective et aux points de vente des aliments sur la voie publique de garder les contenants avec les déchets pendant plus de 24 heures.

Les contenants après vidange doivent être nettoyés.

ARTICLE 47: Il est interdit aux établissements de restauration collective et aux points de vente des aliments sur la voie publique de déverser dans les caniveaux, d'épandre dans la rue et les environs immédiats les eaux usées.

Ils doivent disposer d'installations adéquates pour la collecte, l'évacuation et l'élimination desdites eaux.

TITRE III : INSPECTION D'HYGIENE ET DE SALUBRITE

ARTICLE 48 : Il est obligatoire pour les responsables des établissements de restauration collective de mettre en place un système d'autocontrôle de l'application des mesures d'hygiène qui se rapporte sur la vérification de:

- l'état des produits à la réception ;
- la salubrité et l'innocuité des aliments;
- la qualité de l'eau ;
- les conditions de conservation ;
- les méthodes de nettoyage et de désinfection,
- l'hygiène du personnel ;
- la gestion des déchets ;
- la disponibilité de certificat de visite médical en cours de validité pour chaque agent impliqué dans le processus culinaire, le conditionnement, l'emballage, le transport, l'entreposage, la mise en vente.

A cet effet, ils doivent disposer de supports relatifs à l'autocontrôle sur les thématiques cités ci-dessus indiquées, les renseigner correctement et les mettre à jour obligatoirement.

ARTICLE 49 : Les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique doivent obligatoirement se soumettre toutes les fois que nécessaires à des inspections et à des contrôles des services d'hygiène publique.

Les inspections/contrôles peuvent concerner :

- l'état des matières premières et des aliments préparés ;
- la salubrité et l'innocuité des aliments ;
- la qualité de l'eau ;
- les conditions de manutention, de conservation, de transformation ;
- les conditions de mise en vente ;
- les méthodes de nettoyage et de désinfection ;
- la salubrité des locaux, matériels et équipements ;
- la propriété corporelle et vestimentaire du personnel impliqué dans le processus culinaire, le conditionnement, l'emballage, le transport, l'entreposage, la mise en vente ;
- le disponibilité de certificat de visite médical en cours de validité pour le personnel impliqué dans le processus culinaire, de conditionnement, d'emballage, de transport, d'entreposage, de mise en vente;
- la gestion des déchets.

L'inspection ou le contrôle peut être complété au besoin par le prélèvement d'échantillon en vue d'analyse au laboratoire.

ARTICLE 50 : Les responsables de la restauration non sédentaire ou occasionnelle sont tenus d'utiliser des équipements conçus de manière à pouvoir être nettoyés, lavés et désinfectés.

ARTICLE 51: Les responsables de la restauration non sédentaires ou occasionnelles doivent obligatoirement procéder au nettoyage, à la désinfection et l'entretien des équipements utilisés après chaque service.

ARTICLE 52: Les responsables de la restauration non sédentaire ou occasionnelle doivent obligatoirement mettre à la disposition des clients de dispositifs de lavage des mains en nombre suffisant dotés de savon.

ARTICLE 53 : Il est interdit d'utiliser des équipements de transport pour la livraison des aliments conçus et revêtus de matériaux ne pouvant pas être nettoyés, lavés et désinfectés.

ARTICLE 54 : Il est interdit d'utiliser des équipements de transport pour la livraison des aliments ne pouvant pas assurer le maintien des températures de conservation.

ARTICLE 55: Il est interdit d'utiliser pour d'autres fins des équipements réservés pour le transport des aliments.

TITRE IV : PENALITES

ARTICLE 56 : Les infractions au présent arrêté seront passibles des peines prévues par la loi.

ARTICLE 57 : Sont habilités à rechercher et constater par procès-verbal les violations des dispositions du présent arrêté :

- les agents d'hygiène publique assermentés du Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique ;
- les agents d'hygiène publique assermentés des collectivités territoriales.

Ils peuvent se faire accompagner par les agents de la Direction Nationale de l'Assainissement et du Contrôle des Pollutions et des Nuisances, de l'Hôtellerie et du Tourisme, de l'Agriculture, des Services Vétérinaires, de la Police et de la Gendarmerie en cas de besoin.

Toute entrave aux activités d'inspections sanitaires de ces agents entraîne des sanctions conformément aux dispositions du code pénal.

ARTICLE 58: Le non respect des normes du lieu d'implantation des établissements de restauration collective et des points de vente des aliments sur la voie publique par les promoteurs seront punis d'une amende de 18 000 et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal.

ARTICLE 59 : Tout personnel des établissements de restauration collective et des points de vente des aliments sur la voie publique ne disposant pas de certificat médical en cours de validité délivré par un établissement de santé habilité sera puni d'une amende de 9 000 F CFA par employé et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal.

ARTICLE 60 : Le non respect des normes de salubrité des matériels et d'équipements dans les établissements de restauration collective et des points de vente des aliments sur la voie publique par les vendeurs seront punis d'une amende de 6000 F CFA à 18 000 F CFA et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal.

ARTICLE 61 : Le non respect des normes de qualité de l'eau utilisée dans les établissements de restauration collective et des points de vente des aliments sur la voie publique par les vendeurs seront punis d'une amende de 18 000 F CFA et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal.

ARTICLE 62: Le non respect des normes pour l'entreposage des produits alimentaires dans les établissements de restauration collective et des points de vente des aliments sur la voie publique par les vendeurs seront punis d'une amende de 18 000 F CFA et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal.

ARTICLE 63 : Le non respect des normes de conservation des produits alimentaires dans les établissements de restauration collective et des points de vente des aliments sur la voie publique par les vendeurs seront punis d'une amende de 6000 F CFA à 18 000 F CFA et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal..

ARTICLE 64 : Les autres infractions au présent arrêté seront punies d'une amende de 300 F CFA à 18 000 F CFA par infraction et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal.

ARTICLE 65 : En cas de récidive de ces infractions, les services techniques chargés du contrôle en collaboration avec d'autres structures impliquées dans la gestion de ces établissements proposent à l'administration compétente la suspension ou le retrait de l'autorisation d'exercer.

ARTICLE 66 : Le Directeur National de la Santé, le Directeur Général de l'Administration du Territoire, le Directeur Général des Collectivités, le Directeur Général de la Protection Civile, le Directeur National de l'Agriculture, le Directeur National des Services Vétérinaires, le Directeur National de l'Assainissement et du Contrôle des Pollutions et des Nuisances, le Directeur National du Tourisme et de l'Hôtellerie, le Directeur Général de la Police Nationale, le Directeur général de la Gendarmerie Nationale sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Bamako, le 10 août 2018

Le ministre,
Professeur Samba Ousmane SOW

Le ministre,
Mohamed AG ERLAF

Le ministre,
Général Salif TRAORE

Le ministre,
Alhassane AG HAMED MOUSSA

Le ministre,
Madame KEITA Aïda M'BO

Le ministre,
Docteur Nango DEMBELE

Le ministre,
Madame Nina WALET INTINTALLOU

Le ministre,
Madame KANÉ Rokia MAGUIRAGA

**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**ARRETE N°2018-3087/MESRS-SG DU 23 AOUT 2018
PORTANT OUVERTURE DES CONCOURS, DES
PASSERELLES ET DES TESTS D'ENTREE A
L'INSTITUT NATIONAL DE FORMATION DES
TRAVAILLEURS SOCIAUX (INFTS) AU TITRE DE
L'ANNEE ACADEMIQUE 2018-2019**

**LE MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE,**

ARRETE :

ARTICLE 1er : Il est ouvert des concours directs, des concours professionnels des passerelles et des tests d'entrée aux cycles Licence Professionnelle et Technicien Supérieur à l'Institut National de Formation des Travailleurs Sociaux au titre de l'année universitaire 2018-2019.