Ceci est une copie du Journal Officiel de la RCI réalisée par ERIS – infos@eris-ci.com



— De tenir l'état récapitulatif de la carrière des agents par emplois.

Il comprend :

— Le bureau chargé de la Gestion du Personnel médical et para-médical ;

— Le bureau chargé de la Gestion du Personnel administratif, des fonctionnaires des affaires sociales, des coopérants et des agents contractuels ;

— Le bureau chargé des Contentieux.

Art. 6. — Le service de la Gestion prévisionnelle des Effectifs est chargé :

— Du recensement et de l'analyse des besoins en personnel ;

— De la programmation des mouvements du personnel ;

— De l'élaboration d'un cadre organique par structure ;

— De la préparation de la conférence annuelle de Programmation des Effectifs.

Art. 7. — Le service des Archives est chargé :

– De constituer, classer et mettre à jour les dossiers administratifs du personnel en activité ;

— De conserver les documents administratifs des agents retraités, décédés, radiés ou licenciés.

Il comprend :

— Le bureau des Archives du personnel des Affaires sociales ;

— Le bureau des Archives du personnel des Emplois sanitaires, administratifs et techniques.

Art. 8. — la sous-direction de la Formation et des Stages est chargée :

— De la coordination des programmes de formation ;

— Du suivi et de l'évaluation des actions de formation et de perfectionnement ;

— De l'élaboration des profils de carrières.

Elle est composée des services suivants :

— Le service de la Coordination des Programmes de Formation et de l'Elaboration des profils de Carrière ;

— Le service de la Formatiion et du Perfectioinnement.

Art. 9. — Le service de la Coordination des Programmes de Formation et de l'Elaboration des profils de Carrière est chargé :

— De recenser et d'harmoniser les différents programmes de Formation ;

— De suivre l'exécution de ces programmes ;

— D'assurer une liaison permanente avec les établissements de Formation ;

— D'élaborer les profils de carrière des différents emplois.

Art. 10. — Le service de la Formation et du Perfectionnement est chargée :

— D'analyser les besoins en formation ;

— D'élaborer un programme de formation spécifique à chaque emploi ;

— De réaliser l'étude technique des demandes de bourses de stages et de spécialisation ;

— D'établir en collaboration avec la directiion des Affaires financières et le service de la Coopération régionale et internationale un plan de financement des programmes de formation ;

— D'évaluer les actions de formation et de perfectionnement.

Art. 11. — Le service Informatique est placé sous l'autorité directe du directeur. Il est chargé :

— Du suivi et de la maintenance du programme informatique de gestion des ressources humaines ;

— De la création et de la mise à jour des fichiers de personnels ;

— Du traitement automatisé des actes de gestion ;

— Des éditions des états des effectifs.

Art. 12. — Le Service administratif et financier est chargé de :

— L'élaboration et l'exécution du budget de la direction ;

— La gestion du personnel, du matériel et des locaux de la direction.

Il est composé des bureaux suivants :

— Le bureau du Personnel et des Affaires administratives ;

— Le bureau du Matériel et de l'Equipement.

Art. 13. — Toutes dispositions contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté n° 219 MSPAS. CAB. du 16 août 1991, sont abrogées.

Art. 14. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan, le 6 septembre 1994.

Maurice Kakou GUIKAHUE.

---

*ARRETE interministériel n° 295 MSPAS. /MIC. /MINAGRA. du 11 octobre 1994 relatif à la détermination de la température de conservation des laits, des produits laitiers et dérivés.*

LE MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE ET DES AFFAIRES SOCIALES,

LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE,

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DES RESSOURCES ANIMALES,

Vu la loi n° 63-301 du 26 juin 1963 relative à la répression des Fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications de denrées alimentaires et des produits agricoles ;

Vu le décret n° 83-808 du 3 août 1993 portant application de la loi n° 63-301 du 26 juin 1963 relative à la répression des Fraudes en ce qui concerne la fabrication et la commercialisation des produits laitiers ;

Vu le décret n° 93 PR. 11 du 15 décembre 1993 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 93-921 du 30 décembre 1993 portant attributions des membres du Gouvernement.

ARRETENT :

Article premier. — Les laits, produits laitiers et dérivés doivent être conservés en vue de leur transport, leur stockage et leur entreposage aux températures définies aux articles 2, 3 et 4 ci-après :

Art. 2. — Les produits destinés à la consommation et placés à température ambiante.

| *Produits* | *Température de conservation dans un local approprié, couvert, sec et aéré* |
|---|---|
| Laits stérilisés, lait UHT..... | Température ambiante |
| Laits concentrés sucrés ou non sucrés..... | Température ambiante |
| Lait sec et produits laitiers... | Température ambiante |

Ceci est une copie du Journal Officiel de la RCI réalisée par ERIS – infos@eris-ci.com



Art. 3. — Les températures de conservation des produits frais, congélés ou surgelés destinés à la consommation, doivent être en tous points constamment inférieures ou égales à celles indiquées ci-dessous.

| *Produits* | *Température maximale de conservation* |
|---|---|
| Fromage à pâte pressée ou cuite | + 15°C |
| Fromage à pâte molle ou persillée | + 8°C |
| Fromage frais | + 6°C |
| Beurre | + 6°C |
| Yaourts, yogourts et laits fermentés, petits suisses, crèmes desserts, laits emprésurés, laits gélifiés | + 6°C |
| Crèmes non stérilisées, crues ou pasteurisées, crèmes stérilisées, crèmes UHT | + 6°C |
| Laits non stérilisés, crus ou pasteurisés | + 4°C |
| Glaces et crèmes glacées | 20°C |

Art. 4. — Les températures de conservation des produits destinés à l'industrie doivent être en tous points constamment inférieures ou égales à celles indiquées ci-dessous.

| *Produits* | *Température maximale de conservation* |
|---|---|
| Laits secs et produits laitiers secs | Température ambiante |
| Matière grasse laitière anhydre et produits apparentés | Température ambiante |
| Laits et crèmes | + 6°C |
| Lactosérum | 0 à + 4°C |
| Beurres, graisses alimentaires, crèmes destinées à la beurrerie | – 14°C |
| Autres denrées surgelées à base de lait | – 18°C |

Art. 5. — Pour toutes les denrées devant être conservées à base température, la chaîne de froid ne doit pas être interrompue durant le transport.

Art. 6. — Le directeur général des Services sanitaires et sociaux, le directeur de la Répression des Fraudes, le directeur général des Ressources animales sont chargés de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan, le 11 octobre 1994.

*Le ministre de la Santé publique et des Affaires sociales,*

Maurice Kakou GUIKAHUE.

*Le ministre de l'Industrie et du Commerce,*

Ferdinand Kacou ANGORA.

*Le ministre de l'Agriculture et des Ressources animales,*

Lambert Kouassi KONAN.

---

*ARRETE INTERMINISTERIEL n° 301 MSPAS. /MINAGRA. du 13 octobre 1994 portant condition d'agrément des laboratoires d'analyse bactériologique et physico-chimique du lait et des produits laitiers.*

LE MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE ET DES AFFAIRES SOCIALES,

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DES RESSOURCES ANIMALES,

Vu la loi n° 63-301 du 26 juin 1963 relative à la répression des Fraudes dans la vente des marchandises et de falsification des denrées alimentaires et des produits agricoles ;

Vu le décret n° 83-808 du 3 août 1983 portant application de la loi n° 63-301 du 26 juin 1963 relative à la répression des Fraudes en ce qui concerne la fabrication et la commercialisation des produits laitiers ;

Vu le décret n° 93 PR. 11 du 15 décembre 1993 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 93-921 du 30 décembre 1993 portant attributions des membres du Gouvernement,

ARRETENT :

Article premier. — Tout laboratoire d'essai indépendant désireux de réaliser l'analyse bactériologique et physico-chimique du lait et des produits laitiers est soumis à un agrément accordé par arrêté conjoint du ministre chargé de la Santé et du ministre chargé des Ressources animales, après avis de la commission technique visée à l'article 2 du présent arrêté.

Art. 2. — Il est créé une commission technique, dénommée « Commission d'Agrément des laboratoires d'analyse bactériologique et phsysico-chimique du lait et des produits laitiers », chargée de recevoir, d'examiner et de donner un avis sur les demandes d'agrément présentées par les laboratoires.

Art. 3. — La Commission d'Agrément des laboratoires d'analyse bactériologique et physico-chimique du lait et des produits laitiers est composée de deux représentants du ministère chargé de la Santé, de deux représentants du ministère chargé des Ressources animales et de deux représentants du ministère chargé du Commerce. La Commission est présidée par le ministère chargé des Ressources animales. Le Secrétariat est assuré par le ministère chargé de la Santé.

Art. 4. — Les laboratoires publics relevant du ministère chargé de la Santé, du ministère chargé des Ressources animales et du ministère chargé du Commerce sont les laboratoires d'Etat statutairement agréés comme tels.

Art. 5. — Tout laboratoire public ou privé intéressé à l'analyse bactériologique et physico-chimique du lait et des produits laitiers doit adresser une demande écrite à la Commission d'Agrément des laboratoires d'analyse bactériologique et physico-chimique du lait et des produits laitiers.

La demande doit être accompagnée d'un dossier type, établi en trois exemplaires.

Art. 6. — Le dossier type de demande d'agrément comporte les éléments d'information suivants :

1° Documents administratifs :

— Un extrait de l'inscription au registre du commerce (laboratoire privé) ;