

ORDONNANCE n° 84-208 du 10 septembre 1984 portant Code d'hygiène.

Le Comité militaire de salut national a délibéré et adopté;

Le Président du Comité militaire de salut national, chef de l'Etat, promulgue l'ordonnance dont la teneur suit:

TITRE PREMIER MESURES SANITAIRES GENERALES

CHAPITRE PREMIER Règlements sanitaires

ARTICLE PREMIER: Dans chaque Région, l'autorité administrative compétente est tenue de protéger l'hygiène publique et d'établir un règlement sanitaire applicable à l'ensemble de la région. Ce règlement est établi sur la proposition des autorités sanitaires locales et après avis du ministre chargé de la santé.

ARTICLE 2: Le règlement sanitaire détermine:

1° Les précautions à prendre par les autorités sanitaires et par les autorités administratives locales pour prévenir ou faire cesser les maladies transmissibles et spécialement les mesures propres à assurer la protection des denrées alimentaires mises en vente, la désinfection ou la destruction des objets à l'usage des malades ou qui ont été souillés par eux et généralement des objets quelconques pouvant servir de véhicule à la contagion;

2° Les prescriptions destinées à assurer la salubrité des maisons et de leur dépendance, des voies privées, closes ou à leur proximité, des logements loués en garni et des centres et agglomérations quelle qu'en soit la nature;

3° Les prescriptions relatives à l'alimentation en eau portable et à la surveillance des puits, à l'évacuation des matières usées et aux conditions auxquelles doivent satisfaire les fosses d'aisance.

ARTICLE 3: Les dispositions des articles 1 et 2 ne font pas obstacle aux droits des autorités administratives locales de prescrire, par arrêté, des dispositions particulières, en vue d'assurer la protection de la santé publique. Ces arrêtés sont approuvés conjointement par les ministres chargés de l'Intérieur et de la Santé publique.

CHAPITRE II Lutte contre les épidémies et vaccinations contre certaines maladies transmissibles

ARTICLE 4: La lutte contre les épidémies et les vaccinations contre certaines maladies transmissibles s'effectueront conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 5: Toute personne qui exerce, dans un établissement ou organisme public ou privé de prévention ou de soins appartenant aux catégories dont la liste est établie par arrêté conjoint du ministre chargé de la Santé publique et du ministre chargé du Travail, une activité professionnelle l'exposant à des risques de contamination, doit être immunisée contre la tuberculose, la diphtérie, le tétanos, les fièvres typhoïdes et paratyphoïdes et la poliomyélite.

Les conditions de cette immunisation sont fixées par arrêté du ministre chargé de la Santé publique.

ARTICLE 6: La déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de maladie à déclaration obligatoire est impérative, d'une part pour tout médecin ou autre agent des services de santé qui en a constaté l'existence, d'autre part pour le principal occupant, chef de famille ou d'établissement, des locaux où se trouve la maladie et, à son défaut, dans l'ordre ci-après; pour le conjoint, l'ascendant le plus proche du malade ou toute autre personne résidant avec lui ou lui donnant des soins.

ARTICLE 7: Les maladies auxquelles sont applicables les dispositions de l'article ci-dessus concernant la déclaration des maladies contagieuses sont définies par décret pris sur le rapport du ministre chargé de la Santé publique.

ARTICLE 8: La désinfection est obligatoire pour tous les cas prévus à l'article 6. Les mesures de désinfection sont décidées par le ministre chargé de la Santé publique.

ARTICLE 9: Le contrôle sanitaire aux frontières est régi sur le territoire national par les dispositions des règlements sanitaires pris par l'Organisation mondiale de la Santé, conformément aux articles 21 et 22 de sa constitution, des arrangements internationaux et des lois et règlements nationaux intervenus ou à intervenir en cette matière, en vue de prévenir la propagation par la voie terrestre, maritime ou aérienne des maladies transmissibles.

ARTICLE 10: Ont qualité pour constater les infractions en matière de contrôle sanitaire aux frontières, les médecins de la santé publique, les médecins-officiers, les gardes et agents chargés du contrôle sanitaire aux frontières, commissionnés et assermentés dans les conditions fixées par décret.

ARTICLE 11: Il est interdit à tout fonctionnaire ou agent public, commandant ou officier d'un navire ou d'un aéronef, tout médecin d'altérer, de dissimuler sciemment dans un document ou une déclaration, des faits sanitaires de nature à compromettre la santé des populations.

CHAPITRE III Mesures d'assainissement de base Section 1: L'eau potable

ARTICLE 12: Sans préjudice des dispositions des textes qui régissent les entreprises exploitant les eaux minérales, quiconque offre au public de l'eau en vue de l'alimentation humaine, à titre onéreux ou gratuit et sous quelque forme que ce soit, y compris la glace alimentaire, est tenu de s'assurer que cette eau est propre à la consommation.

ARTICLE 13: En vue d'assurer la protection de la qualité des eaux, l'acte portant déclaration d'utilité publique des travaux de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation des collectivités humaines détermine, autour du point de prélèvement, un périmètre de protection.

ARTICLE 14: Ouvrages d'amenée et de distribution d'eau.

1° Protection des ouvrages

Toutes les dispositions doivent être prises pour assurer la protection des ouvrages d'amenée et de distribution d'eau potable contre les contaminations extérieures, conformément à la réglementation et aux instructions techniques du ministère chargé de la Santé publique.

Les ouvrages de captage, de traitement, de stockage et d'élévation des eaux, doivent être protégés des crues et installés de manière à éviter tout risque de pollution.

2° Réservoirs de distribution

Les réservoirs de distribution sont couverts et établis de manière à permettre leur vidange totale et leur nettoyage périodique. Ce nettoyage doit pouvoir être effectué sans coupure d'eau.

Les réservoirs ne doivent être alimentés qu'en eau potable et par surverse, sauf exception justifiée.

Une aire circulaire étanche de deux mètres de rayon au minimum et légèrement inclinée vers l'extérieur assure leur protection contre les infiltrations superficielles; un caniveau doit éloigner les eaux s'échappant du dispositif de pompage.

L'ensemble de l'ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il doit être procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction des autorités administratives compétentes, à la diligence de l'autorité sanitaire.

3° Désinfection

La désinfection du réseau d'adduction collective et des réservoirs est obligatoire avant leur mise en service et s'effectuera dans les conditions fixées par les instructions techniques du ministère chargé de la Santé.

En outre, des mesures de désinfection complémentaires peuvent être prescrites en cours d'exploitation là où les contaminations seraient observées ou à craindre.

4° Desserte des immeubles

Dans toutes les agglomération possédant un réseau de distribution publique d'eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent, dans tous les cas où cette mesure est techniquement réalisable, comporter au moins une conduite de distribution.

Tout immeuble desservi par l'une ou l'autre de ces voies est relié à cette conduite par un branchement. Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met cette eau à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages et à toute heure du jour et de la nuit.

5° Précautions concernant d'autres réseaux de distribution d'eau

En dehors de l'eau potable, provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autres origines sont considérées à priori comme non potables et ne peuvent être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et la toilette, dans les conditions de distribution et d'emploi ci-après.

Dans le cas où un immeuble est desservi, à l'exclusion des parties réservées à l'habitation, par une canalisation d'eau non potable, celle-ci doit être entièrement distinguée de la première et recouverte d'une peinture ou de tout autre signe distinctif conforme aux normes fixées par arrêté. Tout robinet de puisage d'eau non potable est surmonté d'une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible "Eau dangereuse à boire".

6° Entretien des installations en vue d'éviter le gaspillage de l'eau

Les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement et supprimer toute fuite dès qu'elle est déclarée.

ARTICLE 15: En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des sources et des puits publics ou particuliers n'est autorisé pour l'alimentation humaine que si elle est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations.

a) *Puits:* L'orifice des puits est protégé par une margelle surélevée destinée à limiter la pénétration des animaux et des corps étrangers. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 cm au minimum au-dessus du sol.

b) *Sources:* L'ensemble de ces dispositions s'applique aux sources et à leurs ouvrages de captage, en ce qui concerne leur entretien et leur protection à l'égard des contaminations.

Les autorités administratives et sanitaires veilleront à l'application des mesures prévues au présent article dans la limite des possibilités techniques et des disponibilités économiques.

Un arrêté du ministre chargé de la Santé publique déterminera les conditions d'application du présent article.

ARTICLE 16: Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable et de la taille d'un millimètre au maximum, pour empêcher les insectes et petits animaux d'y pénétrer. Les parois intérieures doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau de pluie.

Elles seront munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, détritiques et déchets de toutes sortes.

Elles doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées une fois par an.

Sur la couverture des citernes enterrées, un revêtement de gazon est seul toléré, à l'exclusion de toute autre culture. L'usage des pesticides, des fumiers organiques ou autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites pour les puits et les sources.

L'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citernes est interdite.

L'eau des citernes doit être à priori considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour l'alimentation que lorsque sa potabilité a été établie.

Une protection doit être assurée contre toute pollution d'origine extérieure, contre la pénétration d'animaux, d'insectes et contre les variations de températures, lorsqu'il s'agit d'une eau naturellement fraîche.

Des dispositions sont prises pour assurer la continuité de l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs et pour permettre, aux fins de contrôle, des prélèvements de l'eau à l'arrivée et à la sortie.

Section 2: Assainissement du milieu

ARTICLE 17: *Elimination des matières usées, solides et liquides.* La collecte et l'élimination des matières usées solides est à la charge des autorités administratives ou des collectivités locales.

Les matières usées liquides doivent être éliminées par les réseaux d'égouts publics, installés et entretenus par les services compétents. Les propriétaires d'immeubles sont tenus de brancher leurs installations sanitaires à ces réseaux.

En l'absence de tels réseaux, tout immeuble disposera d'installations sanitaires convenables et sera doté d'un système d'assainissement particulier de type fosse septique et puisard, conformément aux normes réglementaires.

ARTICLE 18: *Propreté du milieu:* Les mesures de propreté concernant les habitations et leurs alentours, les voies publiques, les terrains clos ou non, les plages, doivent être assurées régulièrement, suivant le cas, soit par les usagers, soit par les autorités immobilières responsables, en vertu du cahier des charges.

CHAPTER IV

Dispositions spéciales relatives aux denrées alimentaires

Section 1: Les magasins d'alimentation

ARTICLE 19: Les magasins de vente doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés, de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature.

L'utilisation des sous-sols ainsi que des pièces sans fenêtre est interdite, sauf dérogation spéciale.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en état parfait de propreté. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an à la chaux ou lavés régulièrement.

Le sol doit être en matériaux durs (carrelage, ciment) et lisses ou recouvert d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage est assuré. Le balayage à sec est interdit.

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celle visée ci-dessus.

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue en contact avec les denrées alimentaires sont revêtus d'un matériel imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté.

Toutes les précautions sont prises pour que les denrées non présentées sous emballage d'origine soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée, les autres étant protégées par des cloisons transparentes ou de fins treillis.

Il est interdit de déposer sur le sol des denrées alimentaires non emballées, même pendant les opérations d'approvisionnement.

L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin. Les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les insectes et les rongeurs.

Si un débit de boissons à consommer sur place est installé dans le même local qu'un magasin de denrées alimentaires, ils doivent être nettement séparés. Ces débits sont soumis aux mêmes règles que les magasins de vente, en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien.

Section 2: Les ventes à l'extérieur

ARTICLE 20: Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur sur les marchés et autres lieux publics de vente sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature. Le niveau supérieur de la bordure de protection des denrées alimentaires est situé à une hauteur d'un mètre du sol.

La manipulation des denrées non protégées ou conditionnées n'est pas autorisée.

Section 3: Hygiène des manipulations

ARTICLE 21: Les papiers imprimés et le papier journal peuvent être utilisés au contact des fruits, des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés.

Les déchets de toutes sortes sont immédiatement placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, qui doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

Toutes les denrées avariées, conditionnées ou non, doivent être retirées de la vente.

La collecte et le transport des récipients de déchets ne peuvent être entrepris qu'après la fermeture des magasins.

ARTICLE 22: Transport de denrées alimentaires. Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altération ou de souillure pour ces denrées. Ils sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

ARTICLE 23: *Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.*

1° Le sol, les murs et cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace.

2° L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Notamment, le sol doit être lavé au moins une fois par jour, le balayage à sec est interdit.

3° L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson.

4° Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches ou autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux et faire procéder, si nécessaire, aux opérations de désinsectisation et de dératisation, en évitant toute contamination des denrées alimentaires.

5° Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, planches, couteaux, hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau, tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et qu'il élimine tout résidu alimentaire.

6° Les déchets, rebuts et détritres de toutes sortes sont immédiatement disposés dans un récipient muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour.

ARTICLE 24: *Distribution automatique des aliments.*

1° Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toutes sources de contamination.

2° Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans des appareils de distribution automatique doivent être maintenues à une température convenant à leur conservation et elles sont renouvelées en temps utile, de manière à demeurer à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaie et des billets de banque.

3° Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

Section 4: Hygiène du personnel

ARTICLE 25: Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales. Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par un examen clinique ou bactériologique doit être écarté jusqu'à guérison complète, confirmée par attestation médicale.

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition: vestiaires en nombre suffisant, cabinets d'aisance sans communication directe avec les locaux et annexes. Les lavabos seront placés à côté des cabinets d'aisance et à proximité des lieux de travail.

Section 5: Les boissons

Sub-Section 1: Boissons autres que le lait

ARTICLE 26: Les dispositions suivantes concernant les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirop, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles de vin spiritueux, doivent être respectées.

1° Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions relatives aux ateliers de préparation des aliments.

2° Seule, une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses ainsi qu'en brasserie et en cidrerie.

Les machines et appareils de toutes sortes utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien. Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.

Les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage: capsules, rondelles, lièges doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination.

ARTICLE 27: *Hygiène des débits de boissons.* Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article ci-dessus en ce qui concerne l'hygiène de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être faite de telle sorte que les véhicules soient aménagés de façon à protéger les produits débités contre toute souillure ou altération.

ARTICLE 28: *Dispositions spéciales relatives à la fabrication de certaines boissons.* La fabrication et la vente de toute boisson dans laquelle interviennent de plantes, parties de plantes, extraits de végétaux ou tout autre produit, font l'objet d'une réglementation.

Sub-section 2: Lait et produits laitiers

ARTICLE 29: Le nettoyage des appareils et des récipients ainsi que celui des magasins de vente est réglementé.

Le matériel servant à la distribution doit être d'un entretien facile.

Les laits et produits laitiers dits frais, vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail, doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés pour la vente en quantité aussi minime que possible et aux températures convenables selon les procédés admis.

Les crèmes préparées, et notamment les crèmes foisonnées, ne peuvent être vendues en vrac. Elles doivent être protégées contre toute contamination.

Le personnel employé à la fabrication et à la manutention de ces produits doit être instruit des risques à contamination auxquels ces produits peuvent être exposés.

Le premier contrôle du lait cru en provenance du producteur consiste à vérifier son odeur. Le contrôle est ensuite effectué pour les impuretés ou les micro-organismes et d'éventuelles autres anomalies: eau de mouillage ou agents conservateurs, adultérations.

Les laits fermentés, yaourt, beurre acidophile locaux, katch, petit lait avec une bonne concentration d'acide lactique sont préservateurs sans offrir cependant toutes les garanties. Leur fabrication et leur vente sans autorisation sont interdites.

ARTICLE 30: *Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.* Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment en ce qui concerne:

- le matériel servant à la fabrication;
- la température des produits mis en vente;
- leur fabrication.

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante que celle pratiquée en magasin.

Les crèmes glacées pourront renfermer, outre des produits laitiers, du sucre, des oeufs et de l'eau ainsi que des matières aromatisantes, des colorants, des stérilisateurs admis pour la préparation des denrées alimentaires.

Les glaces ou les crèmes ne doivent pas contenir:

- a) plus de 300.000 germes aérobies mésophiles par ml;

- b) plus de 10 coliformes par ml;
- c) pas de Escherichia Coli dans 0,10 ml;
- d) pas de staphylocoques pathogènes dans 0,01 ml;
- e) pas de salmonelles.

Au cas où ces préparations constitueraient un danger pour la santé publique, leur écoulement pour la consommation doit être immédiatement suspendu.

Les pâtisseries et denrées apparentées doivent être placées dans des emballages en matières plastiques et doivent être réfrigérées.

Les crèmes et produits similaires doivent être présentés dans des récipients d'une propreté méticuleuse et maintenus à une température de 10 degrés et à l'abri des mouches et des poussières. Leur manipulation doit se faire avec des cuillères et jamais avec les doigts.

Section 6: Aliments d'origine végétale

ARTICLE 31: a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers composés ne doivent être répandus qu'un mois au plus tard avant les récoltes.

b) Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides. Ils ne doivent, en outre, présenter ni odeur ni goût anormaux.

c) Les fruits et légumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité naturelle et les produits altérés doivent être éliminés à la vente.

d) Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes. Si le lavage des fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable sera utilisée et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

Section 7: Aliments d'origine animale

ARTICLE 32: Viande. La vente des produits carnés est soumise à une législation particulière et contrôlée par le service de l'inspection vétérinaire.

La vente des viandes et produits dérivés en dehors des locaux de vente (boucheries, marchés, charcuteries) doit être rigoureusement proscrite.

Les prescriptions générales concernant l'hygiène des magasins d'alimentation leur sont applicables. Des mesures renforcées peuvent être prises par décret.

ARTICLE 33: *Poissons et produits de pêche.* Les poissons ne seront vendus que dans les établissements et les marchés publics autorisés. Ils doivent être frais et ne doivent pas avoir subi la moindre altération.

ARTICLE 34: La vente des autres produits marins: coquillages, huîtres qui peuvent être le siège de toutes sortes de microbes pathogènes (bacilles typhiques en particulier) fera l'objet d'une réglementation spéciale par décret.

Section 8: La restauration collective

ARTICLE 35: *Hygiène des restaurants et locaux similaires.* Les dispositions suivantes s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective.

1° Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable et facile à nettoyer.

2° Le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le lavage à sec est interdit.

3° Les locaux doivent être bien et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites.

4° Des cabinets d'aisance en nombre suffisant sont à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas, ni avec les autres locaux renfermant des denrées alimentaires. Des lavabos, équipés pour le savonnage et l'essuyage des mains, y sont annexés.

5° Les tables doivent être recouvertes d'un matériel lavable et doivent être nettoyées après le départ de chaque client.

6° Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas et lavées après chaque service.

7° La vaisselle, y compris les carafes, doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination.

TITRE II
POLICE D'HYGIENE
CHAPITRE PREMIER
Procédure

Section 1: Des pouvoirs du personnel d'hygiène

ARTICLE 36: Les personnels d'hygiène ainsi que les agents commissionnés du service d'hygiène sont chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène et de la salubrité des habitations, voies publiques, plages, installations industrielles et tous autres établissements publics et privés. A cet effet, ils opèrent sur l'ensemble du territoire national.

ARTICLE 37: On entend par "personnels d'hygiène" le médecin-chef et ses adjoints, les ingénieurs sanitaires, les inspecteurs sanitaires et les contrôleurs et agents d'hygiène.

Sont "agents d'hygiène commissionnés du service d'hygiène" les agents appartenant à des administrations autres que celle du service d'hygiène et qui ont été commissionnés par le ministre chargé de la Santé pour remplir les fonctions prévues par le présent code.

ARTICLE 38: Les personnels d'hygiène et les agents commissionnés prêtent serment devant le tribunal régional de la circonscription administrative où ils sont appelés à servir. Le serment est enregistré sans frais au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelé en cas de changement de résidence dans le ressort d'une autre juridiction.

ARTICLE 39: Le médecin exerçant les fonctions de chef du service d'hygiène, les ingénieurs sanitaires et les inspecteurs sanitaires peuvent, en cas de flagrant délit, faire procéder à l'arrestation des délinquants et les conduire devant le Procureur de la République ou toute autre autorité judiciaire compétente.

Les autres agents visés à l'article 37 conduisent tout individu surpris en flagrant délit devant le personnel d'hygiène compétent ou l'officier de police judiciaire le plus proche qui dresse un procès-verbal et instrumente dans les conditions prévues par le Code de procédure pénale. Ils ont le droit de requérir la force publique dans l'accomplissement de leur mission.

ARTICLE 40: Le produit des amendes et transactions prononcées en application du présent code sera réparti dans des conditions déterminées par décret.

Section 2: Recherche et constatation des infractions d'hygiène

ARTICLE 41: Les infractions en matière d'hygiène sont constatées par procès-verbaux établis par les officiers de police judiciaire, les personnels d'hygiène et les agents commissionnés du service d'hygiène assermentés.

ARTICLE 42: Les agents d'hygiène, revêtus de leur uniforme ou munis des signes distinctifs de leurs fonctions, peuvent s'introduire dans les maisons, cours et enclos, installations industrielles pour constater les infractions sur l'hygiène. Ces visites domiciliaires doivent se faire au plus tôt à six heures du matin et au plus tard à vingt et une heures.

Elles pourront se faire cependant à toute heure par les agents, avec l'assentiment exprès de la personne dont le domicile est visité.

ARTICLE 43: Les infractions en matière d'hygiène sont prouvées soit par procès-verbal, soit, à défaut ou en cas d'insuffisance des procès-verbaux, par témoins.

Les procès-verbaux dressés par les agents font foi jusqu'à inscription de faux des constatations matérielles qu'ils relatent. Ils ne font foi que jusqu'à preuve du contraire de l'exactitude et de la sincérité des aveux et déclarations qu'ils rapportent.

ARTICLE 44: Le prévenu qui désire s'inscrire en faux contre un procès-verbal est tenu de le faire au moins huit jours avant l'audience indiquée par la citation. Il fera en même temps le dépôt des moyens de faux et indiquera les témoins qu'il veut faire entendre.

Le prévenu contre lequel a été rendu un jugement par défaut est admis à faire sa déclaration d'inscription de faux pendant le délai qui lui est accordé pour se présenter à l'audience sur son opposition.

Section 3: Actions et poursuites

ARTICLE 45: Les actions et poursuites sont exercées directement par le ministre chargé de la Santé ou son représentant, devant les juridictions compétentes sans préjudice du droit qui appartient au ministère public.

Le ministre chargé de la Santé ou son représentant exposera l'affaire devant le tribunal et sera entendu à l'appui de ses conclusions. Il siégera à la suite du Procureur de la République et de ses substituts. Les dispositions du droit commun sur l'instruction des flagrants délits devant les juridictions correctionnelles sont applicables dans les cas prévus à l'article 39 ci-dessus.

ARTICLE 46: Les jugements en matière d'hygiène sont notifiés au ministre chargé de la Santé ou à son représentant. Celui-ci peut, concurremment avec le ministère public, interjeter appel des jugements en premier ressort. Sur l'appel de l'une ou de l'autre des parties, le ministre chargé de la Santé ou son représentant peut être invité à exposer l'affaire devant la cour d'appel et à déposer ses conclusions.

ARTICLE 47: L'action publique en matière d'infraction à la réglementation d'hygiène se prescrit par trois ans en matière de délit et par un an en matière de contravention, lorsque les contrevenants sont désignés dans les procès-verbaux, et par deux ans dans le cas contraire. Ce délai court à partir du moment où l'infraction a été constatée par procès-verbal.

ARTICLE 48: Tous les personnels d'hygiène pourront faire pour toutes les affaires relatives à la police d'hygiène tout exploit et autre acte de justice que les huissiers ont coutume de faire. Ils pourront toutefois recourir au ministère d'huissiers.

ARTICLE 49: Sous réserve de modifications apportées par le présent chapitre, les dispositions réglant la procédure en matière répressive devant les tribunaux sont applicables à la poursuite des délits et contraventions d'hygiène. Les infractions en matière d'hygiène relèvent des juridictions territorialement compétentes.

Section 4: Transaction

ARTICLE 50: Le ministre chargé de la Santé ou son représentant est autorisé à transiger au nom de l'Etat avant le jugement, pour les infractions visées aux articles 80, 82, 83, 84. L'action publique est éteinte par la transaction.

Section 5: Action administrative

ARTICLE 51: Est sanctionné par les mesures administratives lorsque l'Etat est seul en cause le non-respect des articles 12, 13 et 14.

ARTICLE 52: Les dispositions des articles 464 et suivants du Code de procédure pénale ainsi que la loi n° 63-210 du 4 décembre 1963 relative aux amendes forfaitaires sont applicables aux infractions prévues aux articles 87 à 90.

CHAPITRE II

Infractions et pénalités

Section première: Infractions

Sub-Section 1: Les infractions relatives à l'hygiène et la propreté des habitations

ARTICLE 53: Dans chaque immeuble, les ordures ménagères doivent être conservées dans les poubelles réglementaires ou dans des containers. Tout dépôt d'ordure à l'intérieur, comme à l'extérieur des habitations, non conforme à la réglementation en vigueur, est interdit.

ARTICLE 54: Sont interdits:

- a) Le mélange des matières fécales ou urinaires aux ordures ménagères.
- b) Tout branchement d'égout sur collecteur d'eau pluviale.
- c) La culture des plantes dites à larves dans les agglomérations urbaines.
- d) La conservation dans les habitations des objets ou récipients de toute nature, boîtes vides, canaris, épaves de voiture susceptibles de constituer des gîtes à larves de moustiques.
- e) L'élevage des moutons et volailles à l'intérieur des habitations.
- f) Toute installation d'urinoir et de latrine dans les habitations non conforme aux normes prescrites par la réglementation en vigueur.

ARTICLE 55: Les terrains, clos ou non, les cours des habitations doivent être tenus en bon état de propreté constante par balayage ou désherbage.

Sub-Section 2: Infractions relatives à l'hygiène des voies publiques

ARTICLE 56: Il est interdit:

- de déposer sur la voie publique,
- de jeter dans les mares, fleuves, rivières, lacs, étangs, mers ou sur les rives,
- d'enfouir, d'une façon générale à moins de 35 mètres des habitations, des puits, des sources ou dans les périmètres de protection des sources ainsi que des ouvrages de captage et d'adduction d'eau, les cadavres d'animaux et les ordures ménagères.

ARTICLE 57: Il est formellement interdit de jeter ou de déposer des détritrus sur les trottoirs, chaussées, squares et jardins publics.

ARTICLE 58: Il est interdit de jeter les eaux usées, de déposer des urines et des excréments sur la voie publique.

ARTICLE 59: Il est interdit de laver les voitures sur les voies et dans les lieux publics ainsi que de laver le linge et les ustensiles ménagers aux bornes fontaines.

ARTICLE 60: Il est interdit de déposer sur la voie publique ainsi qu'à ciel ouvert les ferrailles et les épaves de toutes sortes.

ARTICLE 61: Il est interdit de verser ou de déposer des ordures ou des déchets de cuisine dans les canaux d'assainissement ou dans les bouches à eaux grasses.

ARTICLE 62: Dans les communes ou dans les communautés rurales où le balayage n'est pas assuré par un service de nettoieement, les propriétaires riverains des voies livrées à la circulation publique sont tenus de balayer, chacun au-devant de sa façade, sur une largeur égale à celle de la moitié de ladite voie.

Lorsque le balayage est assuré par les soins de la collectivité, les riverains ont la responsabilité de la propreté du terrain qui les concerne.

Sub-Section 3: Infractions relatives à l'hygiène des plages

ARTICLE 63: Il est interdit d'abandonner sur les plages tout objet susceptible d'altérer la propreté des lieux, notamment des boîtes de conserve, des poissons ou des détritrus.

ARTICLE 64: L'accès des plages est interdit aux chiens, aux chats et à tous autres animaux.

ARTICLE 65: La circulation des animaux, des voitures à chevaux, des automobiles, motocyclettes et bicyclettes est formellement interdite sur les plages.

Sub-Section 4: Infractions relatives à l'hygiène des installations industrielles

ARTICLE 66: Les locaux et alentours des établissements industriels et commerciaux ne doivent pas être insalubres. L'élimination des eaux résiduaires doit se faire selon la réglementation en vigueur et spécifique à chaque industrie.

ARTICLE 67: Les feux de combustion, les appareils incinérateurs et les usines d'incinération ne doivent dégager ni poussière ni fumée gênante pouvant polluer l'atmosphère.

ARTICLE 68: Les tuyaux des cheminées des boulangeries auront au moins, en section horizontale, une surface de 30 dm³. Ils s'élèveront de 2 mètres au moins au dessus du faite le plus élevé dans un rayon de 100 mètres.

Les cheminées d'usine devront s'élever à 10 mètres au moins au-dessus des toitures voisines et dans un rayon de 100 m. Elles doivent être munies, en cas de besoin, d'un dispositif fumivore.

ARTICLE 69: Il est interdit de mélanger aux ordures les déchets anatomiques ou contagieux, les produits pharmaceutiques et tous autres produits toxiques ainsi que les déchets et issues d'abattoirs.

ARTICLE 70: Les hôpitaux et les formations sanitaires publiques ou privées sont tenus de détruire par voie d'incinération les déchets anatomiques ou contagieux.

ARTICLE 71: Le personnel des usines et autres entreprises industrielles doit être soumis à des visites médicales périodiques.

ARTICLE 72: Le personnel travaillant dans les industries alimentaires doit observer, en plus des visites périodiques, une hygiène individuelle corporelle et vestimentaire permanente selon la nature de l'industrie et conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 73: L'utilisation éventuelle des ordures ménagères à des fins agricoles ou autres est formellement interdite.

Sub-Section 5: Infractions relatives à l'hygiène de l'eau

ARTICLE 74: Les ouvrages ainsi que les réservoirs de distribution d'eau potable doivent être protégés contre les contaminations extérieures.

ARTICLE 75: Tout concessionnaire de distribution d'eau potable est tenu, dans les conditions fixées par décret, de faire vérifier la qualité de l'eau qui fait l'objet de cette distribution.

ARTICLE 76: Est interdite, pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, l'utilisation d'eau non potable.

Sub-Section 6: Infractions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires

ARTICLE 77: Les ateliers et laboratoires de préparation des aliments ainsi que les magasins de vente des denrées alimentaires ne doivent pas être insalubres. Ils doivent être aménagés et entretenus de manière à soustraire ces denrées à toute contamination, altération ou souillure.

ARTICLE 78: La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanées, muqueuses respiratoires ou intestinales.

ARTICLE 79: Il est interdit d'utiliser, dans la fabrication des boissons, glaces, crèmes glacées, pâtisseries, des matières aromatisantes et des colorants non admis pour la préparation des denrées alimentaires.

ARTICLE 80: Les bouteilles de conditionnement des boissons sodas et limonades, eaux gazeuses, doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination.

ARTICLE 81: Il est interdit de vendre des fruits n'ayant pas atteint un degré de développement et de maturité convenable ou des fruits traités au carbure de calcium.

ARTICLE 82: La viande et les produits dérivés exposés à la vente doivent être protégés contre les poussières, les mouches et toutes autres pollutions.

Sub-Section 7: Infractions relatives à l'hygiène des restaurants et des locaux similaires

ARTICLE 83: Les locaux et les abords des restaurants et autres établissements similaires doivent être toujours tenus en bon état d'entretien et de salubrité.

ARTICLE 84: Dans les restaurants et locaux similaires:

- L'utilisation de l'eau non potable est interdite;
- Les mets servis doivent être protégés contre toute pollution;
- Le personnel employé doit servir dans les conditions de propreté et de salubrité requises par la réglementation.

Sub-Section 8: Protection des agents d'hygiène dans l'exercice de leur fonction

ARTICLE 85: Il est formellement interdit de s'opposer aux visites des agents verbalisateurs dans les maisons, conformément à la loi.

ARTICLE 86: Il est interdit de s'opposer à la désinfection, à la désinsectisation et à la dératisation domiciliaires.

Section 2: Pénalités

ARTICLE 87: Seront punies d'une amende de 300 à 600 UM, les infractions aux dispositions des articles 53, 54, 55, 57, 58, 59, 61 et 62.

ARTICLE 88: Seront punies d'une amende de 1 000 à 2 000 UM, les infractions aux dispositions des articles 56, 60, 63, 64, 65, 81 et 82.

ARTICLE 89: Seront punies d'une amende de 5 000 à 20 000 UM et d'un emprisonnement de 5 à 8 jours ou de l'une de ces deux peines seulement, les infractions aux articles 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78 et 93.

ARTICLE 90: Seront punies d'une amende de 20 000 UM à 100 000 UM et d'un emprisonnement de 2 à 5 ans ou de l'une de ces deux peines seulement, les infractions aux dispositions des articles 79, 80, 84, 85 et 86.

TITRE III DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 92: La présente ordonnance sera publiée suivant la procédure d'urgence et exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Nouakchott, le 10 septembre 1984.

Pour le Comité militaire de salut national,
Le Président:

Lieutenant-Colonel Mohamed Khounaould Haidalla

=====