

comme de nuit, dans toutes les parties de l'établissement pour procéder à toutes les inspections des locaux, des animaux et des équipements.

Article 9 : Le contrôleur a qualité de formuler des suggestions et de prendre toute mesure conforme à la réglementation en vigueur.

Toute inspection est sanctionnée par un rapport en deux exemplaires dont un adressé par le chef du service déconcentré de l'élevage au Ministre chargé de l'élevage et le second est classé dans les archives de l'inspection.

Article 10 : Sur la base du rapport du contrôleur, le Ministre chargé de l'élevage peut prendre une décision de suspension provisoire de l'activité de l'établissement ou de retrait définitif de l'autorisation en cas de violations flagrantes des dispositions réglementaires en vigueur.

Chapitre IV – Dispositions Finales

Article 11 : Les dispositions du présent décret seront complétées et précisées en tant que de besoin par des arrêtés du Ministre chargé de l'élevage.

Article 12 : Le Ministre de l'Elevage est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au journal officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Arrêté n°0820 du 27 Septembre 2017 /ME relatif à l'organisation

et au fonctionnement des ateliers de transformation des viandes

CHAPITRE PREMIER

DE L'AGREMENT SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS

Article 2: Les Etablissements exerçant l'une des activités visées à l'article premier du présent arrêté sont soumis à une autorisation administrative délivrée par le Ministère en charge de l'Elevage, après avis du Service Vétérinaire placés auprès du Maire de la Commune d'exercice desdits établissements.

Article 3 : Toute personne responsable d'un Etablissement visé à l'article premier du présent arrêté est tenue d'en faire la déclaration auprès du Service vétérinaire et de l'autorité administrative de la commune dans laquelle est situé cet établissement.

La déclaration doit comporter:

- les noms et l'adresse du propriétaire ;
- le lieu d'emplacement de l'établissement ;
- l'autorisation d'implantation ;
- le plan de masse et de situation de l'établissement ;
- le plan des bâtiments.

Article 4 : La demande d'agrément doit être adressée par l'exploitant de l'établissement ou entreprise au service vétérinaire du lieu d'implantation avant sa mise en exploitation.

Seules les demandes conformes accompagnées du dossier comportant toutes les pièces et documents requis sont recevables. Un récépissé est délivré par le service vétérinaire d'exercice contre le dépôt du dossier de demande d'autorisation d'exploitation.

Article 5 : Le service d'élevage procède, sans tarder, à l'examen du dossier soumis. Il dispose pour cela d'un délai d'un mois à compter de la date de réception dudit dossier ; à l'issu duquel, il est tenu d'aviser le demandeur par tous moyens approprié, en vue de lui fournir les pièces ou documents éventuels manquants à son dossier.

Le service vétérinaire doit être en mesure de fournir, en cas de besoin, la preuve de la réception de l'intéressé de cette demande de complément de dossier.

Article 6 : Lorsque la demande et le dossier l'accompagnant sont conformes il est procédé, par le service vétérinaire, dans un délai maximum de 45 jours, à une visite sanitaire sur place de l'établissement ou de l'entreprise pour laquelle l'agrément, sur le plan sanitaire, a été demandé.

Cette visite a pour but de contrôler la conformité de l'établissement aux dispositions du présent arrêté et à la réglementation en vigueur relative, notamment à son implantation, sa

conception, son aménagement, ses installations, ses équipements et matériels ainsi que son fonctionnement envisagé.

Article 7 : A l'issue de la visite de l'établissement ou de l'entreprise, le Directeur des Services vétérinaires formule un avis favorable, lorsque l'implantation, la conception, l'aménagement, les installations, les équipements et les matériels ainsi que la documentation relative à son fonctionnement répondent à toutes les exigences requises pour sa mise en exploitation. Sur la base de cet avis, le Ministre chargé de l'élevage délivre un agrément audit établissement ou entreprise.

Article 8 : La délivrance de l'agrément sur le plan sanitaire donne lieu à l'attribution à l'établissement ou l'entreprise concerné d'un numéro d'identification. Le numéro d'agrément attribué doit être mentionné sur les documents écrits ou électroniques et toutes les correspondances de l'établissement ou de l'entreprise bénéficiaire ainsi que dans la publicité faite pour les produits issus de ses activités et sur leurs emballages conformément aux prescriptions réglementaires d'étiquetage.

Article 9 : Dans le cas où l'établissement ou l'entreprise ne répond pas aux dispositions du

présent arrêté, l'agrément sur le plan sanitaire n'est pas délivré et les non-conformités ou insuffisances constatées sont notifiées à l'intéressé, avec, le cas échéant, des recommandations de mise en conformité, dans un délai maximum de 15 jours ouvrables à compter de la date de la visite.

A l'issue de la mise en conformité de l'établissement ou de l'entreprise, il est procédé, à la demande de son exploitant, à une nouvelle visite sur place, effectuée dans les mêmes conditions.

Article 10 : Tout établissement ou entreprise auquel un agrément sur le plan sanitaire a été délivré, fait l'objet de visites sanitaires régulières aux fins de contrôler que les conditions requises et qui ont conduit à la délivrance de l'autorisation ou de l'agrément sont toujours remplies. Ces visites sont effectuées par les services vétérinaires ou par un vétérinaire mandaté.

Article 11 : Si, à l'occasion des visites sanitaires régulières une ou plusieurs non conformités ou insuffisances sont constatées, l'agrément sur le plan sanitaire doit être suspendu.

La décision de suspension de l'agrément doit citer les non-conformités ou insuffisances constatées avec des

recommandations de mise en conformité ainsi que le délai, qui ne peut être supérieur à six mois, dans lequel l'exploitant doit remédier aux dites non-conformités ou insuffisances.

A l'issue de ce délai, s'il n'a pas été remédié aux non-conformités ou insuffisances constatées, l'agrément est simplement retiré. Dans le cas contraire il est mis fin à la mesure de suspension.

Article 12 : Toute non-conformité ou insuffisance constatée qui constitue un danger pour la vie ou la santé humaine ou animale entraîne le retrait immédiat de l'agrément de l'établissement ou de l'entreprise concerné.

Article 13 : Tout exploitant d'un établissement ou d'une entreprise auquel l'agrément sur le plan sanitaire a été retiré peut, s'il estime que ledit établissement ou l'entreprise répond aux conditions d'hygiène et de salubrité fixées par le présent arrêté, peut faire une nouvelle demande pour obtenir un nouvel agrément dans les conditions fixées par le présent arrêté.

CHAPITRE II

DES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES DANS LES ETABLISSEMENTS

Section I

De l'aménagement des locaux

Article 14: Les locaux des établissements de préparation, transformation, conditionnement, entreposage des viandes ou des denrées à base de viande doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les

activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments.

Article 15 : Les locaux doivent, par leur implantation, leur conception, leur construction, leurs aménagements, leurs dimensions, leurs agencements et leurs installations et équipements, répondre aux exigences suivantes :

1. Pouvoir être entretenus, nettoyés et/ou désinfectés si nécessaire. A cet effet, les surfaces doivent être lisses et les revêtements doivent être constitués de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, faciles à nettoyer et/ou à désinfectés. Elles doivent, notamment permettre de prévenir la contamination des produits alimentaires quelle qu'en soit l'origine durant toutes les opérations effectuées sur lesdits produits. Les ouvertures doivent être lisses et constituées de matériaux non absorbants, lavables et non toxiques. Elles doivent être équipées d'écran de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage;
2. Offrir un espace de travail suffisant aux fins de permettre l'exécution hygiénique de toutes les opérations effectuées sur les produits alimentaires;
3. Prévenir la contamination des produits alimentaires, quelle qu'en soit l'origine ;

4. Disposer d'un éclairage naturel ou artificiel adéquat compte tenu de l'affectation des lieux concernés ;
5. Disposer de systèmes de ventilation naturelle ou mécanique adéquats et suffisants selon l'affectation des lieux et conçus de façon à éviter tout flux d'air d'un lieu contaminé vers un lieu sain. Ces systèmes doivent pouvoir être facilement nettoyés, entretenus et remplacés si nécessaire ;
6. Permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène sanitaires en vigueur;
7. Lutter contre les organismes nuisibles ;
8. Disposer de lieux de manutention et d'entreposage adaptés et, le cas échéant, offrir des conditions de manutention et d'entreposage des produits alimentaires, adéquats, notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir lesdits produits à des températures appropriées pouvant être vérifiées et si nécessaire enregistrées ;
9. Disposer de lieux distincts pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage.

Article 16 : Pour assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, les locaux doivent comporter :

- a) des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à l'activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;
- b) un nombre suffisant de points de distribution d'eau.

Section II

De l'hygiène des matériels et des équipements

Article 17 : Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus en permanence en état de propreté. Ils doivent être :

- construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate ;
- installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de température appropriées.

Section III

De l'alimentation en eau

Article 18 : L'eau utilisée dans les différents établissements doit être potable.

L'eau utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires peut ne pas être potable.

Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

Section IV

De l'hygiène du personnel

Article 19: Les responsables des différents établissements doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments respectent les conditions édictées par le présent arrêté et sont dotés le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène alimentaire.

Les personnels appelés en raison de leur emploi à manipuler ou à manutentionner des denrées alimentaires sont astreints à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Article 20 : Le personnel doit être en nombre suffisant et possédant les compétences et les qualifications nécessaires à l'exercice de l'activité.

Article 21 : L'exploitant doit veiller à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien du système de qualité aient reçu une formation appropriée à cet effet.

Article 22 : Il est interdit à quiconque atteint d'une maladie susceptible d'être transmise ou porteur d'une telle maladie ou ayant

des plaies infectées ou des lésions cutanées, de manipuler des produits alimentaires ou de pénétrer dans une zone de manutention de produits alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte desdits produits.

Article 23 : Les exploitants doivent faire assurer, à leur charge, une surveillance médicale de leur personnel.

CHAPITRE III

DES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES

Section I

Des conditions d'hygiène des denrées animales ou d'origine animale

Article 24 : Les responsables des établissements visés à l'article premier du présent arrêté ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'informations en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des microorganismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Article 25 : Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les

produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.

Des précautions doivent être prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part ou de l'environnement ambiant.

Article 26 : Les matières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis, jusqu'à leur présentation aux consommateurs, doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Section II

Des déchets alimentaires

Article 27 : Les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation applicable en matière de gestion des déchets. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte des produits alimentaires.

A cet effet :

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles

et autres déchets doivent pouvoir être retirés rapidement des locaux où se trouvent des denrées alimentaires aux fins d'éviter leur accumulation. Ils doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture ou tout autre type de contenant semblable. En cas d'utilisation d'autres systèmes d'évacuation de déchets, ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ;

2. Des mesures adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination desdits déchets ;
3. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être maintenues propres en permanence et demeurer exemptes d'animaux et de parasites.

CHAPITRE IV **DES CONDITIONS D'HYGIENE** **APPLICABLES AU** **TRANSPORT DES DENREES** **ALIMENTAIRES**

Article 28 : Les moyens de transport des denrées alimentaires doivent être conçus de façon à ne jamais constituer une source de pollution, de contamination ou de souillure. Les équipements de transport pour la livraison des aliments doivent être correctement entretenus et constamment en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.

Les moyens et les équipements de transport doivent permettre si nécessaire le maintien des températures de conservation.

CHAPITRE V

DE LA SURVEILLANCE ET DU
CONTROLE DES EABLISSEMENTS
Article 29 : Nonobstant les dispositions de l'article 61 du code d'hygiène et de ses textes d'application, les Etablissements visés à l'article premier du présent arrêté sont soumis au contrôle et la surveillance des vétérinaires désignés à cet effet.

L'entrée des locaux et annexes ne peut être refusée sous prétexte, de nuit comme de jour, aux agents vétérinaires chargés du contrôle. Les propriétaires ou tenanciers ne doivent soustraire aucune des denrées destinées à la consommation au moment de la visite.

CHAPITRE VI **DISPOSITIONS FINALES**

Article 30 : Les installations en place antérieurement à la date de publication du présent arrêté ne répondant pas aux prescriptions prévues doivent faire l'objet de tous les aménagements nécessaires conformément à la réglementation en vigueur, et ce dans un délai de deux ans.

Article 31: Les infractions aux prescriptions en matière d'hygiène prévues dans les dispositions du présent arrêté entraîneront le retrait de l'agrément, sans préjudice des sanctions applicables en matière de transport, de commerce, de police sanitaire, et celles du code pénal.

Article 32 : Les modalités pratiques relatives à l'application des mesures

prescrites par le présent arrêté seront fixées et précisées en tant que de besoin.

Article 33 : Le Secrétaire Général du Ministère chargé de l'Elevage, les Directeurs chargés des services vétérinaires et des productions animales sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Arrêté n° 0821 du 27 Septembre 2017 ME/ portant création d'un Système National d'Information sur l'Elevage - (SNIE) et organisant le Programme chargé de sa mise en œuvre

Article premier : En application des dispositions de l'article 9 de la loi n° 2013/024 du 15 juillet 2013 portant loi d'orientation agropastorale, il est créé au sein du Ministère de l'Elevage un Système National d'Information sur le Secteur de l'Elevage (SNIE) et un Programme chargé de sa mise en œuvre.

Article 2 : Le SNIE a pour objectif de centraliser, collecter, analyser et diffuser les données statistiques, commerciales et socioéconomiques ainsi que les indicateurs relatifs au secteur de l'élevage.

Article 3 : La gestion du SNIE est assurée par la direction des politiques, de la coopération et du suivi évaluation du Ministère de l'Elevage qui mène sa mission en étroite collaboration avec les autres services du Ministère et l'ensemble des acteurs concernés par le secteur

dans la limite de leurs attributions réglementaires.

A ce titre, la Direction des Politiques, de la Coopération et du Suivi-Evaluation met en œuvre un Programme dédié au SNIE qui a pour missions :

- L'élaboration et la validation des plans d'actions du programme,
- L'élaboration et la validation des outils de collecte des données ainsi que les méthodologies de mise en œuvre du SNIE,
- La sécurisation de toutes les données compilées et centralisées.
- La tenue des registres nationaux des éleveurs, des producteurs et des animaux.
- L'analyse des données et des indicateurs relatifs au secteur de l'Elevage.

Le Programme est également chargé de la coordination et de l'encadrement des points focaux régionaux du SNIE et des responsables de suivi des programmes de développement d'élevage pour consolider l'information sur toute l'étendue du territoire national.

Article 4 : Le Programme est organisé autour de deux structures : une unité de coordination et un dispositif de terrain.

Article 5 : L'unité de coordination est l'organe technique chargé de l'animation et de la coordination technique des activités du programme. Elle est dirigée par le Directeur des Politiques, de la