

Ministère de la Fonction Publique et du Travail

Actes Divers

Arrêté n° 0494 du 31 août 2022 portant nomination d'un fonctionnaire

Article Premier : Sur la base de l'arrêt de la Chambre Administrative de la Cour Suprême n°63/2016 en date du 11/07/2016, Monsieur El Houssein Mohamed Ahmed Babou, matricule 118634Z, NNI 9976828010, né le 20/11/1975 à Aioun, titulaire d'attestation de 1^{er} cycle en études islamiques de l'Institut Supérieur des Recherches et Etudes Islamiques, est, à compter du 22/06/2022 du point de vue de salaire et du 07/01/2015 du point de vue d'ancienneté, nommé professeur de collège stagiaire (durée de stage un an), 1^{er} échelon (indice 259).

Article 2 : Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Le Ministre de la Fonction Publique et du Travail

Mohamed Ould Abdellahi Ould Ethmane

Ministère de l'Elevage

Actes Réglementaires

Arrêté n° 0741 du 03 août 2022 fixant les conditions de sécurité d'hygiène, de conception, d'équipement et de fonctionnement des établissements de transformation et de conditionnement du lait et des produits laitiers

Article premier : Le présent arrêté fixe les conditions de sécurité, d'hygiène, de conception, d'équipement et de fonctionnement des établissements de transformation et de conditionnement du lait et des produits laitiers.

Chapitre I : Conditions et modalités d'agrément d'établissements de transformation et de conditionnement du lait et des produits laitiers

Article 2 : Quiconque désire exploiter un établissement de transformation et de

conditionnement du lait et des produits laitiers (industrie laitière ou mini-laiterie) en république islamique de Mauritanie doit obtenir au préalable un agrément sanitaire délivré par le Ministre chargé de l'élevage conformément aux conditions prévues par le présent arrêté.

Article 3 : Le requérant doit introduire une demande d'agrément adressé au Ministre chargé de l'élevage sous couvert du directeur des services vétérinaires .

Article 4 : La demande d'agrément doit être accompagnée des plans et des documents techniques suivants :

- plan de situation de l'usine laitière ou mini laiterie délimitant les accès et les abords ;
- plan détaillé indiquant les différents locaux et leurs affectations (zone de production et transformation, zones de stockage, chaîne de froid, bureaux, magasins, système d'évacuations des eaux usées, sanitaires, etc.) ;
- fiche de présentation décrivant des locaux de l'usine ou mini laiterie ;
- liste des équipements et matériels utilisés dans l'usine ou mini laiterie ;
- liste des produits fabriqués dans l'usine laitière ou mini laiterie ou centre de collecte ;
- fiches de description de produits ;
- diagramme de fabrication par produit ;
- Sources et systèmes d'approvisionnement en matière première (lait cru) ;
- documents justificatifs indiquant la propriété du terrain ou un contrat de location ;
- descriptif de l'autocontrôle fondé sur des procédures reposant sur les principes de l'HACCP et le plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les animaux nuisibles ;
- liste du personnel de l'usine et qualifications ;
- Aptitude médicale du personnel à la manipulation des denrées alimentaires (certificat médical) ;
- copie de l'autorisation de construction ou de l'aménagement délivré par les autorités locales ;

-statut de la société (de l'usine laitière ou mini laiterie)

-registre commercial ;

-source d'approvisionnement d'eau et énergie ;

-bulletin d'analyse de l'eau prouvant la qualité de l'eau utilisée

Article 5 : Après examen du dossier et si la conformité aux normes, règles et exigences réglementaires est établie, le dossier est transmis au Ministre chargé de l'élevage qui accorde une autorisation de construire l'usine ou mini laiterie.

A l'issue des travaux de construction de l'usine ou mini laiterie ou centre de collecte, les services vétérinaires vérifient sa conformité au dossier introduit par le requérant. Si la conformité est établie, les services vétérinaires dressent un rapport de conformité qu'ils adressent au Ministre chargé de l'élevage qui accorde un agrément sanitaire par voie d'arrêté.

Article 6 : Le requérant est soumis au respect des obligations relatives aux locaux, aux matières primaires, aux conditions de transport, à la chaîne froide et à l'autocontrôle.

Article 7 : Si à l'issue d'un an, le bénéficiaire de l'autorisation n'avait pas mis en place l'établissement, l'autorisation lui serait retirée.

Chapitre II : Conditions sanitaires, hygiéniques de conception et d'équipements

Section 1 : conditions liées à l'hygiène du matériel et des locaux

Article 8 : les locaux doivent être maintenus constamment en bon état de propreté.

La désinfection doit être pratiquée au moins une fois par mois, et chaque fois qu'une contamination est constatée.

Article 9 : Il est interdit d'introduire et de laisser des animaux dans les cours et locaux de la production, de traitement, de conditionnement ou d'entreposage du lait et des produits laitiers.

La destruction des insectes et des rongeurs doit être systématiquement pratiquée.

Les moyens de lutte mis en œuvre, de même que les détersifs et les désinfectants utilisés, ne doivent en aucun cas affecter le lait et les produits laitiers.

Article 10 : Les locaux doivent être construits, aménagés et équipés conformément aux normes de construction, de santé et d'hygiène appliqués en Mauritanie.

Article 11 : Le requérant doit :

- disposer de locaux construits avec des matériaux inaltérables ;
- affecter les locaux et les matériaux aux activités de manière exclusive ;
- tenir les locaux, les équipements et les matériaux utilisés en bon état d'hygiène de sorte à ce que la sécurité et la santé du personnel ainsi que l'intégrité des produits ne soient pas compromises ;
- doter l'établissement d'espaces suffisants pour permettre la réception des matières primaires, la transformation, le conditionnement, et le stockage de produits finis dans de bonnes conditions ;
- doter l'établissement d'un système d'aération et d'éclairage confortable ;
- doter l'établissement d'une chaîne de froid adéquate ;
- doter l'établissement de moyens satisfaisants pour le protéger des contaminants microbiologiques ou chimiques ou physiques, les insectes et les rongeurs ;
- doter l'établissement de planchers, de murs et plafonds lavables.

Article 12 : Les espaces exigés supposent l'organisation du bâtiment en plusieurs zones séparées dont l'agencement doit respecter le principe de la (marche en avant en sens unique sans croisement ni chevauchement).

Les plans et schémas conçus et mis en œuvre doivent décrire les structures de l'établissement ainsi que le circuit d'acheminement du produit comme indiqué ci –après :

- les types d'équipements et leur emplacement ;

- les canalisations servant à l'acheminement du produit (lait cru et transformé) ainsi que les canalisations pour le système de nettoyage et les autres réseaux susceptibles d'influer sur la salubrité du produit ;
- l'acheminement des produits (lait cru et des produits finis).

Article 13 : Aucune modification ne peut être apportée à l'établissement sans l'autorisation des services vétérinaires.

Si la modification comporte des changements importants, l'exploitant doit soumettre une demande de modification dans les mêmes conditions et procédures que la demande initiale.

Article 14 : Les services vétérinaires tiennent des dossiers pour chaque établissement dans leur classement. Des duplicatas de ces dossiers sont transmis aux services déconcentrés pour le classement et les besoins des opérations d'inspection et de contrôle.

Article 15 : Le matériel, les instruments ainsi que les récipients utilisés pour la production, la transformation, le conditionnement, la collecte, le transport du lait et des produits laitiers sont maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée.

Le matériel et les instruments souillés et contaminés doivent être lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Les produits de nettoyage du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par la réglementation en vigueur. L'utilisation des détersifs, désinfectants et substances similaires doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

Article 16 : Le bâtiment et son environnement doivent être conçus, construits et entretenus de manière à empêcher la création de conditions qui pourraient entraîner la contamination des produits.

Ainsi, les autorités administratives ne peuvent autoriser l'implantation d'un établissement à proximité d'une éventuelle source de contamination.

L'implantation de tout établissement nécessite une évaluation de son impact sanitaire et environnementale, effectuée par les services techniques compétents.

Article 17 : Le requérant doit établir des systèmes efficaces pour :

- Assurer un entretien et un nettoyage adéquats et appropriés ;
- lutter contre les ravageurs ;
- traiter les déchets ; et
- surveiller l'efficacité des méthodes d'entretien et d'assainissement.

Section 2- information sur les produits et vigilance des consommateurs

Article 18 : Les produits devraient porter des informations utiles pour garantir que :

- des renseignements exacts et accessibles sont données à l'opérateur tout au long de la chaîne pour lui permettre de manipuler, présenter, stocker et préparer le produit en toute sécurité et de façon correcte ;
- le lot doit être facilement identifié et renvoyé à l'usine au besoin.

Article 19 : Les consommateurs devraient être suffisamment informés en matière d'hygiène alimentaire pour être en mesure de :

- comprendre l'importance des renseignements figurant sur les produits finis ;
- faire un choix judicieux adapté à leur situation individuelle ;
- empêcher la contamination et la prolifération ou le suivi des pathogènes d'origine alimentaire en assurant de bonnes conditions d'entreposage, de préparation et d'utilisation.

Article 20 : Les renseignements qui s'adressent aux professionnels ou aux commerçants du secteur devraient se distinguer facilement de ceux qui s'adressent au consommateur particulièrement sur l'étiquette.

Section 3 : Hygiène du personnel

Article 21 : Le personnel qui est en contact direct ou indirect avec le lait et les produits

laitiers ne doit pas présenter de risques de contamination, ceci en imposant :

- un degré approprié de propreté corporelle ;
- un comportement approprié.

Article 22 : Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propre.

Le personnel affecté à la manipulation du lait et des produits laitiers est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail.

Article 23 : Un certificat médical est exigé de toute personne affectée aux différents postes de production, de traitement et d'entreposage. Il doit être renouvelé tous les ans, et tenu à la disposition de l'agent chargé de l'inspection sanitaire lorsque ce dernier le demande.

Section 4- registre sanitaire

Article 24 : Il faut prévoir, à l'égard de toutes les aires de production et d'entreposage des produits de l'exploitation laitière, des procédures écrites pour un programme de mesures sanitaires et de désinfection comprenant :

- le nom de la personne responsable ;
- les aires à nettoyer ;
- la fréquence de l'activité ;
- les produits chimiques utilisés et leur concentration ;
- les instructions pour le mélange des solutions chimiques ;
- les températures exigées ;
- les procédures à suivre pour le nettoyage et la désinfection.

La version écrite du programme doit préciser toutes les procédures spéciales de nettoyage et d'entretien requises pendant la production.

Article 25 : Le vétérinaire sanitaire doit viser le registre de suivi sanitaire de l'exploitation au moins une fois par semaine, et lors de chaque visite il doit préciser la date de son intervention.

Article 26 : Le registre susvisé de l'exploitation doit être sur un support en papier et doit être paginé. Le détenteur

consigne et classe les données dans un ordre chronologique par type de données.

Article 27 : Le registre sanitaire de l'exploitation susvisé, est ouvert du 1^{er} janvier au 31 décembre de chaque année, et doit être conservé au niveau de l'exploitation pendant une durée minimale de cinq(5) années à partir de sa clôture.

Article 28 : Le registre tenu par les exploitations doit être paraphé par les services vétérinaires, il ne peut être renouvelé qu'à leur épuisement.

Article 29 : Le registre doit être présenté à l'inspecteur vétérinaire sur sa demande. Son contenu en informations doit faire l'objet d'un rapport élaboré chaque année par l'exploitant de l'établissement et transmis au directeur des services vétérinaires.

Chapitre III - contrôle et inspection des établissements

Section 1- autocontrôles et traçabilité des produits

Article 30 : Comme stipulé à l'article 1^{er} du décret n° 2016-154 du 02 aout 2016, abrogeant et remplaçant le décret n°65/153 du 19 octobre 1965, portant règlement de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits alimentaires d'origine animale destinés à l'alimentation humaines, il est institué obligatoirement une surveillance technique des opérations, le contrôle de l'hygiène des locaux, le contrôle sanitaire des animaux et l'inspection sanitaire et de la salubrité des produits.

Article 31 : Le responsable en charge de l'hygiène de l'établissement doit faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production afin de s'assurer de la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché.

A cette fin, il met en place, applique et veille au strict respect d'une procédure élaborée selon la méthode d'analyses des dangers et des point critiques pour leur maîtrise, dite système HACCP (Hazard analysis critical control point).

Les contrôles, y compris microbiologiques, effectués dans le cadre du système HACCP

doivent porter sur les installations, les équipements et le matériel à tout les stades de la production ainsi que sur les produits. Le plan de contrôle énumère la nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen microbiologique. Il est déterminé par l'exploitant de l'établissement et doit être approuvé par les services vétérinaires qui en évaluent la pertinence et l'efficacité. Les documents relatifs au contrôle régulier de l'hygiène générale de l'établissement, y compris les résultats des autocontrôles, sont tenus à la disposition permanente des agents des services vétérinaires en charge de l'inspection sanitaire.

Section 2-contrôle et inspection officiels

Article 32 : Les usines ou mini laiteries sont soumises au contrôle et à l'inspection sanitaire prévue par le présent arrêté et les autres textes juridiques régissant la santé animale et les produits alimentaires d'origine animale.

Article 33 : Les établissements sont soumis à des contrôles portant sur leurs obligations découlant du présent arrêté et de leur cahier de charges. Dans ce cadre, les contrôles portent sur

- les obligations liées à l'entretien aux locaux ;

Les obligations liées à l'entretien, la maintenance des locaux et du matériel ;

- les obligations liées à l'hygiène et à la santé ;

- les obligations liées à l'exploitation ;

-la tenue des registres ;

-et en général toutes les obligations auxquelles est assujetti l'exploitant.

Article 34 : Les contrôles et inspection sont effectués par les agents des services publics vétérinaires mandatés à cet effet.

Les contrôleurs et inspecteurs peuvent demander et obtenir des échantillons prélevés, tout au long de la chaîne de production, et tous autres matériels nécessaires au contrôle sanitaire pour examen en laboratoire.

Les frais d'analyse sont à la charge de l'exploitant.

Chapitre IV -dispositions finales

Article 35 : Les exploitations existantes à la date de la signature du présent arrêté ont 06 (six) mois pour se conformer aux nouvelles prescriptions.

Article 36 : Le présent arrêté peut-être complété et précisé en tant que besoin, par un cahier de charges.

Article 37 : Le Secrétaire Général du Ministère de l'Elevage et le directeur des services vétérinaires 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.

Le Ministre de l'Elevage
Mohamed OULD SOUEIDATT

Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de l'Aménagement du Territoire

Actes Réglementaires

Décret n° 2022-159 du 04 novembre 2022 portant approbation du plan de lotissement de la ville de Lexeiba 1, la Moughataa de Lexeiba 1, Wilaya du Gorgol

Article premier : Est approuvé le plan de lotissement de la ville de Lexeiba 1, la Moughataa de Lexeiba 1, Wilaya du Gorgol.

Ce plan de lotissement est composé de 3 zones :

- Une zone de restructuration ;
- Zone d'extension et de modernisation ;
- Une zone non aedificandi.

Le plan de lotissement est délimité par les coordonnées UTM/WGS84, zone 28 dans le tableau ci – dessous :

Point	Point X	Point Y
1	699231.3363	1797303.684
2	698754.0163	1797306.331
3	696408.1521	1795393.907
4	696408.1521	1794340.747
5	696698.5448	1794170.634
6	696691.3232	1793357.029
7	697397.7962	1793298.347
8	697536.7051	1793256.003