

Article 1er : Est approuvé le marché relatif à la sélection de consultants pour les services d'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage du Programme d'appui au Développement sanitaire et social (PADSS), phase II de la Région de Mopti, pour un montant toutes taxes comprises d'un milliard deux cent trois millions quarante-huit mille cent soixante-sept virgule sept cent soixante-quatre francs CFA (1 203 048 167,764 F CFA TTC) et un délai d'exécution de quatre (4) ans, conclu entre le Gouvernement de la République du Mali et le Groupement AEDES-SANTE SUD.

Article 2 : Le ministre de l'Economie et des Finances et le ministre de la Santé et de l'Hygiène publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera enregistré et publié au Journal officiel.

Bamako, le 11 avril 2017

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

**Le Premier ministre,
Modibo KEITA**

**Le ministre de l'Economie
et des Finances,
Docteur Boubou CISSE**

**Le ministre de la Santé
et de l'Hygiène publique,
Docteur Marie Madeleine TOGO**

**DECRET N°2017-325/P-RM DU 11 AVRIL 2017
REGISSANT L'HYGIENE DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE EN REPUBLIQUE DU MALI**

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

Vu la Constitution ;

Vu la Loi n°98-036 du 20 juillet 1998 régissant la lutte contre les épidémies et les vaccinations obligatoires contre certaines maladies ;

Vu la Loi n°01-058 du 03 juillet 2001 portant création de la Direction nationale de la Santé ;

Vu la Loi n°2011-028 du 14 juin 2011 instituant le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux ;

Vu la Loi n°2015-036 du 16 juillet 2015 portant protection du consommateur ;

Vu le Décret n°02-314/P-RM du 4 juin 2002 fixant les détails des compétences transférées de l'Etat aux Collectivités territoriales des niveaux Commune et Cercle en matière de Santé ;

Vu le Décret n°03-588/P-RM du 31 décembre 2003 fixant les règles spécifiques applicables à la réalisation et à l'exploitation des établissements de restauration et d'hébergement ;

Vu le Décret n°06-340/P-RM du 11 août 2006 portant réglementation de l'agrément et de l'exploitation des établissements de tourisme ;

Vu le Décret n°2015-0003/P-RM du 08 janvier 2015 portant nomination du Premier ministre ;

Vu le Décret n°2016-0510/P-RM du 07 juillet 2016, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

STATUANT EN CONSEIL DES MINISTRES,

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article 1er : Le présent décret régit les règles relatives à l'hygiène de la restauration collective en République du Mali.

Article 2 : L'hygiène de la restauration collective vise la prévention des risques sanitaires liés à la consommation des aliments vendus dans les établissements de restauration collective et sur la voie publique.

Les risques peuvent être d'ordre physique, biologique ou chimique.

CHAPITRE II : DES DEFINITIONS

Article 3 : Au sens du présent décret on entend par :

- **aliment vendu dans la rue :** tout aliment préparé prêt à la consommation, offert aux clients sur la voie publique.

- **denrée alimentaire :** toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ; cette expression englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.

- **établissement de restauration collective :** tout établissement agréé par l'autorité compétente pour la préparation, la conservation, la vente et la distribution des repas et aliments divers destinés à la consommation humaine.

- **restauration collective :** toute activité de préparation, de conservation, de vente et de distribution des aliments divers destinés à la consommation de plusieurs personnes et servis dans des établissements (restaurants, gargotes, cantines, cafétérias, pâtisseries, lieu de restauration des établissements d'hébergements, boulangeries, rôtisseries) ou sur la voie publique.

- **restauration non sédentaire ou occasionnelle** : toute activité de préparation, de vente et de distribution des aliments destinés à la consommation humaine et faite de façon temporaire lors des événements festifs ou des manifestations.

- **point de vente sur la voie publique** : tout espace équipé ou non où sont vendus les repas et/ou les aliments divers dans la rue. Il peut s'agir des sites en plein air fixes, des fourgons de restauration rapide et autres postes mobiles.

CHAPITRE III : DES DISPOSITIONS COMMUNES

Article 4 : Les dispositions du présent décret s'appliquent aux établissements de restauration collective et les points de vente sur la voie publique où les aliments peuvent être consommés sur place ou emportés.

Article 5 : L'établissement de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique ne doivent pas être situés :

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

Article 6 : Les locaux des établissements de restauration collective doivent être propres, aérés et éclairés pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires de manière à éviter tout risque de contamination du milieu de travail et des aliments.

Ils doivent par leur conception, leurs dimensions, leur construction conformément à la réglementation en vigueur et leur agencement permettre de :

- a) prévenir les contaminations;
- b) pouvoir être nettoyés et désinfectés;
- c) offrir des conditions optimales de température, d'aération et de luminosité permettant d'effectuer les différentes manipulations ;
- d) séparer la cuisine de la salle de repas.

Article 7 : Les locaux doivent être conçus de manière à prévenir toute infestation par les insectes et les rongeurs.

Article 8 : Les établissements de restauration collective doivent comporter des vestiaires permettant de revêtir les tenues de travail.

Les vestiaires pour hommes et pour femmes et autres annexes doivent être maintenus en état constant de propreté et exempts de tout encombrement.

L'emplacement de la cuisine d'un établissement de restauration collective doit être au moins à six (06) mètres des toilettes.

Article 9 : Les établissements de restauration collective doivent être équipés de dispositifs de lavage des mains, de savon et de produits désinfectants.

Article 10 : Les matériels et équipements des établissements de restauration collective doivent être installés, entretenus et maintenus dans un état de propreté de manière à :

- éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- permettre un nettoyage efficace des locaux et de l'environnement immédiat.

Article 11 : Les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires rentrent en contact doivent être conçus de manière à permettre leur nettoyage et leur désinfection efficaces.

Article 12 : Les établissements de restauration collective doivent disposer d'installations et/ou dispositifs adéquats permettant de maintenir les denrées alimentaires à des températures évitant leur altération.

Article 13 : L'eau utilisée dans les établissements de restauration collective doit être en quantité suffisante et répondre aux normes de qualité en vigueur.

Article 14 : L'eau potable est utilisée pour la préparation des aliments, le nettoyage et le lavage des ustensiles, des couverts et des mains.

Article 15 : La glace destinée aux boissons et aux aliments doit être préparée à partir d'eau potable et transportée, entreposée de manière à ne pas être contaminée.

Article 16 : L'eau utilisée pour la production des vapeurs, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des conduits séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinés à la consommation humaine.

Article 17 : Les responsables des établissements mentionnés à l'article 4 ou leur représentant doivent s'assurer que leur personnel dispose des compétences requises en matière d'hygiène des aliments.

Article 18 : La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer.

Les personnes affectées à la manipulation de ces denrées doivent être soumises à des visites médicales périodiques et disposer de certificat médical en cours de validité.

Article 19 : 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 ne

doivent pas être atteintes de maladies transmissibles et sont astreintes au port d'une tenue appropriée, à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire sous la responsabilité de l'employeur.

Elles doivent se soumettre à des visites médicales tous les six (06) mois et exhiber le certificat médical à toute réquisition.

Article 20 : Le processus culinaire doit respecter les mesures d'hygiène essentielles notamment :

- l'habitude de la propreté ;
- la séparation des aliments crus des aliments cuits;
- la bonne cuisson des aliments;
- le maintien des aliments à la bonne température ;
- l'utilisation d'eau potable et des produits sûrs.

Article 21 : La préparation, la vente et la distribution des denrées alimentaires avariées, périmées ou falsifiées sont interdites.

Les denrées alimentaires avariées, périmées ou falsifiées sont saisies et détruites à la charge du responsable de l'établissement de restauration collective ou détenteur du point de vente sur la voie publique.

Article 22 : La manutention et la manipulation des matières premières et des produits finis doivent se faire dans des conditions évitant toute altération de leur qualité.

Article 23 : Les aliments doivent être conservés, exposés et emballés dans des emballages alimentaires et remis au consommateur à l'abri de toute contamination.

Article 24 : Les opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage et le nettoyage des matières premières doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée.

Article 25 : Les matières premières et les produits finis doivent être maintenus à des températures de conservation appropriées afin d'éviter leur altération.

Article 26 : Les établissements de restauration collective doivent conserver des plats témoins de chaque repas servi au cours de la journée pendant 72 heures.

Les plats témoins servent de moyen de vérification et d'investigation en cas d'intoxication ou de toxi-infection alimentaire.

Article 27 : Le plat témoin est composé de l'entrée, du plat de résistance et du dessert.

Il doit porter des inscriptions relatives à la date et à l'heure de sa préparation.

Article 28 : Les aliments devant être servis à basse température doivent être réfrigérés après le dernier traitement thermique et/ou après le dernier stade de préparation.

Article 29 : Les aliments cuisinés réfrigérés doivent être réchauffés rapidement à la température d'au moins 70°C à cœur en vue de leur consommation.

Article 30 : La conservation des aliments doit s'effectuer dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 00C et 80C.

La température de conservation de tout aliment surgelé (Glaces, crèmes glacées, sorbets) est de - 18°C, celle pour tout aliment congelé est de - 15°C.

Article 31 : Les aliments décongelés ne doivent pas être recongelés.

Article 32 : Le déconditionnement des denrées alimentaires doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins.

Article 33 : Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci

Article 34 : Toutes les précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées alimentaires. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service.

Article 35 : Les substances dangereuses et autres produits non destinés à l'alimentation doivent être stockés dans des emplacements séparés et appropriés et faire l'objet d'une identification.

Article 36 : Les déchets générés au cours des opérations doivent être conditionnés dans des contenants appropriés et hors des zones où sont entreposées les denrées alimentaires avant leur évacuation.

Article 37 : Les déchets sont collectés sur leur lieu de production dans des contenants appropriés.

Article 38 : Les contenants doivent être étanches, dotés d'une fermeture ou tout autre moyen répondant aux normes d'hygiène en vigueur.

Article 39 : Les contenants doivent être vidés, nettoyés et désinfectés au moins toutes les 24 heures.

Article 40 : Les dispositions et installations adéquates sont prévues pour assurer le stockage, l'évacuation et l'élimination des déchets liquides dans des conditions d'hygiène.

CHAPITRE IV : DES DISPOSITIONS SPECIFIQUES

Article 41 : Les responsables des établissements de restauration collective doivent instituer un système d'autocontrôle de l'application des mesures d'hygiène.

Article 42 : La vérification porte sur l'état des produits à la réception, la salubrité et l'innocuité des aliments, la

potabilité de l'eau, les conditions de conservation et les méthodes de nettoyage et de désinfection, la propriété corporelle et vestimentaire du personnel, l'existence de certificat de visite médical en cours de validité pour chaque employé.

Article 43 : Dans le cadre de l'autocontrôle les responsables des établissements de restauration collective sont tenus de porter à la connaissance de l'administration chargée du contrôle la nature, la périodicité et les résultats des autocontrôles.

Article 44 : Les services d'hygiène publique sont chargés du contrôle et de la vérification des établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique.

Article 45 : Les contrôles portent sur l'état des produits à la réception, les conditions de manutention, de conservation, de transformation, de vente, de distribution, les méthodes de nettoyage et de désinfection, la propriété corporelle et vestimentaire du personnel, l'existence de certificat de visite médical en cours de validité pour chaque employé et la gestion des déchets.

Article 46 : Les établissements de restauration collective et les points de vente des aliments sur la voie publique sont soumis périodiquement à des inspections des services d'hygiène publique.

Toutefois des inspections inopinées peuvent se faire.

Article 47 : L'inspection des denrées alimentaires porte sur le contrôle des matières premières, des plats cuisinés et servis et peut être complétée par le prélèvement d'échantillon en vue d'analyse au laboratoire.

Article 48 : Les planchers, les murs et les portes doivent être conçus et revêtus avec des matériaux facilitant leur entretien, leur nettoyage et leur désinfection.

Article 49 : Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues, équipées et entretenues de manière à ne pas constituer une source de contamination des aliments.

Article 50 : Les dispositifs adéquats et appropriés pour le lavage des mains, le nettoyage et la désinfection des locaux, des matériels et équipements de travail doivent être prévus.

Article 51 : Les tables et chaises doivent être tenues constamment propres.

Elles doivent être recouvertes de matériaux imperméables et lisses permettant un nettoyage facile et régulier.

Article 52 : Les responsables de restauration non sédentaire ou occasionnelle sont tenus d'utiliser des équipements conçus de manière à pouvoir être nettoyés, désinfectés et entretenus pour ne pas constituer une source de contamination des aliments.

Article 53 : Les équipements utilisés dans les activités de restauration non sédentaires ou occasionnelles doivent être nettoyés, désinfectés et entretenus après chaque service.

Article 54 : Les responsables de la restauration non sédentaire ou occasionnelle doivent disposer aux points de vente des aliments, de dispositifs de lavage des mains, de produits lavants et désinfectants.

Article 55 : Les surfaces en contact avec les aliments doivent être conçues et revêtues de matériaux non toxiques permettant le nettoyage, le lavage, la désinfection.

Article 56 : Les équipements de transport utilisés pour la livraison des aliments doivent être adaptés, correctement entretenus et constamment en état de propreté pour éviter toute contamination des aliments.

Article 57 : Les équipements de transport des aliments ne doivent pas servir de moyen de transport pour d'autres produits pouvant constituer un risque de contamination.

Article 58 : Les équipements de transport des aliments doivent si nécessaires assurer le maintien des températures de conservation.

CHAPITRE V : DES SANCTIONS

Article 59 : Les agents d'hygiène publique assermentés et les agents d'hygiène publique assermentés des collectivités territoriales recherchent et constatent par procès-verbaux les violations des dispositions du présent décret.

Ils peuvent se faire accompagner par les agents de la Direction nationale de l'Assainissement et du Contrôle des Pollutions et des Nuisances, 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 60 : Les infractions au présent décret seront punies d'une amende de 300 F CFA à 18 000 CFA et facultativement d'un emprisonnement d'un à dix jours conformément au code pénal.

Article 61 : En cas de récidive, les services techniques chargés du contrôle en collaboration avec d'autres structures impliquées dans la gestion de ces établissements ordonnent la suspension ou le retrait de l'autorisation d'exercer.

CHAPITRE VI : DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 62 : Les établissements mentionnés à l'article 4 ci-dessus sont tenus de se conformer aux dispositions du présent décret dans un délai de six (06) mois à compter de sa publication.

Article 63 : Un arrêté interministériel des ministres chargés de la Santé, de l'Hygiène publique, de l'Assainissement, du Tourisme, de l'Agriculture, de la Sécurité, de l'Administration du territoire, de l'Elevage et de la Pêche fixe, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret.

Article 64 : Le présent décret abroge toutes les dispositions antérieures contraires.

Article 65 : Le ministre de la Santé et de l'Hygiène publique, le ministre de l'Administration territoriale, de la Décentralisation et de la Réforme de l'Etat, le ministre de la Sécurité et de la Protection civile, le ministre de la Justice et des Droits de l'Homme, Garde des Sceaux, le ministre de l'Agriculture, le ministre de l'Elevage et de la Pêche, le ministre du Développement industriel, le ministre du Commerce, le ministre de l'Environnement, de l'Assainissement et du Développement durable et le ministre de l'Artisanat et du Tourisme sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera enregistré et publié au Journal officiel.

Bamako, le 11 avril 2017

Le Président de la République,
Ibrahim Boubacar KEITA

Le Premier ministre,
Modibo KEITA

Le ministre de la Santé et de l'Hygiène publique,
Docteur Marie Madeleine TOGO

Le ministre de l'Administration territoriale,
de la Décentralisation et de la Réforme de l'Etat,
Mohamed AG ERLAF

Le ministre de la Sécurité et de la Protection civile,
Général de Brigade Salif TRAORE

Le ministre de la Justice et des Droits de l'Homme,
Garde des Sceaux,
Maître Mamadou Ismaïla KONATE

Le ministre de l'Agriculture,
Kassoum DENON

Le ministre de l'Elevage et de la Pêche,
Docteur Nango DEMBELE

Le ministre du Développement industriel,
Mohamed Aly AG IBRAHIM

Le ministre du Commerce,
Abdel Karim KONATE

Le ministre de l'Environnement, de l'Assainissement
et du Développement durable,
Madame KEITA Aïda MBO

Le ministre de l'Artisanat
et du Tourisme,
Madame Nina WALET INTALLOU

DECRET N°2017-0326/P-RM DU 11 AVRIL 2017 REGISSANT L'HYGIENE DE L'HABITAT EN REPUBLIQUE DU MALI

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

Vu la Constitution ;

Vu la Loi n°98-036 du 20 juillet 1998 régissant la lutte contre les épidémies et les vaccinations obligatoires contre certaines maladies ;

Vu la Loi n°01-020 du 30 mai 2001 relative aux pollutions et aux nuisances ;

Vu la Loi n°01-58 du 03 juillet 2001 portant création de la Direction nationale de la Santé ;

Vu la Loi n°01-077 du 18 juillet 2001, modifiée, fixant les règles générales de la construction ;

Vu la Loi n° 02-016 du 03 juin 2002 fixant les règles générales de l'urbanisme ;

Vu la Loi n° 02-049 du 22 juillet 2002 portant loi d'orientation sur la santé ;

Vu l'Ordonnance n°00-027/P-RM du 22 mars 2000, modifiée, portant Code domanial et foncier ;

Vu la Loi n°2012-007 du 07 février 2012, modifiée, portant Code des Collectivités territoriales ;

Vu le Décret n°01-219/P-RM du 24 mai 2001 fixant l'organisation et les modalités de fonctionnement de la Direction Nationale de la Santé.

Vu le Décret n°01-394/P-RM du 06 septembre 2001 fixant les modalités de gestion des déchets solides ;

Vu le Décret n°01-395/P-RM du 06 septembre 2001 fixant les modalités de gestion des eaux usées et des gadoues ;

Vu le Décret n°01-396/P-RM du 06 septembre 2001 fixant les modalités de gestion des pollutions sonores ;

Vu le Décret n°01-397/P-RM du 06 septembre 2001 fixant les modalités de gestion des polluants de l'atmosphère ;

Vu le Décret n°02-112/P-RM du 06 mars 2002 déterminant les formes et conditions d'attribution des terrains du domaine privé immobilier des collectivités territoriales ;

Vu le Décret n°02-314/P-RM du 04 juin 2002 fixant les détails des compétences transférées de l'Etat aux Collectivités territoriales des niveaux « Commune » et « Cercle » en matière de Santé ;

Vu le Décret n°07-135/P-RM du 16 avril 2007 fixant la liste des déchets dangereux ;