

31 DECEMBRE 1952 — ORDONNANCE n° 74/453.

Protection et salubrité des denrées alimentaires.

(B.A., 1953, p. 85).

Rendue exécutoire au Rwanda par O.R.U. n° 74/21 du 18 février 1953 (B.O.R.U. 1953, p. 60).

Modifiée par Ordonnance n° 74/416 du 9 décembre 1953 (B.A., 1953, p. 2018).

1. — Les personnes atteintes de maladies contagieuses ainsi que celles dont l'état de santé ou de malpropreté corporelle constitue un danger de contamination, ne peuvent participer à la production, fabrication et manipulation en vue de la vente ou à la vente, des substances servant ou destinées à l'alimentation humaine. Il est interdit aux employeurs d'utiliser à ces travaux les services de personnes visées au précédent alinéa.

2. — Doivent être considérées comme atteintes de maladies contagieuses en application de l'article premier, les personnes :

1° atteintes ou suspectes d'être atteintes de fièvre typhoïde ou fièvre paratyphoïde, de dysenterie ou de tuberculose ouverte;

2° qui éliminent d'une façon constante ou périodique des bacilles de la fièvre typhoïde, de la fièvre paratyphoïde ou de la dysenterie, des œufs ou kystes de parasites intestinaux quelconques;

3° qui souffrent d'affections cutanées apparentes.

3. — Le personnel dont question aux articles 1^{er} et 2 pourra être soumis périodiquement à un examen médical général ou spécial, dont la fréquence et les modalités seront déterminées par l'autorité sanitaire.

Les personnes visées aux articles 1^{er} et 2 et en contravention avec ces articles seront signalées à leur employeur.

4. — Les locaux utilisés pour la vente, la fabrication, préparation, emballage ou détention en vue de la vente de substances alimentaires de même que le matériel qui s'y trouve, seront lavés quotidiennement au moyen d'eau contenant un produit détersif. Ils devront être en constant état de propreté. Il est interdit de détenir dans ces locaux des matières nuisibles à leur salubrité ou impropres à l'alimentation humaine.

5. — Les locaux où sont produites, fabriquées, préparées, manipulées et exposées des substances alimentaires non protégées par un emballage hermétique seront obligatoirement soumis à une désinsectisation trimestrielle au moyen d'un produit reconnu efficace par le Service de l'hygiène publique aux doses et par la technique d'application que ce service estimera nécessaire.

6. (Ord. du 9.12.1953). — L'emballage en vue de la détention et de la vente des substances servant ou destinées à l'alimentation humaine doit se faire de façon à éviter tout contamination ou souillure.

Il est interdit de mettre en contact direct avec ces substances des papiers ou d'autres matières non lavables, souillés ou ayant déjà servi à un autre usage.

Avant de procéder à la fermeture de l'emballage, tout fabricant ou commerçant doit s'assurer que des matières ou corps étrangers ne se trouvent pas mêlés aux substances alimentaires.

7. — Les marques d'identification apposées sur les emballages ne peuvent contenir de produits susceptibles de diffuser et d'imprégner la marchandise.

8. — Les substances alimentaires à consommer sur place doivent être servies au moyen d'ustensiles propres.

Tout le matériel servant à la consommation, tel que couverts, assiettes, plats, verres, etc., doit être lavé après chaque usage et obligatoirement rincé dans une solution antiseptique efficace et inoffensive.

Les tarifs présentés à la clientèle devront être propres et placés dans une enveloppe de matière quelconque transparente et lavable.

9. — Les débitants interdiront à toute personne étrangère au personnel de manipuler les denrées alimentaires ne faisant pas nécessairement l'objet d'une cuisson avant la consommation.

Toute denrée qui par sa nature est susceptible d'attirer les mouches ou autres insectes sera entreposée et exposée à l'abri de leurs atteintes.

Dans les marchés couverts ou non, la viande, volaille, gibier et poissons ne seront exposés qu'à l'abri du contact des mouches ou autres insectes.

10. — Les déchets de toutes sortes seront immédiatement placés dans des boîtes métalliques étanches, facilement désinfectables et munies d'un couvercle à fermeture hermétique. La vidange de ce récipient et sa désinfection par tout moyen efficace tel que eau de Javel, chlorure de chaux, etc., seront effectuées avant que des odeurs désagréables et de nature à incommoder le personnel ou le voisinage ne se manifestent.

Tous les produits organiques ayant atteint un état voisin de la phase de putréfaction, seront immédiatement détruits, soit par enfouissement, soit par incinération.

11. — Les infractions à la présente ordonnance seront punies des peines prévues à l'article 10 du Décret du 26 juillet 1910 sur la fabrication et le commerce des denrées alimentaires.

12. — La présente ordonnance entrera en vigueur le 1^{er} mars 1953.