

*Président de la République*

DECRET N° 87-019/PR  
portant règlementation de la production,  
l'entreposage, la commercialisation et  
l'inspection de salubrité de denrées alimentaires.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

VU la Constitution, telle que modifiée à ce jour, notamment en son Article 15  
VU le Décret N°80-023 du 24 Mai 1980 portant organisation et fonctionnement du  
Centre Fédérale d'Appui au Développement Rural, notamment en son Article 26  
VU l'Arrêté N°820082/PM du 14 Octobre 1982 portant organisation du Ministère de la  
Production Agricole, de l'Industrie et de l'Artisanat, notamment en ses Articles  
3, 13 et 14 ;

Sur proposition du Ministre de la Production Agricole, de l'Industrie  
et de l'Artisanat.

D E C R E T :

Article 1er.

Toute denrée alimentaire d'origine animale mise en vente ou exposée en  
vue de la vente sur le territoire de la République Islamique des Comores, doit  
avoir été préparée selon les règles de l'hygiène et soumise à l'inspection de  
salubrité effectuée par les agents qualifiés du service vétérinaire.

Dans les localités où ce service n'est pas représenté, l'inspection de  
salubrité peut être effectuée par les agents des Services de Santé, ayant reçu du  
Service Vétérinaire un complément de formation à cet effet, et nommés par Arrêté  
conjoint des Ministres ayant respectivement les Services Vétérinaires et la Santé  
Publique dans leurs attributions.

Article 2.

L'entreposage, l'exposition en vue de la vente, et la vente de denrées  
alimentaires et de boissons altérées, contaminées, falsifiées, corrompues ou toxiques,  
sont interdits.

Ces denrées sont saisies, détruites et détruites sous le contrôle  
Service Vétérinaire aux frais de contrevenants, et sans préjudice des pénalités  
prévues à l'Article 30 ci-après.

.../...

## Titre 1 - Dispositions générales.

### Article 3.-

Des précautions suffisantes doivent être prises d'une manière générale pour que les déchets d'origine humaine et animale soient évacués dans des conditions telles qu'il n'en résulte pas de risques pour la santé publique ou l'hygiène.

L'eau d'irrigation des cultures ne doit pas non plus représenter un risque pour la santé publique et l'hygiène par l'entremise des produits consommés.

Lorsque des mesures de lutte contre les maladies des plantes et des animaux sont mises en oeuvre, les dangers possibles de rétention d'éléments toxiques dans les produits récoltés doivent être pris en considération.

### Article 4.- HYGIENE DE LA RECOLTE, DU TRAITEMENT ET DU TRANSPORT.

L'équipement et les récipients utilisés ne doivent présenter aucun danger pour la santé. Les récipients réutilisables doivent pouvoir être nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination du contenu.

Les opérations et procédés de récolte et de production doivent être conformes aux règles d'hygiène.

Les produits impropres à la consommation doivent être isolés et évacués de telle sorte qu'ils ne puissent contaminer les aliments, l'eau de boisson ou d'autres récoltes.

Les dispositions nécessaires doivent être prises pour protéger les denrées alimentaires de la contamination par les animaux, les insectes, les agents de contamination chimique ou microbiologique pendant la manipulation, l'entreposage ou l'exposition en vue de la vente.

Les matériel de transport utilisés pour les denrées alimentaires doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être aisément nettoyés et entretenus et ne pas constituer un foyer de contamination pour les produits transportés.

Un soin particulier doit être pris pour le transport des denrées périssables pour éviter les variations ou altérations de la qualité. Un matériel de réfrigération approprié à la nature du produit, et à la durée de l'entreposage ou du transport, doit être utilisé si nécessaire. Si de la glace est utilisée au contact du produit, elle doit avoir été fabriquée de l'eau potable.

### Article 5.- AMÉNAGEMENT ET EQUIPEMENT DES LOCALS.

Les bâtiments d'entreposage et de commercialisation et leurs abords doivent être conçus de façon à rester raisonnablement exempts d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières ou d'autres éléments contaminants. Ils doivent être de dimensions suffisantes pour permettre l'activité envisagée et éviter l'encombrement par le matériel ou le personnel. Ils doivent être construits selon les règles de l'art et maintenus en bon état. Leur concept doit prévoir une protection contre la pénétration et l'installation des rongeurs, des oiseaux et des insectes, et pour permettre un nettoyage facile et complet.

Article 6. - PROCEDURES ET FONCTIONNEMENT.

Les opérations portant sur des produits bruts et souillés doivent être réparées de celles portant sur les produits prêts à consommer et propres, à tous les stades de la réception, de l'entreposage et de la préparation.

Un approvisionnement en eau potable en quantité suffisante doit être assuré pour ces opérations. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures aux normes internationales applicables à l'eau de boisson formulées par l'Organisation Mondiale de la Santé.

La glace doit être fabriquée à partir d'eau potable, manipulée et entreposée dans des conditions la protégeant de toute contamination.

Les conduites et canalisations d'évacuations de déchets doivent être calibrées pour répondre aux débits de pointe. Toutes les conduites doivent être étanches et dotées de siphons adéquates. Les effluents doivent être évacués de manière à ne pas contaminer les réservoirs d'alimentation en eau potable. Les systèmes d'évacuation des effluents doivent être agréés par le Service Vétérinaire. Les locaux où sont entreposées et transformées les denrées alimentaires doivent être bien éclairés et ventilés et les dispositions nécessaires prises pour éviter la condensation de vapeur.

Des installations sanitaires satisfaisantes doivent être accessibles aux personnels, et sans communication directe avec les locaux affectés à l'entreposage, à la transformation ou à la vente des denrées alimentaires. Ces installations doivent être maintenues en bon état de propreté et permettre au personnel de se laver les mains après en avoir fait usage.

Article 7. - MATERIAUX ET USTENSILES.

Toutes les surfaces au contact de aliments doivent être lisses, résistantes, non toxiques, lavables, non absorbantes.

Les matériels et ustensiles doivent être conçus de façon à pouvoir être entièrement nettoyés.

Les matériels et ustensiles utilisés pour les matières non comestibles doivent être identifiés et réservés à ces usages.

Article 8. - HYGIENE DE L'EXPLOITATION.

Les bâtiments, le matériel et les ustensiles doivent être maintenus en bon état de propreté. Les déchets doivent être fréquemment évacués des zones de travail et renouvelés dans des récipients adéquats. Les détergents et désinfectants utilisés doivent convenir pour l'usage qui en est fait.

Des mesures efficaces doivent être prises pour lutter contre les insectes, les rongeurs et tous les animaux nuisibles dans les locaux où sont entreposés, transformés ou exposés à la vente, des produits alimentaires.

La présence de chiens, chats, volailles ou tous animaux domestiques est interdite dans les locaux de traitement et d'entreposage des aliments.

Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les aliments, ou comme étant porteur de germes d'une telle maladie, ou souffrant de blessures infectées ou de plaies, ne peut être autorisée à travailler dans une zone quelconque d'un établissement alimentaire, à un poste où il y ait quelque probabilité qu'elle contamine les aliments par des organismes pathogènes.

Les produits toxiques utilisés pour lutter contre les insectes et les rongeurs doivent être entreposés séparément des denrées alimentaires dans des meubles ou locaux fermant à clé et être utilisés de manière à éviter toute contamination des aliments.

#### Article 9.- HYGIENE DES PERSONNELS.

Les personnels appelés à manipuler, traiter et distribuer les denrées alimentaires doivent, dans leur activité, observer la plus grande propreté personnelle. Leurs vêtements et leur coiffure doivent être en rapport avec les tâches accomplies et maintenus en état de propreté.

*(en japonais) doivent se laver les mains aussi souvent que nécessaire.*  
Il est interdit de fumer, de cracher, de culer et de saliver sans raison dans l'entretien des aliments.

#### Titre 2.- Dispositions particulières à l'abattage, à la transformation et à l'inspection sanitaire, des viandes et des produits carnés.

#### Article 10.- LIEX OU PEUT ETRE PRACTIQUE L'ABATTAGE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.

L'abattage des animaux de boucherie, dont la viande est destinée à la consommation, doit être pratiqué dans un emplacement ou des locaux agréés à cet effet par les agents du Service Vétérinaire. Il peut s'agir :

- a) d'une aire d'abattage qui est une surface dégagée, de dimensions suffisantes, imperméabilisée, située à l'écart des habitations et autres constructions ainsi que des voies de communications, disposant d'un approvisionnement en eau, protégée des intrusions des personnes étrangères à l'abattage et des animaux, pourvue des équipements permettant la suspension des carcasses ou quartiers de manière qu'ils ne soient pas en contact avec le sol, permettant l'évacuation par enfouissement ou

b) d'une tuerie, qui est un bâtiment couvert, pourvu d'un sol en maçonnerie entouré de murs en matériaux résistants et lavables d'une hauteur d'au moins 1,5 m sur au moins trois côtés, d'une hauteur sous charpente suffisante pour permettre le lavage des carcasses et éviter qu'elles ne soient en contact avec le sol, et équipé pour permettre ce lavage ; une tuerie doit être également alimentée en eau potable et doit répondre aux exigences des Articles 4 et 5 du présent Décret ; ou

c) d'un abattoir, qui est un établissement industriel spécialisé, privé ou public, conçu exclusivement pour l'abattage et le traitement des animaux de boucherie et de leurs sous-produits.

Toute personne désireuse de procéder, à titre occasionnel ou régulier, à l'abattage d'animaux en vue de la commercialisation de leur viande sur une aire, dans une tuerie ou un abattoir, est tenue d'en faire la déclaration au préalable auprès du Service Vétérinaire et de demander l'agrément de ses installations. Elle est tenue également d'avertir les agents de l'inspection sanitaire des dates et heures des abattages de manière que ceux-ci puissent procéder à l'inspection ante et post-mortem et contrôler les conditions hygiéniques dans lesquelles l'abattage est pratiqué.

#### Article 11.-

Les matériels et ustensiles utilisés pour l'abattage des animaux de boucherie, le morcellement, la transformation et la vente des viandes, doivent répondre aux dispositions des Articles 4 et 7 du présent Décret, les locaux, procédures et personnels aux dispositions des Articles 6, et 9.

Les conditions d'entreposage des viandes sous-réfrigération doivent permettre de faire redescendre la température à cœur des carcasses et quartiers à un maximum de + 10°C dans les vingt quatre heures suivant l'abattage et d'assurer la conservation des viandes et abats réfrigérés à une température comprise entre 0 et + 2°C.

#### Article 12.- ABATTAGE ET PREPARATION DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.

1. Les animaux de boucherie ne peuvent être battus que s'ils ont subi un repos et un jeûne préalable de vingt quatre heures sauf pour des cas exceptionnels autorisés par les Services Vétérinaires.
2. L'abattage doit être pratiqué selon le rite islamique par un sacrificateur agé à cet effet, à la fois par les autorités sanitaires et religieuses, et de manière à éviter aux animaux des souffrances inutiles.
3. La saignée doit être complète, effectuée avant que possible sur l'animal suspendu. Si le sang est destiné à la consommation, il doit être recueilli dans les meilleures conditions d'hygiène et dans les réipients prévus à cet effet.
4. La dépouille immédiate et complète est obl. gatoire. Les cuirs et peaux, cornes et ongles doivent être mis à l'écart dès la fin du dépouillage.
5. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard trente minutes après la saignée. Les estomacs, intestins et organes pelviens doivent être mis à l'écart immédiatement. Leur ouverture et leur vidange ne peut être effectués qu'à une distance suffisante de la carcasse pour éviter sa contamination par des écoulements, des éclaboussures ou par les insectes.

6. Le poumon, le coeur, le foie et la rate peuvent être, soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leur connexion naturelle.
7. Dans toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse.
8. Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est interdit, seul est autorisé le douchage à l'eau potable, suivi d'un égouttage.
9. Les viandes ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
10. Les déchets doivent être recueillis et entreposés dans des récipients fermant hermétiquement. Ils sont évacués dans les meilleurs délais.
11. Les viandes et abats qui ne sont pas vendus au détail dans les six heures suivant l'abattage doivent être placés sous le régime du froid, conformément aux dispositions de l'Article 11 ci-avant.
12. L'abattage des volailles doit être réalisé dans les mêmes conditions. La plumaison doit suivre immédiatement la saignée et être complète. L'éviscération est effectuée sans délai, et les organes impropres à la consommation humaine doivent être séparés des carcasses et des parties consommables.

Article 15. - INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.

Tout animal devant être abattu doit être présenté vivant à l'inspection sanitaire. Peuvent être dispensés de l'inspection ante-mortem les petits ruminants et animaux de basse-cour.

L'inspection sanitaire ante et post-mortem est effectuée par un ou deux agents qualifiés, conformément aux dispositions de l'Article premier du présent Décret.

L'inspection ante-mortem doit permettre de décider si les animaux peuvent être abattus pour la consommation. L'abattage doit être différé :

- si les animaux sont en état de fatigue ou d'excitation ; ou
- s'ils présentent des troubles ou lésions permettant de soupçonner que, du fait d'un accident, d'un défaut, d'une maladie, leur viande ne sera pas propre à la consommation.

Tout animal arrivant dans un état de saleté excessive doit, avant de pénétrer sur l'aire d'abattage, être nettoyé de manière à éviter les risques de contamination.

L'inspection post-mortem comporte un examen visuel, la palpation et, si nécessaire, l'incision des organes. Elle doit être conduite de façon hygiénique et systématique. Les incisions pratiquées doivent être franches de manière à ne pas modifier l'aspect normal. La tête, les organes, les viscères et toute partie d'une même carcasse doivent être identifiables à la carcasse correspondante durant l'inspection. Sauf autorisation de l'inspecteur, nul ne peut, avant

L'inspection, pratiquer l'ablation d'une séreuse ou de toute autre partie de la carcasse, ni enlever, modifier ou dissimuler tout signe de maladie sur la carcasse ou un organe par lavage, grattage, parage, arrachage ou toute opération, ni enlever toute marque d'identification des carcasses, tête ou viscères avant la fin de l'inspection et la décision de l'inspecteur.

Nul ne doit soustraire du lieu de l'inspection une quelconque partie de la carcasse, organe ou viscère avant la fin de l'inspection.

L'abattage des femelles bovines (quel que soit leur âge) et des mâles possédant encore toutes leurs dents de lait, est interdit. Des dérogations peuvent être accordées par les agents du Service Vétérinaire pour les animaux accidentés, les femelles hors d'âge, ou stériles, les animaux contre-faits, tarés ou débiles, inaptes au travail, à la reproduction, ou à une production normale.

La procédure d'inspection comprend les opérations suivantes :

- Inspection de la tête : en vue de l'inspection, les têtes sont dépouillées et lavées à fond ; la langue est détachée de façon à permettre l'accès aux muscles masticateurs et aux ganglions lymphatiques. L'examen détaillé et pratiqué par des incisions multiples des ganglions sous axillaires, parotidiens et rétro-pharyngiens. Les amygdales sont enlevées après inspection. Les muscles masticateurs sont incisés par plusieurs incisions parallèles à l'os et examinés. La langue est examinée, palpée si nécessaire, incisée à la base sans pour autant être mutilée. Les lèvres et les ganclives sont examinées ;

- L'estomac et les intestins font l'objet d'un examen visuel, d'une palpation, et sont incisés si nécessaire. Les ganglions lymphatiques mésentériques sont palpés et incisés s'ils ne présentent pas de lésions évidentes. L'œsophage est séparé de ses connexions avec la trachée, et examiné ;

- La rate est examinée, palpée, incisée, en cas de nécessité, il est pratiqué un prélèvement de pulpe splénique ;

- Le foie est examiné et palpé. Les ganglions lymphatiques rétro-hépatiques sont incisés s'ils ne présentent pas de lésions visibles. Le canal biliaire principal est incisé sur une longueur d'au moins trois centimètres et éventuellement, l'incision est prolongée dans les principaux canaux secondaires. La vésicule biliaire est examinée éventuellement palpée ;

- Les poumons sont examinés et palpés. Les ganglions lymphatiques, bronchiques et médiastinaux sont incisés s'ils ne présentent pas de lésions apparentes ;
- Si nécessaire, le larynx, la trachée et les grosses bronches sont ouvertes et des incisions du parenchyme sont pratiquées ;
- Le coeur est dégagé du péricarde, examiné et palpé ; une ou plusieurs incisions de la base à la pointe intéressant la paroi inter-ventriculaire sont pratiquées pour inspecter les valvules et le myocarde ;
- L'utérus est examiné, palpé, éventuellement incisé ;
- La mamelle est examinée et palpée ; si elle est ou a été en lactation, les ganglions lymphatiques supra-mammaires sont incisés ; si elle est destinée à la consommation humaine, l'organe lui-même est incisé ;
- Les reins sont énucléés, examinés, palpés, éventuellement incisés ;
- Les testicules, s'ils sont consommés, sont examinés, palpés ;
- La carcasse est examinée pour apprécier l'état général, la qualité de la baignée, la couleur, l'état des séreuses, la propreté, les anomalies, l'odeur ;
- Les muscles squelettiques sont examinés, éventuellement palpés ; les piliers du diaphragme, et si nécessaire le triceps brachial, sont incisés ; les articulations des membres, les gaines tendineuses, le diaphragme et la plèvre sont examinés ; et
- Les ganglions lymphatiques sont examinés, palpés, et s'ils ne présentent pas de lésions visibles, incisés ; il s'agit des ganglions inguinaux superficiels, iliaques externes et internes, pré-pectoraux, pré-scapulaires, pré-cruraux et, rénaux.

Article 14.

Les viandes reconnues saines et aptes à la consommation humaine doivent être revêtues d'une marque ou estampille indélébile, opposée par les agents qualifiés qui en sont seuls détenteurs, avec une encre de qualité alimentaire, de la manière suivante :

- pour les carcasses de plus de 50 Kg, l'estampillage est pratiqué aux faces externe et interne des cuisses, sur la hanche, le dos, la poitrine, l'épaule ;
- pour les carcasses plus petites, l'estampillage peut être réduit à deux marques.
- Les viandes qui, après inspection, s'avèrent nécessiter des analyses complémentaires ou un délai d'attente et de rassuyage avant qu'une décision puisse être prise, sont consignées. Elles doivent être entreposées sous le régime du froid, séparément des viandes reconnues saines. Elles ne sont pas estampillées. La décision sur leur devenir doit être formulée dans les quarante huit heures sauf en cas d'analyses de laboratoire et, en tout cas, endéans les cinq jours. Il est interdit, sauf pour l'inspecteur et aux fins d'examen ou d'analyse, de prélever une partie quelconque des viandes consignées. Seul l'inspecteur doit y avoir accès.

Les viandes reconnues non consommables pour l'homme ne sont pas estampillées ; elles sont saisies. Les motifs de saisies sont les suivants :

a) Viandes toxiques :

- font l'objet de saisies totales les carcasses provenant d'animaux eurentés, févreux ou atteints d'une maladie contagieuse répertoriée à l'Article 2 du Décret N° \_\_\_\_\_ du \_\_\_\_\_ portant réglementation de la protection sanitaire des animaux domestiques ; les viandes provenant d'animaux atteints de tuberculose miliaire aiguë avec foyers multiples de tuberculose caséuse étendue à trois organes au moins ; les viandes provenant d'animaux présentant des lésions glomérulaires à caséification rayonnée, ou de carcasses présentant des lésions de polyarthrite.

- font l'objet de saisies partielles, la délimitation étant fonction de l'étendue des lésions, les viandes présentant des lésions tuberculeuses calcifiées ou des lésions caséuses en nombre inférieur à trois, de marque des abcès, tumeurs, contusions, hématomes et arthrites.

b) Viandes parasitées : les carcasses lourdement parasitées peuvent être saisies en totalité ; sont également saisies les viandes cadavériques provenant d'animaux morts avant les saignées ;

c) Viandes corrompues : les viandes présentant les signes de putréfaction profonde (verte, noire ou protéolittique) ou superficielle ;

d) viande répugnante : les viandes à couleur anormale (rotère, nébuleuse) ou à odeur ou saveur anormale (alimentaire, chimique, médicamenteuse, urinaire, stercorale, etc...) ;

e) viandes non alibiles : viandes souillées en surface ou en profondeur, insuffisantes, hydrocœmiques, cachectiques, hydrocœchoëtiques.

Article 15.- SAISIE DE VIANDES ET DENRÉES RECONNUES IMPROPRES A LA CONSOMMATION.

La saisie ne donne lieu à aucune indemnisation. Un certificat de saisie est établi par l'agent effectuant l'inspection, identifiant les denrées saisies, en nature et quantité, et indiquant le motif de la saisie. Ce certificat est établi en duplicata et l'original est remis au détenteur des viandes ou marchandises saisies. L'agent ayant procédé à la saisie doit contrôler la destruction effective des denrées par incinération, enfouissement, immersion ou toute autre procédé acceptable garantissant leur retrait de la consommation. Cette destruction s'effectue aux frais du détenteur et un procès-verbal de destruction est établi en double exemplaire dont l'un est remis au détenteur des denrées saisies.

Article 16.-

La détention en vue de la vente et la mise en vente de viandes non revêtues de l'estampille sanitaire sont interdites. Ces denrées sont confisquées sans préjudice des pénalités prévues à l'Article 30 ci-après. Et, après inspection, elles sont reconnues propres à la consommation, elles peuvent être remises aux Services sociaux ou distribuées gratuitement à des organisations charitables.

Article 17.-

Le contrôle sanitaire des denrées alimentaires s'exerce aux différents stades de leur mise en consommation et peut avoir lieu à plusieurs reprises jusqu'à la vente finale au consommateur.

Titre 3.- Dispositions particulières  
relatives à l'hygiène et à l'inspection  
des produits de la mer et des eaux douces.

Article 18.- INTERDICTIONS.

La vente des espèces de poissons, crustacés et mollusques réputées toxiques est interdite.

Sont également interdites, la détention, l'exposition en vue de la vente, et la vente des poissons, crustacés et mollusques capturés à l'aide de moyens prohibés, ou appartenant à des espèces légalement protégées et notamment, sous quelque forme que ce soit, de toutes les espèces de tortues et de dugongs.

Est interdite enfin la vente de poissons, crustacés et mollusques immaturs ou n'atteignant pas la taille marchande garantie par les règlements ou condamnés par l'usage.

Article 19.- MANUTENTION DU POISSON FRAIS EN MER.

Les embarcations doivent permettre une manipulation rapide et efficace

du poisson, un nettoyage et une désinfection facile et être construites en matériaux tels qu'elles ne puissent pas endommager ou contaminer le poisson.

Les zones de pont sur lesquelles le poisson est déchargé ou manipulé, ou la cale dans laquelle il est entreposé, doivent être réservées exclusivement à cet usage.

Les bateaux de pêche doivent être équipés de brosses, grattoirs, manches à eau, pulvérisateurs et tout équipement nécessaire au nettoyage et à l'assainissement.

Tout l'équipement de manutention, de transfert et d'entreposage du poisson utilisé à bord des bateaux de pêche, doit être conçu pour permettre une manutention rapide et efficace du poisson, se prêter à un nettoyage facile et complet, et être construit de manière à ne pas provoquer de contamination du poisson.

Si des poisons ou substances nocives, notamment des détergents, désinfectants et pesticides, sont utilisés, ces produits doivent être entreposés dans les locaux ou récipients strictement réservés à cet effet et dûment identifiés.

Les bacs, réservoirs et récipients utilisés pour la maintenance et le transport du poisson doivent être fabriqués en matériaux résistant à la corrosion et facile à nettoyer.

Des mesures efficaces doivent être prises pour protéger les bateaux de pêche contre les insectes, rongeurs, oiseaux et autres animaux nuisibles. La présence de chiens, chats ou autres animaux est interdite dans les zones où le poisson est manipulé.

La durée des opérations de pêche d'un bateau doit être déterminée par les installations dont il dispose pour manipuler et conserver les prises dans des conditions satisfaisantes. Tout poisson impropre à la consommation humaine doit être éliminé immédiatement ou tenu à part.

Le poisson doit être protégé du soleil et de l'effet desséchant du vent.

Le poisson pêché à la ligne doit être assommé dès la mise à bord. Lorsqu'il doit être saigné, cette opération a lieu immédiatement après la prise.

Les poissons de plus de 1 kg doivent être éviscérés totalement et épluchés, et rincés à l'eau de mer immédiatement après la mise à bord.

#### Article 20. - CONSERVATION ET COMMERCIALISATION SOUS LE REGIME DE LA REFRIGERATION.

Les poissons frais non emballés, exposés à la vente, sont réfrigérés avec de la glace, même s'ils sont présentés sur un stal réfrigéré. Pendant l'exposition à la vente, la glace est en quantité suffisante et répartie de façon à maintenir la température interne des produits entre 0 et + 5°C. L'eau de fusion de la glace ne doit pas séjourner au contact des produits.

Les poissons frais non exposés à la vente sont entreposés sous glace. Cette disposition est applicable dans les chambres froides.

La glace doit être en quantité suffisante et répartie de façon à maintenir la température interne entre 0 et + 2°C. Ces dispositions sont applicables aux céphalopodes présentés à l'état frais.

L'arrosage et le retrempage des produits de la mer avec de l'eau douce ou de l'eau de mer souillée sont interdits.

Les huîtres, moules et autres coquillages, ainsi que les ourrains, exposés à la vente ou entreposés, doivent être tenus à l'abri de la chaleur à une température comprise entre 5 et + 15°C.

Sont dispensés de ces obligations les pêcheurs commercialisant eux-mêmes le produit de leur pêche dès le débarquement et les détaillants vendant le poisson du jour avant midi.

Article 21.- CONSERVATION SOUS LE REGIME DE LA CONGELATION.

Seuls peuvent être soumis, soit à bord, soit à terre, à un procédé de congélation, les poissons et autres animaux marins comestibles de taille marchande présentant tous les caractères de parfaite fraîcheur et de bonne qualité et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique.

Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide.

Ils doivent, une fois congelés, être maintenus à l'abri de l'air (pollution et oxydation), soit par givrage faisant suite à la congélation, soit par enveloppement ou emboîtage.

La vitesse de chute de température des poissons et autres animaux marins dans l'appareil congélateur doit être telle que la température centrale des poissons soit abaissée de 0 à - 5°C en moins de deux heures. Les produits doivent être maintenus dans l'appareil jusqu'à congélation complète et, à leur sortie, leur température ne doit pas être supérieure à 18°C.

Article 22.- POISSON SALE, SECHE, BOUCANE.

Le poisson salé, séché ou boucané doit être exempt de corps étrangers (Graviers, sables, insectes) et d'altérations dues aux insectes, aux acariens, aux moisissures ou à la putréfaction.

Il doit être préparé, entreposé et vendu dans des conditions satisfaisant aux dispositions du Titre Premier du présent Décret.

Titre 4.- Dispositions particulières  
au lait et aux produits laitiers.

Article 23.-

La dénomination "Lait" sans indication de l'espèce animale de provenance est réservée au lait de vache. Dans tous les autres cas, l'espèce produite doit être précisée.

Le lait destiné en l'état ou après transformation à la consommation humaine doit provenir de femelles en parfait état sanitaire.

Est considéré comme tentative de tromperie le fait de détériorer en vue de la vente, d'exposer ou de mettre en vente pour la consommation humaine, du lait ayant subi un écrémage, même partiel sauf si la mention "Lait écrémé" est affichée en évidence.

Sont considérés comme une falsification l'addition, en quelque proportion que ce soit, d'eau potable au lait, ainsi que l'emploi de tout traitement autre que le filtrage ou les procédés thermiques d'assainissement susceptible de modifier la composition physique ou chimique du lait, lorsque ce traitement n'est pas autorisé.

Est considérée comme falsification nuisible à la santé, l'addition au lait, en quelque proportion que ce soit, d'eau non potable ou de toute substance non autorisée.

Les laits crus offerts en nature à la vente aux consommateurs, soit par les producteurs, soit par les intermédiaires, doivent :

- ne pas provenir d'animaux tuberculeux, ni renfermer de bacilles tuberculeux ;
  - provenir d'exploitation pourvue d'eau potable ;
  - être récoltés et transportés dans des récipients propres et aseptisés ;
  - être propres et le demeurer jusqu'au moment de la vente au consommateur qui devra avoir lieu dans les vingt quatre heures suivant la traite ;
  - être refroidis immédiatement après la traite et être maintenus, jusqu'au moment de la vente au consommateur, à une température inférieure à + 15°C, ces prescriptions ne s'appliquent toutefois pas aux laits vendus directement au consommateur dans les deux heures suivant la fin de la traite ; et
  - au moment de la vente au consommateur, ne pas décolorer le bleu de méthylène en moins de trois heures.
- Le lait cru doit être vendu au consommateur dans les vingt quatre heures suivant la traite.

#### Article 24. - LAIT PASTEURISÉ LAIT STÉRILISÉ.

La pasteurisation est le résultat :

- soit d'un chauffage à 63° pendant au moins 30 mn ;
- soit d'un chauffage instantané à 95°C immédiatement suivi d'un refroidissement permettant d'atteindre en moins d'une heure une température inférieure à 6°C.

La stérilisation par procédé UHT est le résultat d'un chauffage à 140-150°C pendant moins d'une seconde, suivi d'un refroidissement brutal sous vide.

Le lait pasteurisé ne doit pas, à la sortie de l'atelier de traitement, renfermer plus de 100 000 germes microbiens vivants par ml. Il doit être maintenu à une température inférieure ou égale à + 10°C et ne pas renfermer plus de 200 000 germes microbiens vivants par ml au moment de la vente au consommateur.

Le lait stérilisé ne doit contenir aucun germe microbien revivifiable.

Le lait pasteurisé conditionné doit être vendu au consommateur au plus tard le troisième jour suivant le conditionnement.

Article 25.- LAITS EN CONSERVE.

Le lait concentré provenant de la concentration du lait entier, totalement ou partiellement écrémé, additionné ou non de sucre, doit être conditionné dans des récipients étanches aux liquides, aux gaz, aux micro-organismes, traité par la chaleur pour détruire ou inhiber totalement, d'une part les enzymes, d'autre part, les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée et la rendre impropre à la consommation humaine.

Les laits en poudre entiers, écrémés totalement ou partiellement, sucrés ou non, ne doivent pas contenir, au moment de l'ouverture du récipient, plus de quatre pour cent d'humidité.

Les emballages des laits en conserve doivent indiquer leur composition chimique et leur date de péremption.

Article 26.- YAOURTS, LAITS CAILLÉS, LAITS FERMENTÉS, LAITS EXPRESURÉS, LAITS DELIÉS, LAITS AROMATISÉS. (A revoir)

Ces produits doivent être préparés selon les règles de l'hygiène.

Les produits conditionnés doivent être étiquetés et l'emballage doit porter mention des informations relatives à la composition du produit, à son fabricant et à la date limite de consommation qui ne peut être postérieure de plus de vingt et un jours à la date de fabrication.

Ces produits doivent être entreposés, transportés et mis en vente à une température n'excédant pas + 8°C.

Article 27.- GLACES, CREMES ET SORBETS.

Les glaces et crèmes glacées ne doivent pas contenir plus de 300.000 germes aérobies mésophiles par ml, ni plus de 100 bactéries coliformes par ml.

En outre, elles ne doivent contenir aucun *Escherichia coli*, aucun germe pathogène, en particulier de staphylocoque dans 0,1 ml et aucune salmonelle. Les numérations de germes par unité de volume s'entendent pour le produit défolsonné.

Sont considérées comme impropres à la consommation les glaces ayant un arrière-goût prononcé (salé, métallique, pourri, moisi, rance, sulfé, amer), ou une odeur anormale, ou comportant des impuretés.

Après congélation et jusqu'à livraison au consommateur, les Glaces, crèmes glacées et sorbets doivent être maintenus constamment à une température inférieure à - 10°C.

Titre 5.- Dispositions particulières relatives  
aux oeufs et conserves.

Article 28.- OEUFS.

Les oeufs de poule ou de cane offerts à la vente pour la consommation doivent être propres, intacts, exempts d'odeurs étrangères. La chambre à air ne doit pas avoir une hauteur supérieur à 9 mm. Ces oeufs ne doivent pas être embryonnés.

Article 29.- CONSERVES.

Sont considérées comme "conserves" les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

- conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes, à toute température inférieure à 55°C ;
- traitement par la chaleur ou tout autre mode autorisé. Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à la consommation humaine.

Sont considérées comme semi-conserves les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, conditionnées en récipients étanches aux liquides et ayant subi, en vue d'une conservation limitée, un traitement autorisé. Les semi-conserves doivent être entreposées, transportées, mises en vente sous le régime du froid.

Les conserves et semi-conserves doivent être exemptes de germes pathogènes pour le consommateur.

Les récipients renfermant les conserves ou semi-conserves, entreposés, exposés en vue de la vente, mis en vente ou vendus, ne peuvent pas présenter de signes extérieurs tels que bombements ou traces de fuites, susceptibles de correspondre à une altération de la denrée en question ; à tous les stades de la commercialisation, les détecteurs de ces produits doivent vérifier l'absence de défauts caractéristiques. Si les vérifications font apparaître, pour un lot donné de conserves, un pourcentage d'altération supérieur à 25 p. 100, ce lot doit être retiré de la consommation.

Les récipients renfermant des conserves et semi-conserves destinées à l'alimentation humaine doivent porter les mentions suivantes :

- L'indication, par estampage ou moulage, du pays d'origine, soit en toutes lettres, soit par un symbole prévu par les conventions internationales en vigueur ; et

- l'indication, de la même manière, de la date de fabrication.

Outre les informations relatives au nom ou marque du fabricant, la démonstration de vente, le nom du pays d'origine, le poids net écotté du produit consommable, les récipients renfermant des semi-conserves doivent porter les mentions en caractères d'au moins quatre mm de hauteur, "à entreposer au froid" et à consommer avant le .....

Article 30.- PENALITES.

Sans préjudice de l'application des mesures prévues aux Articles 2, 14 et 15 les infractions aux Articles 1, à 12, 16, 18, 20 à 29 du présent Décret sont sanctionnées par les pénalités prévues par l'Article 12 du Code des Contraventions. Et en cas de récidive, des peines portées à l'Article 13 du même Code.

Article 31.- DISPOSITIONS ANTERIEURES.

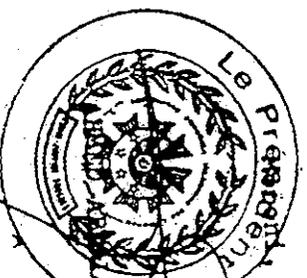
Sont abrogées toutes les dispositions contraires à celles du présent Décret.

Article 32.- MISE EN APPLICATION.

Les Ministres ayant compétence dans leurs attributions, le Service Vétérinaire et la Santé Publique sont chargés de l'exécution du présent Décret.

Article 33.-

Le Présent Décret sera publié au Journal Officiel, et communiqué partout où besoin sera.

Le Président, le 9 Juillet 1981  
  
M. H. ABDERRHMANE.-