

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE**

REPUBLIQUE TOGOLAISE
Travail - Liberté - Patrie

MINISTERE DE LA SANTE

ARRETE INTERMINISTERIEL N° 099/15 /MAEP/MS
portant conditions d'implantation et d'exploitation des boucheries, charcuteries et poissonneries
en République Togolaise

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE
ET
LE MINISTRE DE LA SANTE

- Vu la loi n° 98-02 du 11 juin 1998 portant réglementation de la pêche ;
- Vu la loi n° 99-002 du 12 février 1999 relative à la police sanitaire des animaux sur le territoire de la république togolaise ;
- Vu le décret n° 2001-067/PR du 09 mars 2001 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- Vu le décret n° 2012-006/PR du 07 mars 2012 portant organisation des départements ministériels ;
- Vu le décret n° 2013-060/PR du 17 septembre 2013 portant composition du gouvernement, ensemble les textes qui l'ont modifié ;
- Vu l'arrêté n° 043/MAEP/SG/DEP du 20 avril 2007 portant fixation des conditions d'exportation, d'importation, de production et de mise sur le marché des produits alimentaires d'origine animale et halieutique ;
- Vu l'arrêté n° 074/2012/MAEP/CAB/SG/DEP du 23 juillet 2012 portant ajouts et modifications de l'arrêté n° 043/MAEP/SG/DEP du 20 avril 2007 portant fixation des conditions d'exportation, d'importation et de mise sur le marché des produits alimentaires d'origine animale et halieutique ;
- Vu l'arrêté n° 077/12/MAEP/CAB/SG/de du 24 juillet 2012 portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine ;
- Vu l'arrêté n° 0021/2012/MS/CAB/SG portant organisation des services du ministère de la santé du 27 février 2013 ;
- Vu l'arrêté n° 042/2013/MAEP/CAB/SG du 06 juin 2013 portant organisation du ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche ;
- Vu les nécessités de service ;

ARRETEMENT :

CHAPITRE I^{ER} - DISPOSITIONS GENERALES

Article 1^{er} : Le présent arrêté fixe les conditions d'installation et d'exploitation des boucheries, charcuteries et poissonneries en République Togolaise.

Article 2 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

«**Agrément sanitaire**» : Document obligatoire pour tous les établissements préparant, transformant ou entreposant des denrées alimentaires.

«**Autorité compétente**» : Désigne l'autorité vétérinaire ou toute autre autorité gouvernementale du pays ayant la responsabilité de mettre en œuvre les mesures relatives à la protection de la santé et du bien-être des animaux, de gérer les activités de certification vétérinaire internationale et d'appliquer les autres normes et recommandations figurant dans le code terrestre ainsi que dans le Code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire nationale et présentant les compétences nécessaires à cet effet.

«**Autorité vétérinaire**» : désigne l'autorité gouvernementale du Pays, comprenant des vétérinaires et d'autres professionnels et para professionnels, ayant la responsabilité de mettre en œuvre les mesures relatives à la protection de la santé et du bien-être des animaux, de gérer les activités de certification vétérinaire internationale et d'appliquer les autres normes et recommandations figurant dans le Code terrestre, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet.

«**Boucher**» (**Larousse**) : Est considéré boucher, toute personne qui abat le bétail et le débite ou personne qui prépare et vend la viande.

«**Boucherie**» (**Larousse**) : Commerce de la viande ou boutique où l'on vend de la viande.

«**Carcasse**» : Le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération et ablation des mamelles de vaches ainsi que, exception faite pour les porcs après dépouillement et séparation de la tête et des membres, ces derniers étant sectionnés au niveau du carpe et du tarse ou corps d'un animal après habillage.

«**Charcuterie**» : La charcuterie est l'ensemble des préparations alimentaires à base de viande (principalement de porc), crues ou cuites, et ayant souvent le sel comme agent de conservation (en salaison ou saumure).

«**Charcutier, ère**» (**Larousse**) : Personne qui prépare et vend de la charcuterie et de la viande de porc.

«**Conditionnement**» (**Règlement 852/2004**) : L'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant.

«**Contaminant**» : Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits de viandes et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité de l'aliment.

«**Contamination**» (**Règlement 852/2004**) : La présence ou l'introduction d'un danger.

«**Denrées animales**» :

1. Les animaux dont la chair est destinée à la consommation, à savoir :

- les animaux de boucherie : animaux vivants à l'état domestique des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, équine, et leur croisement ;
- les lapins, les aulacodes, les volailles ;
- le gibier ;
- les poissons, mollusques et crustacés de mer, d'eau saumâtre et d'eau douce.

2. Les viandes, issues des animaux cités ci-dessus, susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation.

«**Denrées d'origine animale et/ou halieutique**» :

1. Les produits comestibles élaborés par les animaux terrestres ou issus de la pêche, à l'état naturel ou transformés, notamment: le lait, les œufs, le miel.
2. Les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits et denrées soient mélangées ou non avec d'autres denrées alimentaires, additifs et ingrédients notamment, les conserves et bouillons, le beurre, la crème, le suif, etc..

«**Désinfection** » (NF V 01-002) : Réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

«**Eau potable**» : Eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par les arrêtés n° 112/MAEP/Cab/SG/DEP définissant les paramètres de qualité des eaux destinées aux traitements des denrées alimentaires d'origine et n° 076/12/MAEP/Cab/SG/DE portant modification des annexes I et III de l'arrêté n°112/MAEP/Cab/SG/DEP.

«**Emballage**» (Règlement 853/04) : Action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même.

«**Etablissement**» (Règlement 852/2004) : Toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire.

«**HACCP**» (Hazard Analysis and Critical Control Points) : Analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

«**Hygiène des aliments**» (CAC / RCP1-1969, Rev4-2003) : Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

«**Nettoyage**» (NF V 01-002) : Enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

«**Poissonnier**» : Est considéré poissonnier, toute personne qui met en vente des produits de pêche.

«**Poissonnerie**» (Larousse) : Marché, magasin où l'on vend du poisson, des fruits de mer, des crustacés.

«**Produit congelé**» : Tout produit alimentaire ayant subi une congélation permettant d'obtenir une température à d'au minimum -18°C, après stabilisation thermique.

«**Produit de pêche**» : Tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques et des grenouilles.

«**Produit frais**» : Tout produit alimentaire, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation autre que la réfrigération.

«**Réfrigération**» : Procédé consistant à abaisser la température d'un produit alimentaire à une température restant supérieure au point de congélation de celui-ci.

«**Sain pour la consommation humaine**» Selon les critères suivants : - Produit en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments adaptées à l'usage final prévu ; - satisfait aux critères de performance et de traitement fondés sur l'analyse des risques concernant des dangers spécifiés ; et ne contient pas de dangers à des niveaux inacceptables pour la santé humaine.

«**Saisi**» : Inspecté et jugé par une personne compétente ou déclaré impropre à la consommation humaine.

«**Salubrité des aliments**» (NF V 01-002) : Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.

«**Sécurité (ou innocuité) des aliments**» (NF V 01-002) : Assurance que les aliments ne causeront pas de dommages au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

«**Surveillance**» (NF V 01-002) : La surveillance permet de s'assurer de la mise en œuvre effective des mesures de maîtrise, et à défaut, d'entreprendre des actions correctives.

«**Traçabilité**» (NF V 01-002) : Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné.

«**Vérification**» : Le fait de s'assurer par examen, constat, et par la prise en compte d'éléments objectifs qu'il a été satisfait à des exigences spécifiques requises.

«**Vétérinaire officiel**» : désigne un vétérinaire habilité par l'autorité vétérinaire de son pays à accomplir certaines tâches officielles qui lui sont assignées et qui sont liées à la santé animale ou à la santé publique, inspecter les marchandises et, s'il y a lieu, certifier certains produits conformément aux dispositions des chapitres 5.1. et 5.2. du Code terrestre.

«**Viandes**» (Code OIE) : désigne toutes les parties comestibles d'un animal.

«**Viandes fraîches**» (Règlement 853/2004) : Les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

«**Viande de boucherie**» : Chair musculaire des animaux comestibles.

CHAPITRE II – DISPOSITIONS APPLICABLES A L'AUTORISATION D'EXERCICE DE PROFESSION DE BOUCHER, CHARCUTIER OU POISSONNIER

Article 3 : La création et l'exploitation d'une boucherie, charcuterie ou poissonnerie en République togolaise est réglementée conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 4 : Nul ne peut exercer la profession de boucher, charcutier ou poissonnier sans autorisation préalable délivrée par le ministre chargé de l'élevage.

Article 5 :

1. L'autorisation est délivrée sur demande adressée au ministre chargé de l'élevage.
2. Toute demande d'autorisation est accompagnée de l'avis du maire ou du préfet et d'un dossier conforme aux prescriptions des arrêtés n° 043/MAEP/SG/DEP du 20 avril 2007 n° 074/2012/MAEP/CAB/SG/DEP du 23 juillet 2012.

Article 6 : L'autorisation d'exercice de profession de boucher, charcutier ou poissonnier est personnelle et révocable. Elle est assujettie à la délivrance d'une carte professionnelle qui est présentée à chaque réquisition.

En cas de perte de la carte professionnelle, le titulaire en sollicite une nouvelle.

Les frais d'établissement de la carte sont à la charge du requérant.

CHAPITRE III – DISPOSITIONS APPLICABLES A L'IMPLANTATION DES ETABLISSEMENTS

Article 7 : Les zones d'implantation des boucheries, charcuteries et poissonneries sont retenues de commun accord avec le ministre chargé de l'élevage, les collectivités locales et les acteurs de la filière.

Article 8 : Les établissements de boucherie, charcuterie et poissonnerie ne doivent pas être implantés dans un milieu malsain et près d'une source de pollution notamment fumée, poussière, produits chimiques, dépotoirs, égouts.

Article 9 : Il est interdit de racoler la clientèle sur la voie et dans les lieux publics avec les produits de boucherie, charcuterie et poissonnerie.

Article 10 : - Les établissements de boucherie, charcuterie et poissonnerie disposent :

- d'un approvisionnement en eau (en quantité et en qualité) et en énergie électrique suffisant ;
- d'installations sanitaires appropriées pour l'entreposage, la collecte et l'évacuation des eaux usées, des déchets et des matières non comestibles et doivent être conçues pour prévenir toute contamination.

Les installations sont conçues de manière à :

- offrir un espace suffisant pour l'exécution de toutes les opérations ;
- assurer l'application de la « marche en avant » ;
- présenter les conditions susceptibles de prévenir la contamination des produits, des personnes et de l'équipement ;

- présenter les conditions susceptibles de prévenir la contamination des produits, des personnes et de l'équipement ;
- permettre un nettoyage et un assainissement adéquats ;
- minimiser la contamination par des sources environnementales ;
- empêcher la vermine d'y pénétrer.

CHAPITRE IV - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'AMENAGEMENT DES LOCAUX

Article 11 : L'aménagement des locaux doit respecter le principe de séparation des secteurs ouillés et propres. Il doit permettre également le lavage des mains entre toutes les étapes de la «marche en avant».

Article 12 :

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent :
 - a) pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière convenable ;
 - b) permettre d'éviter l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération et le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux nuisibles ;
 - d) offrir, au besoin, des conditions de température permettant une transformation et un stockage hygiénique des produits.
3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doit être disponible.

Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manutention des denrées alimentaires.

4. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Le cas échéant, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

6. Toutes les installations sanitaires se trouvant dans des locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être équipées d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux usées et des eaux sanitaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences ; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.
9. Des vestiaires adéquats pour le personnel doivent être prévus en suffisance.

**CHAPITRE V - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES
POUR LES LOCAUX OU LES DENREES ALIMENTAIRES SONT PREPAREES,
TRAITEES OU TRANSFORMEES**

Article 13 :

1. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées :
 - a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques. Les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
 - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations ;
 - c) les plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules ;
 - d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
 - e) les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces doivent être lisses et non absorbantes ;
 - f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être lisses, lavables et non toxiques.
2. Des dispositifs adéquats doivent être prévus en vue du nettoyage et de la désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués avec des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau.
3. Le cas échéant, on prendra des dispositions adéquates en vue du lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, et doivent être nettoyés régulièrement.

6. Toutes les installations sanitaires se trouvant dans des locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être équipées d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux usées et des eaux sanitaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences ; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.
9. Des vestiaires adéquats pour le personnel doivent être prévus en suffisance.

**CHAPITRE V - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES
POUR LES LOCAUX OU LES DENREES ALIMENTAIRES SONT PREPAREES,
TRAITEES OU TRANSFORMEES**

Article 13 :

1. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées :
 - a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques. Les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
 - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations ;
 - c) les plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules ;
 - d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
 - e) les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces doivent être lisses et non absorbantes ;
 - f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être lisses, lavables et non toxiques.
2. Des dispositifs adéquats doivent être prévus en vue du nettoyage et de la désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau.
3. Le cas échéant, on prendra des dispositions adéquates en vue du lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, et doivent être nettoyés régulièrement.

Article 25 : L'équipement et les ustensiles sont conçus, fabriqués et installés ou disposés de façon qu'ils satisfassent aux exigences du procédé employé et qu'ils soient accessibles pour les activités de nettoyage, d'assainissement, d'entretien et d'inspection.

L'équipement doit présenter des surfaces lisses, non corrosives, non absorbantes, exemptes de piqûres, de fissures ou de crevasses.

Article 26 : Les supports de rangement et les armoires doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas des supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

Article 27 : Les machines doivent être nettoyées à de courts intervalles d'au moins toutes les deux (2) heures pour la pulpe de poisson.

CHAPITRE VII - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'HYGIENE DU PERSONNEL

Article 28 :

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, le cas échéant, porter des vêtements de protection propres et adaptés (blouse, bottes, gants, couvre-chefs, charlottes, cache-nez...);
2. Aucune personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à travailler dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes.
3. Le personnel affecté à la manipulation des produits doit :
 - être indemne de toutes maladies contagieuses ;
 - subir un examen médical avant l'embauche et à intervalles conformes à la réglementation;
 - disposer d'une carte de santé en cours de validité ;
 - se laver les mains à chaque reprise de travail ; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche ;
 - éviter de fumer, cracher, boire, manger dans les locaux de travail et d'entreposage des denrées alimentaires.

Article 29 : Les exploitants des établissements s'assurent que les manutentionnaires de denrées alimentaires sont encadrés et/ou disposent d'une formation en matière d'hygiène des aliments en fonction de leur activité professionnelle.

Les formations effectuées au sein de l'établissement doivent être documentés.

Article 30 : Le personnel doit être qualifié et habilité par la direction de l'établissement ; les preuves de qualification (attestation de formation) et d'habilitation (carte professionnelle) doivent être conservées.

Article 31 : Un dossier du personnel contenant les enregistrements qui apportent la preuve que les exigences ci-dessus mentionnées sont prises en compte doit être disponible dans l'établissement.

CHAPITRE VIII - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'EXPLOITATION DES LOCAUX

Article 32 : L'exploitant d'une boucherie, d'une charcuterie, d'une poissonnerie doit maintenir les locaux et le matériel propres. Il doit :

- utiliser des installations et du matériel en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ; utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et l'assainissement de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ;
- aménager et entretenir les abords de l'établissement de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.

Article 33 : Tout exploitant doit empêcher que : l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel, soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

Article 34 : L'eau utilisée pour la préparation et la conservation des aliments, qu'elle soit sous forme liquide, solide (glace) ou gazeuse (vapeur), doit être potable et suffisante. L'eau chaude doit être au minimum à 60 °C au cas où l'établissement utiliserait de l'eau chaude. L'établissement doit garantir l'approvisionnement continu de l'eau potable tout au long de la journée. L'eau peut provenir du réseau public ou d'un puits privé. Si la source est un puits, sa potabilité doit être assurée par un système de traitement adéquat et confirmée par les résultats de laboratoire.

Article 35 : Seuls les employés qui sont des manipulateurs d'aliments peuvent circuler dans les aires de préparation. La circulation doit pouvoir se faire de manière à éviter toute contamination des aliments. En aucun temps, les visiteurs ou le public ne doivent accéder à ces aires.

Article 36 : Les zones où sont gardés des animaux, par exemple dans le cas des établissements où l'on fait des abattages extemporanés de volailles et porcs, doivent être séparées des zones de manutention, de transformation et d'emballage et ne pas y donner accès directement.

Article 37 : Les locaux destinés à recevoir et à maintenir des animaux vivants tels que crustacés et les poissons, doivent avoir une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

CHAPITRE IX - DISPOSITIONS SPECIFIQUES APPLICABLES AU STOCKAGE DES PRODUITS REFRIGERES ET CONGELES

Article 38 : Les chambres de stockage de produits réfrigérés et congelés doivent être conçues pour maintenir une température appropriée, c'est-à-dire entre 0°C et + 4°C pour les chambres de réfrigération et - 18 C ou moins pour les chambres de congélation.

Elles doivent être bien ventilées et drainées et le matériau qui les constitue doit être lisse, lavable, résistant à la corrosion et approprié à un usage alimentaire et disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement dont la précision est de plus ou moins 1 C.

Article 39 : L'exploitant doit tenir un registre des prises de température pour chacune des installations. La fiabilité des thermomètres doit être vérifiée chaque semaine.

CHAPITRE X - DISPOSITIONS APPLICABLES A LA GESTION DES DECHETS

Article 40 :

1. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas être entassés dans un local par lequel circulent des denrées alimentaires, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'exploitation l'exige.
2. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, bien entretenus et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 41 : Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et à prévenir l'accès des insectes et autres animaux nuisibles et la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

CHAPITRE XI - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES

Article 42 : Les entreprises du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou par des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, après le triage et/ou les procédures de préparation ou de transformation hygiéniquement appliquées par les établissements ils resteraient impropres à la consommation humaine.

Article 43 : Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

Article 44 : Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

En particulier, les denrées alimentaires doivent être disposées et/ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les insectes et autres animaux nuisibles.

Article 45 : Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles d'encourager le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé.

Article 46 : Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration, à une température qui n'entraîne pas de risques pour la santé.

Article 47 : Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés.

CHAPITRE XII - DISPOSITIONS APPLICABLES A LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Article 48 : La direction de l'établissement doit connaître les principaux nuisibles auxquels elle fait face (chiens, chats, souris, oiseaux, insectes, ...).

Article 49 : L'établissement doit élaborer un plan de lutte contre ces nuisibles qui indique pour chaque catégorie de nuisible, les moyens de lutte préconisés, le matériel et les produits à utiliser, la périodicité des traitements, les responsabilités pour la mise en œuvre, les précautions lors des traitements pour préserver la santé du personnel et la salubrité des produits transformés, les moyens de contrôle d'efficacité, les enregistrements qui apportent la preuve de la mise en œuvre.

Article 50 : En cas de besoin, la direction peut faire appel à une expertise extérieure pour plus d'efficacité dans la mise en œuvre du nettoyage, de la désinfection et de la lutte contre les nuisibles. Dans ce cas, il est nécessaire de formaliser les critères de sélection des prestataires, et bien surveiller l'exécution des divers plans de lutte mis en place, contrôler les résultats de leur exécution et apporter les corrections nécessaires.

CHAPITRE XIII - DISPOSITIONS APPLICABLES AU NETTOYAGE ET A LA DESINFECTION

Article 51 : L'exploitant doit disposer d'un plan de nettoyage et de désinfection et tenir des registres y relatifs.

Article 52 : Les produits chimiques utilisés pour l'entretien et la maintenance du matériel et de l'équipement doivent être appropriés à un usage alimentaire.

Article 53 : Les détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'autorité compétente et être utilisés de manière que l'équipement, le matériel et les denrées alimentaires ne soient pas affectées.

Article 54 : Le local de stockage réservé aux produits chimiques doit être fermé à clé.

CHAPITRE XIV – PENALITES

Article 55 : Tout contrevenant aux dispositions du présent arrêté sera puni conformément à la réglementation en vigueur.

CHAPITRE XV - DISPOSITIONS FINALES

Article 56 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté.

Article 57 : Le directeur de l'élevage et le secrétaire général du ministère de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République Togolaise.

Fait à Lomé, le..... 01 JUIN 2015

Le ministre de la santé,

SIGNE

Kwesi Séléagodji AHOOMEY-ZUNU

Le ministre de l'agriculture, de
l'élevage et de la pêche

SIGNE

Colonel Ouro-Koura AGADAZI

AMPLIATIONS :

Cab/PR (CR)	1
Cab/PM (CR)	1
Cab/MAEP	1
Cab/MS	1
SG/MAEP	1
SG/MS	1
MCPSP.....	1
ATC	1
Directions centrales/MAEP	1
Directions centrales/MS	1
Directions régionales/MAEP	1
Directions régionales/MS.....	1
JORT.....	1

Pour ampliation
Le secrétaire général du MAEP



Koufèra Kouminala'a BATAKA