

ARRETE INTERMINISTERIEL N° 098/15 /MAEP/MS
portant conditions d'implantation et d'exploitation d'entrepôts frigorifiques
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° 98-012 du 11 juin 1998 portant règlementation 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° 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 les arrêtés n° 043/MAEP/SG/DEP du 20 avril 2007 et n° 074/2012/MAEP/CAB/SG/DEP du 23 juillet 2012 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°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 ;

ARRETE :

CHAPITRE I^{ER} – DISPOSITIONS GENERALES

Article 1^{er} : Le présent arrêté fixe les exigences applicables à l'installation et à l'exploitation des entrepôts frigorifiques de conservation de denrées alimentaires 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.

«**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 853/2004**) : 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 / RCPI-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.

«**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.

«**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.

CHAPITRE II - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'AGREMENT SANITAIRE

Article 3 : L'implantation ou l'exploitation des entrepôts frigorifiques est soumise à l'agrément sanitaire délivré par le ministre chargé de l'élevage.

L'implantation des entrepôts frigorifiques est réalisée après validation du plan de construction de l'établissement par les services techniques compétents.

Article 4 : L'agrément sanitaire est délivré sur demande adressée au ministre chargé de l'élevage.

Le dossier de demande d'agrément doit être conforme aux prescriptions des arrêtés n°043/MAEP/SG/DEP du 20 avril 2007 et n° 074/2012/MAEP/CAB/SG/DEP du 23 juillet 2012.

CHAPITRE III - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'IMPLANTATION DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

Article 5 : L'établissement doit être implanté dans une zone loin des sites polluants.

- Son accès doit être facile par toutes les voies de communication.
- Son approvisionnement en eau(en quantité et en qualité) doit être suffisant.
- L'élimination des eaux usées après traitement, doit être facile.
- L'approvisionnement en énergie doit être suffisant.
- Les extensions éventuelles doivent être possibles.
- Une clôture infranchissable par les intrus (humains et animaux) doit être aménagée.
- Un plan de masse doit indiquer la position des différents locaux, les flux de matières et de personnes, les issues d'évacuation d'urgence et être disponible à des endroits appropriés.

CHAPITRE IV - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'AMENAGEMENT DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

Article 6 : L'aménagement des locaux doit respecter le principe de séparation des secteurs souillés et propres et permettre le lavage des mains entre toutes les étapes de la « marche en avant ».

Article 7 :

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 que les insectes et autres animaux nuisibles ;
 - d) offrir, des conditions de température permettant un stockage hygiénique des produits.
3. Des lavabos en nombre suffisant, judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doivent être disponibles.
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. 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.
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
ENTREPOSEES**

Article 8 : 1. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont entreposées :

- 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 ; une isolation suffisante limitant les déperditions de froid ;
- 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 ; les raccords entre les murs et les planchers doivent être arrondis ;
- 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 ;
- 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 et emplacement adéquats doivent être prévus en vue du nettoyage et de désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau.

Article 9 : La pente des planchers doit être suffisante pour permettre l'écoulement des liquides vers des bouches d'évacuation munies de siphons.

Article 10 : Les drains du plancher doivent être faciles d'accès et pourvus d'un bouchon amovible. Les grilles de drain vissées au plancher sont proscrites.

Article 11 : L'éclairage doit être suffisant et proche de la lumière du jour; les ampoules et les appareils d'éclairage doivent être d'un type sécuritaire ou doivent être protégés afin de prévenir la contamination en cas de bris.

CHAPITRE VI - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS

Article 12 : Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et être :

- a) construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- b) construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés ;
- c) installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

Article 13 : Les locaux doivent être équipés d'installations de lavage des mains non actionnables à la main ; ces installations doivent être en nombre suffisant, placées dans des endroits appropriés et munies de siphons.

Une installation permettant un approvisionnement en quantité suffisante d'eau potable sous pression pourvue d'un évier, de distributeurs de savon, de distributeurs de papier à usage unique et d'une poubelle non actionnable à la main. Les éviers doivent être faciles d'accès et libres de toute obstruction.

Article 14 : Les installations pour le personnel doivent être séparées des zones de manutention, de transformation et d'emballage et ne doivent pas y donner accès directement. Les installations doivent disposer des vestiaires pour les habits de ville et des vestiaires pour les habits de travail. Les vêtements de travail souillés doivent être mis dans un endroit prévu à cet effet.

Article 15 : Les équipements doivent être conçus, fabriqués et installés ou disposés de façon qu'ils satisfassent aux normes d'hygiène et qu'ils soient accessibles pour les activités de nettoyage, de désinfection, 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 16 : 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 17 : L'établissement doit disposer d'installations de lutte contre les incendies en état de marche.

CHAPITRE VII - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES

Article 18 : L'établissement doit documenter les critères d'acceptation des denrées alimentaires qu'il accepte pour la conservation et ne doit accepter aucun produit dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'il est contaminé par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou par des substances toxiques, décomposées ou étrangères. Les produits à conserver sous froid doivent être initialement sains ; l'utilisation du froid doit être précoce et continue.

Article 19 : Un système de traçabilité des denrées alimentaires doit être mis en place dans l'établissement et documenté.

La gestion des produits doit se faire selon la méthode du « premier entré, premier sorti » et respecter la règle de séparation des produits par catégorie.

Article 20 : Les produits entreposés doivent être bien emballés. Il est interdit de déposer des denrées alimentaires à même le plancher.

Article 21 : 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.

CHAPITRE VIII - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS ET MACHINES

Article 22 : Les équipements doivent être en matériaux autorisant le contact avec les aliments (plastique, acier inoxydable), et être adaptés à l'usage prévu, robustes, d'entretien facile, lavables et faciles à désinfecter. Les modalités de gestion des équipements doivent être documentées.

L'établissement doit mettre en place un système de maintenance bien documenté.

La puissance des moteurs frigorigènes doit répondre à la production d'une température négative ou positive conforme aux normes de stockage de produits congelés ou réfrigérés. Les gaz frigorifiques utilisés pour la production du froid doivent être conformes à la réglementation.

Article 23 : Les chambres froides doivent être munies d'un dispositif d'enregistrement des températures facilement accessibles.

Article 24 : L'exploitant doit tenir un registre des prises de température pour chacune des installations.

Article 25 : Les thermomètres doivent faire l'objet d'étalonnage et de vérification et leur fiabilité doit être vérifiée chaque semaine.

Article 26 : Les informations de toutes ces interventions doivent être documentées et conservées pendant au moins deux ans.

CHAPITRE IX - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX TEMPERATURES DE CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES

Article 27 : Les températures des denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures mentionnées ci-dessous.

Température maximale des denrées congelées

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Toutes denrées surgelées	-18°C	-18°C
Glaces, crèmes glacées	-18°C	-18°C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-18°C	-18°C
Produits de la pêche congelés	-18°C	-18°C
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C	-12°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	-9°C	Sans objet

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.

Températures maximales des denrées réfrigérées

Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C	7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 3 °C
Viandes hachées	+ 2 °C	+ 2 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C	+ 4 °C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)	Température de la glace fondante (0 à + 2 °C)
Ovo produits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé, produits laitiers frais (yaourts, crème)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Œufs réfrigérés	5°C	5°C
Œufs non réfrigérés ni conservés	Au sec à l'abri du soleil, de préférence à T° constante	Au sec à l'abri du soleil, de préférence à T° constante
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation

Température de conservation des mollusques bivalves et des produits de la pêche vivants

Maintien à une température n'affectant pas les caractéristiques de sécurité alimentaire et de viabilité

CHAPITRE X - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'HYGIENE ET A LA FORMATION 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, 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 denrées alimentaires dans l'établissement doit :

- être indemne de toutes maladies contagieuses ;
- subir un examen médical avant l'embauche et à intervalles réguliers conformes à la réglementation ;
- disposer d'un certificat médical ;
- 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 : L'établissement élabore, met en œuvre un plan de formation du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène et le référentiel HACCP.

Article 30 : Un dossier du personnel contenant les enregistrements qui apportent la preuve que les exigences ci-dessus mentionnées doit être prise en compte et être disponible dans l'établissement.

Une procédure, complétée si besoin est, par des instructions de travail ou des modes opératoires visibles au sein de l'établissement doit indiquer au personnel, les bonnes pratiques d'hygiène et les pratiques à risque.

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

Un dossier du personnel doit être disponible dans l'établissement.

CHAPITRE XI - DISPOSITIONS APPLICABLES AU PLAN HACCP

Article 31 : L'établissement élabore et met en application un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers.

Article 32 : Les exploitants des établissements mettent en place, appliquent et maintiennent des procédures permanentes fondées sur les sept principes du HACCP.

CHAPITRE XII - DISPOSITIONS APPLICABLES AU NETTOYAGE, A LA DESINFECTATION ET A LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Article 33 : L'établissement élabore un plan de lutte contre les 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, les moyens de contrôle d'efficacité, les enregistrements qui apportent la preuve de la mise en œuvre.

Article 34 : L'exploitant dispose d'un plan de nettoyage et de désinfection et tient des registres y relatifs.

Article 35 : Les produits chimiques utilisés pour l'entretien et la maintenance du matériel et de l'équipement doivent être appropriés à un usage alimentaire.

Article 36 : Des détergents, 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 37 : Le local de stockage réservé aux produits chimiques doit être fermé à clé.

Article 38 : 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 A LA GESTION DES DECHETS

Article 39 : L'établissement s'assure que les déchets solides et liquides sont évacués hors des zones de manipulation et stockage des produits dans des conditions qui respectent les normes environnementales.

Article 40 : Les déchets alimentaires doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture non manipulable à la main. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, bien entretenus et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 41 : 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 XIV - PENALITES

Article 42 : Tout contrevenant aux dispositions du présent arrêté sera puni conformément à la réglementation en vigueur.

CHAPITRE XV - DISPOSITIONS FINALES

Article 43 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté.

Article 44 : 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,

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

SIGNE

SIGNE

Kwesi Sélégodji AHOOMEY-ZUNU

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