



**MINISTRE AUPRES DE LA PRESIDENCE
EN CHARGE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE**

**-----
DECRET N° 2017-**

fixant les règles générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et aliments pour animaux

**TITRE PREMIER
DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

**CHAPITRE PREMIER
Objet et champ d'application**

Article premier : Le présent décret fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux, en tenant particulièrement compte des principes suivants :

- a) la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire des aliments qui incombe à l'exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;
- b) la nécessité de garantir la sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire ;
- c) le maintien de la chaîne du froid pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui ne peuvent pas être entreposés à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés;
- d) le renforcement de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale par l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène;
- e) les guides de bonnes pratiques qui constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;
- f) la nécessité de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques ; et
- g) la nécessité de garantir que les denrées alimentaires importées répondent au moins aux mêmes normes sanitaires que celles produites sur le territoire national, ou à des normes équivalentes.

Art.2 : Le présent décret s'applique :

a) à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux ainsi qu'aux exportations ;

b) au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux à un autre établissement ;

c) à l'approvisionnement direct du consommateur final par le producteur ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final ;

d) au commerce de denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés.

CHAPITRE II

Définitions

Art.3 : Au sens du présent décret, on entend par :

a) « **autorité compétente vétérinaire** » : l'autorité vétérinaire d'un État membre chargée de garantir le respect des exigences du présent décret, ou toute autre autorité à laquelle ladite autorité a délégué cette tâche.

b) « **conditionnement** » : action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire et l'aliment pour animaux concernés après la réalisation d'une ou plusieurs étapes qui permettra la conservation.

c) « **contamination** » : la présence ou l'introduction d'un danger.

d) « **conteneur hermétiquement clos** » : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers.

e) « **eau de mer propre** » : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

f) « **eau potable** » : l'eau satisfaisant aux exigences relatives à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

g) « **eau propre** » : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire.

h) « **emballage** » : action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant.

i) « **établissement** » : toute entreprise publique, semi-publique ou privée qui assure, dans un but lucratif ou non, des activités liées ou en relation avec la chaîne alimentaire.

j) « **équivalent** » : en ce qui concerne des systèmes différents, capable de réaliser des objectifs identiques.

k) « **hygiène** »: les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire d'origine animale compte tenu de l'utilisation.

l) « **marquage de salubrité et d'identification** » :

m) « **opérations connexes** » :

- le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature ;
- le transport d'animaux vivants lorsque cela est nécessaire ; et
- dans le cas de gibier sauvage, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

n) « **produits non transformés** » : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation.

o) « **produits primaires** » : les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche.

p) « **production primaire** » : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

q) « **produits transformés** » : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques

r) « **transformation** » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés, ou tout autre procédé industriel.

TITRE II

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION POUR ANIMALE

CHAPITRE PREMIER

Obligations générales

Art.4 : Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène en ce qui concerne :

- les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux ;
- les locaux utilisés en général pour les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux ;
- les locaux utilisés pour la préparation, le traitement ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux ;

- les sites mobiles dans lesquels les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux sont préparés en vue de leur mise sur le marché ;
- le transport des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux ;
- les équipements avec lesquels les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux entrent en contact ;
- les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets ;
- l'alimentation en eau ;
- l'hygiène du personnel manipulant les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux ;
- le conditionnement et l'emballage des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux ;
- le traitement thermique des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés ; et
- la formation en matière d'hygiène alimentaire.

CHAPITRE II

Obligations relatives à la production primaire et aux opérations connexes des denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale

Art.5 : Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale doit veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que ces produits vont subir ultérieurement.

Art.6 : Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale doit respecter les dispositions législatives et réglementaires nationales pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:

- a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, de la manipulation et de l'élimination des déchets ; et
- b) les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux qui ont des incidences pour la santé humaine, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.

Art.7 : Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

Art.8 : Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale doit tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la

nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale. Ces registres doivent être mis à la disposition de l'autorité compétente vétérinaire.

Art.9 : Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale qui élève des animaux ou qui produit des produits primaires d'origine animale doit en particulier tenir des registres concernant :

- a) la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;
- b) les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
- c) l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale ;
- d) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine; et
- e) tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

CHAPITRE III

Obligations relatives à l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques

Art.10 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e); et
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

Art.11 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale :

a) démontrent qu'ils se conforment aux exigences de l'autorité compétente vétérinaire, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;

b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ; et

c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée selon la nature et le mode de conservation du produit.

CHAPITRE IV

Obligations relatives à l'agrément des établissements

Art.12 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent à ce que les établissements soient agréés par l'autorité compétente vétérinaire, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé, à l'exception des établissements n'assurant que des activités de production primaire et des activités de vente au détail autres que celles prévues à l'article 2.b) du présent décret.

Art.13 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale coopèrent avec l'autorité compétente vétérinaire pour la réalisation des contrôles officiels conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Art.14 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, en outre, à ce que l'autorité compétente vétérinaire dispose en permanence d'informations à jour sur les établissements, incluant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

CHAPITRE V

Obligations relatives au marquage de salubrité et d'identification

Art.15 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent appliquer la marque de salubrité et d'identification sur les denrées alimentaires ou produits d'origine animale traités avant leur mise sur le marché .

Art.16 : La marque doit être lisible et indélébile, et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les autorités compétentes vétérinaires.

Art.17 : Selon la présentation des différents produits d'origine animale, la marque peut être apposée directement sur le produit ou sur une étiquette apposée sur le produit, sur le conditionnement ou l'emballage.

Art.18 : Conformément au décret régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale, les exploitants du secteur alimentaire et de l'alimentation animale doivent disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits d'origine animale et auxquels ils ont livré des produits d'origine animale.

CHAPITRE VI

Elaboration, diffusion et utilisation des guides

Art.19 : L'élaboration, la diffusion et l'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP sont encouragés.

Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale peuvent utiliser ces guides sur une base facultative.

Art.20 : Lors de leur mise au point, les branches du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale élaborent et diffusent les guides de bonnes pratiques :

a) après consultation des représentants de milieux tels que le Dispositif National d'Evaluation des Risques sanitaires (DNER), l'autorité compétente vétérinaire et les associations de consommateurs ; et

b) en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius.

Art.21 : Les guides peuvent être élaborés sous l'égide d'un expert ou éventuellement d'un organisme œuvrant dans le domaine de la normalisation.

Art.22 : L'autorité compétente vétérinaire évalue les guides nationaux pour s'assurer :

a) qu'ils ont été élaborés conformément à l'article 19 ;

b) que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils se réfèrent ;

et

c) que lesdits guides sont appropriés pour assurer le respect des articles 4 à 11 du présent décret pour les denrées alimentaires concernés.

Art.23 : L'autorité compétente vétérinaire met en place et exploite un système d'enregistrement de ces guides qu'elle met à la disposition des opérateurs des filières concernées.

TITRE III

DU COMMERCE

CHAPITRE PREMIER

Des documents

Art.24 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale veillent à ce que des certificats sanitaires et/ou d'autres documents accompagnent les lots de produits d'origine animale.

Ces documents peuvent être établis en version imprimée ou électronique.

CHAPITRE II

Des produits d'origine animale importés

Art.25 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animaux qui importent des produits d'origine animale veillent à ce que ces importations n'aient lieu que si :

a) l'établissement depuis lequel le produit a été expédié, et dans lequel le produit a été obtenu ou préparé est agréé et sous contrôle par l'autorité compétente vétérinaire du pays expéditeur ;

b) le produit satisfait aux exigences du présent décret et à toute condition d'importation définie conformément à la législation nationale en vigueur régissant les contrôles à l'importation des produits d'origine animale ;

c) l'autorité compétente vétérinaire du pays expéditeur atteste que l'exportation de ce produit est autorisée ;

d) les exigences concernant les certificats et autres documents sont respectées, le cas échéant.

CHAPITRE III

Garanties spéciales pour les exportations

Art.26 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animaux qui envisagent de commercialiser leurs produits à l'extérieur du pays doivent se conformer aux exigences du présent décret et aux exigences sanitaires des pays importateurs.

Art.27 : L'autorité compétente vétérinaire s'assure que ces exigences soient bien respectées avant d'autoriser l'exportation.

TITRE IV

DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

Art.28 : Les modalités d'application du présent décret font, en tant que de besoin, l'objet d'un arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Art.29 : Sans préjudice à l'application du présent décret et à la première inspection faite par l'autorité compétente vétérinaire, un établissement peut :

- mettre des denrées alimentaires sur le marché ; et
- continuer à utiliser les stocks et matériel commandés jusqu'à leur épuisement.

Art.30 : Sans préjudice des dispositions législatives et réglementaires nationales en vigueur, le présent décret applique :

- a) les règles de police sanitaire et de santé publique correspondantes, y compris les règles plus strictes adoptées pour la prévention et le contrôle des zoonoses ;
- b) les exigences en matière de bien-être des animaux ;
- c) les exigences concernant l'identification des animaux et la traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale ; et
- d) la traçabilité des aliments pour animaux, et autres produits d'origine animale.

Art.31 : Le Ministre auprès de la Présidence chargé de l'Agriculture et de l'Elevage, le Ministre de la Santé Publique, le Ministre du Commerce et de la Consommation, le Ministre des Finances et du Budget, et le Ministre de la Fonction Publique, de la Réforme de l'Administration, du Travail et des Lois Sociales sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel de la République.

Fait à Antananarivo, le

ANNEXE I

RECOMMANDATIONS POUR LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

1. Les guides visés dans le présent décret devraient comporter des indications sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.

2. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène devraient comporter des informations appropriées sur les dangers susceptibles d'apparaître au stade de la production primaire et des opérations connexes et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers, y compris les mesures pertinentes prévues dans la législation ou des réglementations nationales. Au nombre des dangers et mesures peuvent figurer notamment :

a) la maîtrise de la contamination, par exemple par les mycotoxines, les métaux lourds et les substances radioactives ;

b) l'utilisation d'eau, de déchets organiques et d'engrais ;

c) l'utilisation correcte et appropriée des produits phytosanitaires et des biocides ainsi que leur traçabilité ;

d) l'utilisation correcte et appropriée des médicaments vétérinaires et des additifs dans l'alimentation des animaux ainsi que leur traçabilité ;

e) la préparation, l'entreposage, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour animaux ;

f) l'élimination correcte des animaux morts, des déchets et des litières ;

g) les mesures de protection visant à éviter l'introduction de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires et toute obligation de les notifier à l'autorité compétente ;

h) les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les denrées alimentaires soient produites, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles ;

i) les mesures portant sur la propreté des animaux de boucherie et de rente ; et

j) les mesures portant sur la tenue de registres.