

MINISTERE 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 végétale.

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 végétale, 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;
- 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 d'origine végétale qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés;
- d) le renforcement de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire 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 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 d'origine végétale 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 :

- à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine végétale ainsi qu'aux exportations ; et

- à l'approvisionnement direct du consommateur final par le producteur ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

Art.3:Le présent décret ne s'applique pas:

- à la production primaire destinée à un usage domestique privé ; et
- à la préparation, la manipulation et l'entreposage de denrées alimentaires d'origine végétale à des fins de consommation domestique privée.

Art.4: Doivent se conformer aux règles d'hygiène prévues par le présent décret:

- les exploitants du secteur alimentaire effectuant une production primaire et les opérations connexes; et
- les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires d'origine végétale.

CHAPITRE II

Définitions

Art.5: Au sens du présent décret, on entend par :

- a) « autorité compétente sanitaire »: le département, l'entité ou l'organisme investi légalement de responsabilité relative aux contrôles sanitaires officiels des aliments d'origine végétale.
- b) « conditionnement » :l'actiondeplacerunedenréealimentaire dansuneenveloppe oudansun contenant encontactdirectavecla denréealimentaire et l'aliment pour animauxconcernés 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 potable » : l'eau satisfaisant aux exigences relatives à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.
- f) « **emballage** » : l'actiondeplaceruneouplusieurs den rées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant.
- g) « **établissement** » : touteentreprisepublique,semi-publique ouprivéequiassure,dansunbut lucratifounon,desactivitésliéesou en relationavecla chaînealimentaire.
- h) « équivalent » : en ce qui concerne des systèmes différents, capable de réaliser des objectifs identiques.
- i) « 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 prévue.

j) « 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;
- dans le cas de produits d'origine végétale, 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.
- k) « produits non transformés » : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation.
- I) « **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.
- m) « **transformation** » :toute action entraînantune modificationimportantedu 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

DES OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

CHAPITRE PREMIER

Obligations générales

Art.6: Tout exploitant du secteur alimentaire doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène en ce qui concerne :

- les locaux utilisés en général pour les denrées alimentaires d'origine végétale ;
- les locaux utilisés pour la préparation, le traitement ou la transformation des denrées alimentaires d'origine végétale;
- les sites mobiles dans lesquels les denrées alimentaires d'origine végétale sont préparées en vue de leur mise sur le marché;
- le transport des denrées alimentaires d'origine végétale;
- les équipements avec lesquels les denrées alimentaires d'origine végétale 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 végétale ;
- le conditionnement et l'emballage des denrées alimentaires d'origine végétale ;
- le traitement thermique des denrées alimentaires d'origine végétale mise sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés ; et
- la formation en matière d'hygiène alimentaire.

Art.7: Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine

végétalesous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent décret.

Art.8: Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures d'hygiène spécifiques suivantes:

- a) respect des:
- critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale; et
- exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale
- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent décret atteigne son but
- c) maintien de la chaîne du froid; et
- d) prélèvement d'échantillons et analyses.

Art.9: Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser des méthodes appropriées qui offrent des résultats équivalents à ceux obtenus à l'aide de la méthode de référence, et s'ils sont validés conformément à des règles ou protocoles reconnus à l'échelle internationale si de telles dispositions ne sont pas prévues dans les règlementations nationales.

Art.10:Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser les guides prévus dans les articles 11 et 12 du présent décret, pour les aider à remplir les obligations qui leur incombent.

Art.11: Les guides visés dans le présent décret doivent comporter des indications sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers, notamment, dans la production primaire et les opérations connexes.

- **Art.12**: Les guides de bonnes pratiques d'hygiène doivent 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 législationou règlementation 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) les mesures de protection visant à éviter l'introduction de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires d'origine végétale et toute obligation de les notifier à l'autorité compétente sanitaire;

- e) les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les denrées alimentaires d'origine végétale 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; et
- f) les mesures portant sur la tenue de registres.

CHAPITRE II

Obligations relatives àl'analyse des risques et la maîtrise des points critiques

- **Art.13 :** Les exploitants du secteur alimentaire 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.

Le présent article s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire exerçant des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine végétale, après la production primaire et les opérations connexes.

Art.14: Les exploitants du secteur alimentaire:

- a) démontrent qu'ils se conforment aux exigences de l'autorité compétente sanitaire, 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 III

Obligations relatives à l'agrément des établissements

Art.15: Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par l'autorité compétente sanitaire, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé.

Art.16:Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'autorité compétente sanitaire conformément aux dispositions règlementairesen vigueur.

Art.17: Les exploitants du secteur alimentaire 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.

Art.18: Tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente sanitaire, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine végétale, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Art.19:Un établissement soumis à l'agrément conformément au paragraphe 4 ne peut exercer son activité que si l'autorité compétente sanitaire a accordé à l'établissement l'agrément leur permettant de travailler après une visite sur place, ou un agrément provisoire.

CHAPITRE IV

Obligations relatives à la production primaire et aux opérations connexes des denrées alimentaires d'origine végétale

Art.20: Tout exploitant du secteur alimentaire 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.21: Tout exploitant du secteur alimentaire doit respecter les dispositions législatives et règlementaires nationales pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des engrais, des produits phytosanitaires, des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets.

- **Art.22:** Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de:
- nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;
- garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux;
- utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;
- veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires d'origine végétale soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;
- empêcher, dans toute la mesure du possible, que les organismes nuisibles ne causent de contamination;
- entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;
- tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine; et
- utiliser correctement les produits phytosanitaires et les biocides, conformément à la législation applicable.
- **Art.23**: Tout exploitant du secteur alimentaire doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

CHAPITRE V

Obligations relatives à la tenue de registres

- Art.24: Tout exploitant du secteur alimentaire 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. Ces registres doivent être mis à la disposition de l'autorité compétente sanitaire et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.
- **Art.25**: Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant:
- toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides;
- toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale; et
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.

Art.26: L'exploitant du secteur alimentaire peut être assisté par d'autres personnes, telles que les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.

TITRE III

DE L'IMPORTATION ET DE L'EXPORTATION

Art.27: Concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine végétale importées, elle doit se conformer aux dispositions du présent Décret, soit reconnue équivalente aux exigences des denrées alimentaires d'origine végétale produites localement.

Art.28: Concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine végétale exportées ou réexportées, elle doit se soumettre aux exigences des pays importateurs et aux normes du Codex Alimentarius.

TITRE IV

DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

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

Art.29: Sans préjudice de l'application du présent décret et à la première inspection faite par l'autorité compétente sanitaire, un établissement peut mettre des denrées alimentaires d'origine végétale sur le marché, s'il est:

- soumis à l'agrément, et a placé des denrées alimentaires d'origine végétale sur le marché dans le respect de la législation nationale immédiatement avant l'application du présent décret; et
- d'une catégorie pour laquelle il n'y avait pas d'exigence en matière d'agrément avant l'application du présent décret.

Art.30 :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