

MINISTERE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE,
DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES,
DE L'ARTISANAT, CHARGE DU REDRESSEMENT
DU SECTEUR PARAPUBLIC ET DE LA PRIVATISATION

REPUBLIQUE GABONAISE
UNION-TRAVAIL-JUSTICE

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION GENERALE DE LA CONSOMMATION

ARRETE N° 000023 MCIPMEARSPP/SG/DGCN

**PORTANT REGLEMENTATION DES ACTIVITES DU LABORATOIRE
DE CONTROLE QUALITE DES DENREES ALIMENTAIRES DE LA
DIRECTION GENERALE DE LA CONSOMMATION.**

LE MINISTRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE, DES PETITES ET
MOYENNES ENTREPRISES, DE L'ARTISANAT, CHARGE DU REDRESSEMENT
DU SECTEUR PARAPUBLIC ET DE LA PRIVATISATION,

Vu la Constitution ;

Vu les décrets N° 1043/PR et N° 1116/PR des 12 et 30 Octobre 1994
fixant la composition du Gouvernement, ensemble les textes
modificatifs subséquents ;

Vu les dispositions du Codex Alimentarius, ainsi que des organismes
internationaux tels que l'O.M.S. et la F.A.O ;

Vu l'ordonnance N°50/78 du 21/08/1978 portant contrôle de la qualité
des produits et denrées alimentaires et répression des fraudes ;

Vu le décret N° 1574/PR/MICOCO du 19/09/1985 portant organisation et
attributions du Ministère du Commerce et de la Consommation ;

Vu les nécessités du service public ;

ARRETE

CHAPITRE 1 : DE L'OBJET

Article 1 : Le présent arrêté a pour objet de réglementer les
activités du laboratoire, afin de promouvoir la qualité des denrées

alimentaires d'une part et d'autre part de renforcer la sécurité en matière d'hygiène alimentaire.

Article 2 : La réalisation de ces objectifs passe par :

- la mise en activité effective du laboratoire
- l'évaluation de l'état de l'hygiène alimentaire qui prévaut au Gabon,
- l'information et la formation des opérateurs économiques en matière d'hygiène alimentaire.

CHAPITRE 2 : DU CHAMP D'APPLICATION.

Article 3 : Le présent arrêté s'applique sur toute l'étendue du territoire de la République, à tous les vendeurs, grossistes, détaillants, importateurs, exportateurs, producteurs, transformateurs, fabricants, transporteurs et receleurs de denrées alimentaires.

CHAPITRE 3 : DES ACTIVITES DU LABORATOIRE.

Article 4 : Les analyses s'inscrivent dans le cadre de l'évaluation de l'état d'hygiène alimentaire au Gabon. Les prélèvements se feront en tous lieux où sont proposées des denrées alimentaires aux consommateurs.

CHAPITRE 4 : DES AGENTS DU LABORATOIRE.

Article 5 : Les agents du Laboratoire sont habilités à procéder aux prélèvements et analyses. Ils peuvent opérer séparément ou ensemble, le tout étant placé sous l'autorité du Directeur Général de la Consommation. Les agents du Laboratoire sont détenteurs d'une carte professionnelle les désignant à leurs fonctions.

Article 6 : Les titulaires de la carte professionnelle peuvent ordonner d'ouvrir pour prélèvement tout contenant qu'ils croient renfermer des denrées alimentaires.

Les agents peuvent à toute heure ouvrable, pénétrer en tout lieux où ils ont des motifs pour présumer qu'en ce lieu sont stockées, préparées et vendues des denrées alimentaires auxquelles s'appliquent le présent arrêté.

Article 7 : Le responsable de la structure visitée doit lors du prélèvement d'échantillons par les agents cités à l'article 3, doit prêter assistance, fournir tous renseignements et ne faire aucun obstacle de quelque manière que ce soit à l'accomplissement de tout ou partie du prélèvement. En cas de refus de collaboration, les agents du Laboratoire doivent en référer au Directeur Général de la Consommation.

Article 8 : Les professionnels visés à l'article 2 sont tenus de ne faire aucun obstacle aux prélèvements ou de présenter les titres de mouvements, récépissés et déclarations dont ils sont détenteurs.

CHAPITRE 5 : DE LA PROCEDURE DE PRELEVEMENT ET D'ANALYSE.

Article 9 : Tout prélèvement doit répondre aux méthodes validées ou normalisées. En cas d'impossibilité de respect de ces dites méthodes, les agents du Laboratoire doivent mettre en place des méthodes de substitution se rapprochant le plus de ces dites méthodes.

Article 10 : Les méthodes d'analyse sont celles décrites par les méthodes officielles internationales.

Article 11 : Si l'état des locaux, du matériel ou de l'hygiène corporelle du personnel se révèle être un vecteur d'altération pour les denrées alimentaires, les agents du laboratoire doivent informer le responsable des lieux des règles en matière d'hygiène alimentaire.

En cas de non-observation des dites règles, les agents doivent en référer au Directeur Général de la Consommation.

Si l'inspection sensorielle des denrées alimentaires révèle un danger immédiat pour la santé publique, les agents du Laboratoire doivent en référer au Directeur Général de la Consommation pour leur retrait du marché.

CHAPITRE 6 : Finalité du contrôle.

Article 12 : Les résultats d'analyse des échantillons devront permettre l'établissement des normes nationales qui seront déterminées conjointement par les agents du Laboratoire, les

opérateurs économiques, les associations de consommateurs et les différentes institutions concernées par les problèmes d'hygiène alimentaire, dans le but de rechercher le point de convergence des intérêts économiques de la production et de la vente avec les exigences légitimes du consommateur final.

Article 13 : En attendant la mise en place des dites normes, les denrées alimentaires importées doivent au niveau des frontières répondre aux normes internationales en vigueur.

CHAPITRE 7 : INFORMATION ET FORMATION DES OPERATEURS ECONOMIQUES.

Article 14 : L'information des opérateurs économiques sera réalisée par les services compétents de la Direction Générale de la Consommation grâce à une large diffusion des textes réglementaires en matière d'hygiène alimentaire.

Cette diffusion se fera :

- soit par l'organisation de séminaires de formation ou de perfectionnement,
- soit par la production et la diffusion de notes d'information.

Article 15 : La formation d'un responsable en matière d'hygiène alimentaire, choisi par chaque entreprise ou société visée à l'article 3, est obligatoire.

La formation est gratuite, et sera sanctionnée par la délivrance d'une attestation de participation au cycle de formation après évaluation des connaissances.

L'évaluation des connaissances se fera sous la forme d'un questionnaire à choix multiple à la fin de chaque cycle de formation.

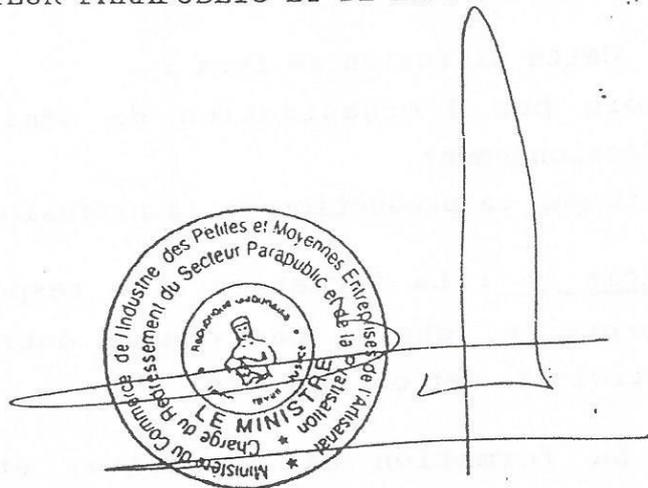
Article 16 : La finalité de tout ce qui précède est de promouvoir la qualité au sein des entreprises ou sociétés visées à l'article 3, et de procéder à un classement des dites entreprises ou sociétés en matière de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, lequel fera l'objet d'une large diffusion.

Article 17 : Le présent arrêté, qui prend effet pour compter de sa date de signature, sera complété en tant que de besoin par un arrêté ultérieur.

- 2 FEV. 1995

Fait à Libreville, le

LE MINISTRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE,
DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES, DE
L'ARTISANAT, CHARGE DU REDRESSEMENT DU
SECTEUR PARAPUBLIC ET DE LA PRIVATISATION.



André DIEUDONNE-BERRE

Ampliations :

- Cabinet du Ministre
- Secrétariats Généraux
- Direction Générale de la Consommation
- Direction Générale du Commerce
- Direction Générale de l'Industrie
- Service du Laboratoire