

Ordonnance 11-014 2011-02-28 PR portant code d'hygiène.**Table des matières**

- [TITRE I : DES DISPOSITIONS GENERALES](#)
- [TITRE II : DES DEFINITIONS](#)
- [TITRE III : DES DISPOSITIONS COMMUNES](#)
- [TITRE IV : DES REGLES D'HYGIENE PUBLIQUE](#)
 - [Chapitre 1 : De l'hygiène sur les voies et places publiques](#)
 - [Chapitre 2 : De l'hygiène des établissements à caractère d'hébergement, d'alimentation et assimilés](#)
 - [Chapitre 3 : De l'hygiène des denrées alimentaires](#)
 - [Section I : De la production primaire](#)
 - [Section 2 : Des produits animaux et leurs dérivés](#)
 - [Section 3 : Des produits végétaux et leurs dérivés](#)
 - [Section 4 : Des boissons](#)
 - [Section 5 : Des manipulateurs](#)
 - [Section 6 : Des aliments vendus en plein air](#)
 - [Section 7 : Des dispositions spécifiques aux denrées alimentaires](#)
 - [Section 8 : Du nettoyage et de la désinfection](#)
 - [Chapitre 4 : De l'hygiène de l'eau](#)
 - [Chapitre 5 : De l'hygiène des installations industrielles et commerciales](#)
 - [Chapitre 6 : De l'hygiène des habitats](#)
 - [Chapitre 7 : De l'hygiène des piscines et baignades](#)
 - [Chapitre 8 : De l'hygiène des établissements préscolaires, scolaires et universitaires](#)
 - [Chapitre 9 : De l'hygiène des établissements sanitaires, vétérinaires et de recherche](#)
 - [Chapitre 10 : De l'hygiène des bâtiments publics et privés](#)
 - [Chapitre 11 : De l'hygiène du milieu naturel](#)
 - [Chapitre 12 : De la lutte contre les vecteurs](#)
 - [Chapitre 13 : De la radioactivité](#)
 - [Chapitre 14 : Des épidémies et des catastrophes naturelles](#)
 - [Chapitre 15 : Des contrôles sanitaires aux frontières](#)
- [TITRE V : DES DISPOSITIONS PENALES](#)
 - [Chapitre 16 : Des agents du service chargé de l'hygiène et de l'assainissement](#)
 - [Chapitre 17 : Du constat des infractions](#)
 - [Chapitre 18 : Des sanctions](#)
- [TITRE V : DES DISPOSTIONS DIVERSES ET FINALES](#)

Vu la Constitution ;

Vu la loi n° 032/PR/2010 du 27 décembre 2010 portant habilitation du

Gouvernement à légiférer par voie d'ordonnance pour la période allant du 06 janvier

au 04 mars 2011 ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 14 décembre 2010.

ORDONNE:

TITRE I : DES DISPOSITIONS GENERALES

Article unique : Les dispositions de la présente ordonnance régissent l'hygiène et l'assainissement au Tchad. Il s'agit notamment de l'hygiène :

2

- des voies et places publiques ;
- des établissements à caractère d'hébergement, d'alimentation et assimilés ;
- des denrées alimentaires ;
- de l'eau ;
- des installations industrielles et commerciales ;
- des habitats ;
- des piscines et des baignades ;
- des établissements préscolaires, scolaires et universitaires ;
- des établissements sanitaires, vétérinaires et de recherche ;
- des bâtiments publics et privés ;
- du milieu naturel.

Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent également à la lutte contre les vecteurs, la radioactivité, les épidémies, les catastrophes naturelles et les nuisances sonores.

TITRE II : DES DEFINITIONS

Article 2 : Aux fins de la présente ordonnance, on entend par :

- **Additif alimentaire** : toute substance qui est ajoutée à une denrée alimentaire pour des raisons de fabrication, de présentation ou de conservation ;
- **Aliment potentiellement dangereux et périssable** : toute denrée alimentaire (viande, poisson, lait, etc. ou tout autre ingrédient naturel ou synthétique) dans laquelle les micro-organismes infectieux ou producteurs de toxines peuvent croître ;
- **Assainissement** : toute action visant l'amélioration de toutes les conditions qui, dans le milieu physique de la vie, influent ou sont susceptibles d'influer défavorablement le bien être physique, mental et social de l'homme ;
- **Baignade** : tout endroit comprenant une ou plusieurs zones aménagées d'eau douce dans lesquelles les activités de bain, de thalassothérapie ou de natation sont expressément autorisées ;

- **Catastrophe** : tout événement qui provoque des dégâts, des perturbations écologiques, des pertes de vies humaines, une détérioration de la santé et une perturbation au niveau des structures de la santé et autres structures de développement à un degré suffisant pour justifier une contribution extraordinaire de la part de ceux qui se trouvent dans et en dehors de la zone sinistrée ;
- **Contaminant** : tout agent biologique, chimique ou physique pouvant compromettre la sécurité sanitaire des aliments ;
- **Contamination croisée** : tout transfert des microbes d'un aliment cru, d'un matériel souillé, ou d'une main souillée sur un aliment prêt à la consommation ;
- **Déchets** : tout résidu gazeux, liquide ou solide résultant d'un processus d'infraction, d'exploitation, de production, de transformation, d'utilisation ou de consommation, de contrôle ou traitement dont la qualité ne permet pas de le réutiliser ou de le traiter ou, plus généralement tout bien meuble abandonné ou destiné à l'être ;
- **Déchets biomédicaux** : des déchets issus des activités hospitalières, cliniques, de laboratoires, ou de toute autre activité de soins ;
- **Déchets radioactifs** : toute substance radioactive dont l'activité est telle que son rejet et sa dispersion dans l'environnement ne sont pas autorisés et pour laquelle aucun usage n'est envisagé ;
- **Dératisation** : toute opération consistant à réduire la densité des petits rongeurs ;
- **Désinfection** : toute réduction au moyen d'agents chimiques, biologiques ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments ;
- **Désinsectisation** : toute action physique, chimique et biologique visant à réduire la densité des insectes nuisibles et autres vecteurs ;
- **Eau potable** : toute eau qui ne contient pas d'agents pathogènes ou chimiques à des concentrations pouvant nuire à la santé ;
- **Eaux usées** : toutes eaux ayant été utilisées à des fins domestique, agricole, commerciale ou industrielle et qui en raison de telles utilisations peuvent engendrer une pollution ;
- **Effluent** : tout rejet liquide ou gazeux d'origine domestique, agricole ou industrielle, traité ou non et déversé directement ou indirectement dans la nature ;
- **Élimination finale** : tout enfouissement, tout dépôt, toute reforme ou libération de déchet sur tout espace, terrain ou eau ;
- **Epidémie** : toute propagation rapide d'une maladie transmissible ou non transmissible, dans une population, touchant simultanément et successivement de nombreux individus ;
- **Excréta** : tout mélange de selles et d'urines humains ;
- **Excréments** : tout mélange de selles et d'urines d'animaux ;

- **Hygiène** : l'ensemble des mesures, des principes et des pratiques de propreté visant à préserver et à améliorer la santé de l'individu, de la famille et de la communauté ;
- **Hygiène alimentaire** : l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la salubrité et la sécurité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ;
- **Manipulation** : les fonctions associées au mouvement des aliments et des déchets ;
- **Nuisance** : tout facteur à caractère permanent, continu ou discontinu qui constitue un gêne, un danger immédiat ou différé, une entrave, un préjudice immédiat ou différé pour la santé d'un organisme, de l'environnement, ou pour le fonctionnement d'un système ;
- **Pesticide** : toute substance ou association de substances qui est destinée à repousser, détruire ou combattre les ravageurs, y compris les vecteurs des maladies humaines ou animales, et les espèces indésirables de plantes ou d'animaux causant des dommages ou se montrant autrement nuisibles durant la production, la transformation, le stockage, le transport ou la commercialisation des denrées alimentaires, des produits agricoles, du bois et des produits ligneux, ou des aliments pour animaux, ou qui peut être administrée aux animaux pour combattre les insectes, les arachnides et les autres endos ou ectoparasites ;
- **Production primaire** : les étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche ;
- **Radioactivité** : l'émission de rayonnement par les noyaux de certains atomes d'un élément chimique, conduisant à la transformation, ou transmutation de cet élément en un autre ;
- **Sécurité sanitaire des aliments** : l'assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ;
- **Traitement** : toute méthode ou technique pour altérer les caractéristiques biologiques, chimiques, physiques des déchets pour réduire les risques qu'ils représentent et faciliter ou amoindrir leurs coûts d'élimination ;
- **Transport** : toute opération de convoyage de déchets pour être traités et/ou éliminés ;
- **Tri** : toute opération consistant à séparer des déchets en constituants, en vue d'obtenir une certaine homogénéité selon les catégories identifiées ;
- **Vecteur de maladie** : tout agent, le plus souvent un insecte, transmettant des germes pathogènes (microbes) ou des parasites d'un hôte ou d'un milieu infecté à un autre hôte ou à un autre milieu.

TITRE III : DES DISPOSITIONS COMMUNES

Article 3 : Toute personne physique ou morale qui produit ou détient des déchets, dans des conditions de nature à produire des effets nocifs sur le sol, la flore ou la

faune, à dégrader les paysages, à polluer l'air ou les eaux, à engendrer des bruits ou des odeurs et d'une façon générale à porter atteinte à la santé de l'homme, de l'animal et à l'environnement est tenue d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimination conformément aux dispositions de la présente loi.

Article 4 : L'élimination des déchets comporte les opérations de pré-collecte, de collecte, de transport, de stockage, de traitement nécessaire à la récupération de l'énergie ou des éléments et/ou matériaux recyclables, ainsi que la mise en décharge contrôlée, l'enfouissement, l'incinération ou le rejet dans le milieu naturel.

Article 5 : Les normes de rejets des déchets dans le milieu naturel élaborées par les départements ministériels concernés, seront fixées par un décret pris en Conseil des Ministres.

Article 6 : Tout agent assermenté désigné par le ministère en charge de la santé a libre accès à tous les établissements, installations et domaines publics et privés pour y effectuer les visites ou inspections nécessaires au contrôle de l'application des mesures d'hygiène publique.

Les conditions dans lesquelles s'effectuent les visites sont fixées par voie réglementaire.

Article 7 : Le non-respect des mesures d'hygiène intra et/ou extra domiciliaires ordonnées par les autorités compétentes constitue une infraction punie conformément aux dispositions de la présente loi, sans préjudice de celles prévues par le code pénal.

Article 8 : Les autorités des communes ou autres collectivités décentralisées veillent à l'élimination régulière et hygiénique des ordures ménagères, excréta, eaux usées et déchets assimilés sur l'étendue de leur territoire. Elles peuvent requérir l'appui des services compétents chargés de l'hygiène et de l'assainissement.

Article 9 : Il est interdit de s'opposer aux visites des agents assermentés de l'hygiène et de l'assainissement lorsqu'elles sont effectuées conformément à la réglementation en vigueur.

TITRE IV : DES REGLES D'HYGIENE PUBLIQUE

Chapitre 1 : De l'hygiène sur les voies et places publiques

Article 10 : Les dépôts de déchets (immondices, détritiques, ferrailles, épaves, fûts usés, décombres, gravats, ordures, etc..) sont interdits sur les voies et places publiques, sur les rives ou dans les mares, les rivières, les fleuves, les lacs, les étangs, les canaux d'évacuation des eaux pluviales, les bassins collecteurs des eaux pluviales, les canaux d'irrigation, les barrages et à proximité d'un point d'eau.

Article 11 : Il est interdit de jeter ou d'enfouir les cadavres d'animaux, les ordures ménagères, les pierres, les graviers, le bois sur les voies et places publiques, sur les rives ou dans les mares, les rivières, les fleuves, les lacs, les étangs, les bassins de rétention, les barrages, les lagunes et les caniveaux, ou à proximité d'un point d'eau.

Article 12 : Il est interdit de rejeter des eaux usées de toute origine, des graisses, des huiles de vidange, des excréta, des excréments, et d'autres produits chimiques toxiques sur les voies et places publiques, dans les rives ou dans les mares, les rivières, les fleuves, les lacs, les barrages, les étangs et dans les caniveaux.

Article 13 : Les eaux pluviales doivent être recueillies et évacuées dans un réseau public d'égouts, de caniveaux et autres systèmes. Le rejet des eaux pluviales hors des limites de la concession est autorisé sans porter préjudice aux concessions avoisinantes.

Article 14 : Les eaux usées sont évacuées dans les réseaux d'égouts dans les agglomérations qui en disposent. Les raccordements se font conformément aux normes édictées par les services chargés de la gestion de ces réseaux.

Article 15 : Dans le cas où ces réseaux d'égouts n'existent pas, des ouvrages d'assainissement autonome seront construits dans les limites de propriété pour recueillir les eaux usées ménagères.

Article 16 : Les cheminées ne doivent pas déboucher sur les voies et places publiques, ni dans les habitations adjacentes. Elles doivent avoir une hauteur permettant l'évacuation de la fumée dans la nature conformément à la réglementation en vigueur.

Article 17 : Il est interdit de laver les ustensiles, les linges, les véhicules et autres sur les voies et places publiques et aux abords immédiats de tous les points d'eau destinés à la consommation humaine.

Article 18 : Dans les agglomérations urbaines, les ordures ménagères et autres déchets assimilés doivent être déposés dans des dépotoirs autorisés ou dans les poubelles métalliques ou plastiques étanches et clos, faciles à manier. Les poubelles peuvent être enlevées par les soins du service de voirie et/ou les groupements d'intérêt économique ou associatif, conformément à la réglementation en vigueur dans la localité.

Article 19 : L'élimination finale de tout déchet doit s'effectuer dans une décharge contrôlée. L'emplacement de la décharge contrôlée doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 20 : Nul n'a le droit de dresser des barrières et/ou obstruer la voie publique et les canaux d'écoulement des eaux pluviales.

Article 21 : II est formellement interdit :

- d'uriner et de déféquer sur les voies et places publiques ;
- de déposer des excréta dans les récipients destinés aux ordures ménagères ;
- de cracher et de fumer dans les lieux publics couverts/ouverts et dans les transports en commun ;
- de construire des puits, puisards, fosses septiques et autres en dehors des propriétés.

Article 22 : Toute personne ayant une façade sur une rue est tenue d'en assurer la propreté.

Article 23 : II est interdit de laisser les animaux divaguer sur les voies et places publiques.

Les animaux destinés à l'abattage ou à l'exportation sur pieds doivent suivre un itinéraire prédéfini et respecter les horaires de passage.

Tout animal en divagation est conduit à la fourrière conformément à la réglementation en vigueur.

Article 24 : Les agglomérations doivent être dotées d'installations sanitaires appropriées. L'installation de ces infrastructures et leur gestion relèvent des collectivités territoriales sous le contrôle des services d'hygiène et de l'assainissement.

Chapitre 2 : De l'hygiène des établissements à caractère d'hébergement, d'alimentation et assimilés

Article 25 : L'emplacement de tout établissement à caractère d'hébergement, d'alimentation et assimilés doit requérir obligatoirement l'avis du Ministère en charge de la Santé.

Article 26 : Tout établissement qui produit, manipule ou vend des denrées alimentaires doit disposer des installations sanitaires opérationnelles et fonctionnelles en nombre suffisant, pour chaque sexe, pour les employés et les clients.

Les installations doivent être éloignées des zones réservées à la préparation, à la manipulation, à la manutention, au stockage et à la vente des aliments de manière à empêcher toute contamination éventuelle.

Article 27 : Les magasins d'alimentation, les hôtels, les auberges, les restaurants, les gargotes et les débits de boisson doivent être aérés, ventilés et suffisamment éclairés. Ils doivent être équipés des dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées

alimentaires des insectes, des rongeurs, des intempéries, des bactéries, des parasites et de pollution de toute nature.

Article 28 : L'accès des animaux domestiques aux magasins d'alimentation, grilladeries et restaurants, est interdit. Cette interdiction doit être obligatoirement affichée à l'entrée desdits établissements.

Article 29 : Les hôtels, les auberges, les restaurants, les gargotes, les grilladeries, les débits de boisson et autres lieux de consommation ouverts au public doivent être tenus propres. Il en est de même des ustensiles, des couverts et matériels.

Article 30 : Les comptoirs de vente et tout matériel analogue en contact avec les denrées alimentaires doivent être revêtus d'un matériau approprié en état permanent de propreté.

Article 31 : Les installations et les équipements liés à la production, la manipulation, la conservation et le transport des denrées alimentaires doivent être conçus de manière à faciliter leur entretien, leur nettoyage et leur désinfection.

Article 32 : L'ensemble des récipients, emballages, appareils, installations, locaux, équipements et lieux destinés aux denrées alimentaires doivent être maintenus en parfaite propreté.

Article 33 : Les murs, les planchers et les plafonds doivent être conçus en matériau étanche dur, non absorbant, d'entretien facile et maintenus toujours propres.

Article 34 : L'utilisation d'eau non potable est interdite dans les hôtels, les restaurants, les auberges, les gargotes, les grilladeries, les débits de boisson et autres lieux de consommation ouverts au public.

Article 35 : Le personnel des hôtels, des auberges, des restaurants, des gargotes, des grilladeries, des débits de boisson et d'autres lieux de consommation ouverts au public doit détenir une carte sanitaire et suivre une visite médicale tous les trois mois.

Toute personne à engager doit fournir au préalable un certificat médical d'aptitude physique.

Chapitre 3 : De l'hygiène des denrées alimentaires

Section I : De la production primaire

Article 36 : Aucune denrée alimentaire ne doit être produite là où des substances potentiellement dangereuses ou nuisibles risquent de la souiller.

Article 37 : Les matières premières produites doivent être protégées contre les bactéries, les parasites, les rongeurs, les déchets humains, animaux, domestiques, industriels et agricoles ou contre tout autre vecteur nuisible.

Article 38 : Toute eau qui ne répond pas aux normes ne doit pas être utilisée dans la production alimentaire.

Article 39 : Le traitement des matières premières par les produits chimiques ou agents physiques est interdit sauf accord préalable des services compétents.

Article 40 : Les méthodes et les techniques de récolte et de production doivent être hygiéniques de manière à garantir la qualité et l'innocuité des produits alimentaires.

Article 41 : Les matériels et les récipients utilisés pour la récolte et la production doivent être en matériaux appropriés et entretenus de façon qu'ils ne constituent pas de risque pour la santé des consommateurs. Ils doivent être conçus de manière à permettre un nettoyage facile, maintenus propres et utilisés à cette fin.

Article 42 : Les matières premières ayant des impuretés ou impropres à la consommation humaine doivent être détruites.

Article 43 : Les matières premières doivent être stockées ou entreposées dans des conditions spécifiques de nature à les protéger contre les contaminations et à minimiser leur détérioration.

Article 44 : Le matériel utilisé pour le transport des matières premières de la zone de production ou de récolte au lieu de stockage, d'emmagasiner ou au lieu de vente doit être conforme à l'usage auquel il est destiné, II doit permettre un nettoyage facile et au besoin être désinfecté et désinsectisé.

Section 2 : Des produits animaux et leurs dérivés

Article 45 : Toutes les denrées alimentaires périssables et donc potentiellement dangereuses doivent être conservées et vendues à une température appropriée dans un bac réfrigéré ou au réfrigérateur.

Article 46 : La vente des produits animaux doit se faire dans un endroit réservé à cette fin. Toutefois, la vente ambulatoire est autorisée et les conditions sont déterminées par voie réglementaire.

Article 47 : A l'absence des conditions de vente appropriées sus mentionnées à l'article 45, il est strictement interdit de vendre les produits potentiellement périssables et dangereux à la température ambiante au delà de deux (2) heures.

Article 48 : Il est strictement interdit à tout vendeur de se livrer à des actes d'adultération sur certaines denrées alimentaires potentiellement périssables et dangereuses comme l'aspersion d'eau pour humidifier le poisson frais.

Article 49 : Toute manipulation de produits d'origine animale au niveau de tous les maillons de la chaîne doit se faire de manière à éviter la contamination croisée.

Article 50 : La température interne lors de la cuisson des denrées alimentaires doit être adéquate pour garantir la santé des consommateurs.

Article 51 : Les aliments à base de produits d'origine animale doivent être consommés aussitôt ou au plus tard deux heures après leur cuisson. Toutefois, pour une mise en vente ou en attente, ils doivent être conservés hors de la zone de danger.

Article 52 : Il est strictement interdit de vendre des aliments préparés périssables et donc potentiellement dangereux au delà de cinq (5) heures même s'ils sont gardés sur un feu doux.

Article 53 : La viande, le poisson, la volaille, les œufs frais ainsi que leurs dérivés congelés doivent avoir une température de congélation appropriée.

Article 54 : La décongélation des denrées alimentaires susmentionnées doit se faire au réfrigérateur et non à la température ambiante.

Article 55 : La viande fraîche, le poisson frais, la chair de volaille congelés et la préparation congelée de ces aliments ne peuvent être recongelés.

Article 56 : Les viandes ou préparations à base de viande emballées sous vide ne doivent pas être recongelées.

Article 57 : Les produits animaux en conserves doivent répondre aux normes internationales sur la sécurité sanitaire des aliments.

Hors date limite de consommation, tout produit à consommer est strictement interdit de vente, il doit être purement et simplement détruit.

Article 58 : Le fumage et le séchage de la viande, du poisson et de la volaille doivent être opérés, de manière à éviter toute souillure ou contamination du produit fini.

À cet effet, il est strictement interdit d'utiliser les produits chimiques non approuvés pour la conservation des poissons et de faire usage des bois traités et autres matériaux toxiques pour leur fumage.

Article 59 : L'usage de papier recyclé comme emballage des produits solides frais ou humide est interdit.

L'utilisation des sacs en plastique comme emballage des aliments est formellement interdite.

Article 60 : Le convoyage des animaux de boucherie doit se faire par des camions aménagés.

Article 61 : La viande fraîche destinée à la vente doit avoir l'estampille du service compétent.

Article 62 : Le hachage de la viande aux fins commerciales doit se faire dans une salle réfrigérée, dans des locaux agréés par le service d'hygiène et d'assainissement du Ministère en charge de la Santé.

Article 63 : La viande et les produits dérivés en conserve doivent être entreposés :

- à la température ambiante ne dépassant pas 20°C s'ils sont stérilisés ;
- au réfrigérateur, s'ils sont pasteurisés.

Article 64 : Les opérations post-capture des poissons telles que l'éviscération, l'extraction des écailles doivent se faire en dehors du lieu de vente.

Tout poisson frais, ne doit présenter aucun signe d'altération et doit être intègre.

Article 65 : Les poissons et leurs dérivés en conserve stérilisés doivent être gardés à une température en dessous de 21°C.

Article 66 : Les conditions de conservation des fruits de mer et des coquillages ainsi que leurs ventes sont soumises à une réglementation du service compétent.

Article 67 : Les conditions d'élevage, d'abattage et de contrôle ou d'inspection de la volaille au niveau des centres avicoles sont soumises à la réglementation en vigueur.

Article 68 : La vente des animaux vivants de la basse-cour doit se faire dans un lieu retenu par la municipalité, en dehors des marchés et autres lieux publics.

Article 69 : Les œufs doivent être classés et arrangés dans des emballages appropriés avant leur vente par le producteur. Les modalités de classement et de datation sont fixées par voie réglementaire.

Article 70 : Seuls les œufs calibrés et inspectés en provenance des établissements approuvés ou d'autres sources sûres sont vendus aux consommateurs.

Article 71 : Il est strictement interdit de vendre et d'utiliser des œufs fêlés et des produits à base d'œufs non pasteurisés.

Article 72 : il est strictement interdit de vendre du lait frais non pasteurisé.

Article 73 : Le lait et les produits laitiers à l'état liquide doivent être vendus aux consommateurs" de préférence dans des contenants individuels scellés ou à partir des distributeurs approuvés par les services compétents.

Les produits laitiers en poudre doivent être vendus dans leur emballage d'origine.

Article 74 : Les yaourts doivent être vendus dans des récipients appropriés au réfrigérateur et à une température inférieure ou égale à 4°C.

Article 75 : La crème glacée doit être conservée et vendue à une température appropriée. Elle doit être gardée dans des contenants appropriés à l'abri des contaminants.

Article 76 : Les conditions de fabrication des produits laitiers sont déterminées par voie réglementaire.

Article 77 : La crème glacée et la glace doivent être indemne des germes pathogènes (Salmonelle, Escherichia coli et autres bactéries).

Article 78 : Il est strictement interdit d'utiliser des agents coagulants non approuvés par les normes en vigueur pour la préparation des fromages et leurs dérivés.

Section 3 : Des produits végétaux et leurs dérivés

Article 79 : Toute céréale et toute légumineuse en graines sèches doivent être intègres, et conservés dans un emballage ou contenant étanche hermétiquement fermé de manière à les mettre à l'abri des champignons/moisissures, de leurs toxines et d'autres contaminants.

Article 80 : Les céréales en graines et les légumineuses destinées à la vente doivent être conditionnées et stockées sur des palettes dans une enceinte aérée.

Article 81 : Les farines de céréales, tubercules et autres doivent être conservées dans un contenant ou emballage hermétiquement fermé de façon à maîtriser leur humidité et prévenir une éventuelle contamination par les microorganismes.

Article 82 : Les pains, les gâteaux, les beignets et autres produits de pâtisserie doivent être vendus dans des contenants fermés transparents, caisses vitrées ou

emballages appropriés. Ils ne doivent être servis qu'à l'aide d'une fourchette ou autres matériels appropriés.

Les conditions de fabrication et de stockage de ces produits sont déterminées par voie réglementaire.

Article 83 : Les sésames et les graines de courge doivent être conservés dans des contenants ou emballages étanches et hermétiquement fermés. Ils ne doivent contenir aucun contaminant physique ni autres impuretés.

Article 84 : Les produits dérivés tels que les pâtes et les huiles d'arachide, de sésame, de courge, etc. doivent être conservés et vendus à l'abri de la lumière dans des contenants étanches.

Article 85 : Les fruits, légumes et tubercules frais doivent être conformes aux normes en vigueur inhérentes aux résidus des produits phytosanitaires. A cet effet, Ils doivent être soigneusement traités avant leur vente au public.

Article 86 : Les fruits et les légumes frais doivent être entreposés et vendus à une température oscillant entre 04°C et 20°C pour permettre de garder leur qualité. Ils doivent être modérément aérés au risque de provoquer leur sénescence.

Article 87 : Les fruits et légumes mis en vente doivent être de maturation naturelle. La vente d'un produit immature ou mûri artificiellement est strictement interdite.

Article 88 : la vente des tubercules ou racines comestibles sur un espace libre ensoleillé est strictement interdite.

Article 89 : Les fruits et légumes en conserve doivent être gardés à une température inférieure ou égale à 20°C.

Article 90 : Les jus des fruits et des légumes doivent être conservés et vendus à une température inférieure ou égale à 4°C.

Article 91 : Tout acte de fraude tendant à asperger les légumes et les fruits d'eau, ajout de la levure au sucre granulé ou mélange de caramel au miel est strictement interdit.

La préparation du pain truffé d'ingrédients non conformes pour augmenter son volume est interdite.

Article 92 : Le séchage des produits végétaux doit se faire de manière à préserver leur qualité et leur innocuité.

Article 93 : Les produits végétaux sèches ne doivent pas contenir plus de 4µg/kg d'aflatoxine Bi et plus de 6µg/kg d'aflatoxine total (Bi, B2, Gi et G2).

Article 94 : La vente et la manipulation des champignons non comestibles est interdite.

Section 4 : Des boissons

Article 95 : Toute boisson alcoolisée ou non alcoolisée, importées ou produites localement, doit être préparée et vendue de manière à garantir la santé du consommateur.

14

Article 96 : Les produits embouteillés doivent répondre aux normes en vigueur. Les conditions de préparation des boissons sont déterminées par voie réglementaire.

Article 97 : Les boissons inspectées et classifiées portent une marque attestant que les conditions d'inspection et de classification sont respectées.

Elles sont également soumises à la surveillance régulière des services d'hygiène et d'assainissement.

Article 98 : Les récipients ou emballages recyclables doivent être faits de matériaux pouvant être rendus hygiéniques par une méthode approuvée avant d'être réemployés.

Article 99 : Toute boisson altérée ou contenant un corps étranger doit être signalée aux services d'hygiène et d'assainissement ou autre service du Ministère en charge de la Santé.

Article 100 : Le conditionnement de toute boisson doit se faire de façon à prévenir la contamination depuis le circuit de production jusqu'à la distribution et la consommation.

Article 101: La construction de l'unité industrielle de production de boisson et ses équipements doivent respecter les normes d'hygiène.

Article 102 : Lorsqu'une anomalie ou défaillance est constatée dans le circuit de production de boisson via le conditionnement et la consommation, le service d'hygiène et d'assainissement doit ordonner sa suspension.

Section 5 : Des manipulateurs

Article 103 : II est strictement interdit aux personnes atteintes d'affections cutanéomuqueuses, respiratoires, ophtalmologiques ou intestinales de manipuler des denrées alimentaires.

Article 104 : Tout manipulateur des denrées alimentaires doit porter des vêtements de travail appropriés y compris des couvres cheveux (bonnet) et/ou cache barbe (bavette). Il doit se débarrasser de ses parures et avoir des ongles courts sans vernis, des mains propres non décorés de produits toxiques.

Article 105 : II est strictement interdit à tout manipulateur de fumer, de cracher, de se moucher le nez, de mâcher de chewing-gum ou de la cola, de se gratter la tête, le nez, les oreilles ou autres organes tout comme éternuer ou tousser lors de la manipulation des aliments.

Section 6 : Des aliments vendus en plein air

Article 106 : L'aire de manipulation et de préparation des denrées alimentaires en plein air doit être, propre et appropriée.

Article 107 : II est interdit de préparer, de vendre ou de manipuler des aliments en plein air à proximité d'une source de pollutions notamment les caniveaux, les dépotoirs, les installations sanitaires ou autres.

Article 108 : La préparation et/ou la vente des aliments potentiellement périssables et dangereux en plein air doivent se conformer à la disposition des articles ci-dessus 106 et 107.

Article 109 : II est interdit de déposer à même le sol des aliments mis en vente.

Article 110 : La vente des boissons en plein air doit se faire dans des dispositifs et récipients appropriés, dans le respect des règles d'hygiène.

Section 7 : Des dispositions spécifiques aux denrées alimentaires

Article 111 : II est interdit d'utiliser dans la fabrication des denrées alimentaires, des additifs alimentaires non admis par les textes en vigueur.

Article 112 : II est strictement interdit d'utiliser les additifs alimentaires reconnus dangereux pour la santé humaine.

Article 113 : L'inspection ou le contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires produites localement ou importées sont assurés par les services chargés d'hygiène et d'assainissement en collaboration avec les autres services concernés.

Le contrôle ou l'inspection doit s'effectuer de manière continue même les jours fériés
Les conditions de contrôle ou l'inspection seront fixées par voie réglementaire.

Article 114 : Toute denrée alimentaire déclarée périmée, avariée ou suspecte, destinée au public doit être systématiquement saisie et détruite.

Les frais inhérents au processus de destruction sont à la charge du détenteur.

Section 8 : Du nettoyage et de la désinfection

Article 115 : Les matériels et ustensiles utilisés et les surfaces en contact avec les aliments doivent être maintenus toujours propres avant, pendant et après leur usage.

Article 116 : Le nettoyage et la désinfection doivent se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 117 : Les détergents et les désinfectants doivent être appropriés et conformes à la réglementation en vigueur.

Chapitre 4 : De l'hygiène de l'eau

Article 118 : L'eau destinée à la consommation humaine doit être conforme aux normes de potabilité fixées par voie réglementaire. Il en est de même pour la fréquence, les conditions des analyses physicochimiques et bactériologiques ainsi que l'accès du public à l'information.

Article 119 : Quiconque offre au public de l'eau en vue de l'alimentation humaine, à titre gratuit ou payant et sous quelque forme que ce soit, y compris la glace alimentaire, est tenu de s'assurer que cette eau est conforme aux normes de potabilité en vigueur.

Article 120 : Dans les agglomérations pourvues d'un réseau de distribution publique d'eau potable, l'installation des bornes fontaines et les branchements individuels doivent se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 121 : Dans le cas où une habitation, une industrie ou un établissement est desservi par une canalisation d'eau potable et une canalisation non potable, cette dernière doit être entièrement distincte de la première et recouverte d'une peinture de couleur rouge avec la mention «eau dangereuse à boire». Aucune communication ne doit exister entre les deux canalisations.

Article 122 : Dans les centres pourvus d'un réseau d'adduction, il est interdit aux personnes physiques ou morales et particulièrement aux restaurateurs et hôteliers, de livrer pour l'alimentation et pour tous les usages ayant rapport indirect avec

l'alimentation, une eau autre que celle du réseau d'adduction, exceptées les eaux minérales et les eaux naturelles autorisées.

En l'absence d'un réseau d'adduction d'eau potable, l'usage des puits et forages particuliers pour l'alimentation humaine n'est autorisé que si les précautions sont prises pour les mettre à l'abri de toute contamination.

Article 123 : Les fabricants de glaces alimentaires, les brasseurs, les fabricants d'eau gazeuse, de sodas, de jus de fruits, les fabricants des produits agroalimentaires ne doivent utiliser que des sources d'eau autorisées par les Ministères en charge de la Santé et de l'Eau.

Article 124 : Toute importation d'eau naturelle et minérale mise en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements pour être vendue comme eau de boisson doit faire l'objet d'un agrément du service d'Hygiène et d'Assainissement du Ministère en charge de la Santé.

Article 125 : L'exploitation d'une eau naturelle ou minérale mise en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements pour être consommée comme eau de boisson est soumise à une autorisation délivrée sous forme d'une autorisation de fonctionner par le Ministre en charge de la Santé, sur proposition du service d'Hygiène et Assainissement après enquête et constat sanitaire.

Cette autorisation constate que la source d'eau exploitée offre les garanties d'hygiène nécessaires. Tout prélèvement de l'eau naturelle ou minérale est soumis à une autorisation préalable du Ministère en charge de l'Eau.

Article 126 : La demande d'autorisation est adressée au Ministre en charge de la Santé Publique et doit être accompagnée d'un dossier justificatif comportant :

- l'autorisation de prélèvement de l'eau naturelle ou minérale par le Ministère en charge de l'Eau ;
- la situation exacte de la source indiquée (profondeur, localisation, équipement)
- la description des travaux de captage ;
- la détermination de la zone ou d'autres mesures de protection de la source contre les pollutions ;
- les résultats de l'analyse physico-chimique et microbiologique ;
- le système de traitement envisagé ;
- l'indication de la catégorie, d'eau de source naturelle ou eau minérale ;
- un personnel qualifié.

Article 127 : Seules les eaux de sources dont l'exploitation a été autorisée peuvent être vendues sous l'appellation « eau de source naturelle » ou « eau minérale » ou « eau gazeuse ».

L'étiquetage des eaux naturelles, minérales ou gazeuses, mises en vente, doit comporter les mentions suivantes :

- le nom de la source ;
- l'indication du lieu d'exploitation ;
- l'inscription d'une mention se rapportant à la composition, en énumérant les éléments caractéristiques déterminés par une analyse officiellement reconnue ;
- le numéro d'autorisation administrative ;
- le numéro de lot ;
- la date de péremption.

Article 128 : L'autorisation est révoquée dans les conditions suivantes :

- utilisation des eaux différentes de celle autorisée ou hors de la zone d'utilisation fixée ;
- non-respect des obligations à caractère sanitaire.

Article 129 : Les eaux minérales ou autres mises en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements destinées à la consommation humaine doivent être conformes aux normes en vigueur.

Article 130 : Lorsqu'il est constaté qu'une eau destinée à la consommation directe ou indirecte n'est pas potable ou qu'elle est mal protégée, son usage est immédiatement suspendu pour l'alimentation humaine. Son utilisation ultérieure est subordonnée à une autorisation spéciale de l'autorité sanitaire.

Article 131 : Nonobstant le contrôle qui peut être effectué par le Ministère en charge de la Santé, les services de distribution publique d'eau sont tenus de contrôler régulièrement la qualité de l'eau livrée aux consommateurs et mettre à la disposition du service d'hygiène et d'assainissement leurs résultats d'analyse physico-chimique et bactériologique mensuelle.

Article 132 : Le service de distribution est toujours tenu pour responsable des dommages causés par la mauvaise qualité des eaux fournies à la consommation humaine.

Article 133 : Tout nouveau point d'eau avant sa mise en service pour la consommation humaine doit faire l'objet d'une analyse physico-chimique et bactériologique.

Article 134 : Les puits doivent être tenus en état constant de propreté. En cas d'épidémie, il est procédé à leur désinfection par les exploitants sous le contrôle des services d'hygiène et d'assainissement.

Article 135 : Tout puits ou forage dont l'usage est reconnu dangereux, par suite de causes extérieures ou permanentes auxquelles il ne peut être remédié, doit être fermé sous le contrôle des agents chargés de l'hygiène et de l'assainissement.

Article 136 : Les réservoirs destinés à contenir l'eau de boisson doivent être étanches, protégés de la pollution, régulièrement nettoyés et désinfectés. Les parois intérieures des réservoirs doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau.

Article 137 : Une aire de protection suffisante (environ 20 mètres de diamètre) doit être établie autour des sources d'eau destinée à la consommation humaine.

À l'intérieur des aires de protection, il est interdit de mener des activités de nature à polluer l'eau.

Article 138 : Il est interdit les baignades et les lessives dans le périmètre de captage des eaux de surface destinées à la consommation humaine.

Article 139 : Il est interdit :

- de détériorer les ouvrages publics ou privés destinés à la production, au traitement, à la distribution et au stockage des eaux potables ;
- d'introduire dans les sources, fontaines ou réservoirs toutes matières susceptibles de les polluer ;
- de se laver, de laver les ustensiles, le linge, les véhicules et autres aux abords immédiats de tout point d'eau destinée à la consommation humaine.

Article 140 : Le service d'hygiène et d'assainissement doit effectuer périodiquement des prélèvements d'échantillons d'eau produite ou importée afin de les faire analyser par son laboratoire ou les laboratoires agréés par les Ministères en charge de la Santé et de l'Eau.

Ce service peut sur la base des résultats d'analyse d'échantillons proposer la suspension provisoire ou définitive de la source.

Article 141 : Tout déversement de toute origine, écoulement, rejet, dépôts directs ou indirects dans une nappe souterraine ou dans des eaux superficielles (cours d'eau, lacs, retenues) susceptibles d'en modifier les caractéristiques physico-chimiques-radioactives-thermiques-biologiques et bactériologiques sont interdits sauf s'ils ont subi un traitement préalable et approprié.

Dans tous les cas, les droits des tiers à l'égard des auteurs de pollution sont et demeurent réservés.

Article 142 : Les mesures destinées à prévenir la pollution des eaux sont déterminées par décrets pris sur proposition conjointe du Ministre en charge de la Santé et Ministres des départements concernés qui fixent nominativement pour chaque usage les normes de qualité qui doivent être maintenues dans ces eaux.

Article 143 : Les agents assermentés du service d'hygiène et d'assainissement chargés du contrôle de la qualité des eaux doivent surveiller l'évolution périodique du degré de pollution des cours d'eau, nappe souterraine et d'en proposer des nouvelles normes si celles-ci s'avèrent nécessaires.

Article 144 : Tout agent des services d'hygiène et d'assainissement assermenté a libre accès à toute installation ou propriété destinée à la production, au stockage ou à la vente d'eau en vue de faire des prélèvements ou constatations en application de la présente loi.

Article 145 : Les frais de contrôle et des analyses effectuées sont à la charge de l'exploitant. En cas d'épidémies, les frais de contrôle et des analyses sont à la charge de l'Etat.

Chapitre 5 : De l'hygiène des installations industrielles et commerciales

Article 146 ; Toute implantation d'établissement à caractère industriel ou commercial doit être subordonnée à une autorisation des autorités compétentes.

Article 147 : Toute unité industrielle ou commerciale doit être pourvue de systèmes adaptés de traitement des déchets et d'installations sanitaires opérationnelles.

Article 148 : L'élimination des déchets, spécifiques à chaque industrie doit se faire selon la réglementation en vigueur.

Article 149 : II est formellement interdit de mélanger aux ordures ménagères des déchets industriels et autres produits toxiques ou dangereux.

Article 150 : Le personnel des établissements industriels ou commerciaux doit être soumis à des visites médicales périodiques conformément à la réglementation en vigueur, II doit porter des équipements de protection adéquats et spécifiques à chaque établissement industriel ou commercial.

Article 151 : L'utilisation éventuelle des déchets industriels, commerciaux ou des ordures ménagères à des fins agricoles sans traitement au préalable est déterminée par un acte réglementaire.

Chapitre 6 : De l'hygiène des habitats

Article 152 : Pour promouvoir le bien être physique, mental et social de chaque citoyen, les agents chargés d'hygiène et d'assainissement sont autorisés à faire des inspections intra domiciliaires conformément à la réglementation en vigueur.

Article 153 : Les ordures ménagères doivent être conservées dans des poubelles appropriées dans les concessions, conformément à la réglementation en vigueur.

Article 154 : La conservation dans les habitations des objets de toute nature susceptibles de constituer des gîtes larvaires, de lieux de prolifération des autres vecteurs de maladie et autres animaux nuisibles ou de créer une gêne ou une insalubrité dans les habitations est interdite.

Article 155 : Tout branchement d'égout ou d'évacuation des excréta sur un collecteur d'eaux pluviales est interdit.

Article 156 : Tout habitat doit être pourvu de système d'évacuation des excréta et des eaux usées ménagères fonctionnel et hygiéniquement entretenu.

L'installation de ce système ne doit pas gêner les habitations voisines et être conforme à la réglementation en vigueur.

Article 157 : Tout ouvrage d'assainissement individuel doit obéir aux normes en vigueur.

Article 158 : Toute modification d'un ouvrage d'assainissement individuel doit faire l'objet d'une déclaration préalable au service d'hygiène et d'assainissement de la localité.

Article 159 : Le mélange des matières fécales et/ou urinaires aux ordures ménagères est interdit.

Article 160 : L'inhumation des corps est effectuée dans les sites réservés sauf dérogation des autorités compétentes.

Article 161 : L'enfouissement des cadavres d'animaux, des dépouilles de toutes natures et des ordures ménagères à l'intérieur des concessions est interdit.

Article 162 : L'élevage des animaux en zone d'agglomération est fait conformément aux textes en vigueur.

Tout animal pris en divagation est mis en fourrière.

Article 163 : Tout propriétaire d'animal domestique de compagnie est tenu de le faire vacciner par le service vétérinaire.

Article 164 : Tout occupant d'une habitation ayant une façade sur une rue est tenu d'assurer la propreté des abords.

Il est interdit d'ouvrir une fenêtre sur le voisin immédiat.

Chapitre 7 : De l'hygiène des piscines et baignades

Article 165 : Toute exploitation de piscine ou de baignade ouverte au public doit faire l'objet d'une autorisation préalable délivrée par les Ministères concernés.

La demande d'autorisation accompagnée d'un dossier technique doit comporter un engagement légalisé à respecter les normes d'hygiène et de sécurité.

Les exploitants de piscines ou de baignades déjà existantes, sont tenus de se conformer aux dispositions de la présente loi dans un délai n'excédant pas 6 mois.

Article 166 : Les piscines et les baignades publiques doivent faire l'objet d'un double contrôle portant sur le fonctionnement des installations et sur la qualité des eaux par l'exploitant et le service d'hygiène et d'assainissement.

Au cas où ces contrôles révèlent qu'une piscine ou une baignade est contaminée, les bains y sont interdits et les mesures nécessaires doivent être prises pour éliminer la contamination.

Les conditions et la périodicité des contrôles sont fixées par voie réglementaire.

Article 167 : L'accès des animaux de compagnie, même accompagnés, aux piscines et aux baignades est interdit, à l'exception des animaux dressés pour le sauvetage.

Chapitre 8 : De l'hygiène des établissements préscolaires, scolaires et universitaires

Article 168 : L'emplacement des établissements préscolaires, scolaires et universitaires doit être choisi de façon à assurer le maximum d'éclairage naturel et d'aération aux salles de cours et de façon à éviter aux élèves les poussières, les odeurs, les bruits et autres nuisances.

Le terrain doit être bien drainé et les abords immédiats dépourvus d'immondices.

Article 169 : La superficie de la cour, des salles de classe et des espaces de jeux aménagés, ainsi que l'éclairage artificiel, le cas échéant, doivent être conformes aux normes en vigueur.

Article 170 : La construction des établissements préscolaires, scolaires et universitaires doit être faite de manière à assurer le maximum de confort et de sécurité aux élèves.

Article 171 : Chaque établissement préscolaire, scolaire et universitaire doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable et d'installations sanitaires appropriées.

Article 172 : La préparation et/ou la vente des denrées alimentaires dans les établissements préscolaires, scolaires et universitaires doivent être conformes aux dispositions de la présente loi.

23

Chapitre 9 : De l'hygiène des établissements sanitaires, vétérinaires et de recherche

Article 173 : L'installation des établissements sanitaires et de recherche doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 174 : Tout établissement sanitaire et/ou de recherche doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable, des installations sanitaires appropriées et de dispositifs adéquats de gestion des déchets.

Article 175 : Tout établissement sanitaire et/ou de recherche qui génère des déchets des activités de soins est tenu d'en assurer la collecte, l'évacuation et le traitement immédiat et approprié.

Article 176 : Sont considérées comme institutions productrices des déchets des activités de soins: les hôpitaux, les centres de santé, les cabinets médicaux, les cliniques, les laboratoires de recherche, les postes vétérinaires, les cabinets vétérinaires, les cabinets dentaires, les laboratoires d'analyses etc.

Article 177 : Les institutions considérées comme opérateurs ou entreprises assimilées sont celles qui sont agréées par le Ministère en charge de la Santé et celui en charge de l'Environnement pour assurer la collecte, le transport, le traitement et l'élimination finale des déchets de soins médicaux,

Article 178 : Tout producteur et opérateur désirant obtenir l'agrément d'exploitation du Ministère en charge de la Santé et le Ministère en charge de l'Environnement est tenu de se mettre en conformité avec la réglementation de gestion des déchets de soins médicaux en vigueur.

Les déchets des activités de soins médicaux ne peuvent être gérés que par les producteurs et les opérateurs agréés.

Article 179 : La durée d'agrément d'exploitation est de deux ans renouvelable pour les producteurs et les opérateurs des déchets de soins médicaux.

Article 180 : Tout producteur et opérateur des déchets de soins médicaux doit respecter les dispositions de traçabilité et les procédures de gestion, de traitement et d'élimination stipulés par la présente loi.

Article 181 : Les déchets de soins médicaux sont classés comme suit :

- A. Déchets de soins médicaux sans risque: ils sont constitués des déchets recyclables, déchets biodégradables et autres déchets sans risques ;
- B. Déchets de soins médicaux nécessitant une attention spéciale: ce sont les déchets anatomiques humains, déchets tranchants/piquants, déchets pharmaceutiques, déchets pharmaceutiques cytotoxiques, sang et ses dérivés, fluides corporels.
- C. Déchets infectieux et hautement infectieux : les déchets infectieux sont constitués de sang contaminés, des fèces et des sécrétions des voies respiratoires de malades infectés ; les déchets hautement infectieux sont constitués de cultures microbiologiques, virologiques et des déchets de laboratoire ;
- D. Autres déchets dangereux: ils sont constitués des substances chimiques gazeuses, liquides et solides à haute teneur en métaux lourds.
- E. Déchets radioactifs: ils sont constitués des liquides, gaz et solides contaminés par des radionucléides dont les radiations ont des effets génotoxiques.

Article 182 : La manipulation, le tri, la collecte, le transport, le stockage, le traitement et l'élimination finale de tous les déchets de soins médicaux générés par les activités préventives, curatives de traitement palliatif vétérinaires et sanitaires, les activités de recherche ainsi que la production industrielle liée aux produits médicaux doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 183 : Les déchets de soins médicaux à l'intérieur des établissements sanitaires doivent bénéficier de tri sélectif à la source et stockés dans des contenants rigides, étanches, fermés et étiquetés conformément à la réglementation en vigueur dans l'attente de leur transport par les services autorisés.

Les établissements disposant d'un incinérateur peuvent les traiter sur place.

Article 184 : Les règles de base à observer pour le tri et l'étiquetage des déchets par les producteurs et opérateurs des déchets de soins médicaux sont les suivantes :

- la mise en place d'un système de trois poubelles dans les établissements sanitaires comme suit :

- Sacs /poubelles noirs : aucun symbole (Déchets de soins médicaux ordinaires) ;
- Sacs/poubelles jaunes : symbole bio danger (Déchets de soins médicaux potentiellement infectieux) ;
- Conteneurs jaunes : symbole bio danger (objets tranchants/piquants usagers, verres compris).
- la sensibilisation et la formation des corps médical et paramédical ainsi que des gestionnaires des déchets au tri et au marquage.

Article 185 : Le transport des déchets biomédicaux à l'intérieur des établissements sanitaires doit se faire de façon sécurisée dans des récipients appropriés.

Article 186 : Les horaires et les trajets utilisés pour le transport doivent répondre aux normes de sécurité. A cet effet, il est formellement interdit d'emprunter les itinéraires achalandés à des moments de grande affluence.

Article 187 : Les producteurs et opérateurs doivent observer les règles de base du traitement et de l'élimination des déchets en :

- s'assurant que les déchets les plus dangereux (objets tranchants et piquants, infectieux ou hautement infectieux soient correctement traités et éliminés dans les établissements ;
- s'assurant que les options de traitement/destruction soient celles prévues par le plan de gestion des déchets biomédicaux au Tchad ;
- s'assurant que cette option soit la plus écologique.

Article 188 : Tout établissement sanitaire et/ou de recherche est tenu de détruire impérativement les déchets biomédicaux conformément au plan de gestion des déchets biomédicaux au Tchad.

Article 189 : Les résidus issus des traitements des déchets des soins médicaux doivent être collectés et transférés à la décharge finale indiquée par la commune.

Article 190 : Après chaque déchargement des déchets biomédicaux, les conteneurs, les véhicules ou autres matériels utilisés doivent être systématiquement et obligatoirement désinfectés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Article 191 : Il est strictement interdit d'enfouir les déchets biomédicaux non traités.

Article 192 : Il est strictement interdit de jeter les déchets biomédicaux non traités dans les rues, les carrières, les caniveaux, les cours d'eau, les bacs à ordures ou de les compresser mécaniquement.

Article 193 : Les producteurs et opérateurs des déchets de soins médicaux ont l'obligation de réduire les risques sanitaires pour le personnel en assurant :

- des cours de formation sur les risques et les mesures de précautions qui devraient être prises pendant la manipulation, le transport, le traitement des déchets de soins médicaux ;
- des contrôles médicaux réguliers ;
- des vaccins obligatoires pour le personnel en contact avec les déchets de soins médicaux ;
- des équipements du personnel en charge des déchets de soins médicaux ;
- des manuels et guides qui doivent être mis à leur disposition ;
- la réduction d'impact environnemental négatif.

Article 194 : En cas d'accident et de déversement de déchets biomédicaux, des procédures appropriées doivent être mises en œuvre. Ces procédures sont fixées par arrêté du Ministre en charge de la Santé.

Article 195 : La mise en œuvre, la coordination et le suivi de la politique de gestion des déchets de soins médicaux relève de la compétence du Ministère en charge de la Santé.

Chapitre 10 : De l'hygiène des bâtiments publics et privés

Article 196 : L'installation des bâtiments publics et privés doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 197 : La construction des bâtiments publics et privés doit être faite de manière à assurer le maximum de sécurité et le confort indispensable au personnel.

Article 198 : Chaque bâtiment public et privé doit être équipé de :

- un système d'approvisionnement en eau potable et d'assainissement approprié,
- un système d'évacuation approprié des déchets liquides et solides,
- une installation sanitaire permettant l'hygiène du personnel et des visiteurs.

Chapitre 11 : De l'hygiène du milieu naturel

Article 199 : Chaque collectivité décentralisée est tenue de mettre en place un système de traitement des déchets (domestiques, industriels ou commerciaux dangereux et les formations sanitaires).

Elles doivent disposer également de système de détection de fumée, d'un système d'extinction d'incendie, d'une prise d'eau à haut débit pour lutter contre les incendies et des issues de secours dans les bâtiments publics.

Les conditions techniques du système de traitement sont fixées par voie réglementaire.

Article 200 : L'administration peut prendre, en raison du péril qui pourrait en résulter pour la sécurité ou la salubrité publique, toute mesure immédiatement exécutoire en vue d'arrêter la pollution due au déversement ou à l'immersion des substances nocives.

Article 201 ; II est interdit d'utiliser les déchets industriels, hospitaliers ou commerciaux dangereux à des fins quelconques sans traitement.

Article 202 : Tout établissement industriel, hospitalier ou commercial doit disposer d'une station d'épuration des eaux usées, adaptée et fonctionnelle conformément à la réglementation en vigueur.

Il est interdit de déverser les eaux usées industrielles ou hospitalières dans la nature sans traitement préalable.

Article 203 : Les effluents doivent répondre aux normes de rejet définies par la réglementation en vigueur.

Article 204 : II est interdit d'incinérer en plein air des déchets combustibles pouvant engendrer des nuisances.

Article 205 : Les engins à moteur qui génèrent des fumées toxiques doivent être conformes aux normes en vigueur.

Il est interdit d'utiliser les matériaux de récupération (leidyas, pneus, tout objet plastique...) comme combustibles.

Article 206 : Les dépôts de fumier ne doivent en aucun cas être établis dans les périmètres de protection des sources de captage d'eau, à proximité du rivage des cours d'eau, des conduites d'eau potable et des points d'eau.

Des mesures appropriées doivent être prises pour empêcher la prolifération des insectes.

Tout dépôt de fumier est éliminé, s'il est reconnu susceptible de nuire à la santé publique.

Article 207 : L'emploi d'engrais chimiques ou naturels et de pesticides ne peut être toléré que dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Des dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement et de percolation ne puissent, en raison de la pente du terrain, atteindre les zones de protection des sources d'eau et ne soient la cause de problème de santé publique.

L'élimination des stocks de pesticides périmés ou non utilisés doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 208 : Le rejet des matières de vidange domestiques ne peut se faire sans traitement approprié au préalable et ce, conformément à la réglementation en vigueur.

Article 209 : Il est formellement interdit d'utiliser les eaux usées ou polluées à des fins agricoles.

Article 210 : Toute personne physique ou morale, auteur de dépôt ou épandage de déchets constituant une cause de pollution, doit être punie conformément à la réglementation en vigueur.

Article 211 : Le stockage, le transport et le traitement de tout déchet industriel (toxique ou dangereux) doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

Article 212 : L'importation, le transit, la détention, le stockage, l'achat ou la vente des déchets industriels dangereux sont formellement interdits.

Tout contrevenant est puni conformément à la réglementation en vigueur.

Article 213 : Tout emplacement de cimetière doit se faire avec l'accord des services d'hygiène et d'assainissement.

Un mur de protection doit être construit autour des cimetières communaux ou communautaires.

Il est formellement interdit de détruire les cimetières pour en faire une zone d'habitation.

Article 214 : Toute exhumation doit se faire conformément à la réglementation en vigueur par les services d'hygiène et d'assainissement de la localité et en présence d'un officier de police judiciaire ou de toute autre autorité judiciaire.

Chapitre 12 : De la lutte contre les vecteurs

Article 215 : Il est interdit d'utiliser des pesticides non homologués.

Article 216 : L'utilisation des engrais chimiques ou naturels et de pesticides non Polluants Organiques Persistants (non-Pops) peut être tolérée si elle est pratiquée à une distance de 200 mètres au moins de toute habitation, à un kilomètre des zones de protection des sources de captage d'eau par les services compétents.

Article 217 : L'importation, la distribution et l'utilisation des pesticides utilisables en santé publique sont conditionnées par l'octroi d'un agrément du Ministère en charge de la Santé.

Article 218 : La désinfection, la dératisation, la désinsectisation sont obligatoires dans les hôtels, les restaurants, les auberges, les gargotes, les cafétérias, les débits de boisson, les entrepôts, les industries, les établissements aéroportuaires.

Ces opérations sont payantes et prises en charge par les exploitants.

Elles peuvent se faire dans les habitations à la demande des intéressés.

Article 219 : La culture des plantes à larves dans les agglomérations est interdite.

Article 220 : Les campagnes de lutte contre les vecteurs sont organisées et menées par les services publics ou privés chargés de l'hygiène et de l'assainissement.

Article 221 : Toute personne physique ou morale créant des carrières, sources de prolifération des vecteurs, doit contribuer à la lutte contre ces vecteurs.

Article 222 : L'ouverture d'une entreprise privée d'hygiène et d'assainissement n'est autorisée qu'aux professionnels du domaine.

L'ouverture est conditionnée par une autorisation préalable du Ministère en charge de la Santé.

Les entreprises ou établissements d'hygiène et d'assainissement existants doivent se conformer à la présente loi dans un délai n'excédant pas 6 mois.

Chapitre 13 : De la radioactivité

Article 223 : L'utilisateur ou le détenteur des substances radioactives et toxiques ou d'appareils de rayonnement ionisant est tenu de se conformer à la réglementation en vigueur.

Article 224 : La manipulation des substances radioactives et toxiques peut comporter des risques préjudiciables à la santé publique. Ainsi, le transport, le stockage et l'enfouissement desdites substances nécessitent certaines précautions techniques qui seront fixées par voie réglementaire.

Article 225 : Lorsqu'il est établi que les substances radioactives ou toute source de rayonnement ionisant sont susceptibles de mettre en danger la santé publique, le Ministère en charge de la Santé, en collaboration avec les Ministères concernés, prend des dispositions préventives destinées à écarter tout risque de contamination.

Article 226 : Le personnel exposé aux substances radioactives ou toutes sources de rayonnement a le droit et l'obligation d'être protégé par des équipements appropriés.

Le personnel est tenu de faire des visites médicales périodiques et régulières et doit bénéficier d'un traitement préventif et/ou d'une prise en charge en cas de maladie.

Chapitre 14 : Des épidémies et des catastrophes naturelles

Article 227 : Dans le cadre du contrôle des maladies contagieuses, notamment celles à potentiel épidémique, tout cas de l'une de ces maladies doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire par le responsable d'une formation sanitaire publique ou privée, qui en a constaté l'existence ou en a été informé.

30

Article 228 : La non déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de l'une des "maladies visées à l'article précédent constitue une infraction punie conformément aux dispositions en vigueur.

Article 229 : Les services techniques du Ministère en charge de la Santé prennent toutes les dispositions nécessaires de contrôle afin d'éviter la propagation de la maladie d'une localité à l'autre.

Article 230 : Les services de l'Hygiène et de l'Assainissement doivent prendre toutes les dispositions nécessaires pour préserver la santé de la population en mettant en place des systèmes d'eau de boisson et des systèmes d'évacuation des eaux usées et excréta.

Article 231 : Seul le Ministre en charge de la Santé est habilité à faire la déclaration relative à l'existence d'une épidémie et à prescrire des mesures adéquates. Dans ces conditions, les mesures exceptionnelles sont prises par les services techniques compétents.

Article 232 : Seules les autorités administratives sont habilitées à faire la déclaration relative à l'existence d'une catastrophe naturelle et prescrire des mesures appropriées. Dans ces conditions, les mesures exceptionnelles sont prises par les services techniques compétents pour protéger la population.

Article 233 : La manipulation des corps des victimes de maladies contagieuses doit obéir à des normes en vigueur.

Article 234: Tout établissement hospitalier doit disposer d'une morgue appropriée répondant aux normes.

Article 235 : La mise en bière doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

En cas d'absence des parents, la mise en bière doit se faire en présence d'un officier de police judiciaire ou autre autorité judiciaire compétente.

Chapitre 15 : Des contrôles sanitaires aux frontières

Article 236 : Ont qualité pour constater les infractions en matière de contrôles sanitaires aux frontières :

- les agents chargés de l'hygiène et de l'assainissement pour le contrôle des appareils (aéronefs, embarcations et véhicules suspects) et des magasins de stockage et leurs désinfections ;
- les agents chargés de l'hygiène et de l'assainissement pour le contrôle des carnets de vaccination,

31

Ces agents peuvent être commissionnés et/ou affectés.

Article 237 : Le service d'hygiène et d'assainissement du Ministère en charge de la Santé assure :

- le contrôle de l'hygiène et de la salubrité publique générale aux frontières ;
- le contrôle des opérations de désinfection des aéroports, des embarcations, des véhicules suspects et des magasins de stockage ;
- le contrôle des denrées alimentaires en collaboration avec les autres Ministères ;
- le contrôle d'importation ou d'exportation de produits chimiques toxiques et autres déchets dangereux ;
- l'inspection sanitaire des dépouilles mortuaires en provenance d'un pays tiers.

Article 238 : La délivrance de tous les certificats sanitaires aux frontières est réservée aux Ministères en charge de la Santé, de l'Élevage, de l'Agriculture et de l'Environnement chacun dans son domaine de compétence ou de complémentarité.

TITRE V : DES DISPOSITIONS PENALES

Chapitre 16 : Des agents du service chargé de l'hygiène et de l'assainissement

Article 239 : Les agents chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène et de l'assainissement reçoivent l'appellation d'inspecteurs/contrôleurs sanitaires. Il s'agit de :

- Docteurs en hygiène publique et du génie sanitaire ;
- Ingénieurs d'hygiène publique et du génie sanitaire ;
- Techniciens Supérieurs du génie sanitaire ;

- Techniciens d'assainissement.

Article 240 : Les agents énumérés à l'article ci-dessus prêtent serment devant le tribunal de première instance de la circonscription administrative où ils sont appelés à servir. Le serment est enregistré au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelable en cas de changement de résidence.

La formule de la prestation de serment est la suivante:

«Je jure de bien remplir fidèlement les fonctions qui me sont assignées et de me conduire en digne et loyal agent de l'administration de la santé».

32

Article 241 : Avant d'accéder en tout lieu d'inspection (habitat, établissement commercial, hôtel, bar, restaurant, auberge, etc.), l'agent chargé de la visite doit présenter sa carte de police sanitaire qui peut être vérifiée par l'inspecté.

Article 242 : Le personnel de l'hygiène et de l'assainissement assermenté peut, en cas de récidive, dresser un procès verbal et instruire suivant les conditions prévues dans le code de procédure pénale.

Tout agent chargé de l'hygiène et de l'assainissement a le droit de requérir la force publique dans l'accomplissement de sa mission.

Chapitre 17 : Du constat des infractions

Article 243 : Les agents chargés de l'hygiène et de l'assainissement, munis de leur carte de fonction (carte de police sanitaire) peuvent s'introduire dans les maisons, cours, hôtels, auberges, restaurants, gargotes, grilladeries, débits de boissons, enclos et installations industrielles et commerciales ou tout autre lieu public pour inspecter et constater les infractions.

Ces inspections sont effectuées suivant la réglementation en vigueur.

Article 244 : Les infractions en matière d'hygiène et d'assainissement sont constatées par procès verbaux établis par les agents assermentés chargés de l'hygiène et de l'assainissement ou les officiers de police judiciaire. Ces procès verbaux sont transmis au Procureur de la République.

Article 245 : Les agents chargés de l'inspection bénéficient des indemnités qui sont fixées par voie réglementaire.

Chapitre 18 : Des sanctions

Article 246 : Les actions et poursuites sont exercées directement par le responsable chargé de l'hygiène et de l'assainissement ou son représentant, devant les juridictions compétentes, sans préjudice du droit qui appartient au Procureur de la République près des juridictions.

Article 247 : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 10 à 23 et 118 à 144 seront punis d'une amende de trois mille (3.000) à trente mille (30.000) F CFA.

En cas de récidive, la peine sera portée au double.

Article 248 : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 25 à 117 inclusivement seront punis d'une amende de quinze mille (15.000) à cent cinquante mille (150.000) F CFA. En cas de récidive, outre les peines ainsi prononcées, il sera ordonnée, s'il y a lieu, la fermeture de l'établissement pour trois (3) à sept (7) jours sur décision judiciaire.

Article 249 : Tout revendeur en plein air qui ne se conforme pas aux dispositions des articles 106 à 110 sera passible d'une amende allant de trois mille (3000) à douze mille (12.000) F CFA.

Article 250 : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 146 à 151 et 165 à 167 seront punis d'une amende de quinze mille (15.000) à cent cinquante mille (150.000) F CFA. En cas de récidive, outre les amendes, une fermeture de sept (7) à trente (30) jours pourra être prononcée sur décision judiciaire.

Article 251 : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 152 à 164 ; 168 à 172 et 196 à 198 seront punis d'une amende de mille cinq cent (15.000) à cinquante mille (50.000) F CFA. En cas de récidive, cette peine sera portée au double.

Article 252 : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 173 à 194 et 199 à 214 inclusivement seront punis d'une amende de cent mille (100,000) à cinq cent mille (500.000) F CFA. En cas de récidive, cette peine sera portée au double.

Article 253 : Seront punis d'un emprisonnement de dix (10) à trente (30) ans et d'une amende de cinquante (50) millions à cinq cent (500) milliards de francs, ceux qui seront rendu coupables de violation des dispositions prévues à l'article 212.

Article 254 : Outre les pénalités prévues par les articles 247 et suivants du présent code, des peines d'emprisonnement pourront être prononcées par les juridictions compétentes pour les contrevenants multirécidivistes.

TITRE V : DES DISPOSTIONS DIVERSES ET FINALES

Article 255 : Des établissements à caractère d'hébergement, alimentaire, industriel, assimilés et autres existants doivent se mettre en conformité avec le présent code dans un délai n'excédant pas un an.

Article 256 : Les propriétaires d'installation de déversement existant antérieurement à la publication de la présente loi doivent prendre toutes les dispositions nécessaires pour se conformer à la réglementation en vigueur dans un délai n'excédant pas 6 mois.

Article 257 : Les modalités d'application de la présente loi sont fixées par des textes réglementaires.

Article 258 : Les dispositions qui précèdent ne font pas obstacle au droit des autorités administratives compétentes de prescrire par arrêtés, toutes mesures de protection particulière non prévue dans le présent code en vue d'assurer l'hygiène publique.

Article 259 : Les dispositions des textes réglementaires non en contradiction avec le présent code restent en vigueur.

Article 260 : La présente ordonnance sera enregistrée, publiée au Journal officiel de la République et exécutée comme loi de l'Etat.

Signature : le **28 février 2011**

Idriss Déby Itno, Président de la République