
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

DECRET N° 2018-593

Fixant les règles générales d'hygiène applicables
aux denrées alimentaires d'origine végétale.

LE PREMIER MINISTRE, CHEF DU GOUVERNEMENT,

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n°2011-002 du 15 juillet 2011 portant Code de la Santé ;
- Vu la loi n°2017-048 du 08 février 2018 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale ;
- Vu le décret n°2013-260 du 09 avril 2013 portant création, organisation et fonctionnement de l'Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de la Qualité des Denrées Alimentaires ;
- Vu le décret n°2014-298 du 13 mai 2014 fixant les attributions du Ministre des Ressources halieutiques et de la Pêche, ainsi que l'Organisation générale de son Ministère ;
- Vu le décret n°2014-296 du 13 mai 2014 fixant les attributions du Ministre du Commerce et de la Consommation, ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;
- Vu le décret n°2015-1452 du 17 octobre 2015, modifié et complété par le décret n°2016-0658 du 07 juin 2016 fixant les attributions du Ministre de la Santé Publique ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;
- Vu le décret n°2018-529 du 04 juin 2018 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le décret n°2018-540 du 11 juin 2018 portant nomination des

- membres du Gouvernement ;
- Vu le décret n°2018-544 du 14 juin 2018 fixant les attributions du Ministre de l'Agriculture et de l'Elevage ainsi que l'organisation générale de son Ministère.
 - Sur proposition du Ministre de l'Agriculture et de l'Elevage ;
 - En Conseil du Gouvernement ;

D E C R E T E :

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 jusqu'à la distribution ;
- 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 importations ; 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

DEFINITIONS

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

- a. « **les Services Officiels en charge de la gestion des risques sanitaires** » : le département, l'entité ou l'organisme investi légalement de responsabilité relative aux contrôles sanitaires officiels des aliments d'origine végétale.
- b. « **Autorité Compétente de Contrôle** » : service officiel de contrôle dont les missions, les attributions et les pouvoirs assignés sont définis respectivement dans les articles 67 à 78 de la loi n°2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale.
- c. « **Les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires** » : services officiels rattachés à divers Ministères en charge de la gestion des risques sanitaires dont les domaines ciblés par chaque Service et les documents exigés sont stipulés dans l'article 66 de la Loi n°2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale.
- d. « **conditionnement** » : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire et l'aliment pour animaux concernés après la réalisation d'une ou plusieurs étapes qui permettra la conservation.
- e. « **contamination** » : la présence ou l'introduction d'un danger.
- f. « **conteneur hermétiquement clos** » : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers.
- g. « **eau potable** » : l'eau satisfaisant aux exigences relatives à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.
- h. « **emballage** » : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant.
- a. « **établissement** » : toute entreprise publique, semi-publique ou privée qui assure, dans un but lucratif ou non, des activités liées ou en relation avec la chaîne alimentaire.
- j. « **équivalent** » : en ce qui concerne des systèmes différents, capable de réaliser des objectifs identiques.

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

? « **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.

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

n. « **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.

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

TITRE II

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 stockage ;
- 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 végétale sous 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) demande de prélèvement d'échantillons et d'analyses auprès des autorités compétentes.

Art.9 : Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser des méthodes appropriées qui offrent des résultats similaires à ceux obtenus à l'aide de la méthode de référence. Toutefois, les résultats doivent être conformes aux règles et protocoles reconnus à l'échelle internationale dans le cas où les réglementations nationales ne les ont pas prévus.

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 législation ou réglementation nationales. Au nombre des dangers et mesures peuvent figurer notamment :

- a. la maîtrise de la contamination, par exemple par les mycotoxines, les métaux lourds et les substances radioactives ;
- b. l'utilisation d'eau, de déchets organiques et d'engrais ;
- c. l'utilisation correcte et appropriée des produits phytosanitaires et des biocides ainsi que leur traçabilité ;
- d. l'utilisation des agents antimicrobiens;

- e. 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'les Services Officiels en charge de la gestion des risques sanitaires ;
- f. 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
- g. les mesures portant sur la tenue de registres.

Art.13 : Les guides peuvent être élaborés par les autorités compétentes selon leur domaine respectif, éventuellement en cas de besoin, par un expert ou un organisme œuvrant dans le domaine de la normalisation.

CHAPITRE II

OBLIGATIONS RELATIVES A L'ANALYSE DES RISQUES

ET LA MAITRISE DES POINTS CRITIQUES

Art.14 : 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.15 : Les exploitants du secteur alimentaire :

- a. démontrent qu'ils se conforment aux exigences de l'les Services Officiels en charge de la gestion des risques sanitaires, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;
- b. veillent à ce que tout document décrivant les procédures appliquées au sein de leur établissement soit conforme au présent décret et 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 A L'AGREMENT

ET/OU L'IMMATRICULATION DES ETABLISSEMENTS

Art.16 : Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les

établissements soient agréés et/ou immatriculés par les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires stipulés dans l'article 66 de la loi 2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale, à la suite d'au moins une inspection de ces services ou de leurs organes déconcentrés sur place et /ou d'autres demandes ou autres procédures.

Art.17 : Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires et les Autorités Compétente de Contrôle ou Services Officiels de Contrôle conformément aux dispositions règlementaires en vigueur.

Art.18 : Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires disposent 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.19 : Tout exploitant du secteur alimentaire notifie aux services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires , 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'agrément et de l'immatriculation d'un tel établissement.

Art.20 : Un établissement soumis à l'agrément et à l'immatriculation conformément au paragraphe 4 ne peut exercer son activité que si les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires ont accordé à l'établissement l'agrément et l'immatriculation leur permettant de travailler après une visite sur place et/ou autres demandes et procédures, ou un agrément provisoire. Aucune immatriculation provisoire n'est octroyée.

CHAPITRE IV

OBLIGATIONS RELATIVES A LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPERATIONS CONNEXES DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE

Art.21 : 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.22 : Tout exploitant du secteur alimentaire doit respecter les dispositions législatives et réglementaires nationales pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des engrais, des produits phytosanitaires, des biocides, des antibiotiques et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets.

Art.23 : 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.24 : Tout exploitant du secteur alimentaire doit mettre en œuvre les mesures correctives prescrites par les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

CHAPITRE V

OBLIGATIONS RELATIVES A LA TENUE DE REGISTRES

Art.25 : 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 des services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

Art.26 : 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.27 : 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.28 : 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.29 : 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.30 : Les modalités d'application du présent décret feront, en tant que de besoin, l'objet d'Arrêtés interministériels du Ministre chargé de l'Agriculture, du Ministre chargé de la Santé Publique et du Ministre chargé du Commerce et de la Consommation.

Art.31 : Sans préjudice de l'application du présent décret, un établissement peut mettre des denrées alimentaires d'origine végétale sur le marché, s'il a obtenu :

l'agrément pour les produits importés et le certificat d'immatriculation pour les produits locaux et importés ; et

le certificat de consommabilité par lot de production pour chaque denrée alimentaire d'origine végétale importée et produite localement.

Art.32 : Le Ministre de l'Agriculture et de l'Elevage, le Ministre de la Santé Publique, le Ministre du Commerce et de la Consommation et le Ministre des Ressources Halieutiques et de la Pêche, 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 28
juin 2018

NTSAY Christian

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

Le Ministre de la Santé Publique,

RANTOMALALA Harinirina Yoël Honora

Le Ministre de l'Agriculture et de l'Elevage,
RANDRIARIMANANA Harison Edmond

Le Ministre du Commerce et de la Consommation,

SYLLA Yvette

Le Ministre des Ressources Halieutiques et de la Pêche,

ANDRIAMANANORO Augustin