



## MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

### ----- DECRET N°2018-594

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

#### **LE PREMIER MINISTRE, CHEF DU GOUVERNEMENT,**

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n°2006-030 du 26 novembre 2006 relative à l'Elevage à Madagascar ;
- 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 2004-041 du 16 avril 2004 fixant le régime appliqué à l'importation et à l'exportation d'animaux, de produits, et denrées d'origine animale, des graines, fourrages et denrées destinées à l'alimentation des animaux ;
  - 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 ;

**DECRETE :**

**TITRE PREMIER**  
**DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

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

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

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

**Art.2 :** Le présent décret s'applique :

- a) à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux ainsi qu'aux exportations et importations ;
- b) au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux à un autre établissement ;
- c) à l'approvisionnement direct du consommateur final par le producteur ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final ;
- d) au commerce de denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés.

## CHAPITRE II

### Définitions

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

a) « **allergène** » : substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire.

b) « **autorité compétente vétérinaire** » : l'autorité vétérinaire ayant la responsabilité de mettre en œuvre les mesures relatives à la protection de la santé et du bien-être des animaux, de la sécurité sanitaire des denrées alimentaire d'origine animale, de gérer les activités de certification vétérinaire internationale et d'appliquer les autres normes et recommandations figurant dans le Code terrestre ,ainsi que dans le Code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE ,ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national et présentant les compétences nécessaires à cet effet.

c) « **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.

d) « **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.

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

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

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

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

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

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

k) « **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.

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

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

n) « **opérations connexes** » :

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

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

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

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

r) « **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

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

## **TITRE II**

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

#### **CHAPITRE PREMIER**

##### **Obligations générales**

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

- les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux ;
- les locaux utilisés pour les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux ;
- les sites mobiles dans lesquels les denrées alimentaires d'origine animale et les aliments pour animaux sont préparés en vue de leur mise sur le marché ;
- le transport des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux ;

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

## **CHAPITRE II**

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

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

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

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

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

**Art.8 :** Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale doit tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers.

Ces registres sont conservés de manière appropriée pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale. Ils doivent être mis à la disposition des services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires.

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

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

### **CHAPITRE III**

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

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

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

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

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

- a) démontrent qu'ils se conforment aux exigences des 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 IV**

### **Obligations relatives à l'agrément et/ou à l'immatriculation des établissements**

**Art.12** : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent à ce que les établissements soient agréés et/ou immatriculés par les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires du Ministère de la Santé Publique d'une part et d'autre part, possèdent l'autorisation d'importation et d'exportation par les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires du Ministère en charge de l'Elevage.

**Art.13** : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale coopèrent avec des services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires et les Autorités Compétentes de Contrôle pour la réalisation des contrôles officiels conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

**Art.14** : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, en outre, à ce que 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.

## **CHAPITRE V**

### **Obligations relatives au marquage de salubrité et d'identification**

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

**Art.16** : La marque doit être lisible et indélébile, et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires et les Autorités Compétentes de Contrôle.

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

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

## **CHAPITRE VI**

### **Obligations relatives à l'élaboration, diffusion et utilisation des guides**

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

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

- a) après consultation des représentants de milieux tels que le Dispositif National d'Evaluation des Risques sanitaires (DNER), et/ou les Services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires et/ou les associations de consommateurs ; et
- b) en se référant aux codes d'usage du Codex Alimentarius.

**Art.21 :** Les guides peuvent être élaborés sous l'égide des services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires ou d'un expert ou éventuellement d'un organisme œuvrant dans le domaine de la normalisation.

**Art.22 :** Les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires évaluent selon leurs domaines respectifs dans l'article 66 de la Loi n°2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale les guides pour s'assurer :

- a) qu'ils ont été élaborés conformément à l'article 19 ;
- b) que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils se réfèrent ; et
- c) que lesdits guides sont appropriés pour assurer le respect des articles 4 à 11 du présent décret pour les denrées alimentaires concernés.

**Art.23 :** Les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires mettent en place et exploitent un système d'enregistrement de ces guides qui sont consultables par les opérateurs des filières concernées.



**TITRE III  
DU COMMERCE**

**CHAPITRE PREMIER  
Des documents**

**Art.24 :** Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation pour animale veillent à ce que des certificats sanitaires et des certificats de consommabilité et/ou d'autres documents accompagnent les lots de produits d'origine animale.  
Ces documents peuvent être établis en version imprimée ou électronique.

**CHAPITRE II  
Des produits d'origine animale importés**

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

- a) l'établissement depuis lequel le produit a été expédié, et dans lequel le produit a été obtenu ou préparé est agréé et sous contrôle par l'autorité compétente du pays expéditeur ;
- b) le produit satisfait aux exigences du présent décret et à toute condition d'importation définie conformément à la législation nationale en vigueur régissant les contrôles à l'importation des produits d'origine animale ;
- c) l'autorité compétente du pays expéditeur atteste que l'exportation de ce produit est autorisée ;
- d) les exigences concernant les certificats et autres documents sont respectées.

**CHAPITRE III  
Garanties spéciales pour les exportations**

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

**Art.27 :** Les services officiels en charge de la gestion des risques sanitaires évaluent selon leurs domaines respectifs dans l'article 66 de la Loi 2017-048 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'alimentation animale s'assurent que ces exigences soient bien respectées avant d'autoriser l'exportation.

**TITRE IV**  
**DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES**

**Art.28 :** Les modalités d'application du présent décret 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.29 :** Jusqu'à l'application effective du présent décret, un établissement peut mettre des denrées alimentaires sur le marché et continuer à utiliser les stocks et matériel commandés jusqu'à leur épuisement, s'il a obtenu :

- l'autorisation d'importation et le certificat sanitaire pour les produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale importés et mis sur le marché local, et le certificat d'immatriculation pour les produits locaux et importés destinés à la consommation humaine ; et

- le certificat de consommabilité par lot de production pour chaque denrée alimentaire d'origine animale importée et produite localement avant mise sur le marché local.

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

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

**Art.31 :** Le Ministre 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

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

NTSAY Christian

Le Ministre de la Santé Publique

Le Ministre de l'Agriculture et de l'Elevage

RANTOMALALA Harinirina Yoël Honora

RANDRIARIMANANA Harison Edmond

Le Ministre du Commerce et de la Consommation

Le Ministre des Ressources Halieutiques et de la  
Pêche

SYLLA Yvette

ANDRIAMANANORO Augustin