

**Chapitre II : De l'organisation**

Fait à Libreville, le 23 novembre 2015

**Article 4 : L'ADAG comprend :**

- le Conseil d'Administration ;
- la Direction Générale ;
- l'Agence Comptable.

Les attributions, l'organisation et le fonctionnement de ces organes sont fixés par les statuts matérialisés par décret.

**Chapitre III : Des personnels et des ressources**

**Article 5 :** Le personnel de l'ADAG est composé d'agents publics mis en position de détachement et d'agents régis par le Code du Travail.

**Article 6 :** Les ressources de l'ADAG sont notamment constituées par :

- les subventions du budget de l'Etat ;
- les redevances sur l'utilisation des infrastructures communautaires ou dont la gérance a été cédée dans le cadre de partenariats publics privés ;
- les concours de partenaires au développement ;
- les aides extérieures ;
- les dons et legs.

**Chapitre IV : Des dispositions diverses et finales**

**Article 7 :** Par l'effet des dispositions du présent décret, les prérogatives, biens et autres actifs nécessaires à l'exécution des missions confiées à l'agence et naguère dévolues aux autres administrations publiques sont désormais transmis à l'ADAG.

**Article 8 :** L'ADAG bénéficie des avantages à caractère économique, financier, fiscal et social compatibles avec sa mission de service public, dans les conditions prévues par le Code Général des Impôts.

Elle peut également bénéficier des installations relevant du domaine public ou privé de l'Etat ou des collectivités locales.

**Article 9 :** Des textes réglementaires déterminent, en tant que de besoin, les dispositions de toute nature nécessaires à l'application du présent décret.

**Article 10 :** Le présent décret, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, sera enregistré, publié selon la procédure d'urgence et communiqué partout où besoin sera.

Par le Président de la République,  
Chef de l'Etat

Ali BONGO ONDIMBA

*Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement*  
Pr. Daniel ONA ONDO

*Le Ministre d'Etat, Ministre de l'Agriculture et de l'Entreprenariat Agricole, chargé de la mise en œuvre du programme Graine*  
Mathieu MBOUMBA NZIENGUI

*Le Ministre du Budget et des Comptes Publics*  
Christian MAGNAGNA

*Décret n°0578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale*

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,  
CHEF DE L'ETAT ;

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n°022/2008 du 10 décembre 2008 portant Code Agricole en République Gabonaise ;
- Vu la loi n°023/2008 du 10 décembre 2008 portant politique de développement agricole durable ;
- Vu la loi n° 02/65 du 05 juin 1965 organisant la Police Sanitaire en matière des maladies contagieuses du bétail ;
- Vu la loi n°15/65 du 12 décembre 1965 relative à l'Inspection Sanitaire des denrées Alimentaires Produits et sous produits d'origine animale ;
- Vu le décret n°0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, ensemble les textes modificatifs subséquents ;
- Vu le décret n°0334/PR/MAEPDR du 28 février 2013 portant attributions et réorganisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et du Développement Rural ;
- Vu le décret n°033/PR du 24 janvier 2014 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le décret n°0478/PR du 11 septembre 2014 fixant la composition du Gouvernement de la République, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Le Conseil d'Etat consulté ;  
Le Conseil des Ministres entendu ;

## DECRETE :

### Chapitre I<sup>er</sup> : Des conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements de production primaire

**Article 1<sup>er</sup> :** Les exploitants des établissements producteurs de produits primaires, de produits de la chasse et ceux effectuant des opérations de transport, d'entreposage et de manipulation de ces produits en tout lieu doivent :

- veiller à la protection de leurs produits contre toute contamination ;
- prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des végétaux et à la préservation de la santé des animaux producteurs de denrées alimentaires ;
- tenir un registre renseignant sur toutes les mesures prises en vue de rationaliser l'utilisation de tous les intrants agricoles et d'en maîtriser les dangers.

**Article 2 :** Les exploitants des établissements cités à l'article 1<sup>er</sup> ci-dessus sont soumis aux exigences suivantes :

- l'hygiène du milieu ;
- l'hygiène des équipements et du matériel en contact avec les produits alimentaires ;
- l'utilisation raisonnée des matières premières ou intrants agricoles ;
- l'hygiène de la main d'œuvre manipulant les produits agricoles ;
- l'utilisation d'eau alimentaire ;
- la lutte contre les animaux et nuisibles.

### Chapitre II : Des conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire

**Article 3 :** Les établissements du secteur alimentaire, produisant, entreposant et distribuant des denrées alimentaires sont soumis aux exigences suivantes :

- être implantés dans un milieu qui ne constitue pas une source de contamination pour les produits alimentaires ;
- être approvisionnés en eau de qualité alimentaire ;
- s'assurer que les opérations successives de travail respectent la marche en avant depuis le produit le moins élaboré vers le plus élaboré ou du produit le moins sain vers le plus sain ;
- respecter le non entrecroisement des courants de circulation des produits et la séparation des secteurs sains des secteurs souillés ;
- assurer l'évacuation immédiate et directe des déchets produits à chaque étape de la fabrication ;
- être régulièrement entretenus, nettoyés et désinfectés ;

- être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la sécurité des produits alimentaires ;
- mettre au point des méthodes de travail adéquates pour lutter contre les nuisibles et empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux lieux où des produits alimentaires sont préparés ;
- surveiller l'utilisation des températures appropriées pour la bonne conservation des produits alimentaires sans qu'il n'y ait de rupture de la chaîne de froid ;
- veiller au strict respect du principe d'allotement et de séparation des produits alimentaires afin d'éviter des contaminations croisées ;
- utiliser les procédés et les matériaux de conditionnement et d'emballage adaptés au produit concerné.

**Article 4 :** Les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le strict respect des dispositions en vigueur.

Les exigences hygiéniques en matière d'implantation, de conception, de construction, d'aménagement et d'agencement des locaux sont fixées par arrêté du Ministre chargé de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et de la Sécurité Alimentaire.

**Article 5 :** Les produits alimentaires, les ingrédients et tout autre matériau utilisé pour leur traitement sont soumis aux exigences suivantes :

- l'étiquetage alimentaire ;
- la présence des marques de salubrité réglementaire pour les produits animaux ou d'origine animale ;
- la production dans des établissements agréés sur le plan sanitaire par l'autorité compétente en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- l'exemption de toute contamination par des substances dangereuses.

**Article 6 :** Les produits primaires et alimentaires doivent être entreposés, présentés et exposés à la vente dans des conditions d'hygiène permettant de garantir leur sécurité et d'assurer un niveau de protection élevé de la santé des consommateurs.

### Chapitre III : Des conditions de sûreté et de conformité des produits alimentaires

**Article 7 :** Pour être considérés comme sûrs et conformes, les produits alimentaires doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- provenir d'un établissement dûment autorisé par les services compétents ;
- ne pas présenter des anomalies organoleptiques pertinentes ;
- ne pas contenir de substances interdites administrées aux animaux producteurs de denrées alimentaires dont la

liste est fixée par arrêté du Ministre chargé de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et de la Sécurité Alimentaire ;

- ne pas renfermer d'additifs alimentaires autres que ceux figurant sur la liste agréée et dans les limites autorisées ;  
- ne pas contenir des résidus de médicaments vétérinaires, de produits phytosanitaires et de contaminants de la chaîne alimentaire au-delà des limites maximales autorisées ;  
- être conformes aux critères microbiologiques et chimiques en vigueur ;  
- être conditionnés et emballés dans des matériaux alimentaires ;  
- être étiquetés et conservés conformément aux textes en vigueur.

**Article 8 :** Les moyens de transport des produits alimentaires périssables doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter pour assurer une bonne conservation.

**Article 9 :** Les produits alimentaires en vrac à l'état solide, granulaire ou poudreux doivent être transportés dans des contenants adaptés.

**Article 10 :** Lorsque des contenants ont été utilisés pour transporter des produits alimentaires différents ou de différents lots, un nettoyage efficace doit être effectué entre les deux chargements pour éviter tout risque de contamination.

**Article 11 :** Les personnels manipulant les produits alimentaires doivent respecter un niveau élevé de propreté et porter une tenue adaptée.

**Article 12 :** Les exploitants des établissements alimentaires doivent assurer, à leur charge, une surveillance médicale de leur personnel.

**Article 13 :** Il est interdit à quiconque atteint ou porteur d'une maladie susceptible d'être transmise au consommateur ou ayant des plaies infectées ou des lésions cutanées, de manipuler des produits alimentaires.

**Article 14 :** Les produits de nettoyage-désinfection doivent être détenus dans des locaux réservés.

**Article 15 :** Les exploitants des établissements alimentaires et des aliments pour animaux doivent mettre en place et suivre un plan de nettoyage-désinfection pour les surfaces, les installations, les équipements et les objets de leur établissement.

#### Chapitre IV : Des dispositions diverses et finales

**Article 16 :** La violation des dispositions du présent décret expose leurs auteurs aux sanctions prévues par les textes en vigueur.

**Article 17 :** Des textes réglementaires déterminent, en tant que de besoin, les dispositions de toute nature nécessaires à l'application du présent décret.

**Article 18 :** Le présent décret, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, sera enregistré, publié selon la procédure d'urgence et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 26 novembre 2015

Par le Président de la République,  
Chef de l'Etat

Ali BONGO ONDIMBA

*Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement*  
Pr. Daniel ONA ONDO

*Le 1<sup>er</sup> Vice-Premier Ministre, Ministre de la Santé, de la Prévoyance Sociale et de la Solidarité Nationale*  
Paul BIYOGHE-MBA

*Le Ministre d'Etat, Ministre de l'Agriculture et de l'Entrepreneuriat Agricole, chargé de la mise en œuvre du programme Graine*  
Mathieu MBOUMBA NZIENGUI

#### MINISTERE DU DEVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ECONOMIE, DE LA PROMOTION DES INVESTISSEMENTS ET DE LA PROSPECTIVE

*Décret n°0575/PRMDDEPIP du 24 novembre 2015 portant création et organisation de l'Agence Nationale de la Statistique, des Etudes Démographiques, Economiques et Sociales*

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,  
CHEF DE L'ETAT ;

Vu la Constitution ;

Vu la loi n°015/2014 du 07 janvier 2015 portant institution et organisation du Système Statistique National ;

Vu la loi n°001/2005 du 04 février 2005 portant Statut Général de la Fonction Publique, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu la loi n°020/2005 du 03 janvier 2006 fixant les règles de création, d'organisation et de gestion des services de l'Etat, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu la loi n°3/88 du 31 juillet 1990 fixant les conditions générales d'emploi des agents contractuels de l'Etat, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu la loi n°3/94 du 21 novembre 1994 portant Code du Travail de la République Gabonaise, ensemble les textes modificatifs subséquents ;