

LOI N° 83-71 DU 5 JUILLET 1983

portant Code de l'hygiène.

(J.O. 4960, p. 692)

TITRE PREMIER

Règles d'hygiène publique

CHAPITRE PREMIER

Lutte contre les épidémies et vaccinations contre certaines maladies transmissibles

Article premier. Toute personne qui exerce, dans un établissement ou organisme public ou privé de prévention ou de soins appartenant aux catégories dont la liste est établie par arrêté conjoint du Ministre chargé de la Santé publique et du Ministre du Travail, une activité professionnelle l'exposant à des risques de contamination, doit être immunisée contre la tuberculose, la diphtérie, le tétanos, les fièvres typhoïde et paratyphoïde, la poliomyélite.

Les conditions de cette immunisation sont fixées par arrêté du Ministre chargé de la santé publique.

Section première

Déclarations à l'autorité sanitaire

Article L 2. La liste des maladies auxquelles sont applicables les dispositions de la présente section concernant la déclaration des maladies contagieuses, est dressée par arrêté du Ministre chargé de la Santé publique.

Article L 3. La déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de l'une des maladies déterminées dans les conditions prévues à l'article L.2 est obligatoire, d'une part pour tout médecin qui en a constaté l'existence, d'autre part, s'ils en ont été informés, par le principal occupant, chef de famille ou d'établissement, de locaux où se trouve le malade et, à son défaut, dans l'ordre ci-après : par le conjoint, l'ascendant le plus proche du malade ou tout autre personne résidant avec lui ou lui donnant des soins.

Section II.

Mesures de désinfection

Article L 4. La désinfection est obligatoire pour tous les cas prévus à l'article L.2.

Les mesures de désinfection sont décidées par le Ministre chargé de la Santé publique et exécutées par le Service National de l'Hygiène.

Il est interdit de s'opposer aux mesures de désinfection ordonnées.

Section III.

Contrôle Sanitaire aux frontières

Article L 5. Le contrôle sanitaire aux frontières est régi sur le territoire national par les dispositions des règlements sanitaires pris par l'organisation mondiale de la santé, conformément aux articles 21 et 22 de sa constitution, des arrangements internationaux et des lois et règlements nationaux intervenus ou à intervenir en cette matière, en vue de prévenir la propagation par voie terrestre, maritime ou aérienne, des maladies transmissibles.

Article L 6. Ont qualité pour constater les infractions en matière de contrôle sanitaire aux frontières : les médecins de la santé publique, les médecins officiers, les agents du service national de l'hygiène et les autres agents chargés du contrôle sanitaire aux frontières, commissionnés et assermentés dans des conditions fixées par décret.

Article L 7. Il est interdit à tout fonctionnaire ou agent public commandant ou officier d'un navire ou d'un aéronef, tout médecin d'altérer ou de dissimuler sciemment dans un document ou une déclaration des faits sanitaires de nature à compromettre la santé des populations.

CHAPITRE II.

Règles d'hygiène concernant l'eau

Article L 8. Sans préjudice des dispositions particulières résultant des textes qui régissent les entreprises exploitant des eaux minérales, quiconque offre au public de l'eau en vue de l'alimentation humaine, à titre onéreux ou à titre gratuit et sous quelque forme que ce soit, y compris la glace alimentaire, est tenu de s'assurer que cette eau est propre à la consommation.

La fourniture ou l'utilisation, pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, d'une eau non potable est interdite.

Section I.

Les distributions publiques

Article L 9. En vue d'assurer la protection de la qualité des eaux, l'acte portant déclaration d'utilité publique des travaux de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine, détermine autour du point de prélèvement, un périmètre de protection qui doit être respecté.

Tous les puits, sources, citernes et autres points d'eau doivent être éloignés des sources de pollutions.

En particulier :

- les puits doivent être implantés à dix mètres au moins des habitations ;
- les réservoirs enterrés ou partiellement enterrés ne peuvent être distants de moins de 5 mètres des latrines, des écuries, des dépôts de fumier ou d'immondices.

Au-delà des distances précitées ci-dessus, un arrêté conjoint du Ministre chargé de l'Hydraulique et du Ministre chargé de la Santé publique fixe le périmètre de protection.

Article L 10.

1. Protection des ouvrages : Toutes dispositions doivent être prises pour assurer la protection des ouvrages d'amener et de distribution d'eau potable contre les contaminations extérieures, conformément à la réglementation en vigueur.

Les ouvrages de captage, de traitement, de stockage et d'élévation des eaux doivent être protégés des crues et installés de manière à éviter tout risque de pollution.

2. Réservoirs de distribution : Les réservoirs de distribution sont couverts et établis de manière à permettre leur vidange totale et leur nettoyage périodique. Ils ne doivent être alimentés qu'en eau potable et par surverse, sauf exception justifiée. Les trop pleins ne doivent être évacués que par un dispositif comprenant une rupture de charge avant déversement, situé au niveau des plus hautes eaux connues, si le terrain est inondable.

Une aire circulaire étanche de 2 mètres de rayon au minimum et légèrement inclinée vers

l'extérieur, assure leur protection contre les infiltrations superficielles ; un caniveau doit éloigner les eaux s'échappant du dispositif de pompage.

L'ensemble de l'ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il doit être procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction du chef du Service National de l'Hygiène.

Un arrêté conjoint du Ministre chargé de l'Hydraulique et du Ministère chargé de la Santé publique fixe la périodicité de vidange des réservoirs de distribution.

3. Désinfection : La désinfection du réseau de distribution publique et de ses annexes est obligatoire avant leur mise en service. Elle doit s'effectuer dans les conditions fixées par arrêté conjoint du Ministre chargé de l'Hydraulique et du Ministre chargé de la Santé publique.

En outre, des mesures de désinfection complémentaires peuvent être prescrites en cours d'exploitation au cas où des contaminations seraient observées ou à craindre.

4. Dessert des immeubles : dans toutes les agglomérations ou parties d'agglomération possédant un réseau de distribution publique d'eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent, dans tous les cas où cette mesure est techniquement réalisable, comporter au moins une conduite de distribution ou un branchement.

Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met cette eau à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages et à toutes les heures du jour et de la nuit.

5. Précautions concernant d'autres réseaux de distribution d'eau : En dehors de l'eau potable provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autres origines sont considérées à priori comme non potable et ne peuvent être utilisées que pour certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et la toilette.

Dans le cas où un immeuble est desservi, à l'exclusion des parties réservées à l'habitation, par une canalisation d'eau potable, celle-ci doit être entièrement distinguée de la première et recouverte d'une peinture ou de tout autre signe distinctif, conforme aux normes fixées par arrêté.

Toute communication entre les deux canalisations est interdite.

Tout robinet de puisage d'eau non potable est surmonté d'une plaque apparente et scellée à demeure portant d'une manière visible, la mention « EAU DANGEREUSE A BOIRE ».

Section II.

Puits et Sources

Article 11. En l'absence d'une distribution d'eau potable, l'usage de l'eau des sources et des puits publics ou particuliers n'est autorisé pour l'alimentation humaine que si cette eau est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations extérieures.

A défaut d'écoulement gravitaire, l'eau doit être relevée au moyen d'un dispositif approprié.

- a) **Puits** : L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée, le dispositif étant suffisamment étanche pour empêcher notamment les pénétrations des animaux et des corps étrangers. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 centimètres au minimum au dessus du sol ou du niveau des plus

hautes eaux connues, si le terrain est inondable. Les abords des puits doivent satisfaire aux conditions prévues par le deuxième alinéa du 2°- de l'article L.10.

- b) **Sources** : L'ensemble des dispositions prévues par le 1°- de l'article 10, s'applique aux sources et à leurs ouvrages de captage.

Section III.

Citernes publiques ou particulières

Article L12. Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable à taille d'un millimètre au maximum pour empêcher les insectes et les petits animaux d'y pénétrer. Les parois intérieures doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau de puits. Elles sont munies des dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tel que la terre, graviers, feuilles, détritiques et déchets de toutes sortes.

Elles doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées une fois par an.

Sur la couverture des citernes enterrées, un revêtement de gazon seul est toléré, à l'exclusion de toute autre culture. L'usage des pesticides, de fumures organiques ou autres, y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites pour les puits et les sources.

Des dispositions doivent être prises pour assurer la continuité à l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs et pour permettre, aux fins de contrôle des prélèvements de l'eau à l'arrivée et à la sortie.

Section IV.

Prélèvements et analyse de l'eau

Article L13. En cas de distribution publique d'eau potable, le service distributeur ou le concessionnaire doit vérifier, en tout temps, que les normes physiques, chimiques biologiques et bactériologiques qui déterminent la potabilité sont respectées.

Le Service National de l'Hygiène fixe la périodicité des prélèvements. Les agents de l'Hygiène sont tenus de veiller à ce que les contrôles ci-dessus soient bien respectés.

Les agents de l'hygiène doivent assurer le contrôle de la qualité des eaux, l'examen périodique du degré de pollution des cours d'eau, nappes souterraines et proposer l'élaboration de nouvelles normes.

Ils ont libre accès à toute installation. Les frais de contrôle sont à la charge du service distributeur ou du concessionnaire.

Article L14. Les eaux superficielles des différents cours d'eau (lacs, rivières, fleuves) servant à l'usage domestique sont également soumises à une protection contre toute pollution, notamment industrielle. Elles sont également l'objet de prélèvement et d'analyse périodique afin de prévenir tout risque de contamination ou d'intoxication pour les populations.

Article L15. Les piscines publiques et les plages sont soumises au même contrôle que les eaux des lacs, rivières et fleuves.

CHAPITRE III.

Règles d'hygiène des habitations

Article L16. Dans chaque immeuble, les ordures ménagères doivent être conservées dans les poubelles réglementaires ou dans des containers.

Tout dépôt d'ordures à l'intérieur comme à l'extérieur des habitations, non conformes à la réglementation en vigueur est interdit.

La collecte et l'élimination des matières usées ou solides définies par décret, sont à la charge des collectivités locales.

Article L 17. Les matières usées liquides doivent être éliminées par des systèmes d'assainissement. Les propriétaires d'immeubles sont tenus de brancher leurs installations sanitaires aux réseaux installés selon la distance réglementaire.

Article L18. Sont interdits :

- le mélange des matières fécales ou urinaires aux ordures ménagères ;
- tout branchement d'égout sur collecteur d'eaux pluviales ;
- la culture des plantes dites à larves dans les agglomérations urbaines ;
- la conservation dans les habitations des objets ou récipients de toute nature, boîtes vides, épaves de voiture, susceptibles de constituer des gîtes à larves de moustiques ;
- toute installation d'urinoir et de latrines dans les habitations non conforme aux normes prescrites par la réglementation en vigueur.

Article L19. Les terrains clos ou non, contigus aux habitations, les cours des habitations, doivent être tenus en état de propreté constante par balayage ou désherbage, soit par les propriétaires locataires, soit par les sociétés immobilières responsables en vertu du cahier des charges, soit par la collectivité locale concernée.

CHAPITRE IV.

Règles d'hygiène des voies publiques

Article L20. Il est interdit :

- de déposer sur la voie publique ;
- de jeter dans les mares, fleuves, rivières, lacs, étangs, mers ou sur les rives ;
- d'enfouir d'une façon générale à moins de 35 mètres des périmètres de protection des sources, ainsi que des ouvrages de captage et d'adduction d'eau, les cadavres d'animaux et les ordures ménagères.

Article L21. Il est interdit de jeter ou de déposer des débris, sur les trottoirs, chaussées, squares et jardins publics.

Article L22. Il est interdit de jeter les eaux usées, de déposer des urines et des excréments sur la voie publique.

Article L23. Il est interdit de laver à grande eau les voitures sur les voies et dans les lieux publics ainsi que de laver le linge et les ustensiles ménagers aux bornes fontaines.

Article L24. Il est interdit de déposer sur la voie publique, ou dans les lieux non clos, les ferrailles, les gravats et les épaves de toutes sortes.

Article L25. Il est interdit de verser ou de déposer des ordures ou des déchets de cuisine dans les canaux d'assainissement ou dans les grilles d'eaux pluviales.

Article L26. Dans les communes et dans les communautés rurales où le balayage n'est pas assuré par un service de nettoyage, les propriétaires riverains des voies livrées à la circulation publique, sont tenus de balayer, chacun au droit de sa façade, sur une largeur égale à celle de la moitié de la dite voie.

Lorsque le balayage est assuré par les soins de la collectivité, les riverains ont la responsabilité du trottoir qui les concerne.

CHAPITRE V.

Règles d'hygiène des plages

Article L27. Il est interdit d'abandonner sur les plages tout objet susceptible d'altérer la propreté des lieux, notamment des boîtes de conserves, poissons ou des détritrus.

Article L28. L'accès des plages est interdit aux chiens, même tenus en laisse, aux bovins et à tous les autres animaux.

Article L29. La circulation des animaux, des voitures à traction animale, des automobiles, motocyclettes et des bicyclettes est formellement interdite sur les plages.

CHAPITRE VI.

Règles d'hygiène des installations industrielles

Article L30. Les locaux et alentours des établissements industriels et commerciaux ne doivent pas être insalubres.

L'élimination des eaux résiduaires doit se faire selon la réglementation en vigueur et spécifique à chaque industrie.

Article L31. Les feux de combustion, les appareils incinérateurs et les usines d'incinération ne doivent dégager ni poussière, ni odeur, ni fumée gênante de nature à polluer l'atmosphère.

Article L32. Les tuyaux des cheminées de boulangerie doivent avoir en section horizontale, une surface d'eau moins trente (30) décimètres carrés. Ils s'élèvent de deux (2) mètres au moins, au-dessus du faite le plus élevé, compris dans un périmètre de dix (10) mètres de rayon.

Les cheminées d'usine doivent être d'une hauteur conforme à la réglementation en vigueur. Elles doivent être munies, en cas de besoins, d'un dispositif antipolluant.

Article L33. Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères des déchets anatomiques ou contagieux, des produits pharmaceutiques et tout autre produit toxique ainsi que des déchets et issues d'abattoirs.

Article L34. Les hôpitaux et les formations sanitaires publiques ou privées sont tenus de détruire par la voie d'incinération les déchets anatomiques ou contagieux.

Article L35. Le personnel des usines et autres entreprises industrielles doit être soumis à des visites médicales périodiques conformément à la réglementation en vigueur.

Article L36. L'utilisation éventuelle des ordures ménagères à des fins agricoles ou autres sans

traitement est formellement interdite.

CHAPITRE VII.

Règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires

Article L37. Les ateliers et les laboratoires de préparation des aliments ainsi que les magasins de vente des denrées alimentaires ne doivent pas être insalubres. Ils doivent être aménagés et entretenus, de manière à soustraire ces denrées à toute contamination, altération ou souillure.

Article L38. Il est interdit d'utiliser dans la fabrication des denrées alimentaires en particulier des pâtisseries, des matières aromatisantes ou des colorants non admis.

Section première

Les aliments d'origine animale

Article L39. La vente des produits carnés est soumise à une législation particulière et contrôlée par le service de l'inspection vétérinaire.

La vente de viande et produits dérivés en dehors des locaux de vente (boucheries, marchés, charcuteries) doit être vigoureusement prescrite.

Des mesures de protection renforcées peuvent être prises par décret. La viande et les produits dérivés exposés à la vente doivent être protégés contre les poussières, les mouches et toutes autres pollutions.

Article L40. La vente des poissons, coquillages, huîtres et autres produits est soumise à une réglementation spéciale.

Section II.

Les aliments d'origine végétale

Article L41. Les déversements ou dépôt de déchets, vidange, ordures ménagères, gadoues, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et compost ne peuvent être répandus qu'un mois au moins avant la récolte. Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides. Ils doivent en outre ne présenter ni odeur, ni goût anormaux.

Les fruits et légumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité naturelle et les produits altérés doivent être éliminés de la vente. La vente de ces produits notamment des mangues vertes ou des fruits traités au carbure de calcium, est rigoureusement interdite. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes.

Si le lavage de fruits ou des légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable sera seule utilisée et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

Section III.

Les magasins d'alimentation

Article L42.

a) Les magasins de vente doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière

à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols ainsi que des pièces sans fenêtre est interdite, sauf dérogation autorisée.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an à la chaux, ou lavés régulièrement.

Le sol doit être en matériaux durs (carrelage, ciment) lisses ou recouverts d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Le balayage à sec est interdit.

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation, ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale, sauf dérogation autorisée. Les comptoirs de vente, étals, tables, et tout matériel analogue en contact avec les denrées alimentaires sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté.

Toutes les précautions sont prises pour que les denrées non représentées sous emballages d'origine, soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée. Les autres étant protégées par des cloisons transparentes ou de fins treillis.

Il est interdit de déposer sur le sol des denrées alimentaires non emballées même pendant les opérations d'approvisionnement.

L'accès des animaux dans les magasins d'alimentation, notamment des chiens, est interdit. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin. Les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les insectes et les rongeurs.

Si un débit de boissons à consommer sur place est installé dans le même local qu'un débit de denrées alimentaires, il doit être nettement séparé.

b) Les réserves sont soumises aux mêmes règles que les magasins de vente. L'aménagement et l'entretien doivent être compatibles avec la nature de ces locaux.

Section IV.

Les ventes à l'extérieur

Article L 43. Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur, sur les marchés et autres lieux publics de vente, sont soumises aux réglementations générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature. Le niveau supérieur de la bordure de protection des denrées est situé à une hauteur de un (1) mètre du sol. La manipulation des denrées non protégées ou non conditionnées n'est pas autorisée.

Section V.

Hygiène des manipulations

Article L44. Les papiers imprimés et le papier journal ne peuvent être utilisés qu'au contact des fruits, des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés.

Article L45. Les déchets de toutes sortes sont immédiatement placés dans les récipients étanches munis d'un couvercle qui doivent être obligatoirement vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

Toutes les denrées avariées, conditionnées ou non, doivent être obligatoirement retirées de la vente.

La collecte et le transport des récipients de déchets ne peuvent être entrepris qu'après la fermeture des magasins et des marchés.

Section VI.

Transport des denrées alimentaires

Article L46. Les moyens de transports utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de chargement, un risque de contamination, d'altération ou de souillure pour ces denrées.

Section VII.

Ateliers et laboratoires de préparation des aliments

Article L47.

1. le sol, les murs et les cloisons sont revêtus, jusqu'à une hauteur d'au moins deux (2) mètres, de matériaux durs résistants au choc, imperméable ; et permettant un barrage efficace contre toute contamination ;
2. l'écoulement des eaux de lavage des locaux, du matériel doit être assuré. Notamment le sol doit être lavé au moins une fois par jour, le balayage à sec est interdit.
3. l'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson ;
4. les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes les mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinfection et dératisation, en évitant toutes contaminations des denrées alimentaires ;
5. tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, planches, couteaux hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils sont nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination en éliminant tout résidu alimentaire ;
6. les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes sont immédiatement disposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour.

Section VIII.

Distribution automatique d'aliments

Article L48. Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toute source de contamination.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être maintenues à une température convenant à leur conservation. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation et à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaies et de billets de banque.

Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans les emballages individuels.

Section IX.

Hygiène du personnel chargé de la manipulation des denrées alimentaires

Article L49. Sans préjudice de l'application des règles particulières à chaque profession, les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que, pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, sous la responsabilité de l'employeur. Elles sont soumises à des visites médicales périodiques conformément à la réglementation en vigueur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales.

Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par un examen clinique ou bactériologique doit être écarté jusqu'à guérison complète, confirmée par attestation médicale.

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition : vestiaires en nombre suffisant, cabinet d'aisance sans communication directe avec les locaux et annexes.

Des lavabos, du savon et des essuie-mains sont placés à côté des cabinets d'aisance et à proximité des lieux de travail.

CHAPITRE VIII.

Règles d'hygiène des boissons

Section première

Boissons autres que le lait

Article L50. Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses de sirop, brasseries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles de vins et spiritueux doivent respecter les règles suivantes :

1. Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions relatives aux ateliers de préparation des aliments énoncées ci-dessus.
2. Seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses ainsi qu'en brasserie ou établissements similaires.

L'utilisation d'une eau non potable est interdite.

3. Il est interdit d'utiliser dans la fabrication des boissons des matières aromatisantes ou des colorants non admis.
4. Les machines ou appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.

Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés.

5. Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.
6. Les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage : capsules, rondelles, lièges doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination.

Article L51. La fabrication et la vente de toute boisson dans laquelle interviennent des plantes, parties de plantes, extraits de végétaux ou tout autre produit font l'objet d'une réglementation particulière par arrêté du Ministre chargé de la Santé publique.

Section II.

Lait et produits laitiers

Article L52. Le nettoyage des appareils et des récipients, ainsi que celui des magasins de vente, est réglementé par les dispositions suivantes :

Le matériel servant à la distribution doit être d'un entretien facile.

Le lait et les produits laitiers dits frais, vendus, tant sous emballage d'origine qu'au détail, doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés pour la vente en quantité aussi minime que possible et aux températures convenables selon les procédés admis.

Les crèmes préparées et notamment les crèmes foisonnées ne peuvent être vendues en vrac. Elles doivent être protégées contre toute contamination.

Le personnel employé à la fabrication et à la manutention des produits laitiers doit être informé des précautions d'hygiène nécessaire.

Le premier contrôle du lait cru, en provenance du producteur, consiste à vérifier son odeur. Il est ensuite procédé à un contrôle des impuretés ou des micro organismes et des éventuelles autres anomalies : eau de mouillage, agents conservateurs, altérations.

Les conditions de fabrication et de vente des laits fermentés, yoghourts beurrés, acidophiles locaux, « kacc » « mbaaniik » petit lait à forte concentration d'acide lactique, sont déterminées par décret.

Article L53. Les conditions de fabrication et vente des denrées et des crèmes glacées sont déterminées par décret.

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante qu'à celle pratiquée en magasin.

Les crèmes glacées pourront renfermer, outre des produits laitiers, du sucre, des œufs et de l'eau ainsi que des matières aromatisantes, des colorants, des stabilisateurs admis pour la préparation des denrées alimentaires. Les conditions de fabrication et de vente des denrées et des crèmes glacées sont déterminées par décret.

Les glaces ou les crèmes glacées ne doivent pas contenir :

- a. plus de 300 000 germes aérobies mésophiles par millilitre ;
- b. plus de 10 conformes par millilitre ;
- c. d'*Escherichia coli* dans 0,1 millilitre ;

- d. de Staphylocoques pathogènes dans 0,1 millilitre ;
- e. de Salmonella.

Au cas où ces préparations constitueraient un danger pour la santé publique, leur écoulement pour la consommation doit être immédiatement interdit.

La vente de ces préparations dangereuses est rigoureusement interdite.

Les pâtisseries et denrées apparentées doivent être placées dans les emballages en matières plastiques et doivent être réfrigérées.

Les crèmes et produits similaires doivent être présentés dans des récipients d'une propreté méticuleuse et maintenus à une température de 100° et à l'abri des mouches et des poussières.

Leur manipulation doit se faire avec des cuillères et jamais avec des doigts.

CHAPITRE IX.

Règles d'hygiène des restaurants et locaux assimilés

Article L54. Les dispositions suivantes s'appliquent aux salles à manger, cuisines et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective et aux débits de boissons :

1. les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer ;
2. le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec est interdit ;
3. les locaux doivent être bien aérés et ventilés.
4. les arrivées d'eau potable y sont interdites ;
5. les cabinets d'aisance en nombre suffisant, sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas, ni avec les autres locaux renfermant des denrées alimentaires. Des lavabos équipés pour le savonnage et l'essuyage des mains y sont annexés ;
6. les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et doivent être nettoyés après le départ de chaque client ;
7. les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées entre chaque service ;
8. la vaisselle, y compris les carafes, doivent être lavées à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toutes contaminations.

Article L55. L'utilisation d'eau non potable est interdite.

Article L56. Les mets servis doivent être protégés contre toute pollution. Le personnel employé doit servir dans les conditions de propreté et de salubrité requise par la réglementation en vigueur.

Article L57. La vente ambulante des boissons ou glaces doit être faite en utilisant des glacières, engins ou véhicules aménagés de façon à protéger les produits débités contre toute souillure ou altération.

CHAPITRE X.

Dispositions communes

Article L58. Il est interdit de s'opposer aux visites des agents verbalisateurs dans les maisons, lorsqu'elles sont effectuées conformément à la réglementation en vigueur.

Article L59. Il est interdit de s'opposer aux mesures de désinfection, de désinsectisation et de dératisation à domicile ordonnées par les autorités compétentes.

TITRE II.

Police de l'hygiène

CHAPITRE PREMIER

Pouvoirs des agents du service national de l'hygiène

Article L60. Sont chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène :

- les officiers de l'hygiène ou ingénieur du génie sanitaire ;
- les techniciens supérieurs du génie sanitaire ;
- les sous-officiers de l'hygiène ;
- les agents d'hygiène ;
- les agents appartenant à des administrations autres que celle du Service National d'hygiène et qui ont été commissionnés par le Ministre chargé de la Santé publique.

Article L61 Les agents énumérés à l'article L.60 prêtent serment devant le Tribunal de première instance de la circonscription administrative où ils sont appelés à servir.

Le serment est enregistré sans frais au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelé en cas de changement de résidence dans le ressort d'une autre juridiction.

Article L.62. Les officiers de l'hygiène ou ingénieurs du génie sanitaire, les techniciens supérieurs du génie sanitaire, les sous-officiers de l'hygiène peuvent en cas de flagrant délit, faire procéder à l'arrestation des délinquants et les conduire devant le procureur de la République ou le juge de paix compétent.

Les autres agents visés à l'article L.60 conduisent tout individu surpris en flagrant délit devant l'agent du Service National d'Hygiène compétent visé ci-dessus ou de l'officier de police judiciaire le plus proche, qui dresse procès-verbal et instrumente dans les conditions prévues aux articles 46 à 59 du Code de la procédure pénale.

Ils ont le droit de requérir la force publique dans l'accomplissement de leur mission.

CHAPITRE II.

Recherche et constatation des infractions d'hygiène

Article L63. Les infractions en matière d'hygiène sont constatées par procès-verbaux, établis par les officiers de police judiciaire, les agents d'hygiène et les agents commissionnés du Service d'hygiène assermentés.

Article L64. Les agents d'hygiène, revêtus de leur uniforme ou munis des signes distinctifs

de leur fonction peuvent s'introduire dans les maisons, cours et enclos, installations industrielles pour constater les infractions sur l'hygiène.

Ces visites domiciliaires ne peuvent être commencées avant cinq heures et après vingt et une heures.

Elles pourront se faire cependant à toute heure par les agents, avec l'assentiment exprès de la personne dont le domicile est visité.

Article L65. Les infractions en matière d'hygiène sont prouvées soit par procès-verbaux, soit à défaut ou en cas d'insuffisance des procès-verbaux, par témoins.

Les procès-verbaux dressés par les agents font foi jusqu'à inscription de faux des constatations matérielles qu'ils relatent.

Ils ne font foi que jusqu'à preuve de contraire, de l'exactitude et de la sincérité des aveux de déclarations qu'ils apportent.

Article L66. Le prévenu qui veut s'inscrire en faux contre un procès-verbal est tenu de le faire au moins huit jours avant l'audience indiquée par la citation. Il fait en même temps le dépôt des moyens de faux et indique les témoins qu'il veut faire entendre.

Le prévenu contre lequel il a été rendu un jugement par défaut est admis à faire sa déclaration d'inscription de faux pendant le délai qui lui est accordé pour se présenter ou se faire représenter.

CHAPITRE III..

Actions et poursuites

Article L67. Les actions et poursuites sont exercées directement par le Directeur de l'Hygiène et de la protection sanitaire ou son représentant, devant les juridictions compétentes, sans préjudice du droit qui appartient au Procureur de la République près de ces juridictions.

Le Directeur de l'hygiène et de la Protection sanitaire ou son représentant peut exposer l'affaire devant le Tribunal et dépose ses conclusions. Il assiste le Procureur de la République. Les dispositions de droit commun sur l'instruction des flagrants délits devant les juridictions correctionnelles sont applicables dans les cas prévus à l'article L.64.

Article L68. Les jugements en matière d'hygiène sont notifiés au Directeur de l'hygiène et de la Protection sanitaire ou de son représentant. Celui-ci peut concurremment avec le procureur de la République interjeter appel des jugements en premier ressort.

Sur l'appel de l'une ou l'autre des parties, le Directeur de l'hygiène et de la protection sanitaire peut être invité à exposer l'affaire devant la cour d'appel et à déposer ses conclusions.

Il peut aussi avec le Ministère Public, se pourvoir en cassation contre le jugement rendu en dernier ressort.

Article L69. L'action publique en matière d'infraction à la réglementation de l'hygiène se prescrit par trois ans en matière de délit et par un an en matière de contravention, lorsque les contrevenants sont désignés dans les procès-verbaux, par deux ans dans le cas contraire. Ce délai court à partir de la notification du procès-verbal constatant l'infraction.

Article L70. Tous les agents d'hygiène peuvent faire, pour toutes les affaires relatives à la police d'Hygiène, tous exploits et autres actes de justice que les huissiers ont coutume de

faire. Ils sont toutefois habilités à recourir au ministère d'huissiers.

Article L71. Sous réserve des modifications apportées par le présent chapitre, les dispositions réglant la procédure en matière répressive devant les tribunaux sont applicables à la poursuite des délits et contraventions en matière d'hygiène.

Les infractions en matière d'hygiène sont de la compétence des justices de paix.

CHAPITRE V.

Procédure de recouvrement des amendes forfaitaires

Article L72. Les dispositions des articles 517 et suivants du Code de Procédure Pénale ainsi que l'Ordonnance n° 59-051 du 31 mars 1959 relative aux amendes forfaitaires, modifiées par le décret n° 60-386 du 9 Novembre 1960 sont applicables aux infractions visées aux articles L73 - L74 - L75.

TITRE III.

Pénalités

Article L73. Sont punies d'une amende de 1 800 à 3 000 francs les infractions aux dispositions des articles : L16, L18, L19, L21, L22, L23, L25, L26, L27, L36.

Article L74. Sont punies d'une amende de 3 000 à 9 000 francs, les infractions aux dispositions des articles L28, L29, L43.

Article L75. Sont punies d'une amende de 9 000 à 18000 francs et d'un emprisonnement de 5 à 8 jours, ou de l'une de ces peines seulement les infractions aux dispositions des articles L3, L4, L8, L9, L10, L12, L30, L31, L33, L34, L37, L38, L39, L41, L45, L46, L48, L49, L50, L51, L52, L53, L54, L55.

Article L76. Sont punies d'une amende de 20 000 à 260 000 francs et d'un emprisonnement de deux mois à deux ans ou de l'une de ces deux peines seulement, les infractions aux dispositions des articles L58 et L59.

Article L77. Sont punies d'une amende de 200 000 à 2 000.000 de francs et un emprisonnement de deux mois à deux ans ou de l'une de ces deux peines seulement, les infractions aux dispositions des articles L7, L17, L20, L24, L32, L40.

TITRE IV.

Dispositions générales

Article L78. Les dispositions qui précèdent ne font pas obstacle au droit des autorités administratives compétentes de prescrire, par arrêté, toute mesure de protection particulière non prévues dans le Code, en vue d'assurer la salubrité publique.

Article L79. Le produit des amendes prononcées en application du présent Code est réparti conformément aux dispositions ci-après :

- 50 % au Budget général de l'Etat ;
- 25 % à la collectivité locale ;
- 25 % aux agents verbalisateurs.

Article L80. Des décrets préciseront en tant que besoin les modalités d'application de la présente loi.

Article L81. Sont abrogées toutes dispositions contraires à la présente loi.

La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Dakar, le 5 Juillet 1983

Abdou DIOUF