

République Algérienne Démocratique et Populaire  
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique  
Université SAAD DAHLEB de BLIDA  
Institut des Sciences Vétérinaires



Mémoire de fin d'études

**En vue de l'obtention de Diplôme en Médecine vétérinaire**

Thème

**LES ACTIVITES VETERINAIRES AU  
NIVEAU DU BUREAU D'HYGIENE  
COMMUNALE DE BOUGARA**

Présenté par :

M<sup>elle</sup> AMAR YUCEF Fethia

M<sup>elle</sup> MELLAKHE Aicha

Président :	Dr YAHIMI Abdelkrim	MCB
Examineur :	Dr KEBBAL Seddik	MCB
Promoteur :	Dr BENZERGA Abdelkader	Enseignant Associe et Inspecteur Vétérinaire Principal

Promotion 2016-2017

### **Remerciment :**

*Nous remercions Dieu le tout puissant de nous avoir accordé la santé et le courage d'arriver au terme de ce travail.*

*Nos sincères remerciements s'adressent à notre promoteur Dr Benzerga Abdelkader pour son aide, suivie et de patiente et l'orientation avec nous.*

*Un grand remerciement pour le directeur de l'institut sans oublier nos enseignants et tout le personnel administratif et technique de l'institut des sciences vétérinaires à l'université Saad Dahlab de Blida.*

*Enfin, nous remercions toutes personnes qui sont intervenues de près ou de loin lors de la rédaction de ce travail.*

## **DÉDICACE :**

*Du fond du cœur, je dédie le fruit de ce travail à ceux que j'aime le plus au monde :  
mes très chers parents,*

*A ma mère qui m'a encouragé à aller de l'avant et qui m'a donné tout son amour  
pour reprendre mes études.*

*A mon père qui nous a quitté voilà vingt-deux(22) ans.*

*Aucun mot, aucune dédicace ne saurait exprimer mon respect, ma considération  
et l'amour éternel pour les sacrifices que vous avez déployés pour mon instruction  
et mon bien être dans les meilleures conditions.*

*A mes très chers frères, Abdenour et Mohamed pour leurs appuis et leurs  
encouragements, et surtout ma chère petite sœur Achouek,*

*A mon grand- père (mon deuxième père), et ma grand- mère.*

*A mes oncles : Abdelkader, Ahmed, Miloud. Mes tantes : Omelkhir, Khadîdja et  
Fatiha.*

*A mes sœurs Fadhila et Wissem, et mon petit cousin Abdelbasat.*

*A toute la famille maternelle et paternelle.*

*A ma chère binôme : Aicha.*

*Je n'oublierai pas mes meilleures amies : Ahlem, Karima, Lilia, Assia, Nessrine  
pour l'ambiance agréable que nous avons passée ensemble.*

*A tous mes amis et amies qui n'ont cessé de m'encourager.*

**Fethia,**

## **DÉDICACE :**

*Je dédie mon mémoire :*

*A mon père Mohamed & ma mère Nacera. Vous êtes pour moi une source de vie car sans vos sacrifices je ne pourrais arriver jusqu'au bout. Que dieu vous garde afin que votre regard puisse suivre ma destinée.*

*A mes frères Massoud, Djamel, Salim, Abdou et Alaa qui ont été toujours présent pour moi.*

*A mes grand-mères et grand-pères.*

*A mes oncles, tantes, cousins et cousines.*

*A toute la famille maternelle et paternelle.*

*A ma chère binôme : Fethia.*

*A mes amies (Ahlem, Radia, Karima, Asma) avec qui j'ai partagé des moments des plus agréables.*

*A tante Zahra et oncle Abdelkader, et surtout mon fiancé Walid.*

**Aicha,**

## Résumé

Les objectifs du projet de thèse étaient d'apporter des connaissances sur Les activités vétérinaires au niveau des Bureaux d'hygiènes communaux a savoir :

- 1) le contrôle et l'inspection des établissements agroalimentaires,
- 2) la prévention de la transmission de plusieurs maladies notamment les zoonoses et les intoxications alimentaires
- 3) la restauration collective
- 4) l'éducation sanitaire
- 5) le respect de l'environnement...

Plusieurs sorties avec les membres du Bureau d'hygiène communal de Bougara ont été effectuées durant les neuf mois de notre stage.

Les retombées de ce travail de thèse vont aides les étudiants en médecine vétérinaires future vétérinaires de connaitre leur taches au niveau d'un bureau d'hygiène et surtout la règlementation appliquée en vigueur.

Mots clefs : activités vétérinaires, Bureaux d'hygiènes communaux, règlementation

## Summary

The objectives of the thesis project were to provide knowledge on Veterinary activities at the level of municipal hygiene offices:

- 1) Control and inspection of agri-food establishments,
- 2) Prevention of the transmission of several diseases including zoonoses and food poisoning 3) collective catering
- 4) Health education
- 5) Respect for the environment...

Several outings with members of the Office of Communal Hygiene of Bougara were carried out during the nine months of our internship.

The benefits of this thesis work will help veterinary students to know their duties at Municipal hygiene offices and especially the applied regulations in force.

Keywords: Veterinary activities, Municipal hygiene offices, regulations

## الملخص

أهداف هذه الأطروحة هي اكتساب معارف حول النشاطات البيطرية على مستوى مكاتب النظافة البلدية

(1) مراقبة و تفتيش المنشآت الغذائية

(2) اخذ الاحتياطات من انتشار العديد من الأوبئة خاصة تلك التي بإمكانها نقل العدوى للإنسان وكذلك التسممات الغذائية

(3) المطاعم الجماعية

(4) التعليم و التوعية الصحية

(5) احترام الطبيعة

العديد من الخرجات مع أعضاء مكتب النظافة لبلدية بوقرة قمنا بها خلال فترة تسع أشهر من التدريب.

نتائج عمل هذه الأطروحة تساعد طلاب الطب البيطري في معرفة دور الطبيب البيطري على مستوى مكتب النظافة وخاصة معرفة الأنظمة المطبقة السارية المفعول.

الكلمات المفتاحية : النشاطات البيطرية، مكاتب النظافة البلدية، الأنظمة.

## *Liste des photos*

Photo N°(01) : Recueil des statistiques à partir des bilans mensuels .....	45
Photo N°(02) : Contrôle Administratif (certificats médicaux et registre du commerce.....	50
Photo N°(03) : Contrôle Physique (état de la viande).....	50
Photo N°(04) : Contrôle Physique (état du réfectoire).....	51
Photo N°(05) : Contrôle Physique (état de la Marmite professionnelle).....	51
Photo N°(06) : Contrôle Physique (étiquetage, emballage, température).....	51
Photo N°(07) : Evacuation des eaux difficile Avaloire bouché.....	51
Photo N°(08) : Plat témoin non étiquette ... ..	51
Photo N° (09) : Non-respect de la température de la conservation du plat témoin .....	51
Photo N°(10) : Contrôle Administratif (registre du commerce).....	53
Photo N°(11) : Contrôle Physique (étiquetage).....	53
Photo N°(12) : Chambre froide.....	54
Photo n° 13 Nettoyage .....	57
Photo n° 14 Abattoir avicole.....	57
Photo n° 15 Bureau du vétérinaire.....	57



## *Liste des tableaux*

<b>Tableau (01) : <i>La composition du numéro d'un établissement d'abattage ou d'un atelier de découpe</i>.....</b>	<b>23</b>
<b>Tableau (02) : <i>Les caractéristiques de l'estampille sanitaire dans les ateliers de découpe</i> ...</b>	<b>24</b>
<b>Tableau (03) : <i>Les caractéristiques de l'estampille sanitaire des viandes au niveau d'un abattoir</i>.....</b>	<b>25</b>
<b>Tableau (04) : <i>Les caractéristiques de la «Merguez»</i>.....</b>	<b>26</b>
<b>Tableau (05) : <i>Les caractéristiques de la viande hachée à la demande</i>.....</b>	<b>28</b>
<b>Tableau (06) : <i>Les caractéristiques des volailles</i>.....</b>	<b>30</b>
<b>Tableau n° 7 : <i>Exemples de caractéristiques des Poissons vertébrés, dans la glace étudiées lors de l'évaluation organoleptique</i>.....</b>	<b>32</b>
<b>Tableau n° 8 : <i>Exemples de caractéristiques des Poissons vertébrés, congelés étudiées lors de l'évaluation organoleptique</i>.....</b>	<b>33</b>
<b>Tableau n° 9 : <i>Exemples de caractéristiques des Crustacés, réfrigérés étudiées lors de l'évaluation organoleptique</i>.....</b>	<b>34</b>
<b>Tableau n° 10 : <i>Exemples de caractéristiques des Céphalopodes, frais ou réfrigérés étudiées lors de l'évaluation organoleptique</i>.....</b>	<b>35</b>
<b>Tableau n° 11 : <i>Résultat des inspections des Boucheries</i>.....</b>	<b>46</b>
<b>Tableau n° 12: <i>Résultat des inspections des Poissonneries</i>.....</b>	<b>47</b>
<b>Tableau n°13 : <i>Résultat des inspections des Pâtisseries</i>.....</b>	<b>48</b>
<b>Tableau n° 14 : <i>Résultat des inspections des Restaurants, Fast Food, Pizzeria</i>.....</b>	<b>49</b>
<b>Tableau n° 15 : <i>Résultat des inspections des Cantines Scolaires</i>.....</b>	<b>50</b>
<b>Tableau n° 16 : <i>Résultat des inspections des Alimentation générale</i>.....</b>	<b>52</b>
<b>Tableau n° 17 : <i>Résultat des inspections des Etablissements de stockage sous froid</i>.....</b>	<b>54</b>
<b>Tableau n° 18 : <i>Résultat des inspections des Unités de transformation</i> .....</b>	<b>55</b>
<b>Tableau n°19 : <i>Résultat des inspections des Abattoirs et Tueries</i>.....</b>	<b>56</b>
<b>Tableau n° 20 : <i>Résultat des inspections des lieux de rassemblement des animaux</i>.....</b>	<b>58</b>
<b>Tableau n°21 : <i>Résultat des inspections</i>.....</b>	<b>59</b>

## *Liste des tableaux*

## *Liste d'abréviation*

**BHC** : BUREAU D'HYGIENE COMMUNALE.

**OIE** : ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE ANIMALE (ex : OFFICE INTERNATIONAL DES EPIZOOTIES).

**O.M.S** : ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE.

**DLC** : DATE LIMITE DE CONSOMMATION.

**TIAC** : TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE.

**Papc** : Président de l'assemblée populaire communale.

## SOMMAIRE :

INTRODUCTION :.....01

### PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE

## CHPITRE I : LE BUREAU D'HYGIENE COMMUNALE :

I. La commune : .....02

II. Assemblée populaire communale .....02

III. Le président de l'assemblée populaire communale .....02

III.1. Missions du président de l'assemblée populaire communale :.....03

IV. Bureau d'hygiène communale :.....04

IV.1. Définition :.....04

IV.2. Création du bureau d'hygiène communale :.....04

IV.3. Les membres du bureau d'hygiène communale :.....05

IV.4. Missions du bureau d'hygiène communale :.....05

## CHPITRE II: Les activités vétérinaires au niveau du bureau d'hygiène Communale :

Les activités vétérinaires au niveau du bureau d'hygiène communale.....07

## CHPITRE III : LE CONTROLE ET SUIVI :

I / Contrôle et suivi des établissements de toutes natures manipulant des produits animaux et  
les lieux de stockage des produits animaux et de la pêche :.....09

I.1 / CONTRÔLE ADMINISTRATIF :.....09

I.2 / CONTRÔLE PHYSIQUE :.....10

I.2.1 / LES PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS ET AUX EQUIPEMENTS

I.2.1.1 / Implantation des établissements :..... 10

I.2.1.2 / Conception et aménagement des établissements..... 11

A / Dimension..... 11

<b>B / Locaux .....</b>	<b>11</b>
<b>B.1 / Le sol :.....</b>	<b>12</b>
<b>B.2 /Les murs :.....</b>	<b>12</b>
<b>B.3 /Les plafonds :.....</b>	<b>12</b>
<b>B.4 /Les surfaces de travail : .....</b>	<b>12</b>
<b>B.5 /Les fenêtres et les autres ouvertures :.....</b>	<b>12</b>
<b>B.6 /Les portes :.....</b>	<b>12</b>
<b>I.2.2 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ECLAIRAGE ET A LA VENTILATION.</b>	<b>13</b>
<b>I.2.3 / Equipements, matériels et ustensiles :.....</b>	<b>13</b>
<b>I.2.4 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU TRANSPORT :.....</b>	<b>14</b>
<b>I.2.5 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ENTRETIEN, AU NETTOYAGE ET A LA DESINFECTION .....</b>	<b>14</b>
<b>I.2.6 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES.....</b>	<b>15</b>
<b>La congélation et la décongélation :.....</b>	<b>16</b>
<b>I.2.7 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES DENREES ALIMENTAIRES.....</b>	<b>17</b>
<b>I.2.8 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ALIMENTATION EN EAU.....</b>	<b>17</b>
<b>I.2.9 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'EVACUATION DES DECHETS.....</b>	<b>18</b>
<b>I.2.10 / Conformité des produits finis et Traçabilité.....</b>	<b>18</b>
<b>Conformité des produits finis :.....</b>	<b>18</b>
<b>Traçabilité.....</b>	<b>19</b>
<b>Les mentions obligatoires d'étiquetage (produits alimentaires) :.....</b>	<b>19</b>
<b>I.2.11 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU PERSONNEL ET A LA FORMATION</b>	
<b>I.2.11.1 / Hygiène et équipements du personnel :.....</b>	<b>20</b>
<b>I.2.11. 2 / Formation et instructions à disposition du personnel.....</b>	<b>21</b>
<b>II. Contrôle de la qualité sanitaire des denrées alimentaires (produits animaux frais, congelée, surgelée ou en conserve) et mis sur le marché a la consommation :.....</b>	<b>21</b>
<b>II.1 / Boucheries et poissonneries :.....</b>	<b>21</b>
<b>II.1.1 / Les Viandes rouges (viandes de boucherie):.....</b>	<b>22</b>
<b>II.1.1.1 / Estampillage sanitaire dans les ateliers de découpe :.....</b>	<b>24</b>
<b>II.1.1.2 / L'estampille sanitaire des viandes au niveau d'un abattoir :.....</b>	<b>25</b>

II.1.2 / La « Merguez » :.....	25
II.1.3 / Viande hachée :.....	27
II.1.4 / Volailles :.....	29
II.1.5 / Poisson :.....	31
II.1.5 .1 / Poissons vertébrés, dans la glace :.....	32
II.1.5 .2 / Poissons vertébrés, congelés :.....	33
II.1.5.3 / Crustacés, réfrigérés :.....	34
II.1.5.4 / Crustacés congelés :.....	34
II.1.5.5 / Céphalopodes, frais ou réfrigérés :.....	35
II.2 / Pâtisseries :.....	35
II.3 / Alimentation générale :.....	35
II.4 / Les restaurants et cantines :.....	36
- La traçabilité :.....	37
- Le repas témoin :.....	37
<b>III. / Contrôle au niveau des marchés à bestiaux et Lutte contre les maladies transmissibles ainsi que leurs vecteurs :.....</b>	<b>38</b>
III. I / Les marchés à bestiaux :.....	38
III.II / Lutte contre les maladies transmissibles ainsi que leurs vecteurs :...	39
<b>IV. / Visa technique d’implantation des différents bâtiments d’élevage, d’abattage, de transformation et ou de stockage des produits animaux et intervention dans le cadre de la pollution de l’environnement .....</b>	<b>39</b>
IV. 1 / Les installation et établissements classés :.....	39
IV. 2 / intervention dans le cadre de la pollution de l’environnement :.....	40
 <b>CHAPITRE IV: EDUCATION SANITAIRE :</b>	
Education sanitaire :.....	42
<b>CHAPITRE V: LES SANCTIONS :</b>	
1 / L’avertissement :.....	44

2 / Le procès-verbal : .....	44
3 / La fermeture administrative : .....	44
4 / Le rappel des lots : .....	44
5 /La Suspension ou retrait de l'agrément sanitaire : .....	44
6 / Les suites dites pénales : .....	44
<b>PARTIE EXPERIMENTALE</b>	
1. Objectif .....	45
2. lieu et période de stage.....	45
3. matériels et méthodes .....	45
3.1. Matériel.....	45
3.2. Méthodes.....	45
4. Résultats et interprétation : .....	45
4.1. Boucheries.....	46
4.2. Poissonneries.....	47
4.3. Pâtisseries.....	48
4.4. Restaurants, Fast Food, Pizzeria.....	49
4.5. Cantines Scolaires.....	50
4.6. Alimentation générale : .....	52
4.7. Etablissements de stockage sous froid : .....	54
4.8. Unités de transformation : .....	55
4.9. Abattoirs et Tueries : .....	56
4.10. LIEUX DE RASSEMBLEMENT DES ANIMAUX .....	58
4.11. Total des inspections : .....	59
5. Education sanitaire : .....	59
Conclusion .....	60





## INTRODUCTION

Les activités vétérinaires au niveau des Bureaux d'hygiène communaux sont multiples et la prévention de la transmission de plusieurs maladies, notamment les zoonoses et les intoxications alimentaires est primordiale, elle passe par :

- Un contrôle administratif et un autre physique des établissements à caractères agroalimentaires
- L'inspection des denrées alimentaires animales ou d'origines animales (produits frais, congelée, surgelée ou en conserve).
- Le respect des règles élémentaires d'hygiène notamment les **prescriptions applicables aux** établissements et aux équipements , à l'éclairage et à la ventilation ,à l'entretien, au nettoyage et a la désinfection ,aux denrées alimentaires ,au conditionnement et a l'emballage des denrées alimentaires ,à l'alimentation en eau ,à l'évacuation des déchets , au personnel et à la formation .

La restauration collective, les établissements classes et la participation du vétérinaire dans l'éducation sanitaire ont aussi motivée le choix de notre thème.

Ce travail a été réalisé au niveau du bureau d'hygiène de la commune de Bougara dans la wilaya de Blida durant 9 mois et a pour objectif de connaître les différentes activités vétérinaires.

Des recommandations pour une meilleure prise de conscience de la part des responsables pour que les moyens soient mis à la disposition du vétérinaire pour que ces activités soient remplies convenablement et une formation continue des professionnelles et travailleurs qui sont en relation avec les denrées animales ou d'origine animale.

## **PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE**

# CHPITRE I

## **I. La commune :**

La commune est la collectivité territoriale de base de l'Etat. Elle est dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière. (64)

La commune est l'assise territoriale de la décentralisation et le lieu d'exercice de la citoyenneté. Elle constitue le cadre de participation du citoyen à la gestion des affaires publiques. (65)

La commune a un nom, un territoire et un chef-lieu. (66)

La commune dispose :

- d'une instance délibérante : l'assemblée populaire communale.
- d'un organe exécutif, présidé par le président de l'assemblée populaire communale.
- d'une administration animée par le secrétaire général de la commune, sous l'autorité du président de l'assemblée populaire communale.

Les instances de la commune inscrivent leur action dans le cadre de la législation et de la réglementation en vigueur. (67)

## **II. Assemblée populaire communale :**

L'assemblée populaire communale est le conseil municipal en Algérie cette dénomination est une survivance de l'ère socialiste. Ses membres sont élus au suffrage universel pour un mandat de 5 ans. (6)

## **III. Le président de l'assemblée populaire communale :**

Est déclaré président de l'assemblée populaire communale le candidat, tête de liste, ayant obtenu la majorité des voix, en cas d'égalité des voix, est déclaré président le (la) plus jeune des candidats. (68)

Le président de l'assemblée populaire communale représente l'état au niveau de la commune. (72) préside l'assemblée populaire communale (70) se consacre en permanence à l'exercice de son

mandat électif(69) et veille à la mise en œuvre de l'exécution des délibérations de l'assemblée populaire communale et lui en rend compte. (71)

### **III.1. Missions du président de l'assemblée populaire communale :**

Le président de l'assemblée populaire communale est chargé, sous la diligence du wali, de :

- communiquer et exécuter les lois et règlements sur le territoire de la commune ;
- veiller à l'ordre, à la tranquillité et à la salubrité publiques ;
- veiller à la bonne exécution des mesures de prévision, de prévention et d'intervention en matière de secours.

Il est chargé, en outre, de toutes les missions que lui confèrent la législation et la réglementation en vigueur. (73)

Le président de l'assemblée populaire communale a qualité d'officier de police judiciaire. (74)

L'Article 94 du code communal stipule que dans le respect des droits et libertés des citoyens, le président de l'assemblée populaire communale est chargé, notamment de :

- Prévenir et prendre les dispositions nécessaires pour lutter contre les maladies endémiques ou contagieuses ;
- Empêcher la divagation des animaux malfaisants et nuisibles ;
- Veiller à la salubrité des denrées comestibles exposées à la vente ;
- Veiller au respect des prescriptions hygiène du milieu et de protection de l'environnement ;

Le président de l'assemblée populaire communale est rendu destinataire, par les services techniques de l'État, d'une copie des procès-verbaux, constatant les infractions à la loi et aux règlements. Il peut diligenter les services techniques de l'état dans le cadre de la mise en œuvre de ses prérogatives, telles que définies par l'article sus cité.

## **IV. Bureau d'hygiène communale :**

### **IV.1. Définition :**

Dans le cadre des dispositions de l'article 94 bis de l'ordonnance n°67-24 du 18 Janvier 1967 susvisée, et pour assister le président de l'assemblée populaire communale (A.P.C) dans la mise en œuvre de ses missions de prévention sanitaire , d'hygiène et de salubrité publique, telles que fixées par le décret n°81-267 du 10 octobre 1981, il est mis à sa disposition par chaque secteur concerné, un personnel technique regroupé au sein d'un bureau dénommé : {Bureau d'hygiène communale} . (52)

### **IV.2. Création du bureau d'hygiène communale :**

Les bureaux d'hygiène communale sont créés par arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et des collectivités locales, du ministre des finances, du ministre de la santé et du ministre de l'hydraulique, de l'environnement et des forêts, sur proposition des walis. (55)

Il peut être institué un bureau d'hygiène communale par commune comptant une population égale ou supérieure à 20.000 habitants et un bureau commun à deux ou plusieurs communes dans les autres cas. (54)

Cas de bureau d'hygiène communale qui assiste deux ou plusieurs présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) :

Le bureau d'hygiène communale qui assiste deux ou plusieurs présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) met en œuvre un programme d'action préalablement arrêté conjointement par les présidents des assemblées populaires communales.

Dans ce même cas, le bureau d'hygiène communale est implanté sur le territoire de la commune la plus peuplée.

Toutefois, le siège du bureau d'hygiène communale peut, après accord des présidents des assemblées populaires communales (A.P.C) concernés, être fixé sur le territoire de la commune offrant les meilleures conditions d'accueil du personnel. (56)

### **IV.3. Les membres du bureau d'hygiène communale :**

Le bureau d'hygiène communale est dirigé par un médecin placé sous l'autorité du ou des présidents d'assemblées populaires communales (A.P.C) concernés.

Il comprend, en outre :

de 1 à 4 techniciens supérieurs ou techniciens de santé publique.

- de 1 à 2 techniciens supérieurs ou techniciens de l'environnement.

- de 1 à 2 techniciens supérieurs ou techniciens de l'agriculture.

- un (1) vétérinaire, technicien supérieur ou technicien de santé animale.

- un (1) inspecteur ou inspecteur adjoint de contrôle de la qualité. (57)

### **IV.4. Missions du bureau d'hygiène communale :**

Sous l'autorité du président de l'assemblée populaire communale (A.P.C), le bureau de l'hygiène communale prépare les instruments, actes et dossiers techniques requis par l'action des organes de la commune et le contrôle permanent de l'hygiène et de la salubrité publique au niveau de la commune.

- D'étudier et de proposer toutes mesures visant à garantir le maintien permanent de l'hygiène et de la salubrité dans les établissements de toute nature et les lieux publics

- De proposer le cas échéant, de mettre en œuvre toute mesure ou programme de protection et de promotion de la santé de la collectivité, notamment en matière de lutte contre les maladies transmissibles et contre les vecteurs de maladies,

- D'organiser la lutte contre les animaux nuisibles et faire procéder à la mise en œuvre des opérations de désinfection, dératisation et désinsectisation,

- De veiller à la réalisation et le cas échéant, de mettre en œuvre le contrôle :

1°) De la qualité bactériologique de l'eau destinée à la consommation domestique et en assurer le traitement lorsqu'il ne relève pas en propre, d'organismes publics en particuliers,

2°) Du respect des conditions de collecte, d'évacuation et de traitement des eaux usées et de déchets solides urbains,

3°) De la qualité des denrées alimentaires et produits de consommation, produits, stockés et/ou distribués au niveau de la commune,

4°) De la qualité des eaux de baignade. (53)



## **CHPITRE II**

### Les activités vétérinaires au niveau du bureau d'hygiène Communale

L'Instruction interministérielle entre ministère de l'agriculture et ministère de l'intérieur numéro 421 / SIM, relative aux affectations et mise en activité de docteurs vétérinaires du ministère de l'agriculture au niveau des bureaux d'hygiène communaux et définit leur rôle et champs d'intervention.

Le personnel vétérinaire affecté à ces bureaux d'hygiène communaux ont en charge, conformément au cadre réglementaire défini ci-dessous, les actions suivantes :

- Recensement, contrôle et suivi des établissements de toutes natures manipulant des produits animaux, (restaurants, cantines...etc.),
- Recensement, contrôle et suivi de tous les lieux de stockage des produits animaux et de la pêche,
- Contrôle de la qualité sanitaire des denrées alimentaires (produits animaux frais, congelée, surgelée ou en conserve) et mis sur le marché à la consommation,
- Lutte contre les maladies transmissibles ainsi que leurs vecteurs,
- Contrôle de la qualité sanitaire des produits destinée à la consommation animale ou niveau du stockage (matière première) de la production (produits finis) et la distribution,
- Contrôle au niveau des marchés à bestiaux,
- Visa technique d'implantation des différents bâtiments d'élevage, d'abattage, de transformation et ou de stockage des produits animaux,
- Intervention dans le cadre de la pollution de l'environnement,
- Participation avec le médecin à l'éducation sanitaire au niveau communal

La coordination interministérielle

Dans le cadre de leurs activités, les docteurs vétérinaires affectés au niveau des bureaux d'hygiène communaux sont tenus de rendre compte mensuellement de leur programme et bilan d'actions tant à leur activité communale qu'à la direction des services agricoles de la wilaya (inspection vétérinaire de wilaya)

### Les activités vétérinaires au niveau du bureau d'hygiène Communale

**Le Décret exécutif n°11-334 du 22 Chaoual 1432 correspondant au 20 septembre 2011 portant statut particulier des fonctionnaires de l'administration des collectivités territoriales stipule que :**

Dans son Article 314 les médecins vétérinaires de l'administration territoriale sont chargés notamment de :

- Contrôler l'application des règlements sanitaires ;
- Contrôler les denrées alimentaires d'origine animale ;
- Identifier les infrastructures et les lieux d'abattage ;
- Participer au contrôle des abattoirs ;
- Participer au contrôle des activités d'élevage ;
- L'éducation sanitaire vétérinaire ;
- Participer à l'exécution des programmes et des actions de lutte contre les zoonoses.

Dans son Article 315 Outre les tâches dévolues aux médecins vétérinaires de l'administration territoriale, les médecins vétérinaires principaux de l'administration territoriale sont chargés notamment de :

- Elaborer les programmes d'inspection et de contrôle ;
- Établir les plans de lutte contre les zoonoses ;
- Coordonner les actions avec les différents intervenants en matière de santé animale.

Dans son Article 316 Outre les tâches dévolues aux médecins vétérinaires principaux de l'administration territoriale, les médecins vétérinaires en chef de l'administration territoriale sont chargées, notamment, du contrôle et de la supervision de l'activité des médecins vétérinaires et des médecins vétérinaires principaux.

Il est a noté que l'inspection sanitaire vétérinaire au niveaux des abattoirs, des poissonneries des lieux de stockage, de traitement ,de transformation et moyens de transport des produits d'origine animale y compris les produits de la pêche ,est assurée par les services vétérinaires du ministère de l'agriculture et de la pêche .(7)

## **CHPITRE III**

Les systèmes officiels et officiellement agréés d'inspection et de certification constituent un moyen de contrôle des aliments d'une importance fondamentale et très largement utilisé.

La confiance du consommateur dans la qualité (y compris la sécurité) de son alimentation est fonction de l'efficacité qu'il attribue aux mesures de contrôle des aliments.

L'inspection peut avoir lieu à toutes les étapes de la production et de la distribution.

Dans le cas de certains aliments, le seul moyen efficace d'assurer leur innocuité est généralement d'exercer un contrôle sur les différentes opérations auxquelles ils sont soumis – récolte, traitement, entreposage, transport, manutention etc. Selon la méthode de conservation utilisée, il est parfois nécessaire de maintenir les contrôles jusqu'au stade de la vente au détail. L'inspection peut s'appliquer à l'aliment lui-même, aux procédés et aux installations de la chaîne de production et de distribution ou aux substances et matières qui pourraient être incorporées aux aliments ou les contaminer.

L'inspection doit s'effectuer aux stades les plus appropriés (par exemple, contrôle de la réfrigération à tous les niveaux de la chaîne du froid). Dans le cas de certaines exigences spécifiées, par exemple celles qui relèvent de la description du produit, il est possible de procéder à l'inspection uniquement au moment de la distribution et avant la vente finale.

Lors de leur conception et de leur application, les systèmes d'inspection et de certification des aliments doivent être régis par un certain nombre de principes garantissant les meilleurs résultats possibles en ce qui concerne la protection du consommateur. **(1)**

### **I / Contrôle et suivi des établissements de toutes natures manipulant des produits animaux et les lieux de stockage des produits animaux et de la pêche :**

**I.1 / CONTRÔLE ADMINISTRATIF :** vérification des coordonnées de l'opérateur et de sa situation administrative à savoir :

1. - La déclaration ou l'autorisation suivant Le décret exécutif n° 06-198 du 31 mai 2006 définissant la réglementation applicable aux établissements classés pour la protection de l'environnement et le décret exécutif n° 07-144 du 19 mai 2007 fixant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.
2. Agrément sanitaire suivant le décret exécutif n°2004-82 18 Mars 2004, fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que leur transport et le Décret exécutif n° 10-90 du 10 mars 2010 complétant le décret exécutif n° 04-82.

3. Le registre de commerce suivant la Loi n°04-08 du 27 Joumada Ethania 1425correspondant au 14 août 2004 relative aux conditions d'exercice des activités commerciales.
4. Le registre coté et paraphé par l'autorité vétérinaire est qui doit être présenté à tout contrôle des services de l'autorité vétérinaire conformément a l'article 11 du décret exécutif n°2004-82 18 Mars 2004, fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que leur transport .
5. Certificats médicaux et résultats des examens complémentaires des travailleurs.
6. Résultats d'analyse des produits primaires et finaux suivant notamment l'arrêté interministériel du 25 Ramadhan 1418 correspondant au 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires.

### I.2 / CONTRÔLE PHYSIQUE :

- Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires est tenu au respect de l'obligation de l'innocuité de ces denrées et de veiller à ce que celles-ci ne portent pas atteinte à la santé du consommateur. **(58)**
- Les établissements doivent être conçus et aménagés de manière à permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de prévenir la contamination des denrées alimentaires.**(60)**

Cela consiste à respecter les règles élémentaires d'hygiène en ce qui concerne :

#### I.2.1 / LES PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS ET AUX EQUIPEMENTS

##### I.2.1.1 / Implantation des établissements :

Les établissements ne doivent pas être implantés au niveau des zones :

. Polluées et d'activités industrielles génératrices de sources potentielles de contamination qui constituent un risque pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires ;

- . Inondables, à moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient mis en place ;
- . Susceptibles d'être infestées par des ravageurs, des rongeurs et autres animaux nuisibles ;
- . Où sont entreposés des déchets. **(59)**

### **I.2.1.2 / Conception et aménagement des établissements**

Les établissements doivent être conçus et aménagés de manière à permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de prévenir la contamination des denrées alimentaires.**(12)**

#### **A / Dimension**

Etre de dimensions suffisantes, eu égard à la nature de leur utilisation, du personnel requis, des équipements et matériels employés. **(14)**

#### **B / Locaux**

Les locaux et leurs annexes, dans lesquels les denrées alimentaires sont manipulées, doivent :

- avoir des espaces d'entreposage séparés des matières premières et des produits transformés ;
- recevoir les aménagements indispensables pour assurer une garantie suffisante contre l'installation d'insectes, de rongeurs et autres animaux et les pollutions extérieures, notamment, celles provoquées par les intempéries, les inondations et la pénétration de poussières ;
- être séparés et ne pas communiquer directement avec les vestiaires, cabinets d'aisance ou salles d'eau ;
- être aménagés de façon à éviter l'accès des animaux aux établissements. **(14)**.
- être aménagés de façon à permettre la séparation entre les zones ou les sections de réception et d'emmagasinage des matières premières et celles de préparation et de conditionnement du produit fini , de fabrication et de stockage des produits comestibles et celles utilisées pour les produits non comestibles , de manipulation des denrées alimentaires chaudes par rapport aux denrées alimentaires froides, à l'exclusion du cas d'utilisation de matières premières. **(15)**

comporter pour le personnel, des installations sanitaires en nombre suffisant, comprenant des lavabos (placés en évidence à la sortie des cabinets d'aisance et pourvus d'eau courante chaude et froide), des vestiaires et des cabinets d'aisance avec chasse d'eaux, bien éclairées, ventilés, maintenus en tout temps, dans de bonnes conditions d'hygiène.**(21)**

### **B.1 / Le sol :**

Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter et construits à partir de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques. **(16)** et doit être incliné de façon à permettre l'évacuation des liquides résiduels. **(11)**

### **B.2 /Les murs :**

Les revêtements des surfaces murales doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter et construits à partir de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques.

Les murs et les séparations doivent avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés. **(16)**

### **B.3 /Les plafonds :**

Les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté, à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation et l'apparition de moisissures indésirables ainsi que le déversement de particules sur les denrées alimentaires ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec celles-ci. **(18)**

### **B.4 /Les surfaces de travail :**

Les surfaces de travail y compris les surfaces des équipements dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être construites à partir de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques. **(17)**

### **B.5 /Les fenêtres et les autres ouvertures :**

Les fenêtres et les autres ouvertures qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, celles-ci doivent rester fermées pendant la préparation des denrées alimentaires. **(19)**

### **B.6 /Les portes :**

Les portes doivent être revêtues de matériaux lisses et non absorbants, faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter. Elles doivent être maintenues en constant état de propreté. **(20)**.



### I.2.2 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ECLAIRAGE ET A LA VENTILATION

- . Les locaux et leurs annexes doivent être suffisamment :
- . Ventilés d'une manière adéquate, naturelle et/ou mécanique ;
- . Éclairés de façon naturelle et /ou artificielle et ne doivent pas constituer une source de confusion de nature à induire le consommateur sur l'état de la denrée alimentaire.

Les dispositifs d'éclairage doivent être protégés afin de prévenir toute contamination physique.

**(26).**

- . Les dispositifs de ventilation et d'aération doivent être conçus de manière à :
- . Assurer une évacuation des chaleurs excessives, des fumées et des vapeurs ou d'aérosols contaminants ;
- . Éviter tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment, une zone de manipulation des denrées alimentaires ;
- . Permettre d'accéder aisément aux filtres et aux pièces devant être nettoyés ou remplacés.

**(27).**

### I.2.3 / Equipements, matériels et ustensiles :

Les équipements, tous matériels et ustensiles susceptibles d'être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

- présenter un aspect et une forme adéquate et être installés de façon à faciliter l'entretien, le nettoyage et la désinfection ;
- avoir des surfaces en contact avec les denrées alimentaires parfaitement lisses, non toxiques, non corrosives et résistantes aux opérations répétées d'entretien et de nettoyage ;
- être construits avec des matériaux n'ayant aucun effet toxique sur la denrée alimentaire, conformément à la réglementation en vigueur. **(22)**

Les équipements et matériels frigorifiques utilisés dans les établissements recourant à la conservation des denrées alimentaires altérables réfrigérées, congelées ou surgelées doivent notamment présenter les caractéristiques suivantes :

- . Être fabriqués en matériaux imperméables, imputrescibles, résistants aux chocs, n'altérant pas les denrées alimentaires en contact et faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- . Être aménagés pour faciliter un stockage rationnel des denrées alimentaires, permettant une circulation intérieure de l'air et une répartition uniforme de la température ambiante entre toutes les différentes composantes des denrées alimentaires stockées ;

. Être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. **(23)**.

### **I.2.4 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU TRANSPORT :**

Le matériel ou le moyen destiné au transport des denrées alimentaires doit être exclusivement affecté à cet usage. **(30)**

Il doit être propre, doté des aménagements et des équipements nécessaires pour assurer une bonne préservation et empêcher toute altération des denrées alimentaires transportées**(30)**, en bon état d'entretien et convenablement nettoyé et/ou désinfecté. **(32)**

Il doit maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température et humidité appropriées **(32)** selon que celles-ci soient surgelées, congelées ou réfrigérées à l'état frais. **(31)**

Lorsque le matériel ou le moyen de transport permet de transporter différentes denrées alimentaires en même temps, ces dernières doivent être séparées efficacement de manière à éviter toute contamination croisée. **(33)**.

Le transport des denrées alimentaires présentées en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doit être effectué dans des contenants réservés à cet effet, ils doivent porter une mention clairement visible et indélébile accessibles au consommateur. **(34)**.

### **I.2.5 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ENTRETIEN, AU NETTOYAGE ET A LA DESINFECTION**

L'intervenant doit mettre en place des programmes et des systèmes efficaces pour :

. Assurer un entretien et un nettoyage adéquats et appropriés des locaux et leurs annexes, des équipements ainsi que les ustensiles utilisés ;

. Lutter contre les ravageurs, rongeurs et organismes nuisibles pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. **(35)**.

La désinfection en particulier par la dispersion d'aérosols, ne peut être faite que lorsque toute activité de production, de transformation, de manipulation, de conditionnement ou de stockage a cessé et sous condition d'une protection efficace des denrées alimentaires encore en place contre tout risque de contamination.

Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sur les sols des locaux et leurs annexes sont rigoureusement interdits. **(36)**.

Les produits d'entretien et de nettoyage entreposés dans des lieux ou dans des armoires fermant à clef doivent être utilisés en prenant toutes les garanties pour éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires. **(37)**.

Les produits d'entretien et de nettoyage des équipements ou ustensiles entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur. **(38)**

### I.2.6 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES

Les intervenants ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première contaminés, susceptibles de rendre le produit final impropre à la consommation humaine. **(39)**

Les matières premières et les ingrédients doivent être entreposés et conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter leur détérioration et assurer leur protection contre toute contamination. **(40)**

Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser le développement de micro-organismes pathogènes ou la production de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne de froid ne doit pas être interrompue, toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée, à des fins pratiques de manutention lors de la préparation, du transport, de l'entreposage, de l'exposition en vue de la vente et du service des denrées alimentaires, à condition que cette opération n'entraîne pas de risque pour la santé. **(41)**

Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, après le dernier stade de la production, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé. **(42)**

Les températures des denrées alimentaires réfrigérées doivent être en tout point de la denrée alimentaire, constamment inférieure ou égale à : **(80)**

Produits de la mer frais, notamment les poissons, crustacés, mollusques  $\longrightarrow$  + 2°C

Abats, Viandes découpées de boucherie et viandes conditionnées en unité de vente au consommateur , Plats cuisinés à l'avance, Plats froids préparés le jour même, sandwiches et fond de sauce, Pâtisserie fraîche, crème pâtissière, entremets frais,  $\longrightarrow$  + 3°C

Volailles, lapins, gibiers, Produits de charcuterie non stables, notamment le cachir, le pâté et la merguez, Ovo produits.  $\longrightarrow$  + 4°C

Œufs en coquilles réfrigérés, Lait cru, lait pasteurisé, Produits laitiers frais non stérilisés, notamment le yaourt, le lait fermenté et la crème dessert, Beurre, Crème fraîche, fromage frais, Fromage à pâte molle, fromage à pâte persillée.  $\longrightarrow$  + 6°C

Viandes en carcasses et en quartiers	→	+ 7°C
Lait destiné à l'industrie	→	+ 8°C
Toute semi-conserve excepté celle à base de produits de la pêche	→	+ 10°C
Autres fromages	→	entre +10°C et +15°C
Produits de charcuterie stables (produits stabilisés par fumage ou fumaison), Semi conserves de produits de la pêche, notamment l'anchois	→	+ 15°C

### La congélation et la décongélation :(81)

- Les températures de congélation et de surgélation des denrées alimentaires doivent être en tout point de la denrée alimentaire, constamment inférieure ou égale à celles indiquées :

Abats, Volailles, lapins, Ovo produits	→	- 12°C
Beurres, graisses alimentaires y compris la crème destinée à la beurrerie	→	- 14°C
Produits de la pêche, Viandes, Plats cuisinés, Toutes denrées préparées avec des produits d'origine animale, Cuisses de grenouilles, escargots	→	- 18°C
Glaces et crème glacées	→	- 20°C

Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé et le liquide résultant de la décongélation est évacué d'une manière appropriée.

La recongélation des denrées alimentaires décongelées destinées au consommateur est interdite, toutefois la recongélation dans les industries de fabrication et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale, est autorisée sous réserve du respect des conditions et les modalités de recongélation fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture, du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et du/ou des ministres concernés. **(43)**.

Les denrées alimentaires altérables réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être stockées en chambre froide, et mises en vente en vitrines frigorifiques équipées de la même manière que les chambres froides. **(45)**

A l'exception des denrées alimentaires naturellement protégées par une enveloppe ou une peau enlevée avant consommation, les produits alimentaires finis doivent, au moment de la vente, être protégés des contaminations de toute nature, par une enveloppe d'emballage présentant toute garantie hygiénique, conformément à la réglementation en vigueur en matière de matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires. **(45)**

L'exposition des denrées alimentaires en dehors des locaux et établissements est interdite.

Les denrées alimentaires qui ne sont pas naturellement protégées ou qui ne sont pas vendues emballées doivent être séparées du contact de la clientèle au moyen de vitres ou de cloisons munies de grillage à mailles fines ou de tout autre moyen efficace de séparation.

Les produits transformés et ceux à l'état brut, doivent être présentés séparément Les denrées alimentaires prêtes à la vente, doivent être stockées et/ou mises en vente dans des conditions évitant toute altération ou contamination. **(46)**

### **I.2.7 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES DENREES ALIMENTAIRES :**

Les matériaux constitutifs d'emballage des denrées alimentaires, ne doivent pas être une source de contamination.

Les constituants des emballages destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux exigences fixées par la réglementation en vigueur relatives aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires. **(47)**.

Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter toute contamination des denrées alimentaires, notamment en cas d'utilisation des boîtes métalliques et des bocaux en verre. L'intégrité et la propreté des récipients doivent être assurées.

Les emballages doivent être entreposés de façon à ce qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination et de détérioration.

Les emballages qui sont destinés à être réutilisés pour le conditionnement des denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter. **(48)**.

### **I.2.8 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ALIMENTATION EN EAU**

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les établissements où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires, doivent disposer de quantités suffisantes d'eau potable. L'emploi d'eau potable est imposé pour tous les usages où il y a possibilité de contamination des denrées alimentaires, notamment :

- pour le nettoyage des ustensiles, des matériels et des équipements mis en contact avec ces denrées ;
- pour leur manipulation et leur transformation. **(24)**.

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, la glace entrant en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination. **(25)**.

### I.2.9 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'EVACUATION DES DECHETS

Gestion des déchets et des sous-produits animaux

Des dispositifs et/ou installations adéquats doivent être prévus pour l'entreposage et l'élimination dans de bonnes conditions d'hygiène, des déchets alimentaires non comestibles, des sous-produits et des autres déchets qu'ils soient solides ou liquides.

Ceux-ci doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ou des réseaux d'alimentation en eau potable. **(28)**.

Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence.

Les déchets alimentaires et les sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent les denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent et ne constituent pas une source de contamination directe ou indirecte.

Dans le cas des locaux temporaires ou mobiles, les déchets liquides ou solides, les restes et les détritrus ne doivent pas être abandonnés sur le lieu de stationnement.

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur. **(29)**.

### I.2.10 / Conformité des produits finis et Traçabilité

**Conformité des produits finis :**

Les intervenants au stade de la production, de l'importation et de la distribution des denrées alimentaires et des produits industriels sont tenus de procéder ou de faire procéder à l'analyse de la qualité et au contrôle de conformité des produits fabriqués et ou commercialisés par leurs soins.

Les produits fabriqués localement ou importés doivent avoir subi l'analyse et le contrôle de conformité avant leur mise sur le marché. **(12)**.

En vue de prévenir l'apparition de tous risques tout intervenant dans le processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires, est tenu :

- de procéder régulièrement à la surveillance et à la vérification de la qualité microbiologique de ses denrées alimentaires, microbiologiques. **(8)**
- de procéder aux contrôles de conformité du produit, préalablement à sa mise à la consommation, **(10)**. en ce qui concerne sa nature, son espèce, son origine, ses qualités

substantielles, sa composition, sa teneur en principes utiles, son identité, ses quantités, son aptitude à l'emploi et les risques inhérents à son utilisation. **(59)**

- de Procéder à des analyses pour déterminer les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmaco logiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale. **(79)**

### **Traçabilité**

**L'étiquetage des produits finis :**

Tout intervenant doit porter à la connaissance du consommateur toutes les informations relatives au produit qu'il met à la consommation, par voie d'étiquetage, de marquage ou par tout autre moyen approprié. **(61)**.

L'étiquetage, le mode d'emploi, le manuel d'utilisation, les conditions de garantie du produit et toute autre information prévue par la réglementation en vigueur, doivent être rédigés essentiellement en langue arabe et, accessoirement, dans une ou plusieurs autres langues accessibles aux consommateurs, de façon visible, lisible et indélébile. **(62)**

### **Les mentions obligatoires d'étiquetage (produits alimentaires) :**

- La dénomination de vente ;
- La quantité nette pour les denrées préemballées ;
- Le nom ou la raison sociale ou la marque déposée et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou du distributeur et de l'importateur lorsque la denrée est importée ;
- Le pays d'origine et/ou de provenance ;
- L'identification du lot de fabrication ;
- Le mode d'emploi et les précautions d'emploi au cas où leur omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- La date de fabrication ou de conditionnement et la date de durabilité minimale ou, dans le cas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ;
- La liste des ingrédients ;
- Les conditions particulières de conservation ;
- La mention du titre « alcoométrique volumique acquis » pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;

- Lorsque c'est le cas, la mention « traitée par rayonnements ionisants ou traitée par ionisation » ou le symbole d'irradiation international à proximité immédiate du nom de l'aliment. Article 7 Décret exécutif n° 05-484 du 22 Décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.
- L'obligation de faire figurer sur l'étiquetage les ingrédients allergènes pouvant porter atteinte à la santé des personnes sensibles. **(51)**

### I.2.11 / PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU PERSONNEL ET A LA FORMATION

#### I.2.11.1 / Hygiène et équipements du personnel :

L'intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit prendre les dispositions nécessaires pour :

- . Que le personnel travaillant dans une zone de manipulation et de manutention des denrées alimentaires porte une tenue adaptée, respecte un niveau élevé de propreté corporelle et vestimentaire, ne porte pas et n'introduit pas des effets personnels tels que bijoux, montres, épingles ou autres objets similaires ;
- . Interdire la manipulation des denrées alimentaires et l'accès dans des zones de manipulation des denrées alimentaires, des personnes susceptibles d'être atteintes ou porteuses d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires ou souffrantes de plaies infectées, ou de lésions cutanées ou de diarrhée ou atteintes d'infections.
- . Que les personnes affectées à la manipulation des denrées alimentaires soient soumises à des visites médicales périodiques et des examens complémentaires, au moins, chaque six (6) mois et aux vaccinations prévues par la législation et la réglementation en vigueur ;
- . Exiger des mesures et des règles d'hygiène pour le personnel afin d'éviter tout comportement susceptible d'entraîner une contamination des denrées alimentaires, tels que manger, mâcher, consommer des produits tabagiques, cracher ou toute autre pratique non hygiénique, dans les zones de manipulation des denrées alimentaires ;
- . Que le lavage et, au besoin, la désinfection des mains puissent être efficaces et systématiques avant la manipulation des denrées alimentaires, notamment après avoir fait usage des sanitaires et ce, par l'apposition d'écriteaux et d'avis et recommandations au personnel dans des endroits adéquats ;



. Organiser l'accès des personnes étrangères à l'établissement (visiteurs, stagiaires) aux aires utilisées pour les denrées alimentaires et fixer les mesures d'hygiène à observer, notamment, en matière d'hygiène corporelle et vestimentaire. **(49)**.

### **I.2.11. 2 / Formation et instructions à disposition du personnel**

Les intervenants dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doivent veiller :

- . À ce que les manutentionnaires appelés à entrer directement ou indirectement en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et disposent de formations et/ou d'instructions en matière d'hygiène alimentaire, adaptées aux opérations dont ils sont chargés d'accomplir ;
- . à ce que les personnes responsables de la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène, aient reçu une formation préalable appropriée en ce qui concerne l'application des principes « HACCP » et des règles d'hygiène .
- . à mettre en place des dispositifs de veille pour s'assurer que les manipulateurs des denrées alimentaires restent constamment informés de l'évolution des procédures nécessaires et de les respecter pour maintenir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.**(50)**.

## **II. Contrôle de la qualité sanitaire des denrées alimentaires (produits animaux frais, congelée, surgelée ou en conserve) et mis sur le marché a la consommation :**

### **II.1 / Boucheries et poissonneries :**

Multiplier les contrôles au niveau de ces établissements en s'assurant :

- Des conditions d'hygiène aussi bien des locaux que de celles du personnel conformément à la réglementation en vigueur et notamment Décret exécutif n°17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.
- De l'Arrêté interministériel du 1er août 1984 instituant des inspections sanitaires vétérinaires au niveau des abattoirs, des poissonneries et des lieux de stockage des produits animaux et d'origine animale :

☑ Le personnel des abattoirs, des lieux de manipulation et de découpe des viandes et des poissons, doit subir des visites médicales une fois tous les six mois au moins et Il doit disposer d'un livret individuel de suivi médical.

☒ Toute personne reconnue atteinte d'une maladie pouvant influencer sur la salubrité des produits avec lesquels elle est en contact est, selon le cas, temporairement ou définitivement affectée dans un autre poste de travail, afin de prévenir tout risque de contamination.

☒ Les viandes ou organes reconnus impropres à la consommation humaine, seront saisis et dénaturés de manière à les rendre inconsommables. Il appartient aux assemblées populaires communales de procéder, sur instruction du vétérinaire inspecteur, à la dénaturation, destruction ou enfouissement des viandes et organes saisis, et de disposer en conséquence, des équipements et des produits adéquats.

- Du respect de la chaîne du froid, conformément à la réglementation en vigueur et notamment l'Arrêté interministériel du 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires (et pour le poisson l'exigence d'une couche de glace).
- De l'interdiction de l'utilisation du papier journal en guise d'emballage et de l'interdiction de l'utilisation des caisses en bois pour le poisson conformément au décret exécutif n° 16-299 du 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux .

### **II.1.1 / Les Viandes rouges (viandes de boucherie):**

On entend par viandes de boucheries, toutes les parties des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, cameline et équine, reconnues propres à la consommation humaine qu'elles que soient leurs formes de présentation notamment les viandes découpées, désossées ou non. (78)

La conformité aux normes sanitaires des viandes de boucherie est attestée par l'apposition sur les denrées elles-mêmes et/ou leur emballage, d'estampilles ou de marques sanitaires définies par l'Arrêté du 15 juillet 1996 fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des estampilles des viandes de boucherie à savoir :

☒ Les viandes sont commercialisées après inspection et estampillage des carcasses par les services officiels dans un abattoir ou atelier de traitement agréé par les services de l'inspection

vétérinaire de wilaya, le numéro d'agrément est composé de cinq (5) chiffres décomposés comme suit :

Les deux premiers chiffres	le troisième chiffre	Les deux derniers chiffres
représentant le numéro minéralogique de la wilaya.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le 1 pour les abattoirs</li><li>- Le 2 pour les tueries</li><li>- Le 7 pour les ateliers de découpe.</li></ul>	étant le numéro de série de la même catégorie dans la même wilaya.

**Tableau 1. La composition du numéro d'un établissement d'abattage ou d'un atelier de découpe.**

II.1.1.1 / Estampillage sanitaire dans les ateliers de découpe :

Cachet		La couleur de l'encre alimentaire pour les morceaux découpés, désossés ou non		Manière
Forme	Dimension	Les caractères en relief	Verte veaux et agneaux	Les carcasses bovines et ovines uniquement
Ovale	55 mm de long et 45 mm de large	Les caractères des chiffres et des lettres doivent avoir une hauteur de 10 mm	Violette bovines et ovines	
			rouge équines, camelines, caprines	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les caractères des chiffres et des lettres doivent avoir une hauteur de 10 mm</li> <li>- être identique à celle laissée par l'estampille apposée sur la carcasse, lors du contrôle d'abattoir,</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans la partie supérieure, le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe.</li> <li>- Dans la partie inférieure, les initiales ISV de l'inspection sanitaire vétérinaire.</li> <li>- Pour les pièces de viande conditionnées sous vide destinées à être vendues au détail, la marque sanitaire peut être apposée uniquement sur l'emballage.</li> </ul>

Tableau 2. Les caractéristiques de l'estampille sanitaire dans les ateliers de découpe.

II.1.1.2 / L'estampille sanitaire des viandes au niveau d'un abattoir :

La Roulette			La couleur de l'encre alimentaire pour les carcasses				Manière	
Forme	Dimension	Les caractères en relief					Pour les carcasses de moins de 30 kg	Pour les carcasses de plus de 30 kg
La forme est circulaire	Diamètre : 80 millimètres largeur : 45 millimètres	« Inspection vétérinaire » suivi du numéro d'agrément.	verte veaux et agneaux	Violette bovines et ovines	rouge équines, camelines, caprines	noire Destinées à l'industrie de transformation	Longitudinalement depuis l'épaule jusqu'à la cuisse.	Longitudinalement depuis l'épaule jusqu'à la cuisse et verticalement sur l'épaule et la cuisse.

**Tableau 3. Les caractéristiques de l'estampille sanitaire des viandes au niveau d'un abattoir.**

II.1.2 / La « Merguez »

Les « Merguez » doivent être préparées conformément aux dispositions du décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de la mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Les objets et les matériaux mis en contact avec les Merguez ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux et l'eau potable doivent obéir au décret exécutif n°16-299 du 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux.

La préparation et la commercialisation des « Merguez » sont basées sur l'arrêté interministériel du 26/02/1997.

Composition	Taux d'humidité	La coloration	Température de conservation	L'exposition à la vente		
				DLC	conforme aux dispositions	Interdite
Viandes bovine et ovine et de la graisse de ces animaux, additionnées ou non d'aromates, d'épices et de condiments, à l'exclusion de tous abats et issues. Teneur en tendons, nerfs et aponévroses ne dépassant 5%. Le taux de collagène total par rapport aux protéines doit être inférieur ou égal à 35 %. Taux de matière grasse totale, supérieur à 25%., seront tolérés les écarts n'élevant pas cette limite au-delà de 27%.	Sur produit dégraissé, supérieur à 75%,	Matières colorantes d'origine naturelle	Entre +4° et +8°C	Dans la même journée	L'arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires.	A l'air libre et/ou sur la voie publique ainsi que la suspension des merguez à des crochets

**Tableau 4. Les caractéristiques de la « Merguez ».**

☒ Les « Merguez » non préparée dans les conditions suscitées, doivent être retirée de la commercialisation et dénaturée, sans préjudice des sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur.

### II.1.3 / Viande hachée :

Toute viande hachée à la demande doit être préparée suivant l'Arrêté interministériel du 29 septembre 1999 fixant les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande et le non-respect de ce dernier donne lieu au retrait de la denrée de la commercialisation et à sa dénaturation.

Composition	Température de conservation	L'exposition à la vente			Entretien
		DLC	Le conditionnement et l'emballage des viandes hachées à la demande	Interdite	
<p>Viandes bovines, ovines, caprines, camelines et équines abattus au niveau de structures d'abattage contrôlés et agréés, doit être fraîches entreposée à une température comprise entre 0°C et 3°C saines et exemptes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- D'abats et tissus adipeux de réserve,</li> <li>- De parties aponévrotiques, de chutes, de déchets de parage et de plais de saignées,</li> <li>- Des parties tendineuses et de viandes de la tête.</li> </ul>	Entre 0°C et 3°C	Doivent être préparées sur le champ, à la demande et à la vue du client.	Dans du papier Cellophane ou paraffiné dans un premier temps puis dans un deuxième contenant dans un deuxième temps doivent être conforme avec le décret exécutif n° 16-299 du 23 novembre 2016	Le découpage à l'avance, en menus morceaux, de pièces de viandes destinées à être hachées à la demande est interdit	Les instruments, les appareils et tous ustensiles utilisés pour le hachage des viandes, doivent être en matériaux résistant à la corrosion et maintenus en parfait état d'entretien et régulièrement et soigneusement nettoyés avec un produit conforme avec le décret exécutif n° 16-299 du 23 novembre

Tableau 5. Les caractéristiques de la viande hachée à la demande.



### II.1.4 / Volailles :

Les infractions à l'Arrêté interministériel du 26 mai 2001 modifiant et complétant l'arrêté interministériel du 2 juillet 1995 définissant la mise à la consommation des volailles abattues, sont réprimées par application des sanctions prévues par la législation en vigueur et, notamment la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.

sept (7) semaines minimum	Age
Entre 0°C et 4°C / congélation inférieure ou égale 12°C / surgélation inférieure ou égale à moins 18°C	Température de conservation
Ils doivent être complètement dépourvus de plumes et ayant subi l'ablation totale de la tête, de l'oesophage, du jabot, de la trachée, du cœur, des poumons, du pro ventricule, du gésier, du foie, des intestins et des pattes (réalisée à la limite de l'articulation du jarret ou, au maximum, à un (1) centimètre	Présentation
<p>a) Pour les volailles fraîches :- la dénomination de l'espèce animale ; - le numéro d'agrément de l'abattoir délivré par les services vétérinaires officiels ; - le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'abattoir ou du conditionneur ; - la date d'abattage - la température de conservation ; - la date limite de consommation exprimée par la mention « à consommer avant le.....»</p> <p>b) Outre les indications ci-dessus, l'étiquetage des volailles congelées ou surgelées doit comprendre :- la mention « surgelée » ou « congelée » ; - la date de congélation ou surgélation.</p>	Etiquetage
Réalisé au niveau de l'abattoir, après éviscération, nettoyage et essuyage de la volaille et doit être conforme avec le décret exécutif n° 16-299 du 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de	L'exposition à la vente
<p>L'éviscération doit être opérée au niveau de l'abattoir, aussitôt après l'abattage.</p> <p>Les volailles abattues doivent être exemptes d'ecchymoses (ampoules du bréchet).</p> <p>Les volailles abattues et les viandes rouges ne doivent pas être en contact durant les opérations de stockage, de transport, de conservation et de présentation et Il est interdit d'exposer ou de mettre en vente à l'air libre</p>	Le conditionnement et l'emballage des Interdite
Les abats comestibles des volailles éviscérées, peuvent être commercialisés séparément	Les Abats

Tableau 6. Les caractéristiques des volailles.

### II.1.5 / Poisson :

Le poisson sera normalement évalué d'après son apparence et son odeur. Le poisson change d'apparence en cas de détérioration pendant son séjour, il n'est généralement pas difficile d'évaluer avec précision sa fraîcheur d'après sa seule apparence. Les caractéristiques à contrôler sont : **(2)**.

II.1.5 .1 / Poissons vertébrés, dans la glace :

Présentation	Caractéristiques	Critères et descriptions
Poisson entier cru, vider ou non	surface extérieure, peau	couleur : brillante, terne, décolorée mucus : incolore, décoloré dégâts : aucun, perforation, abrasion
	yeux	forme : convexe, plate, concave brillance : claire, voilée couleur : normale, décolorée
	cavité abdominale	viscères (dans poisson intact) : intacts, digérés propreté (dans poisson vidé) : complètement vidé et nettoyé, incomplètement vidé, pas lavé parois ventrales : brillantes, propres, décolorées, digérées parasites : absents, présents sang : rouge vif, brun
	texture, apparence des branchies	peau : lisse, rugueuse, chair : ferme, flasque couleur : rouge vif ou rose, en voie de décoloration, décolorée mucus : clair, opaque, décoloré
	odeur des branchies	fraîche, caractéristique, neutre, légèrement aigre, plus très fraîche, de pourri caractérisé, de décomposition
Filets crus	apparence	translucide, brillante, couleur naturelle, opaque, terne, tachée de sang, décolorée
	texture	ferme, élastique, flasque, malléable
	odeur	marine, fraîche, neutre, aigre, pas fraîche, de pourri, de décomposition
Filets cuits	odeur	traduisant l'état de fraîcheur : marine, fraîche, neutre, de moisi, aigre, de pourri traduisant la contamination : absente, de désinfectant, de mazout, de produits chimiques, de sulfure
	saveur	traduisant l'état de fraîcheur : sucrée, crémeuse, huile fraîche, neutre, aigre, oxydée, putride, moisie, fermentée, rance, amère traduisant la contamination : absente, de désinfectant, de mazout, très amère, d'ammoniac, de poly phosphates, de produits chimiques
	texture	juteuse, ferme, flasque, pâteuse, gélatineuse, sèche

**Tableau 7. Exemples de caractéristiques des Poissons vertébrés, dans la glace étudiées lors de l'évaluation organoleptique(2).**

## II.1.5 .2 / Poissons vertébrés, congelés :

Présentation	Caractéristiques	Critères et descriptions
Congelé	apparence	brûlure du congélateur : absente, légère, superficielle, étendue, profonde couleur : normale, décolorée (jaune à brun) chez les poissons gras
Filets décongelés, crus	texture	ferme, élastique, souple, très ferme, dure, rigide égoutture : minime, modérée ou abondante odeur fraîcheur et contamination : comme pour le poisson réfrigéré conservation au froid : absence d'odeur caractéristique de la conservation au froid, forte, odeur de carton, rance
Filets décongelés cuits	odeur et saveur	fraîcheur et contamination : comme pour le poisson réfrigéré conservation au froid : absence d'odeur ou de saveur caractéristique de la conservation au froid, odeur de carton, rance
	texture	ferme, juteuse, dure, fibreuse, sèche

**Tableau 8. Exemples de caractéristiques des Poissons vertébrés, congelés étudiées lors de l'évaluation organoleptique(2).**

## II.1.5.3 / Crustacés, réfrigérés :

Présentation	Caractéristiques	Critères et descriptions
Crus	apparence du crustacé dans sa carapace	couleurs brillantes, légère noircissure sur la tête, noircissures sur la tête et le corps
	apparence, une fois décortiqué	translucide, blanche ou gris clair, quelques tâches de noir, de nombreuses tâches de noir, très translucide, visqueuse, jaunissement de la chair de l'extrémité de la queue prélevée sur les produits entiers
	odeur	fraîche, marine, de moisi, d'ammoniac, de pourri, de décomposition
Chairs cuites	apparence	blanche, opaque, taches noires, noircissures étendues, légèrement translucide
	odeur	fraîche, de lait bouilli, de moisi, d'ammoniac, rance, aigre, de pourri
	saveur	sucrée, crémeuse, neutre, de moisi, aigre, amère, de pourri
	texture	ferme, élastique, flasque, spongieuse

**Tableau 9. Exemples de caractéristiques des Crustacés, réfrigérés étudiées lors de l'évaluation organoleptique(2).**

## II.1.5.4 / Crustacés congelés :

Les critères utilisés pour le classement des crustacés congelés et leur description sont dans l'ensemble les mêmes que ceux utilisés pour le classement des poissons vertébrés congelés. **(2).**

## II.1.5.5 / Céphalopodes, frais ou réfrigérés :

Présentation	Caractéristiques	Critères et descriptions
	couleur	peau : brillante, terne, décolorée chair : blanc nacré, chaux colorée, rosée ou jaune pâle
	adhérence	adhérent à la chair, se détache facilement de la chair
	texture	chair : très ferme, ferme, légèrement flasque tentacules : difficiles à arracher, faciles à arracher
	odeur	fraîche, d'algue, légère ou sans odeur, aigre

**Tableau 10. Exemples de caractéristiques des Céphalopodes, frais ou réfrigérés étudiées lors de l'évaluation organoleptique(2).**

## II.2 / Pâtisseries :

- **Le contrôle est basé sur le respect** des normes d'hygiène suivant le Décret exécutif n°17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires et des mesures nécessaires pour que les produits soient maintenus aux températures réglementaires suivant l'Arrêté interministériel du 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.
- Procéder à des prélèvements pour d'éventuels d'analyses suivant le décret exécutif n°15-172 du 25 juin 2015 conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires

## II.3 / Alimentation générale :

- Sont assujettis à l'inspection vétérinaire : .... les denrées d'origine animale, notamment les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel tel que les œufs, le lait et le miel ou transformés, ainsi que les denrées animales, présentées à la vente après traitement ou transformation, que ces produits et denrées soient mélangés ou non avec d'autres. **(9)**.

### Le contrôle est basé sur le respect :

- Des mesures nécessaires pour que les produits soient maintenus aux températures réglementaires suivant L'Arrêté interministériel du 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.
- Des **mentions obligatoires d'étiquetage suivant le Décret exécutif n° 05-484 du 22 Décembre 2005** modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.
- **D'éventuels ou résultats d'analyses suivant le décret exécutif n°15-172 du 25 juin 2015 conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires**
- Des normes d'hygiène suivant le Décret exécutif n°17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires notamment son article 50 à savoir :
- **Les prescriptions applicables aux établissements et aux équipements**
- Les conditions évitant toute altération ou contamination des denrées alimentaires stockées ou mises en vente.
- L'interdiction de l'exposition des denrées alimentaires en dehors des locaux et établissements.
- La séparation des denrées alimentaires qui ne sont pas naturellement protégées ou qui ne sont pas vendues emballées doivent être séparées du contact de la clientèle au moyen de vitres ou de cloisons munies de grillage à mailles fines ou de tout autre moyen efficace.

#### II.4 / Les restaurants et cantines :

Sont assujettis à l'inspection vétérinaire : .... les établissements de restauration de toute nature, utilisant dans le cadre de leurs activités, des denrées animales ou d'origine animale. **(9)**.



Le contrôle est basé sur les règles élémentaires d'hygiène comme définie dans le Décret exécutif n°17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires à savoir :

- l'hygiène des mains avant et pendant la préparation des denrées,
- le port d'une tenue propre et adaptée lors de la réalisation des préparations,
- le nettoyage et l'entretien régulier des surfaces de travail, des matériels et des ustensiles,
- le respect des règles de conservation des denrées (chaîne du froid, liaison chaude, des dates limites de consommation,...),
- la protection des denrées contre les contaminations extérieures (poussières, les insectes et autres animaux, consommateurs, ...),
- surfaces de travail nettoyables et pouvant être désinfectées,
- installations en bon état d'entretien d'une capacité, d'un éclairage et d'une ventilation adaptée à l'activité,
- équipements permettant de garantir le respect des règles de conservation des denrées et disposant de moyens de surveillance des températures.
- La traçabilité :

Par exemple la loi vétérinaire 08 / 88 stipule que les détenteurs des viandes et abats, les bouchers et tripiers, les restaurateurs et tous les exploitant des établissements servant aux publique des viandes et abats cuisines doivent justifier, a toute réquisition, de la nature et de l'origine des viandes et abats qu'ils détiennent ou utilisent.

### - **Le repas témoin :**

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

De manière générale, les plats témoins doivent être réalisés pour les denrées préparées ou manipulées servies à plusieurs consommateurs (au minimum deux portions). Ils ne sont pas nécessaires pour les aliments pré-emballés (fromages en portion, yaourts...), le pain et les fruits.

Par ailleurs, les plats témoins ne seront pas prélevés pour les régimes présentant des modifications mineures (repas sans sel par exemple), ni pour les grillades à la demande (le minimum exigible est d'assurer une traçabilité correcte).

Les prélèvements de plats témoins doivent être réalisés en fin de service (exclure les prélèvements en sortie de cuisson, avant mise en distribution sur le self,...).

La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement, au minimum 5 jours après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à +3°C).

Les plats témoins sont réservés exclusivement aux services officiels de contrôle qui viendront les prélever en cas de suspicion de TIAC. **(4)**

### **III. / Contrôle au niveau des marchés à bestiaux et Lutte contre les maladies transmissibles ainsi que leurs vecteurs :**

#### **III. I / Les marchés à bestiaux :**

Suivant l'Arrêté du 30 septembre 2000 relatif au contrôle sanitaire au niveau des marchés à bestiaux le vétérinaire du bureau d'hygiène communal doit :

- Procéder au contrôle des documents, de l'état sanitaire de tous les animaux ainsi que leur bien-être.
- En cas de détection de toute maladie contagieuse prendre les mesures nécessaires pour faire face à une éventuelle contamination Suivant le Décret exécutif n° 95-66 fixant la liste des maladies animales à déclaration obligatoire et les mesures générales qui leur sont applicables et le Décret exécutif n° 06-119 modifiant et complétant le décret exécutif n° 95-66 fixant la liste des maladies animales à déclaration obligatoire et les mesures générales qui leur sont applicables.
- Procéder au contrôle de l'hygiène des lieux.
- Procéder au contrôle des documents et de l'état d'hygiène des moyens de transport de tous les animaux.
- Respecter les horaires et jours de fonctionnement arrêté d'un commun accord avec le propriétaire ou l'adjudicataire du marché à bestiaux,
- Archiver tous les documents relatifs aux contrôles des animaux.

### III.II / Lutte contre les maladies transmissibles ainsi que leurs vecteurs :

La prévention et la lutte contre les maladies animales contagieuses sont d'utilité publique. (75)

En cas de l'apparition d'une maladie animale à déclaration obligatoire le vétérinaire du bureau d'hygiène communal doit :

- prendre les mesures nécessaires pour faire face à une éventuelle contamination on suivant :
- le Décret exécutif n° 95-66 fixant la liste des maladies animales à déclaration obligatoire et les mesures générales qui leur sont applicables et le Décret exécutif n° 06-119 modifiant et complétant le décret exécutif n° 95-66 fixant la liste des maladies animales à déclaration obligatoire et les mesures générales qui leur sont applicables .
- le décret ou l'arrêté relatif à chaque maladie figurant dans la liste.

### IV. / Visa technique d'implantation des différents bâtiments d'élevage, d'abattage, de transformation et ou de stockage des produits animaux et intervention dans le cadre de la pollution de l'environnement.

#### IV. 1 / Les installation et établissements classés :

L'article 02 du décret exécutif n° 06-198 du 31 mai 2006 définissant la réglementation applicable aux établissements classés pour la protection de l'environnement. (JORA N°37/2006) énonce que l'installation classée est " toute unité technique fixe dans laquelle interviennent une ou plusieurs activités figurant dans la nomenclature des installations classées telle que fixée par la réglementation en vigueur."

Quant à l'établissement classé, c'est "L'ensemble de la zone d'implantation comportant une ou plusieurs installations classées et qui relève de la responsabilité d'une personne physique ou morale, publique ou privée qui détient, exploite ou fait exploiter l'établissement et les installations classées qui en relèvent."

Les différents bâtiments d'élevage, d'abattage, de transformation et ou de stockage des produits animaux,...sont cites dans la nomenclature des installations classées suivant le décret exécutif n° 07-144 du 19 mai 2007. (JORA N°34/2007)

Ces activités sont ainsi soumises à un régime de déclaration ou d'autorisation en fonction de l'importance des risques ou des nuisances qui peuvent être engendrés :

- La déclaration : Pour les activités les moins polluantes et les moins dangereuses.

Une simple déclaration auprès du Président de l'assemblée Populaire Communale du lieu de l'exercice est nécessaire.

- L'autorisation : Pour les installations présentant des risques de pollutions ou de nuisances importants. L'exploitant doit formuler au préalable, une demande d'autorisation avant toute création et mise en service de l'installation.

Selon l'importance de l'installation et de son impact sur les riverains et l'environnement, l'autorisation est octroyée soit Président de l'assemblée Populaire Communale du lieu de l'exercice, le Wali de la Wilaya ou le Ministre chargé de l'environnement.

Une enquête publique sera effectuée, sous la diligence des services de la Direction de l'Environnement, conformément aux modalités fixées par la réglementation en vigueur.

#### **IV. 2 / intervention dans le cadre de la pollution de l'environnement :**

**Il est interdit de jeter en n'importe quel lieu les animaux morts ou déchets d'origine animale. Leur destruction doit être assurée par enfouissement, incinération, ou procédé chimique autorisé...(76)**

L'enlèvement et la destruction des cadavres et des déchets animales constituent un service d'utilité publique (77)

Les propriétaires ou détenteurs d'un ou de plusieurs animaux morts pesant au total plus de cinquante kilogrammes (50 kg) sont tenus d'avertir, dans les plus brefs délais, le président de l'assemblée populaire communale (A.P.C.) qui, en application de l'article 237 de l'ordonnance n° 67-24 du 18 janvier 1967 susvisée, doit procéder ou faire procéder, par un équarrisseur autorisé, à l'enlèvement du ou des cadavres entiers et non dépouillés. (76)

Vu l'utilisation croissante de produits vétérinaires pour le traitement des maladies, la lutte contre les parasites et l'augmentation de la production, il est essentiel que toutes les personnes qui participent à la manipulation et l'administration de ces produits soient bien informées du danger potentiel qu'ils représentent pour l'environnement.

Les produits vétérinaires sont généralement accompagnés d'instructions détaillées sur leur emploi, leur élimination, les effets secondaires possibles et, dans le cas des pesticides, le taux de toxicité et les instructions à suivre en cas d'accident. **(5)**

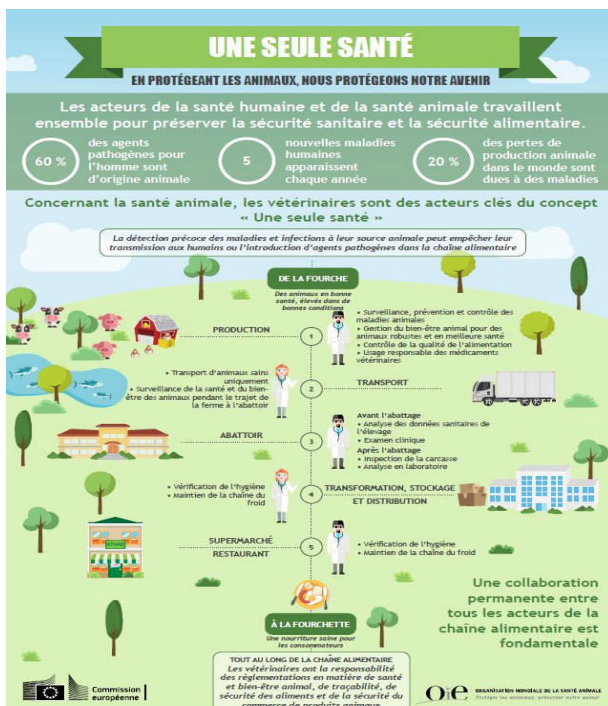
## **CHPITRE IV**

<< En leur qualité d’institutions spécialisées respectivement chargées des questions relatives à l’éducation et à la santé, l’Organisation des Nations Unies pour l’éducation, la science et la culture et l’Organisation mondiale de la santé reconnaissent que l’éducation sanitaire donnée à l’école constitue à la fois un aspect important de l’enseignement général et l’un des moyens essentiels d’améliorer la santé publique». (3)

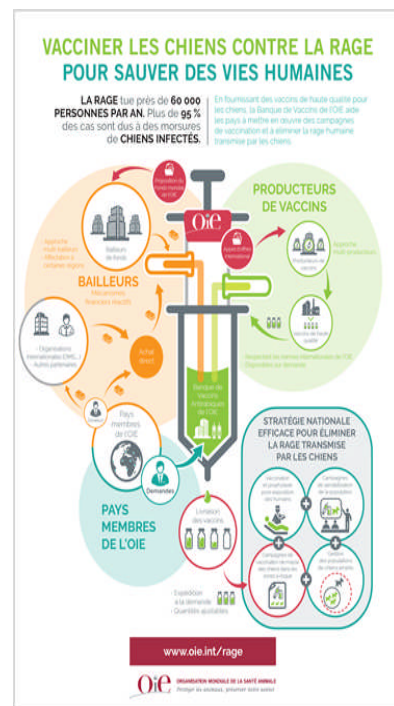
La participation du vétérinaire avec le médecin à l’éducation sanitaire est basée essentiellement sur les thèmes en relation avec ces activités notamment :

- Lors de la **journée mondiale de la sécurité sanitaire de l’alimentation** (De la fourche à la fourchette).
- Lors de la **journée mondiale** contre la rage.
- Avant l’Aïd el adha (Aïd sans kyste hydatique).
- Pour mieux préserver vos aliments et éviter tout gaspillage alimentaire
- Lors de la **Semaine mondiale pour un bon usage des antibiotiques**.

Des Infographies sont librement téléchargeables sur le site de l’oie.



Infographie oie **Une seule santé: en protégeant les animaux, nous protégeons notre avenir**



Infographie oie **Vacciner les chiens contre la rage pour sauver des vies humaines**

## **CHPITRE V**



## LES SANCTIONS CHAPITRE V

Dans le cadre de leurs missions, les membres du BHC et notamment les inspecteurs ou docteurs vétérinaires peuvent **relever les infractions** aux dispositions réglementaires prises en application avec :

- La loi vétérinaire 08 / 88,
- la Loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.
- la loi n°11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 Juin 2011 relative à la commune.
- le Décret exécutif n°17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires,
- le décret n°87-146 du 30 Juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communale
- Le Décret exécutif n° 04-82 du 26 Moharrem 1425 correspondant au 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport.
- Le Décret exécutif n°95-363 du 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- l'Arrêté du 15 juillet 1996 fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des estampilles des viandes de boucherie,
- l'Arrête interministériel du 29 septembre 1999 fixant les règles de préparation et de mise à la consommation des viandes hachées à la demande,
- L'Arrêté interministériel du 1er août 1984 instituant des inspections sanitaires vétérinaires au niveau des abattoirs, des poissonneries et des lieux de stockage des produits animaux et d'origine animale.
- L'Arrêté interministériel du 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires ...

Dans les faits, il existe différents types de sanctions à la suite d'une inspection.

## LES SANCTIONS CHAPITRE V

### 1 / L'avertissement :

Il s'agit d'une lettre mettant le professionnel en demeure de remédier dans des délais raisonnables éventuellement définis dans le courrier aux infractions qui ont été relevées. Cette procédure est utilisée dans les cas bénins.

### 2 / Le procès-verbal :

Lorsque l'infraction est grave ou qu'elle est ancienne un **procès-verbal** au Papc.

Les membres du BHC et notamment les vétérinaires peuvent **consigner et saisir** les denrées considérées comme impropres à la consommation conformément à la réglementation.

### 3 / La fermeture administrative :

Lorsque les conditions d'hygiène ne sont pas respectées dans un établissement et qu'un risque pour la santé publique peut en résulter, sur PV des membres du BHC, le maire de la commune, en vertu du code de la commune et des pouvoirs qui lui sont conférés, peut procéder à la **fermeture immédiate** de l'établissement.

### 4 / Le rappel des lots :

Lorsque des informations permettent de penser qu'un produit dangereux est présent sur le marché, les services vétérinaires peuvent mettre en œuvre, avec les professionnels concernés, un **rappel des lots incriminés**.

### 5 /La Suspension ou retrait de l'agrément sanitaire :(10)

Les modifications dans l'installation des locaux, leur aménagement et leur équipement qui remettraient en cause l'agrément sanitaire entraînent :

- une notification des réserves par l'autorité vétérinaire avec l'obligation pour l'exploitant de lever les réserves dans un délai d'un mois,
- à l'issue de ce délai et au cas où les réserves ne sont pas levées, l'autorité vétérinaire procède à une suspension temporaire de deux mois de l'agrément sanitaire ;
- à l'issue de la suspension temporaire et si les réserves ne sont pas levées, l'autorité vétérinaire prononce le retrait de l'agrément sanitaire.

### 6 / Les suites dites pénales :

Est puni des peines prévues à l'article 429 du code pénal, quiconque trompe ou tente de tromper le consommateur, par quelque moyen ou procédé que ce soit sur :

- . La quantité des produits livrés ;
- . L'aptitude à l'emploi d'un produit ;
- . Les dates ou les durées de validité du produit ;
- . Les résultats escomptés d'un produit ;
- . Les modes d'emploi ou les précautions à prendre pour l'utilisation d'un produit. (63)

# **PARTIE EXPERIMENTALE**

## 1. Objectif :

Afin de connaître les activités et le rôle important du vétérinaire au niveau des BHC

## 2. lieu et période de stage :

Notre étude s'est déroulée au niveau du bureau d'hygiène de la commune de Bougara dans la wilaya de Blida, Elle s'est étalée sur une période de neuf mois, allant du 2 janvier 2017 jusqu'au 30 septembre 2017.

## 3. matériels et méthodes :

### 3.1. Matériel :

Le matériel est composé de :

- Une blouse blanche, des bottes blancs, un appareil photo et le tableau des statistiques .....

### 3.2. Méthodes :

Le but de cette méthodologie est de collecter le maximum d'informations sur les activités vétérinaires au niveau du BHC.

Des sorties d'inspection ont été effectuées le long de notre stage en compagnie des membres du BHC de la commune de Bougara.

Des photos ont été prises afin d'illustrer les différents points rencontrés au cours de notre stage.

## 4. Résultats et interprétation :



Photo n°1 : Recueil des statistiques à partir des bilans mensuels

## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.1. Boucheries

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				quantité	Motif de saisie	
Janvier	38	01	2,63	00	/	/
Février	38	15	39,47	00	/	/
Mars	38	20	52,63	00	/	/
Avril	38	19	50	00	/	/
Mai	38	18	47,36	00	/	/
Juin	38	50	131,57	00	/	/
Juillet	38	14	36,84	00	/	/
Aout	38	57	150	00	/	/
Septembre	38	53	139,47	00	/	/
Total	38	247	650	00	/	/

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

#### Tableau n° 11 : Résultat des inspections des Boucheries

Notre étude a révélé que le nombre des boucheries inspectés est le plus important durant les mois de Juin, Aout, Septembre avec une moyenne de 50 visites ce qui est logique car durant cette période (la période estival) on enregistre une température plus élevé par rapport aux autres mois ce qui peut représenter un risque (entraîner une prolifération bactérienne des viandes) et que le mois de septembre correspond à la fête de l'aïd el kebir.

Il est a noté que le mois de juillet a fait exception par manque de moyens de transport et période de congés.

Par contre le mois de janvier un (1) seule boucherie inspecté par la non disponibilité de moyens de transport.

En fin On remarque que durant notre stage chaque boucherie a été inspectée 6 fois (650%) et aucun prélèvement n'a été effectué.

## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.2. Poissonneries

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				quantité	Motif de saisie	
Janvier	01	00	00	00	/	/
Février	01	00	00	00	/	/
Mars	01	01	100	00	/	PV DE CARENCES FER
Avril	01	00	00	00	/	/
Mai	01	00	00	00	/	/
Juin	01	01	100	00	/	PV DE CARENCES FER
Juillet	01	00	00	00	/	/
Aout	01	00	00	00	/	/
Septembre	01	00	00	00	/	/
Total	01	02	200	00	/	02 PV DE CARENCES FER

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

Tableau n° 12 : Résultat des inspections des Poissonneries

Deux PV de carence avec proposition de fermeture pour manque d'hygiène majeurs et d'infrastructure défailante, le vétérinaire ne peut pas délivrer de certificat de salubrité du poisson tant que les carences ne sont pas levées.

## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.3. Pâtisseries

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				quantité	Motif de saisie	
Janvier	30	00	00	00	/	/
Février	30	02	6,66	00	/	/
Mars	30	03	10	00	/	/
Avril	30	03	10	00	/	/
Mai	30	02	6,66	00	/	/
Juin	30	10	33,33	00	/	/
Juillet	30	15	50	00	/	/
Aout	30	11	36,66	00	/	/
Septembre	30	04	13,33	00	/	/
Total	30	50	166,66	00	/	/

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

Tableau n°13 : Résultat des inspections des Pâtisseries

On remarque que l'inspection des pâtisseries reste très faible pendant la plus part des mois de notre stage sauf pour les mois de juin ,juillet, aout ou enregistre une moyenne de 10 visites avec prédominance en Juillet suite à l'élévation de la température pendant cette période estival.

A la fin de notre stage on remarque qu'on a inspecté chaque pâtisserie une (1) fois ce qui reste un nombre insignifiant.

Enfin aucun prélèvement n'a été effectué.

## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.4. Restaurants, Fast Food, Pizzeria

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				quantité	Motif de saisie	
Janvier	22	00	00	00	/	/
Février	22	03	13,63	00	/	/
Mars	22	05	22,72	00	/	/
Avril	22	05	22,72	00	/	/
Mai	22	04	18,18	00	/	/
Juin	22	11	50	00	/	/
Juillet	22	14	63,63	00	/	/
Aout	22	13	69,09	00	/	/
Septembre	22	02	9,09	00	/	/
Total	22	57	259,09	00	/	/

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

Tableau n° 14 : Résultat des inspections des Restaurants, Fast Food, Pizzeria

Pendant la période estival (Juin, Juillet, Aout) ou on a enregistré le plus grand nombre de visites avec une moyenne de 12 sur 22 locaux existant ce qui reste un chiffre moyen.

On à aussi l'inexistence d'inspection en mois de Janvier par non disponibilité des moyens de transport.

Pendant notre stage chaque établissement à été inspecté 2 fois (259,09%).



## PARTIE EXPERIMENTALE



Photo n°2 : Contrôle Administratif (certificats médicaux et registre du commerce)



Photo n°3 : Contrôle Physique (état de la viande)

### 4.5. Cantines Scolaires

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				quantité	Motif de saisie	
Janvier	15	00	00	00	/	/
Février	15	01	6,66	00	/	/
Mars	15	10	66,66	00	/	préparation des élections mai 2017
Avril	15	00	00	00	/	/
Mai	15	40	266,66	00	/	examen fin d'année et les élections mai 2017
Juin	15	00	00	00	/	/
Juillet	15	00	00	00	/	/
Aout	15	00	00	00	/	/
Septembre	15	08	53,33	00	/	/
Total	15	59	393,33	00	/	/

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

Tableau n° 15 : Résultat des inspections des Cantines Scolaires

## PARTIE EXPERIMENTALE



Photo n° 4 : Contrôle Physique (état du réfectoire)



Photo n° 5 : Contrôle Physique (état de la Marmite professionnelle)



Photo n°6 : Contrôle Physique (étiquetage, emballage, température...)



Photo n°7 : Evacuation des eaux difficile Avaloire bouché



Photo n°8 : Plat témoin non étiqueté



Photo n°9 : Non-respect de la température de la conservation du plat témoin

## PARTIE EXPERIMENTALE

Inexistence d'inspection des cantines scolaires en mois de Juin, Juillet, Aout car elle correspond a la période des vacances.

Les mois de Mars et de Mai, on a une incidence élevé avec 66,66% pour le premier et 266,66% pour le deuxième) a cause des élections du mois de Mai 2017 et des examens de la fin de l'année scolaires.

A la fin de notre stage on remarque que chaque cantine scolaire a été inspectée 3 fois (393,33%) et des PV ont été rédigés.

### 4.6. Alimentation générale :

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				quantité	Motif de saisie	
Janvier	165	10	6,06	00	/	04 FER
Février	165	07	4,24	00	/	01 FER
Mars	165	12	7,27	00	/	/
Avril	165	07	4,24	00	/	/
Mai	165	12	7,27	00	/	/
Juin	165	20	12,12	2,8 KG	Absence d'étiquetage	Avr
Juillet	165	25	15,15	00	/	/
Aout	165	29	17,57	00	/	/
Septembre	165	45	27,27	00	/	/
Total	165	167	101	2,8 KG	Absence d'étiquetage	05 FER, 01 Avr

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

Tableau n° 16 : Résultat des inspections des Alimentation générale

## PARTIE EXPERIMENTALE



Photo n° 10 Contrôle Administratif (registre du commerce)



Photo n° 11 Contrôle Physique (étiquetage)

Le grand nombre des alimentations générales ont été inspectés durant les mois de Juin, Juillet, Aout, Septembre avec une prédominance durant ce dernier avec 45 visites.

La saisie de 2,8kg de denrées pour défaut d'étiquetage a engendré un avertissement au propriétaire du local.

Cinq fermetures ont été proposées 4 durant le mois de Janvier et une durant le mois de Février.

L'incidence d'inspection en mois de Janvier et février est moins élevée à cause de la non disponibilité des moyens de transport.



## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.7. Etablissements de stockage sous froid :

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				Quantité	Motif de saisie	
Janvier	00	00	00	00	/	/
Février	00	00	00	00	/	/
Mars	02	02	100	00	/	/
Avril	02	00	00	00	/	/
Mai	02	00	00	00	/	/
Juin	02	00	00	00	/	/
Juillet	02	00	00	00	/	/
Aout	02	02	100	00	/	/
Septembre	02	00	00	00	/	/
Total	02	04	200	00	/	/

Tableau n° 17 : Résultat des inspections des Etablissements de stockage sous froid

Chaque établissement a été inspecté 2 fois (200%) pendant notre stage en mois de Mars et Aout pour la délivrance de l'agrément sanitaire lors du premier mois puis pour son renouvellement six mois plus tard.



Photo n°12 Chambre froid

## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.8. Unités de transformation :

Type d'établissement		Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
					Quantité	Motif de saisie	
Unités de transformation	de produits laitiers	<b>00</b>	<b>00</b>	/	/	/	/
	de produits carnes	<b>00</b>	<b>00</b>	/	/	/	/

\* Préciser la quantité (kg, unité)

\*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR

(Avertissement)

FER (Fermeture)

Tableau n° 18 : Résultat des inspections des Unités de transformation

Les unités de transformation n'existent pas dans notre commune.

## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.9. Abattoirs et Tueries :

Mois	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				Quantité	Motif de saisie	
Janvier	03	03	100	00	/	PV DE CARENCE
Février	03	02	66,66	00	/	
Mars	03	02	66,66	00	/	
Avril	03	03	100	00	/	
Mai	03	01	33,33	00	/	
Juin	03	02	66,66	00	/	
Juillet	03	03	100	00	/	PV DE CARENCE FER
Aout	04	02	50	00	/	
Septembre	04	02	50	00	/	
Total	04	20	500	00	/	02 PV DE CARENCE FER

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

Tableau n° 19: Résultat des inspections des Abattoirs et Tueries

Chaque abattoir et tuerie a été inspecté 5 fois (500%) durant notre période de stage ponctue par un PV de carence en mois de Janvier et un autre PV de rappel avec proposition de fermeture en mois de Juillet pour la tuerie communale des viandes rouges.

On note l'agrément d'un nouvel abattoir des viandes blanches à partir du mois d'aout.

## PARTIE EXPERIMENTALE



Photo n° 13 Nettoyage



Photo n° 14 Abattoir avicole



Photo n° 15 Bureau du  
vétérinaire



## PARTIE EXPERIMENTALE

### 4.10. LIEUX DE RASSEMBLEMENT DES ANIMAUX

Mois	Nombre de Marché a Bestiaux au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage Etat des lieux	Produits saisis *	
				Mesures prises	Observations
Janvier	00	00	00	00	/
Février	00	00	00	00	/
Mars	00	00	00	00	/
Avril	00	00	00	00	/
Mai	00	00	00	00	/
Juin	00	00	00	00	/
Juillet	00	00	00	00	/
Aout	00	00	00	00	/
Septembre	00	00	00	00	/
Total	00	00	00	00	/

\* Préciser la quantité (kg, unité)      \*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR (Avertissement)      FER (Fermeture)

Tableau n° 20 : Résultat des inspections des lieux de rassemblement des animaux

Aucun lieu de rassemblement des animaux n'existe dans notre commune.

### 4.11. Total des inspections :

	Nombre de locaux existants au niveau de la commune	Nombre inspecté	Pourcentage %	Produits saisis *		Mesures Prises**
				quantité	Motif de saisie	
Total	<b>277</b>	<b>606</b>	<b>218,77</b>	<b>2,8 KG</b>	<b>Absence d'étiquetage</b>	<b>04 PV DE CARENCE 07 FER 01 Avr</b>

\* Préciser la quantité (kg, unité)

\*\* Préciser le nombre de : MED (Mise en demeure), AVR

(Avertissement)

FER (Fermeture)

Tableau n°21 : Résultat des inspections

Au total 606 visites ont été effectuées sur 277 locaux existants ce qui représente un pourcentage de 218,77 % avec comme sanction **04 PV De Carences, 07 Fermetures, 01 Avertissement et 2,8 KG de denrées saisies.**

### 5. Education sanitaire :

Nous avons confectionné une infographie à l'occasion de la journée mondiale contre la rage avec l'aide des vétérinaires du BHC que nous avons affichée au niveau de la mairie et une brochure que nous avons distribuée aux élèves qui sont jointes en annexe.

# REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) **Codex Alimentarius**, Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires ,Troisième édition
- (2) **Codex Alimentarius** Volume 9A – 2001
- (3) **Comité d'experts des services d'hygiène scolaire**. Rapport. Genève, O.M.S., 1951.47 p. (Série de rapports techniques, n°.30).
- (4) Direction générale de l'alimentation / Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments. NOTE DE SERVICE /N2011-8117 Date de consultation : 23 mai 2011
- (5) <http://www.fao.org/docrep/U2200F/u2200f0e.htm> Date de consultation : 23-03\_2017.
- (6) [https://fr.wikipedia.org/wiki/Assembl%C3%A9e\\_populaire\\_communale](https://fr.wikipedia.org/wiki/Assembl%C3%A9e_populaire_communale). Date de consultation : 23-03\_2017.
- (7) **Le Ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, Le Ministre de l'intérieur et des collectivités locales**, Arrêté interministériel du 1er août 1984 instituant des inspections sanitaires vétérinaires au niveau des abattoirs, des poissonneries et des lieux de stockage des produits animaux et d'origine animale, mentionnée à l'article 1er. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 38 du 09-09-1984. p.972.
- (8) **Le Premier ministre, sur le rapport conjoint du ministre du commerce, du ministre de l'industrie et des mines, du ministre de l'agriculture et du développement rural, du ministre des ressources en eau, du ministre de la santé de la population et de la réforme hospitalière et du ministre de la pêche et des ressources halieutiques**, Décret exécutif n°15-172 du 25 juin 2015 conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires, mentionnée à l'article 9. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 08 Juillet 2015. p.14.
- (9) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, Décret exécutif n°95-363 du 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine, mentionnée à l'article 2. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 68 du 12-11-1995 p.20.

- (10) **Le premier ministre, sur le rapport du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche**, Décret exécutif n° 04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport mentionnée à l'article 14 Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 17 du 21-03-2004. p.4.
- (11) **Le premier ministre, sur le rapport du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche**, Décret exécutif n° 04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport mentionnée à l'article 8 Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 17 du 21-03-2004. p.4.
- (12) **Le premier ministre**, sur le rapport du Ministre de l'économie, Décret exécutif n°92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés mentionnés à l'article 2. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 13 du 19-02-1992. p.276.
- (13) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 12. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.5.
- (14) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 13. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.5.
- (15) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article.14. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.5.
- (16) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 15. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6.
- (17) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 16. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6.
- (18) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la

- consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 17. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6.
- (19) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 18. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6.
- (20) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 19. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6.
- (21) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 20. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6.
- (22) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 23. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6. ù
- (23) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 24. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.6.
- (24) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 25. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (25) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 26. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (26) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 30. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (27) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 31. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (28) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 32. Journal

- Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (29) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 33. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (30) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 34. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (31) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 35. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.7.
- (32) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 36. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (33) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 37. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (34) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 38. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (35) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 39. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (36) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 40. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.

- (37) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 41. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (38) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 42. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (39) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 43. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (40) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 44. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (41) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 45. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (42) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 46. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8.
- (43) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 47. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.8

- (44) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 48. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.9.
- (45) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 49. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.9.
- (46) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 50. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.9
- (47) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 51. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.9
- (48) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 52. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.9.
- (49) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article. 55. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.9.
- (50) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, mentionnés à l'article 56. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 24 du 16-04-2017, p.10.



- (51) **Le premier ministre**, sur le rapport du ministre du commerce. Décret exécutif n°05-484 du 22 décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires. mentionnée à l'article 7 Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 83 du 25-12-2005.p.5
- (52) **Le président de la république**, Décret n°87-146 du 30 Juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communale mentionnés à l'article 1er, Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 27 du 01-07-1987. p.691.
- (53) **Le président de la république**, Décret n°87-146 du 30 Juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communale mentionnés à l'article 2, Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 27 du 01-07-1987. p.691.
- (54) **Le président de la république**, Décret n°87-146 du 30 Juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communale mentionnés à l'article 3, Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 27 du 01-07-1987. p.691.
- (55) **Le président de la république**, Décret n°87-146 du 30 Juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communale mentionnés à l'article 4, Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 27 du 01-07-1987. p.691.
- (56) **Le président de la république**, Décret n°87-146 du 30 Juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communale mentionnés à l'article 5, Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 27 du 01-07-1987. p.691.
- (57) **Le président de la république**, Décret n°87-146 du 30 Juin 1987 portant création de bureau d'hygiène communale mentionnés à l'article 6, Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 27 du 01-07-1987. p.691.
- (58) **Le président de la république**, La Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, mentionnés à l'article 4. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 15 du 08-03-2009, p.13.
- (59) **Le président de la république**, La Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, mentionnés à l'article 11. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 15 du 08-03-2009, p.13.
- (60) **Le président de la république**, La Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, mentionnés à l'article 12.

Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 15 du 08-03-2009, p.13.

- (61) **Le président de la république**, La Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, mentionnés à l'article 17. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 15 du 08-03-2009, p.13.
- (62) **Le président de la république**, La Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, mentionnés à l'article 18. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 15 du 08-03-2009, p.13.
- (63) **Le président de la république**, La Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, mentionnés à l'article 68. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 15 du 08-03-2009, p.18.
- (64) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 1er. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.6.
- (65) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 2. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.6.
- (66) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 6. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.6.
- (67) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 15. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.7.
- (68) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 65. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.11.
- (69) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 72. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.12.

- (70) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 79. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.12.
- (71) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 80. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.12.
- (72) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 85. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.12.
- (73) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 88. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.13.
- (74) **Le président de la république**, La Loi n° 11-10 du 22 Juin 2011 relative à la commune, mentionnée à l'article 92. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 37 du 03 Juillet 2011.p.13.
- (75) **Le président de la république**, La Loi n° 88-08 du 26 Janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, mentionnés à l'article 59. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 004 du 27-01-1988. p.96.
- (76) **Le président de la république**, La Loi n° 88-08 du 26 Janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, mentionnés à l'article 88. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 004 du 27-01-1988. p.99.
- (77) **Le président de la république**, La Loi n° 88-08 du 26 Janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, mentionnés à l'article 89. Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 004 du 27-01-1988. p.99.
- (78) **Ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche**, Arrêté du 15 juillet 1996 fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des estampilles des viandes de boucherie. mentionnés à l'article 3 Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N°65 du 30.10.1996. p31.

- (79) **Ministère du commerce, Ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, Ministère de la santé et de la population, Ministère de l'industrie et des mines , Ministre de la santé, de la population et de la réforme hospitalière,** Arrête interministériel du 20 juin 2016 fixant les listes ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N°68 du 27 novembre 2016.
- (80) **Ministère du commerce, Ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, Ministère de la santé et de la population, Ministère de l'industrie et de la restructuration, Ministère de la petite et moyenne entreprise** Arrêté interministériel du 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires, mentionnée à l'article 4 Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 87 du 08-12-1999. p.15.
- (81) **Ministère du commerce, Ministère de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, Ministère de la santé et de la population, Ministère de l'industrie et de la restructuration, Ministère de la petite et moyenne entreprise** ,Arrêté interministériel du 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires, mentionnée à l'article 5 Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire N° 87 du 08-12-1999. p.15.

# LES ANNEXES



### Qui sommes-nous ?

Deux étudiantes en 5<sup>ème</sup> année à l'Institut des sciences vétérinaire de Soumaa - Blida

## Bien lire l'étiquetage des produits préemballés en partielier

### La date :

**La date limite de consommation (DLC)** : la date fixée sous la responsabilité de l'intervenant concerné, au-delà de laquelle les denrées rapidement altérables sont susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine ou animale. Après cette date, la denrée ne doit plus être commercialisée.

**La date de durabilité minimale (DDM)** ou « à consommer de préférence avant.. » : La date d'expiration du délai fixée sous la responsabilité de l'intervenant concerné, durant laquelle la denrée alimentaire reste pleinement commercialisable et conserve ses qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées, dans les conditions d'entreposage indiquées, s'il y a lieu. Au-delà de cette date, la denrée alimentaire doit être retirée de la commercialisation, même si elle reste pleinement satisfaisante.

### La température de conservation :

Les températures indiquées sur les étiquettes des aliments préemballés doivent être respectées lors du transport et de la conservation des denrées périssables.

### La composition :

Les denrées et ingrédients alimentaires, connus pour

Faire ses courses, ranger ses provisions au réfrigérateur, préparer ses repas paraissent choses faciles ! Et pourtant, vous les consommateurs "exigeants", pour qui les professionnels de l'agroalimentaire ont sélectionné leurs matières premières, maîtrisé leur fabrication, contrôlé la qualité de leurs produits, veillé à la transporter et à les mettre en vente dans les meilleures conditions, pris soin de vous informer et parfois de vous aider à faire votre choix pour que vous puissiez manger varié, sain, sûr et équilibré... vous pouvez anéantir tous leurs efforts. Car vous aussi amis consommateurs, vous êtes responsables de ce que vous achetez et de ce que vous mangez. Vous le savez probablement, mais êtes-vous certains de ne jamais commettre d'erreur ?

Il est conseillé de rentrer directement chez soi

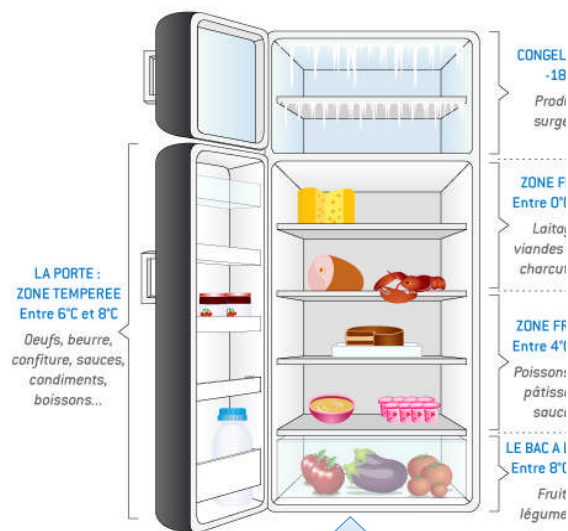
### ATTENTION

Un emballage gonflé, une boîte de conserve déformée, une odeur désagréable, une couleur anormale



Pour mieux préserver vos aliments et éviter tout gaspillage alimentaire

Les zones de froid



## Ranger les produits à la bonne place

Dans la partie entre 4°C et 6°C : préparations maison, légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits faits maison, yaourts et fromages faits à cœur.

Dans la partie la plus froide entre 0°C et 4°C : Viandes, charcuteries cuites et à cuire, produits de volaille, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées, plats cuisinés (plats en sauce, pâtisseries, etc.)

Dans le bac à légumes : Légumes et fruits frais lavés, fromages à finir d'affiner emballés.

## Bien utiliser le réfrigérateur

### Apprenez à ranger votre frigo

Le réfrigérateur est un maillon important de la chaîne du froid. Vous devez l'équiper d'un thermomètre qui permet de repérer la zone froide, qui doit être à 4°C maximum. C'est dans cette zone que doivent être placés les produits très périssables.

Dans un réfrigérateur, la température est rarement uniforme entre le haut et le bas : la zone la plus froide est selon le modèle, située soit en haut soit en bas.

Quelques conseils toujours utiles

Emballer séparément les aliments crus et cuits

Ôter le suremballage carton ou plastique

Ne pas laisser trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur

Mettre en avant les produits dont les dates limites de consommation sont les plus proches

Laver une à deux fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse et le rincer à l'eau javellisée.

## Conclusion

Par ces activités au niveau des bureaux d'hygiènes communaux, le vétérinaire joue un rôle important dans la prévention de la sante publique et l'économie nationale

Le contrôle et l'inspection des établissements d'élevages, de fabrications et de transformation des denrées animales ou d'origine animale, de la restauration collective et des établissements classés doit assurer :

- Le respect de la réglementation
- la sécurité alimentaire, en produisant des protéines animales en quantité suffisante
- la sécurité économique des populations vivant de l'élevage ou du commerce des animaux
- la sécurité et la protection de la santé des personnes vis à- vis des animaux dangereux ou vecteurs de zoonoses
- la salubrité des denrées animales
- le respect de l'environnement en particulier l'implantation des établissements classes et l'évacuation des déchets

Notre constat a révélé :

- Le véhicule de transport n'est pas disponible à plein temps.
- Les moyens de travaux ne sont pas mis à la disposition du vétérinaire pour faciliter son travail notamment le thermomètre, le pH-mètre...
- Aucune formation n'est suivie ni par le propriétaire, ni par les travailleurs en relation avec les denrées animales ou d'origine animale,
- 606 interventions sur 277 établissements récentes ont été effectuées durant les neuf mois de notre stage ce qui représente 218,77% donc chaque établissement a reçu deux visites durant la période de notre stage pour 7 propositions de fermeture, 4 Procès-verbaux de carences et un avertissement, il est a noté que chaque boucherie a été contrôlé 6 fois.

L'application stricte des exigences réglementaires, la disponibilité des moyens et outils de contrôle efficace, ainsi que la formation continue reste nos recommandations afin de fournir au consommateur un produit salubre, de qualité et d'éliminer tous les établissements qui ne répondent pas aux normes.



