

Décret exécutif n° 91-52 du 23 février 1991 portant changement de nom de la commune de Tadmaya située sur le territoire de la wilaya d'Aïn Témouchent.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de l'intérieur ;

Vu la Constitution, notamment ses articles 81 et 116 ;

Vu la loi n° 84-09 du 4 février 1984 relative à l'organisation territoriale du pays ;

Vu la loi n° 90-08 du 7 avril 1990 relative à la commune, notamment son article 4 ;

Vu le décret n° 84-79 du 3 avril 1984 fixant les noms et chefs lieux de wilayas ;

Décète :

Article 1^{er}. — La commune de Tadmaya, située sur le territoire de la wilaya d'Aïn Témouchent, s'appellera désormais : « Sidi Ouriach ».

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 23 février 1991.

Mouloud HAMROUCHE.

« »

Décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport conjoint du ministre de l'économie, du ministre de la santé, du ministre de l'industrie et des mines et du ministre de l'agriculture ;

Vu la Constitution, notamment ses articles 81-4° et 116, alinéa 2 ;

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur ;

Vu la loi n° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires ;

Décète :

Article 1^{er}. — Le présent décret a pour objet de fixer les conditions générales à respecter en matière d'hygiène lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires.

Art. 2. — Sont qualifiées de « denrées alimentaires » ou « denrées » au sens du présent décret, toutes substances traitées, partiellement traitées ou brutes, destinées à l'alimentation humaine et englobant les boissons, la gomme à mâcher ainsi que toutes substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion de celles qui sont employées uniquement sous formes de médicaments ou de cosmétiques.

Section I

Prescriptions applicables à la récolte, à la préparation, au transport et à l'utilisation des matières premières

Art. 3. — Il est interdit d'utiliser ou de destiner à l'utilisation dans les industries ou commerces de l'alimentation, des matières premières pour lesquelles les opérations de récolte, de préparation, de transport ou d'utilisation ne sont pas conformes aux normes homologuées et aux dispositions légales et réglementaires et notamment aux articles 4 et 6 ci-après.

Art. 4. — Les matières premières doivent avoir été obtenues conformément aux normes homologuées et aux dispositions légales et réglementaires.

Art. 5. — Les matières premières doivent être protégées contre toute contamination par :

- les insectes, rongeurs et autres animaux, les rejets ou déchets d'origine humaine ou animale,
- l'eau utilisée pour l'irrigation des zones de culture,
- toute autre source pouvant constituer un risque pour la santé du consommateur.

Art. 6. — Les équipements, le matériel et locaux nécessaires aux opérations de récolte, de production, de préparation, de traitement, de conditionnement, de transport ou de stockage des matières premières doivent être aménagés et utilisés de façon appropriée et éviter toute constitution de foyer de contamination.

Ils doivent se prêter à un nettoyage complet et à un entretien aisé et satisfaisant.

Section II

Prescriptions applicables aux locaux et équipements de transformation, de stockage, de conditionnement et de distribution de gros ou de détail

Art. 7. — Les locaux et leurs annexes doivent être de dimensions suffisantes eu égard à la nature de leur utilisation, des équipements et matériels employés et du personnel requis.

Ils doivent recevoir les aménagements indispensables pour assurer une garantie suffisante contre les pollutions extérieures, notamment celles provoquées par les intempéries, les inondations et la pénétration de poussières et l'installation d'insectes, de rongeurs et autres animaux.

Ils ne doivent pas communiquer directement avec les vestiaires, cabinets d'aisance ou salles d'eau.

L'accès des animaux domestiques y est interdit.

Art. 8. — Les locaux et leurs annexes doivent être aménagés de façon à permettre la séparation entre les zones ou les sections :

- de réception et d'emmagasiner 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 chaudes par rapport aux denrées froides à l'exclusion du cas d'utilisation de matières premières.

Art. 9. — Les locaux doivent être équipés d'une installation en eau potable courante chaude et froide.

Art. 10. — Toutes les conduites et canalisations d'évacuation des déchets et eaux usées doivent être étanches et dotées de siphons et regards appropriés.

Les effluents doivent être évacués aisément, même en période de pointe et toutes les garanties doivent être prévues pour écarter tout risque de contamination des réseaux d'alimentation en eau potable.

Art. 11. — Les locaux doivent être suffisamment ventilés et bien éclairés.

Une bonne ventilation des locaux doit être assurée afin d'empêcher la formation d'eau de condensation ou de développement, sur les parties hautes des locaux, de moisissures pouvant contaminer les aliments.

Une aération spéciale et un système d'évacuation approprié doivent être installés dans les locaux caractérisés par l'existence d'une chaleur excessive, de fumées, de vapeurs ou d'aérosols contaminants.

L'installation d'ampoules d'éclairage et d'appareils suspendus au dessus des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à éviter toute contamination ou risque d'apport d'éléments étrangers aux denrées considérées.

Art. 12. — Tous les établissements doivent comporter, pour le personnel, des installations sanitaires en nombre suffisant, comprenant lavabos, douches, vestiaires et cabinets d'aisance avec chasse d'eau, bien éclairés, ventilés, maintenus en tout temps dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les lavabos doivent être placés en évidence à la sortie des cabinets d'aisance ; ils doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, ainsi que d'essuie-mains renouvelés fréquemment ou à n'utiliser qu'une seule fois.

Dans la zone des cabinets d'aisance, des avis doivent être apposés, prescrivant au personnel de se laver les mains avant de quitter les lieux.

Art. 13. — Les équipements et matériels frigorifiques utilisés dans les établissements recourant à la conservation des denrées alimentaires altérables réfrigérées ou congelées doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- être fabriqués en matériaux imperméables, impu-trescibles, résistants aux chocs, n'altérant pas les denrées en contact et faciles à nettoyer et à désinfecter ;

- être aménagés pour faciliter un stockage rationnel des produits permettant une circulation intérieure de l'air et une répartition uniforme de la température ambiante entre toutes les différentes composantes des marchandises stockées.

Art. 14. — Les matériels et ustensiles susceptibles d'être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

- présenter un aspect et une forme adéquats et être installés de façon à faciliter leur nettoyage.

- les surfaces en contact avec les aliments doivent être parfaitement lisses et résister aux opérations répétées d'entretien et de nettoyage.

Art. 15. — La désinfection des locaux, 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 de protection efficace des denrées encore en place contre tout risque de contamination.

Le balayage à sec des locaux est rigoureusement interdit.

Art. 16. — Les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes doivent être, chaque jour, évacués des lieux de travail, notamment en assurant leur dépôt dans des récipients maintenus fermés entre chaque usage, vidés, nettoyés et désinfectés au moins une fois par jour, en dehors des heures de service.

Ces récipients doivent être placés dans un local réservé à cet usage, situé hors des lieux de manipulation des denrées.

L'usage des sacs étanches jetables est toléré dans la mesure où ils satisfont aux dispositions qui précèdent.

Art. 17. — Les objets ou produits susceptibles de rendre nocifs les denrées alimentaires ou d'altérer leur composition ou leurs caractéristiques doivent être entreposés dans des lieux distincts ou dans des armoires étanches fermant à clé.

Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être utilisés en prenant les garanties suffisantes pour éviter tout risque de contamination des denrées.

Art. 18. — Les opérations de préparation et de transformation des denrées ainsi que les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans des conditions de nature à empêcher toute contamination, altération, détérioration ou croissance de micro organismes indésirables.

Section III

Prescriptions applicables aux denrées alimentaires

Art. 19. — Les denrées ne doivent en aucun cas entrer en contact direct avec le sol ni être manipulées dans des conditions qui risquent de les contaminer.

Art. 20. — A l'exception des denrées 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 matière de matériaux au contact des denrées alimentaires.

L'emploi de papier journal à la place d'une enveloppe d'emballage, dont l'utilisation est rendue nécessaire par la nature du produit, est interdit.

Art. 21. — Les denrées prêtes à la vente, doivent être stockées ou mises en vente dans des conditions évitant toute altération ou contamination.

Les denrées 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.

Art. 22. — Les denrées altérables et les denrées congelées doivent être stockées en chambre froide dans les conditions prévues à l'article 13 ci-dessus et mises en vente en vitrines frigorifiques équipées de la même manière que les chambres froides.

Section IV

Prescriptions applicables au personnel

Art. 23. — Les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées sont astreintes à la plus grande propreté vestimentaire et corporelle.

Les vêtements et coiffures de travail doivent être spécialement adaptés et de nature à éviter toute contamination des aliments.

Les dispositions nécessaires doivent être prise pour interdire de cracher, de faire usage de tabac et de se restaurer dans les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires.

Art. 24. — Il est interdit aux personnes susceptibles de contaminer les denrées, de procéder à toute manipulation de celles-ci.

Les personnes affectées à la manipulation des denrées doivent être soumises à des visites médicales périodiques et aux vaccinations prévues par le ministère chargé de la santé qui établira la liste des maladies et affections qui rendent ceux qui en sont atteints, susceptibles de contaminer les denrées.

La présence, sans justification, de toute personne étrangère à l'établissement est interdite.

Section V

Dispositions applicables aux transports

Art. 25. — Le matériel destiné au transport des denrées alimentaires doit être exclusivement affecté à cet usage.

Ce matériel doit être doté des aménagements et équipements nécessaires pour assurer une bonne préservation et empêcher toute altération des denrées transportées.

Dans tous les cas, les normes et les spécifications légales en matière de transport doivent être strictement respectées.

Art. 26. — Les denrées alimentaires non contenues dans un emballage résistant les enveloppant complètement, ne doivent pas être disposées à même le sol lors des opérations de chargement ou de déchargement, ni mises en contact direct avec le plancher des engins de transport.

Art. 27. — Le transport des denrées alimentaires altérables doit être organisé de façon à respecter les conditions de conservation requises selon que celles-ci soient congelées, réfrigérées ou transportées à l'état frais.

Pour les denrées altérables transportées à l'état frais, un matériel de transport devra être spécialement aménagé pour éviter tout risque d'altération éventuel.

Art. 28. — Les installations de vente fixes, situées à l'extérieur des locaux commerciaux, doivent comporter des aménagements appropriés, de dimensions suffisantes eu égard aux différentes denrées manipulées et à la nécessité de leur assurer une protection suffisante contre toute pollution extérieure éventuelle.

Toutes les dispositions prévues par le présent décret et relatives au respect des règles d'hygiène, de conservation, de présentation des denrées et de leur mise en vente ainsi que l'hygiène des équipements et du personnel sont applicables aux installations commerciales situées en plein air quelle que soit la nature de celles-ci.

Une protection efficace des denrées alimentaires contre le soleil, les poussières, les intempéries et les insectes, particulièrement les mouches, doit être assurée lors des opérations de vente effectuées en plein air.

La liste des produits pouvant être exposés en plein air est fixée par les normes et les règlements.

Art. 29. — Les denrées altérables commercialisées sur les marchés de plein air ou par vente ambulante doivent être soumises à une réfrigération appropriée par emploi, notamment, de barres de glace et de glace pilée.

La liste desdites denrées altérables est fixée par la normalisation et la réglementation en vigueur.

Section VI

Dispositions diverses

Art. 30. — Les températures et les procédés de conservation par congélation, surgélation ou réfrigération seront déterminées par arrêté conjoint du ministre chargé de la qualité et du ou des ministres concernés, détermineront notamment :

Art. 31. — Des arrêtés, pris par les ministres chargés de la qualité, de la santé et du ou des ministres concernés, détermineront notamment :

- les spécifications d'hygiène à tous les stades du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires ;

- les spécifications microbiologiques des denrées alimentaires ;

- la liste des denrées pouvant être commercialisées en plein air ;

- les températures et les procédés de conservation par congélation, surgélation ou réfrigération.

Art. 32. — Les infractions aux dispositions du présent décret sont réprimées conformément aux dispositions prévues par la loi n° 89-02 du 7 février 1989 susvisée.

Art. 33. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 23 février 1991.

Mouloud HAMROUCHE.

Décret exécutif n° 91-54 du 23 février 1991 relatif aux missions, à l'organisation et au fonctionnement de l'institut national de la formation professionnelle.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre délégué à la formation professionnelle ;

Vu la Constitution, notamment ses articles 81 et 116 ;

Vu la loi n° 88-05 du 12 janvier 1988 modifiant et complétant la loi n° 84-17 du 7 juillet 1984 relative aux lois de finances ;

Vu la loi n° 90-11 du 21 avril 1990 relative aux relations de travail ;

Vu la loi n° 90-21 du 15 août 1990 relative à la comptabilité publique ;

Vu le décret n° 65-259 du 14 octobre 1965 fixant les obligations et les responsabilités des comptables ;

Vu le décret n° 65-260 du 14 octobre 1965 fixant les conditions de nomination des comptables publics ;

Vu le décret n° 81-394 du 26 décembre 1981 modifiant l'ordonnance n° 67-54 du 27 mars 1967 portant création de l'institut national de la formation professionnelle des adultes et changeant la dénomination de cet établissement ;

Vu le décret n° 83-455 du 23 juillet 1983 relatif aux unités de recherche scientifique et technique ;

Vu le décret n° 85-59 du 23 mars 1985 portant statut-type des travailleurs des institutions et administrations publiques ;

Vu le décret exécutif n° 89-224 du 5 décembre 1989 portant statut particulier des travailleurs appartenant aux corps communs des institutions et administrations publiques ;

Vu le décret exécutif n° 90-64 du 13 février 1990 fixant les attributions du ministre délégué à la formation professionnelle ;

Vu le décret exécutif n° 90-99 du 27 mars 1990 relatif au pouvoir de nomination et de gestion administrative, à l'égard des fonctionnaires et agents des administrations centrales, des wilaya et des communes ainsi que des établissements publics à caractère administratif en relevant ;

Vu le décret exécutif n° 90-117 du 21 avril 1990 portant statut particulier des travailleurs de la formation professionnelle ;

Vu le décret exécutif n° 90-237 du 28 juillet 1990 portant statut des instituts de formation professionnelle ;