

## **Loin°2010.042 du 21 juillet 2010 relative au Code d'Hygiène**

### **TITRE PREMIER : DE L'OBJET ET DU CHAMP D'APPLICATION**

Article premier : Les dispositions de la présente loi définissent les règles de santé et d'hygiène publiques en République Islamique de Mauritanie notamment sur les espaces publics, les habitations, les denrées et produits alimentaires et non alimentaires, l'eau, les installations et industries commerciales, les établissements scolaires et sanitaires, les bâtiments publics et le milieu naturel. Son objectif principal est de préserver et de promouvoir la santé publique.

### **TITRE II : DISPOSITIONS GENERALES CHAPITRE 1 : REGLEMENTS SANITAIRES**

ARTICLE 2 : Dans chaque Wilaya, l'autorité administrative compétente est tenue d'appliquer le code d'hygiène publique et d'établir les dispositions sanitaires applicables à l'ensemble de la Wilaya. Ce règlement est établi sur la proposition des autorités locales et après avis des services compétents du ministre chargé de la santé.

ARTICLE 3 : Le règlement sanitaire détermine :

1° Les précautions à prendre par les autorités compétentes et par les autorités administratives locales pour prévenir ou faire cesser les maladies transmissibles et spécialement les mesures propres à assurer la protection des denrées alimentaires et les produits non alimentaires mises en vente, la désinfection ou la destruction des objets à l'usage des malades ou qui ont été souillés par eux et généralement des objets quelconques pouvant servir de véhicule à la contagion ;

2° Les prescriptions destinées à assurer la salubrité des habitations et de leur dépendance, des voies privées, closes ou à leur proximité, des logements loués en garni et des centres et agglomérations quelle qu'en soit la nature ;

3° Les proscriptions relatives à l'alimentation en eau potable et la surveillance des puits, à l'évacuation des matières usées et aux conditions auxquelles doivent satisfaire les fosses d'aisance.

ARTICLE 4 : Les dispositions des articles 2 et 3 ne font pas obstacle aux droits des autorités administratives locales de prescrire, par voie réglementaire, des dispositions particulières, en vue d'assurer la protection de la Santé publique et / ou le(s) ministre(s) concerné(s).

### **CHAPITRE II : LUTTE CONTRE LES EPIDEMISE ET VACCINATIONS CONTRE CERTAINES MALADIES TRANSMISSIBLES**

ARTICLE 5 : La lutte contre les épidémies et les vaccinations contre certaines maladies transmissibles s'effectueront conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 6 : Toute personne qui exerce, dans un établissement ou organisme public ou privé de prévention ou de soins appartenant aux catégories dont la liste est établie par arrêté conjoint du ministre chargé de la Santé publique et du ministre chargé du Travail, une activité professionnelle l'exposant à des risques de contamination, doit être vaccinée contre l'hépatite B, la tuberculose, la diphtérie, le tétanos, la fièvre typhoïde et la poliomyélite . L'introduction de la vaccination pour toute pathologie émergente sera fixée par voie réglementaire.

Les conditions de cette vaccination sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés de la Santé publique et du Travail.

ARTICLE 7 : Tout élève ou étudiant d'un établissement préparant à l'exercice des professions médicales et des autres professions de santé dont la liste est déterminée par arrêté du ministre chargé de la santé, qui est soumis à l'obligation d'effectuer une part de ses études dans un établissement ou organisées public ou privé de prévention ou de soins, doit être vacciné contre les maladies mentionnées à l'article 6.

ARTICLE 8 : Les établissements ou organismes employeurs ou, pour les élèves et étudiants, les établissements d'enseignement, prennent à leur charge les dépenses entraînées par ces vaccinations.

Les conditions de l'immunisation prévue au présent article sont fixées par arrêté du ministre chargé de la santé.

ARTICLE 9 : La déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de maladie à déclaration obligatoire est impérative, d'une part pour tout médecin ou autre agent des services de santé qui en a constaté l'existence, d'autre part pour le principal occupant, chef de famille ou d'établissement, des locaux où se trouve la maladie et, à son défaut, dans l'ordre ci- après ; pour le conjoint, l'ascendant le plus proche du malade ou tout autre personne résidant avec lui donnant des soins.

ARTICLE 10 : Les maladies auxquelles sont applicables les dispositions de l'article ci-dessus concernant la déclaration des maladies contagieuses sont définies par décret pris sur le rapport du ministre chargé de la Santé publique.

ARTICLE 11 : La désinfection est obligatoire pour tous les cas prévus à l'article 9. Les mesures de désinfection sont décidées par le ministre chargé de la Santé publique.

ARTICLE 12 : Le contrôle sanitaire aux frontières est régi sur le territoire national par les dispositions des règlements sanitaires internationaux de l'Organisation mondiale de la Santé, conformément aux articles 21 et 22 de sa constitution, de l'Organisation mondiale de la Santé animale, des arrangements internationaux et des lois et règlements nationaux intervenus ou à intervenir en cette matière, en vue de prévenir la propagation par la voie terrestre, maritime ou aérienne des maladies transmissibles.

ARTICLE 13 : Ont qualité pour constater les infractions en matière de contrôle sanitaire aux frontières, les médecins de la santé publique et agents chargés du contrôle sanitaire aux frontières commissionnés et assermentés dans les conditions fixées par arrêté du Ministre chargé de la santé publique.

ARTICLE 14 : Il est interdit à tout fonctionnaire ou agent public, commandant ou officier d'un navire ou d'un aéronef, tout médecin d'altérer, de dissimuler sciemment dans un document dans un document ou une déclaration, des faits sanitaires de nature à compromettre la santé des populations.

### TITRE III : REGLES D'HYGIENE PUBLIQUE CHAPITRE III : MESURES D'ASSAINISSEMENT DE BASE

#### Section 1: l'eau potable

ARTICLE 15: Quiconque offre au publics de l'eau en vue de l'alimentation humaine, à titre onéreux ou gratuit sous quelque forme que ce soit, y compris de l'eau minérale ou naturelle et de la glace alimentaire est tenu de s'assurer que cette eau est conforme aux normes de potabilité définies par la législation et la réglementaire en vigueur.

Au cas de distribution publique d'eau potable, le service distributeur de l'eau est tenu de s'assurer de la conformité de l'eau distribuée aux normes mentionnées à l'alinéa précédent.

Les normes et les conditions que doivent respecter les eaux minérales ou autres, mises en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements pour être consommées comme eau de boisson, sont fixées par voie réglementaire.

ARTICLE 16 : Le service distributeur de l'eau est tenu de faire analyser périodiquement l'eau distribuée et autant de fois qu'il le jugera utile dans les cas d'épidémies ou de forte présomption d'épidémies, sous le contrôle des agents chargés de la santé publique qui, à cette fin ont libre accès à toute installation et documentation .

Les frais d'analyse sont à la charge du service distributeur ou du délégataire.

Pour le contrôle périodique de la qualité de l'eau offerte à la consommation humaine, il est obligatoirement fait appel à un laboratoire agréé par le Ministère chargé de la santé publique.

La surveillance et le contrôle de la qualité d'eau destinée à la consommation humaine sont assurés par les services compétents du Ministère chargé de la santé publique ou par un laboratoire agréé par le Ministère chargé de la santé publique

ARTICLE 17 : Lorsqu'il est constaté qu'une eau destinée à la consommation directe ou indirecte n'est pas potable ou qu'elle est mal protégée, son usage est immédiatement

suspendu pour l'alimentation humaine. Son utilisation ultérieure est subordonnée à une autorisation spéciale de l'autorité sanitaire compétente.

ARTICLE 18 : Le service distributeur de l'eau est présumé responsable des dommages résultant d'un défaut de conformité de l'eau aux normes de potabilité mentionnés à l'article 15 ci-dessus, à charge pour celui-ci d'apporter la preuve de l'existence d'une cause exonératoire de sa responsabilité.

ARTICLE 19 : En vue d'assurer la protection de la qualité des eaux, l'acte portant déclaration d'utilité publique des travaux de prélèvement d'eau destinés à l'alimentation des Collectivités humaines, déterminé, autour du point de prélèvement, un périmètre de protection.

ARTICLE 20 : ouvrages d'alimentation et de distribution d'eau.

#### 1. Protection des ouvrages

Toutes les dispositions doivent être prises pour assurer la protection des ouvrages d'alimentation et de distribution d'eau potable contre les contaminations extérieures, conformément à la réglementation et aux instructions techniques du ministère chargé de la Santé publique.

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

#### 2. Réservoirs de distribution

Les réservoirs de distribution sont couverts et établis de manière à permettre leur vidange totale et leur nettoyage périodique. Ce nettoyage doit pouvoir être effectué sans coupure d'eau.

Les réservoirs ne doivent être alimentés qu'en eau potable et par surverse, sauf exception justifiée.

Une aire circulaire étanche de deux mètres de rayon au minimum et légèrement inclinée vers l'extérieur assure leur protection contre les infiltrations superficielles; un caniveau doit éloigner les eaux s'échappant du dispositif de pompage.

L'ensemble de l'ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il doit être procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction des autorités administratives compétentes, à la diligence de l'autorité sanitaire.

#### 3. désinfection

La désinfection du réseau d'adduction collective et des réservoirs est obligatoire avant leur mise en service et s'effectuera dans les conditions fixées par les instructions techniques du ministère chargé de la santé.

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

#### 4. desserte des immeubles

Dans toutes les agglomérations possédant un réseau de distribution publique d'eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent, dans tous les cas où cette mesure est techniquement réalisable, comporter au moins une conduite de distribution.

Tout immeuble desservi par l'une ou l'autre de ces voies est relié à cette conduite par un branchement. Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met cette eau à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages et à toute heure du jour et de la nuit.

#### 5. Précautions concernant d'autres réseaux de distribution d'eau

En dehors de l'eau potable, provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autres origines sont considérées à priori comme non potables et ne peuvent être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et la toilette, dans les conditions de distribution et d'emploi ci-après.

Dans le cas où un immeuble est desservi, à l'exclusion des parties réservées à l'habitation, par une canalisation d'eau non potable, celle-ci doit être entièrement distinguée de la première et recouverte d'une peinture ou de tout autre signe distinctif conforme aux normes fixées par arrêté. Tout robinet de puisage d'eau non potable est surmonté d'une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible "eau dangereuse à boire".

#### 6. entretien des installations en vue d'éviter le gaspillage de l'eau

Les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement et supprimer toute fuite dès qu'elle est déclarée.

ARTICLE 21 : En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des sources et des puits publics ou particuliers n'est autorisé pour l'alimentation humaine que si elle est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations.

a) Puits: l'orifice des puits est protégé par une margelle surélevée destinée à limiter la pénétration des animaux et des corps étrangers. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 cm au minimum au-dessus du sol.

b) Sources : l'ensemble de ces dispositions s'applique aux sources et à leurs ouvrages de captage, en ce qui concerne leur entretien et leur protection à l'égard des contaminations.

Les autorités administratives et sanitaires veilleront à l'application des mesures prévues au présent article dans la limite des possibilités techniques et des disponibilités économiques.

Un arrêté du ministre chargé de la santé publique déterminera les conditions d'application du présent article.

ARTICLE 22 : les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable et de la taille d'un millimètre au maximum, pour empêcher les insectes et petits animaux d'y pénétrer. Les parois intérieures doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau de pluie.

Elles seront munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, détritiques et déchets de toutes sortes.

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

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

L'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citernes est interdite.

L'eau des citernes doit être à priori considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour l'alimentation que lorsque sa potabilité a été établie.

Une protection doit être assurée contre toute pollution d'origine extérieure, contre la pénétration d'animaux, d'insectes et contre les variations de températures, lorsqu'il s'agit d'une eau naturellement fraîche.

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

Section 2: Assainissement du milieu ARTICLE 23 : Elimination des matières usées, solides et liquides.

La collecte et l'élimination des matières usées solides est à la charge des autorités administratives ou des collectivités locales.

Les matières usées liquides doivent être éliminées par les réseaux d'égouts publics, installés et entretenus par les services compétents. Les propriétaires d'immeubles sont tenus de brancher leurs installations sanitaires à ces réseaux.

En l'absence de tels réseaux, tout immeuble disposera d'installations sanitaires convenables et sera doté d'un système d'assainissement particulier de type fosse septique et puisard, conformément aux normes réglementaires.

#### ARTICLE 24 : Propreté du milieu

Les mesures de propreté concernant les habitations et leurs alentours, les voies publiques, les terrains clos ou non, les plages, doivent être assurées régulièrement, suivant le cas, soit par les usagers, soit par les autorités immobilières responsables, en vertu du cahier des charges.

#### Section 3 : Gestion des déchets

ARTICLE 25 : Les déchets doivent être éliminés ou recyclés de manière écologiquement rationnelle afin de supprimer ou de réduire leurs effets nocifs, sur la santé de l'homme, sur les ressources naturelles, la faune et la flore ou la qualité de l'environnement.

Les dispositions de la présente section s'appliquent à toutes les catégories des déchets, y compris les déchets biomédicaux, physico-chimiques et microbiologiques.

Article 26 : Toute personne qui produit ou détient des déchets, doit en assurer elle-même l'élimination ou le recyclage ou les faire éliminer ou recycler auprès des entreprises agréées conformément à la réglementation en vigueur. A défaut, elle doit remettre ses déchets à la collectivité locale ou à toute société agréée par l'Etat en vue de la gestion des déchets.

Les collectivités locales veillent à enrayer tous les dépôts sauvages.

L'Etat et les collectivités locales peuvent faire appel aux associations des consommateurs pour des actions de sensibilisation et d'éducation.

### CHAPITRE II : DISPOSITIONS SPECIALES RELATIVES AUX DENREES ALIMENTAIRES

#### Section 1: L'hygiène des lieux

ARTICLE 27 : Les exigences pour les magasins, ateliers de préparation, de stockage de vente ou de distribution des produits alimentaires destinés à la consommation humaine

seront fixées par arrêté des Ministres compétents conformément aux normes nationales et internationales dans le domaine de la santé et l'hygiène publique.

ARTICLE 28 : Les denrées alimentaires vendues sur la voie publique, les marchés et autres lieux publics de vente sont soumises aux conditions générales ou particulières définies par arrêté du Ministre chargé de la santé publique.

ARTICLE 29 : Toute demande d'ouverture d'un établissement destiné à la production, à la manipulation ou au stockage des denrées alimentaires doit obligatoirement comporter un certificat de conformité aux normes d'hygiène des locaux, équipements et installations dûment établi par les services compétents. Ces normes d'hygiène seront fixés par arrêté du (des) Ministre(s) concerné(s).

## Section 2 : Hygiène des manipulations

ARTICLE 30 : Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, sous la responsabilité de l'employeur.

Le personnel doit disposer d'un certificat de santé établi par les autorités de santé publique compétentes du Ministère chargé de la santé.

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

ARTICLE 31 : les exigences liées aux équipements et matériaux de conditionnements et d'emballages utilisés pour les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine seront fixés par arrêté(s) de(s) Ministre(s) compétent(s).

ARTICLE 32 : Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires doivent répondre aux exigences nationales et internationales relatives aux conditions d'hygiène.

## Section 3: Les boissons

### Sous-section 1: Boissons autres que le lait

ARTICLE 33 : les dispositions suivantes concernant les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirop, brasseries, cidreries doivent être respectées.



1o Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions relatives aux ateliers de préparation des aliments.

2o Seule, une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses ainsi qu'en brasserie et en cidrerie.

Les machines et appareils de toutes sortes utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien. Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.

Les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage: capsules, rondelles, lièges doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination.

#### ARTICLE 34 : Hygiène des débits de boissons

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article ci-dessus en ce qui concerne l'hygiène de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être faite de telle sorte que les véhicules soient aménagés de façon à protéger les produits débités contre toute souillure ou altération.

#### ARTICLE 35 : dispositions spéciales relatives à la fabrication de certaines boissons

La fabrication et la vente de toute boisson dans laquelle interviennent de plantes, parties de plantes, extraits de végétaux ou tout autre produit, font l'objet d'une réglementation.

#### Sous-section 2: Lait et produits laitiers

ARTICLE 36 : La production, le traitement, la distribution et la vente du lait et des produits laitiers doivent répondre aux normes nationales et internationales d'hygiène et de santé publique.

Les conditions exigées en matière d'hygiène et de santé publique et d'octroi des agréments pour l'exercice des activités liées à l'industrie laitières, seront définies par arrêté(s) de(s) Ministre(s) concerné(s).

#### ARTICLE 37 : Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment en ce qui concerne:

- le matériel servant à la fabrication;
- la température des produits mis en vente;
- leur fabrication.

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

Les crèmes glacées pourront renfermer, outre des produits laitiers, du sucre, des œufs et de l'eau ainsi que des matières aromatisantes, des colorants, des stérilisateurs admis pour la préparation des denrées alimentaires.

#### Section 4: Aliments d'origine végétale

##### ARTICLE 38 :

- a) le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers composés ne doivent être répandus qu'un mois au plus tard avant les récoltes.
- b) les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière d'hygiène notamment en ce qui concerne les résidus de pesticides. Les produits jugés nuisibles à la santé humaine doivent être éliminés à la vente.
- c) les fruits et légumes doivent respecter les conditions de qualité en ce qui concerne le degré de développement, de maturité naturelle, de goût et d'odeur.
- d) les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes. Si le lavage des fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable de qualité sera utilisée et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

#### Section 5 : Aliments d'origine animale

ARTICLE 39: viande. La vente des produits carnés est soumise à une législation particulière et contrôlée par le service de l'inspection vétérinaire.

La vente des viandes et produits dérivés en dehors des locaux de vente (boucheries, marchés, charcuteries) doit être rigoureusement proscrite.

Les prescriptions générales concernant l'hygiène des magasins d'alimentation leur sont applicables. Des mesures renforcées peuvent être prises par décret.

ARTICLE 40 : Poissons et produits de pêche. La vente des poissons et produits de pêches est soumise à une législation particulière et contrôlée par le service de l'inspection des pêches.

Les poissons ne seront vendus que dans les établissements et marchés publics autorisés.

Les coquillages, qui peuvent être le siège de toutes sortes de microbes pathogènes (bacilles typiques et particuliers) devront faire l'objet d'une réglementation spéciale par décret.

#### Section 6 : La restauration collective

ARTICLE 41 : Hygiène des restaurants et locaux similaires. Les dispositions suivantes s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective.

1. L'ouverture d'un restaurant est soumise à une autorisation préalable de (des) Ministre

(s) concerné(es).

2. Les locaux, les équipements et les produits doivent répondre aux exigences requises en matière d'hygiène et de santé publique.

3. Le personnel de la restauration est soumis au respect des règles d'hygiène et de santé publiques individuelles qui seront définies par arrêté du Ministre chargé de la santé.

### CHAPITRE III : DE L'HYGIENE DES BATIMENTS PUBLICS ET DES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES ET PRESCOLAIRES

ARTICLE 42 : L'installation des bâtiments publics et des établissements scolaires et préscolaires doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 43 : La conception, les matériels et matériaux de construction des bâtiments publics, doivent assurer le maximum de sécurité sanitaire et le confort au personnel.

Chaque bâtiment public doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable de qualité et d'installations sanitaires assurant l'hygiène et la santé publiques du personnel et des visiteurs.

Tout bâtiment public doit posséder un système d'évacuation approprié des déchets liquides et solides et des équipements anti-incendie.

ARTICLE 44 : L'emplacement des établissements scolaires et préscolaires doit être choisi de façon à assurer le maximum d'éclairage naturel et d'aération aux salles de cours et de façon à éviter aux élèves des poussières, les odeurs, les bruits et autres nuisances.

Le terrain doit permettre le drainage des eaux usées et les abords immédiats dépourvus d'immondices.

La superficie de la cour, des salles de classe et des espaces de jeux aménagés, ainsi que l'éclairage artificiel, le cas échéant, doivent être conformes aux normes d'hygiène et de santé publique.

ARTICLE 45 : La vente des denrées alimentaires aux abords des établissements scolaires et préscolaires doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène et de santé publiques prévues à l'article 41.

#### CHAPITRE IV : DE L'HYGIENE DES ETABLISSEMENTS SANITAIRES

ARTICLE 46 : L'installation des établissements sanitaires et soumises à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 47 : Chaque établissement sanitaire doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable et d'installations sanitaires appropriées.

ARTICLE 48 : Tout établissement sanitaire public et privé, doit assurer l'élimination immédiate et correcte des déchets générés conformément aux dispositions et règlements en vigueur dans les différentes étapes de collecte, de tri, de transport, de stockage et de traitement.

L'établissement doit posséder son propre système d'évacuation approprié et de traitement des déchets liquides. Les installations d'élimination des déchets biomédicaux doivent être conformes aux règles et normes en vigueur.

Ces déchets doivent faire l'objet de désinfection préalable avant rejet dans les ouvrages d'assainissement.

En l'absence d'un réseau d'égouts public, ces déchets peuvent être évacués dans des fosses septiques ou dans des latrines.

Les déchets biomédicaux anatomiques, doivent être désinfectés avant enfouissement. Les déchets non anatomiques doivent être désinfectés avant leurs éliminations finales.

L'organisation, les procédures de gestion des déchets biomédicaux et les contrôles des établissements seront fixés par voie réglementaire.

ARTICLE 49 : Dans le cadre du contrôle des maladies contagieuses, notamment celles à potentiel épidémique, tout cas de l'une de ses maladies doit faire l'objet d'une

déclaration à l'autorité sanitaire par tout médecin, tout(e) infirmier(e) et en général tout personnel de santé responsable d'une formation sanitaire publique ou privée, qui en a constaté l'existence ou en a été informé.

Tout décès dû à l'une de ces maladies doit être déclaré à l'autorité sanitaire dans les conditions prévues à l'alinéa précédent.

La liste des maladies à déclaration obligatoire est dressée par voie réglementaire.

ARTICLE 50 : Le non déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de l'une des maladies visées à l'article précédant constitue une infraction punie conformément aux dispositions en vigueur.

ARTICLE 51 : La manipulation des corps des victimes de maladies contagieuses doit obéir à des règles strictes édictées par les agents chargés de l'hygiène et de l'assainissement.

ARTICLE 52 : Les morgues doivent être construites de manière à être étanches. Les murs, le plancher et les banquettes doivent être en matériaux permettant un lavage et une désinfection facile.

Elles doivent être dotées d'installations permettant de conserver et de préparer les corps à l'enterrement et d'un système de traitement et d'évacuation des eaux usées.

#### TITRE IV : ORGANES

##### CHAPITRE I : ORGANE DE COORDINATION ET DE CONCERTATION EN MATIERE D'HYGENE

Article 53 : Il est créé, auprès du premier Ministre, un cadre de concertation, d'orientation, de promotion et d'aide à la décision en matière d'hygiène publique, dénommé Conseil National de l'hygiène Publique, en abrégé CNHP.

Article 54 : La composition, l'organisation, les attributions et le fonctionnement du Conseil National de l'hygiène Publique sont fixés par Décret.

##### CHAPITRE II : ORGANE TECHNIQUE DE NORMALISATION

Article 55 : Il est créé un Comité national du Codex Alimentarius correspondant de la commission mixte Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture-- Organisation mondiale de la Santé (FAO-OMS) sur les normes alimentaires, ayant pour mission de protéger la santé des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

Article 56 : La composition, l'organisation, les attributions et le fonctionnement du Comité national du Codex Alimentarius sont fixés par un Décret.

## CHAPITRE III : ORGANES DE CONTROLE, DE SURVEILLANCE ET D'INSPECTION SANITAIRES DES DENREES ALIMENTAIRES

Article 57 : La surveillance, le contrôle et l'inspection sanitaire des denrées alimentaires sont assurés par les services compétents relevant des ministères concernés.

Des décrets préciseront les champs des compétences de chaque ministère notamment dans les domaines de la santé publique, des pêches, de l'agriculture, de l'élevage, du commerce, de l'Industrie et l'environnement.

Article 58 : Il est interdit de produire, d'importer, de commercialiser ou de distribuer les denrées alimentaires avariées, périmées, falsifiées ou contenant des substances ne pouvant nuire à la santé humaine, Il est également interdit d'introduire sur le marché tout additif alimentaire non conforme aux directives du Codex Alimentarius FAO/OMS et de l'OIE.

Toute denrée alimentaire suspecte destinée à la consommation humaine doit faire l'objet d'une déclaration aux services techniques compétents en vue de son analyse ou destruction conformément à la réglementation en vigueur.

Article 59 : Les denrées alimentaires sont contrôlées à l'entrée et à la sortie du pays par les services techniques habilités selon les compétences de chaque ministère concerné et conformément à la réglementation en vigueur et aux directives du Codex Alimentarius FAO/OMS/OIE.

Article 60 : Les frais d'analyse, de destruction ou de refoulement et autres charges récurrentes aux opérations de contrôle, sont intégralement à la charge du propriétaire de la denrée.

## TITRE V : POLICE D'HYGIENE CHAPITRE I : ORGANE D'EXCUTION.

Article 61 : Il est créé une police l'hygiène publique rattachée au ministère chargé entre autres, de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène. Ses attributions, son organisation et son fonctionnement ainsi que le statut du corps des personnels d'hygiène sont définis par décret.

## CHAPITRE II : PROCEDURES

### Section 1 : Des pouvoirs du personnel d'hygiène

Article 62 : Les personnels d'hygiène ainsi que les agents commissionnés du service d'hygiène du Ministre chargé de la santé et/ou des départements concernés sont chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène et de la salubrité des habitations, voies publique, plages, installations et tous autres établissements publics et privés. A cet effet, ils opèrent sur l'ensemble du territoire national.

Article 63 : On entend par "personnels d'hygiène" le personnel médical et paramédical affecté, les ingénieurs sanitaires, les inspecteurs sanitaires, les contrôleurs et agents d'hygiène.

Sont "agents d'hygiène commissionnés du service d'hygiène " les agents appartenant à des administrations autres que celle du service d'hygiène et qui ont été commissionnés par le ministre chargé de la Santé pour remplir les fonctions prévues par le présent code ou autres départements concernés en fonction de leur domaine d'intervention.

Article 64 : Les personnels d'hygiène et les agents commissionnés prêtent serment devant le tribunal régional de la circonscription administrative où ils sont appelés à servir. Le serment est enregistré sans faire au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelé en cas de changement de résidence dans le ressort d'une autre juridiction.

Article 65 : Le chef du service d'hygiène, les ingénieurs sanitaires et les inspecteurs sanitaires peuvent, en cas de flagrant délit, faire procéder à l'arrestation des auteurs d'infraction et les conduire devant les Procureur de la République ou toute autre autorité judiciaire compétente.

Les agents visés au paragraphe précédent conduisent tout individu surpris en flagrant délit devant le personnel d'hygiène compétent ou l'officier de police judiciaire le plus proche qui dresse un procès-verbal et instrumente dans les conditions prévues par le code de procédure pénale. Ils ont le droit de requérir la force publique dans l'accomplissement de leur mission.

Article 66 : Le produit des amendes et transactions prononcées en application du présent code sera réparti dans des conditions déterminées par décret.

## Section 2 : Recherche et constatations des infractions d'hygiène

Article 67 : Les infractions en matière d'hygiène sont constatées par procès-verbaux établis par les officiers de police judiciaire, les personnels d'hygiène et les agents commissionnés du service d'hygiène assermentés.

Article 68 : Les agents d'hygiène doivent procéder à des visites de terrain afin de constater les infractions en matière d'hygiène. Les modalités pratiques de ces visites et d'infractions

seront fixées par arrêté du Ministre chargé de la santé et/ou du (des) ministre (s) concerné (s).

## Section 3 : Actions et poursuites

Article 69 : Les actions et poursuites sont exercées directement par le(s) ministre(s) concerné(s), le recours peut être fait également par les organisations agréées de défense

du consommateur, devant les juridictions compétentes sans préjudice du droit qui appartient au ministère public.

Article 70 : L'action publique en matière d'infraction à la réglementation d'hygiène sera définie par décret.

Article 71 : Les dispositions réglant la procédure en matière répressive devant les tribunaux sont applicables à la poursuite des délits et contraventions d'hygiène. Les infractions en matière d'hygiène relèvent des juridictions territorialement compétentes.

#### Section 4 : Transaction

Article 72 : Le ministre chargé de la Santé ou les Ministres concernés sont autorisés à transiger au nom de l'Etat avant le jugement, pour les infractions visées aux articles 96, 98, 99, 100. L'action publique est éteinte par la transaction.

#### Section 5 : Action administrative

Article 73 : Est sanctionné par les mesures administratives lorsque l'Etat est seul en cause le non-respect des articles 15, 16, 17, 18, 19 et 20.

Article 74 : Les dispositions des articles 456 et suivants du Code de procédure pénale sont applicables aux infractions prévues aux articles 106 à 107.

### CHAPITRE III : INFRACTIONS ET PENALITES

#### Section 1 : Infractions

Sub-Section 1 : Les infractions relatives à l'hygiène et la propreté des habitations

ARTICLE 75 : Dans chaque immeuble, les ordures ménagères doivent être conservées dans les poubelles réglementaires ou dans des containers. Tout dépôt d'ordures à l'intérieur, comme à l'extérieur des habitations, non conforme à la réglementation en vigueur, est interdit.

ARTICLE 76 : Sont interdits :

- a) Le mélange des matières fécales ou urinaires aux ordures ménagères ;
- b) Tout branchement d'égout sur collecteur d'eau pluviale ;
- c) La culture des plantes dites à larves dans les agglomérations urbaines ;
- d) La conservation dans les habitations des objets ou récipients de toute nature, boîtes vides, canaris, épaves de voiture susceptibles de constituer des gîtes à larves de moustiques ;



- e) L'élevage des moutons et volailles à l'intérieur des habitations ;
- f) Toute installation d'urinoir et de latrine dans les habitations non conforme aux normes prescrites par la réglementation en vigueur.

ARTICLE 77 : Les terrains, clos ou non, les tours des habitations doivent être tenus en bon état de propreté constante par balayage ou désherbage.

Sub-Section 2 : Infractions relatives à l'hygiène des voies publiques ARTICLE 78 : Il est interdit :

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

ARTICLE 79 : Il est formellement interdit de jeter ou non de déposer des détritiques sur les trottoirs, chaussées, squares et jardins publics.

ARTICLES 80 : Il est interdit de jeter les eaux et usées, de déposer des urines et des excréments sur la voie publique.

ARTICLE 81 : Il est interdit de laver les voitures sur les voies et dans les lieux publics ainsi que de laver le linge les ustensiles ménagers aux bornes fontaines.

ARTICLES 82 : Il est interdit de déposer sur la voie publique ainsi qu'à ciel ouvert les ferrailles et les épaves de toutes sortes.

ARTICLE 83 : Il est interdit de verser ou de déposer des ordures ou des déchets de cuisine dans les canaux d'assainissement ou dans les bouches à eaux grasses.

ARTICLE 84 : Dans les communes ou dans les communautés rurales où le balayage n'est pas assuré par un service de nettoyage, les propriétaires riverains des voies livrées à la circulation publique sont tenus de balayer, chacun au-devant de sa façade, sur une largeur égale à celle de la moitié de ladite voie.

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

Sub-Section 3 : Infractions relatives à l'hygiène des plages

ARTICLE 85 : Il est interdit d'abandonner sur les plages tout objet susceptible d'altérer la responsabilité de la propreté des lieux, notamment des boîtes de conserve, des poissons ou des détritiques.

ARTICLE 86 : L'accès des plages est interdit aux chiens, aux et chats à tous autres animaux.

ARTICLE 87 : La circulation des animaux, des voitures à chevaux, des automobiles, motocyclettes est formellement interdite sur les plages.

#### Sub-Section 4 : Infractions relatives à l'hygiène des installations industrielles

ARTICLE 88 : Les locaux et alentours des établissements industriels et commerciaux ne doivent pas être insalubres. L'élimination des eaux résiduelles doit se faire selon la réglementation en vigueur et spécifique à chaque industrie.

ARTICLE 89 : Les hôpitaux et les formations sanitaires publiques ou privées sont tenus de détruire par voie d'incinération ou enfouissement après désinfection les déchets anatomiques ou contagieux

ARTICLE 90 : Le personnel des usines et autres entreprises industrielles doit être soumis à visites médicales périodiques.

ARTICLE 91 : Le personnel travaillant dans les industries alimentaires doit observer, en plus des visites périodiques, une hygiène individuelle corporelle et vestimentaire permanente selon la nature de l'industrie et conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 92 : L'utilisation éventuelle des ordures à des fins agricoles ou autres est formellement interdite.

#### Sub-Section 5 : Infractions relatives à l'hygiène de l'eau

ARTICLE 93 : Les ouvrages ainsi que les réservoirs de distribution d'eau potable doivent être protégés contre les contaminations extérieures.

ARTICLE 94 : Tout concessionnaire de distribution d'eau potable est tenu, dans les conditions fixées par décret, de faire vérifier la qualité de l'eau qui fait l'objet de cette distribution.

ARTICLE 95 : Est interdite, pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, l'utilisation d'eau non potable.

#### Sub-Section 6 : Infractions relatives à l'hygiène de denrées alimentaires

ARTICLE 96 : Les ateliers, magasins de préparation, de stockage et de vente des denrées alimentaires ne doivent pas être insalubres. Ils doivent être aménagés et entretenus de manière à soustraire ces denrées à toute contamination ou souillure.

ARTICLE 97 : La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnels susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanées, respiratoires ou intestinales.

ARTICLE 98 : Il est interdit d'utiliser, dans la fabrication des boissons, glaces, crème glacées, pâtisseries, des matières aromatisants et des colorants non admis pour la préparation des denrées alimentaires.

ARTICLE 99 : Les bouteilles de conditionnement des boissons sodas et limonades, eaux gazeuses, doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination.

ARTICLE 100 : Il est interdit de vendre des fruits n'ayant pas atteint un degré de développement et de maturité convenables ou des fruits traités à des substances non autorisées.

ARTICLE 101 : La viande et les produits dérivés exposés à la vente doivent être protégés contre les poussières, les mouches et toutes autres pollutions.

Sub-Section 7: Infractions relatives à l'hygiène des restaurants et des locaux similaires

ARTICLE 102 : Les locaux et les abords des restaurants et autres établissements similaires doivent être toujours tenus en bon état d'entretien et de salubrité.

ARTICLE 103 : Dans les restaurants et locaux similaires

- l'utilisation de l'eau non potable est interdite;
- les mets servis doivent être protégés contre toute pollution;
- le personnel employé doit servir dans les conditions de propreté et de salubrité requises par la réglementation.

Sub-Section 8 : Protection des agents d'hygiène dans l'exercice de leur fonction

ARTICLE 104 : Il est formellement interdit de s'opposer aux visites des agents verbalisateurs dans les maisons, conformément à la loi.

ARTICLE 105 : Il est interdit de s'opposer à la désinfection, à la désinsectisation et à la dératisation domiciliaires.

Section 2 : Pénalités

ARTICLE 106 : Seront punies d'une amende de 3 000 à 9 000 ouguiya, les infractions aux dispositions des articles 75, 76, 77, 79, 80, 81, 83 et 84.

ARTICLE 107 : Seront punies d'une amende de 10000 à 20000 ouguiya, les infractions aux dispositions des articles 78, 82, 85, 86, 87, 100 et 101.

ARTICLE 108 : Seront punies d'une amende de 50 000 à 200 000 ouguiya et d'un emprisonnement de 5 à 8 jours ou de l'une de ces deux peines seulement, les infractions aux articles 88, 89, 68, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96 et 97.

ARTICLE 109 : Seront punies d'une amende de 200 000 ouguiya à 1 000 000 ouguiya et d'un emprisonnement de 2 à 5 ans ou de l'une de ces deux peines seulement, les infractions aux dispositions des articles 98, 99, 104 et 105.

ARTICLE 110 : Des décrets préciseront, en tant que de besoin, les modalités d'application de la présente loi.

ARTICLE 111 : Les dispositions qui précèdent ne font pas obstacle au droit des autorités administratives compétentes de prescrire, par arrêté, toute mesure de protection particulière non prévue dans le présent code en vue d'assurer la salubrité publique.

ARTICLE 112 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à la présente loi.

ARTICLE 113 : La présente loi prend effet six mois après sa date de publication.

ARTICLE 114 : La présente loi sera publiée au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie et exécutée comme loi de l'Etat.