

Chapitre II

Résumé de la Loi n° 04-02 du 5 Joumada El Oula 1425 correspondant au 23 juin 2004 Fixant les règles applicables aux pratiques commerciales.

Pour le **TITRE I** (Dispositions générales), c'était expliqué au cours.

Titre II: De la transparence des pratiques commerciales

Chapitre I: De l'information sur les prix, les tarifs et les conditions de vente.

Art 4: -L'obligation de l'information sur: les prix, les tarifs (le montant), les conditions de vente (exp: en vrac, en kilo, en pièce...);

Art 5: -L'information sur les prix et tarifs doit être: Affichée (marquage, étiquetage, affichage...ext), Lisible et claire;

- Les biens vendus en poids doivent être pesés devant l'acheteur;

- Pour les produits préemballés, le montant doit correspondre au poids ou au nombre d'articles affichés sur l'emballage.

Art 6: -Le prix affiché doit correspondre au montant total qui doit être payé par le client.

Exemple : Une boîte qui contient 5 barre de chocolat, le prix correspond a la boîte entière, car les barres ne sont pas vendues individuellement.

Art 7: - Tout agent économique (commerçant) est dans l'obligation de fournir les informations sur les prix aux demandeurs (clients). Soit affichage, catalogue....

Art 8: Le vendeur est tenu avant la conclusion de la vente (avant de terminer la vente avec le client):

- D'apporter des informations sur les caractéristiques des produits vendus. *Exemple:* La dangerosité d'un produit chimique s'il est mal utilisé, comme les médicaments...

- Limitations éventuelles de la responsabilité contractuelle de la vente ou de la prestation. C'est-à-dire: si le commerçant explique tout au client, et que ce dernier ne respecte pas, le vendeur n'est pas responsable.

Art 9: Dans les relations entre agents économiques (entre commerçants), les conditions de vente doivent comprendre obligatoirement:

- les modalités de règlement (Fixation des prix, modalité de paiement, Garantie, livraisons... etc), Le cas échéant, les rabais, remises et ristournes.

Chapitre II: De la facturation

Art 10: - Toutes les ventes de biens entre les agents économiques doivent faire l'objet d'une facturation (facture) délivrée dès la réalisation de la vente.

Art 11: - Le Bon de livraison peut remplacer la facturation dans le cas de transactions commerciales répétitives et régulières de vente du produit auprès du même client.
Exemple: une entreprise qui livre du lait chaque matin à une superette.

- Une facture récapitulative mensuelle (chaque mois) doit être établie et doit faire référence aux bons de livraison concernés.

- L'utilisation des bons de livraisons doit être autorisée par l'administration du commerce.

- Les marchandises n'ayant pas fait l'objet de transactions commerciales doivent, au cours du transport, être accompagnées d'un bon de transfert justifiant leur mouvement.

Art 12: - La facture, le bon de livraison et la facture récapitulative ainsi que le bon de transfert doivent être établis conformément aux conditions et modalités fixées par voie réglementaire.

Art 13: - La facture doit être présentée par l'agent économique, qu'il soit vendeur ou acheteur, à la première réquisition des fonctionnaires habilités par la présente loi ou dans un délai fixé par l'administration concernée.

Exemple: Quand un livreur est arrêté dans un barrage de police, de gendarmerie, il doit disposer soit d'une facture, ou d'un bon de commande ou d'un bon de transfert qui doivent être conformes à ceux fixés par l'administration du commerce.

Titre III: De la loyauté des pratiques commerciales

Art 14: Il est interdit à toute personne d'exercer des activités commerciales, si cette activité n'est pas définie par la loi qui est responsable.

Art 15: Tout ce qui est exposé est offert à la vente (A part les articles de décoration) et il est interdit de refuser la vente d'un bien.

Art 17: Interdit de subordonner l'achat d'un bien à l'achat d'une quantité imposée. *Exemple:* pour acheter le produit X, tu dois acheter 2 kg de ce produit.

Art 19: Il est interdit de revendre un bien à un prix inférieur à son prix de revient effectif.

Art 20: Est interdite la revente en l'état de matières premières acquises à des fins de transformation, à l'exclusion des cas justifiés tels qu'une cessation (arrêt de l'activité) ou un changement d'activité. *Exemple:* La vente de la poudre du lait destinée à la production du lait pasteurisé.

Art 21: Les soldes, les promotions et les ventes en liquidation doivent être effectués selon les modalités fixés par la réglementation.

Chapitre II: Des pratiques de prix illicites;

Art 22: Il y a des pratiques commerciales où c'est le commerçant lui-même qui fixe les prix:

Exemple: les produits artisanaux (couture, gâteaux traditionnels...).

Art 23:-Il est interdit de donner de fausses déclarations sur le prix de revient (le gain = prix de vente – le prix d'achat). Et il est interdit toute de pratique donnant des chiffres de prix faux et illicites.

Chapitre III: Des pratiques Commerciales frauduleuses

Art 24: Sont interdites des pratiques commerciales portant sur:

- La remise ou la perception de soultes occultes: **Exemple:** avoir des gains ou faire des offres d'argent secrets (non déclarés).
- La réalisation de fausses factures et la destruction ou la falsification des documents (commerciaux ou comptables) pour fausser les conditions réelles des transactions.

Art 25: Il est interdit aux commerçants de détenir (de posséder):

- Des produits importés ou fabriqués de manière illicites; **Exemple:** avoir une petite unité de fabrication de lait fermenté qui n'est pas déclarée et vendre ce lait transformé.
- Des stocks de produits dans le but de provoquer des hausses de prix; **Exemple:** stocker de la pomme de terre, pour qu'en cas de manque dans le marché, il va la sortir avec des prix très élevés.

Des stocks de produits étrangers à l'objet légal de leurs activités dans le but de le vendre; **Exemple:** un vendeur de pâtisserie, qui stock de la semoule dans le but de la vendre.

Chapitre IV: Des pratiques Commerciales déloyales

- **Art 26:** Sont interdites toutes pratiques commerciales déloyales contraires aux usages honnêtes et loyaux et par lesquelles un agent économique porte atteinte aux intérêts d'un ou de plusieurs autres agents économiques.

Chapitre V: Des pratiques Contractuelles abusives

- **Art 29:** Dans le contrat entre un vendeur et un consommateur, il est interdit que le commerçant abuse et profite de l'ignorance du consommateur.

Titre IV: Des infractions et des sanctions

Chapitre I et II: De la qualification des infractions et de l'application des sanctions et autres sanctions

- chapitre I : comprend des articles qui donnent l'amende (Procès) à payer dans le cas de non respect des recommandations données par les articles précédents.
- Chapitre II : les saisies réelles ou fictives de la marchandise.

Titre V: De la constatation et de la poursuite des infractions

Ce titre contient 2 chapitres:

Chapitre I: De la constatation des infractions

Art 49:- Les fonctionnaires de la poursuite des infractions peuvent être:

- Les policiers et agents de police judiciaire;
- Les personnels appartenant à la direction du commerce;
- Les agents concernés appartenant à l'administration fiscale.

- **Chapitre II:** De la poursuite des infractions

Dans le cas où les amendes ne sont pas payées dans les délais, les contrevenants risquent une poursuite judiciaire.

Chapitre III

Décret exécutif n° 05-467 du 8 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés.

Introduction :

Chaque pays met en œuvre des contrôles des importations alimentaires dans le cadre qui lui est spécifique (Economique, sociale, juridique et politique).

Economique : Exp : un budget spécial à ne pas dépasser ;

Sociale : Exp : importer que de la viande halal ;

Juridique : Exp : Est-ce que la loi autorise l'importation du produit X ;

Politique : Exp : Importer ou non d'un pays X.

Le contrôle des importations alimentaires devrait être examinés et évalués périodiquement afin d'assurer leurs fiabilités et efficacités.

III-1- Qui fait le contrôle ? (Art 2)

Le contrôle est effectué par les inspections aux frontières chargées de la protection du consommateur.

III-2- Où se fait le contrôle ? (Art 2)

Le contrôle de la conformité des produits importés se fait au niveau des postes frontaliers : terrestre, maritimes et aériens.

III-3- Quand contrôler ? (Art 3)

Le contrôle de la conformité des produits importés s'effectue avant le dédouanement (avant de passer par la douane).

III- 4- Comment se fait le contrôle ?

III-4-1- Examen (vérification) des documents (Art 3): avant tout contrôle de qualité de la marchandise importée, un contrôle de documents est effectué. Une marchandise passe sur la base d'un dossier d'importation comprenant :

- La déclaration d'importation du produit (l'importateur doit être autorisé à importer le produit X) ;
- Copie conforme du registre du commerce (Preuve que l'importateur est enregistré dans la direction du commerce);
- Copie conforme de la facture (La facture comprendra le nom, la quantité et le prix de la marchandise en question, ainsi que les noms des acteurs de cette transaction, les dates...) ;
- L'original de tout document certifiant la conformité du produit importé.

III-4-2- Contrôle de la conformité du produit

III-4-1-1- Contrôle visuel de la marchandise (Art 7) :

Le **contrôle visuel** consiste à :

- a) Contrôler la conformité du produit par rapport à des spécifications légales le caractérisant. **Exemple** : - Un jus de fruit est liquide et pas solide ;
- La texture d'un camembert...
- b) Conformité des produits par rapport aux moyens de transport et de stockage.
Exemple : La température de conservation des viandes congelées...
- c) Conformité des produits par rapport aux indications sur l'étiquetage
Exemple : poids, couleurs, pays de fabrication...
- d) Absence de toute contamination éventuelle
Exemple : présence d'insectes ou de rongeurs dans le blé importé...

III-4-1-2- prélèvement des échantillons (Art 8) :

Le prélèvement et l'analyse des échantillons de la marchandise ne se fait pas obligatoirement, il est à la base:

a) Des résultats de l'examen des documents et de l'examen visuel;

Explication : Si un problème ou une anomalie est suspecté par l'examen visuel, une prise d'échantillon est acheminée vers un laboratoire agréé pour effectuer les analyses nécessaires.

Remarque : Le prélèvement doit se faire minutieusement pour éviter toute altération du produit à analyser.

b) De l'origine, de la nature, du type, et de niveau de risque que présente le produit :

Explication : **Origine** : lorsque le produit est d'origine d'un pays qui est stricte dans le contrôle de qualité des aliments, on peut faire confiance.

Nature : Les produits facilement périssables nécessitent un contrôle de qualité.

Type : viandes, jus...

Niveau de risque : niveau de risque (intoxication), que peut présenter cet aliment s'il est périssable.

c) Des antécédents concernant le produit et l'importateur ;

Explication : si l'importateur a l'habitude d'importer le produit X, et que ce produit est toujours conforme, un contrôle visuel suffira. On parle de la confiance.

d) De la fiabilité des inspections et de production dans le pays d'origine ;

Explication : lorsqu'on importe d'un pays où le contrôle de qualité des aliments est rigoureux, un contrôle visuel pourrait suffire.

e) Des priorités fixées par les administrations chargées de la protection du consommateur et de la répression des fraudes

Explication : parfois ces organismes obligent un contrôle de qualité de certains aliments.

III-5- Admission ou refus d'admission (Art 9)

L'admission ou le refus d'un produit ou d'une marchandise dépend de l'examen visuel et/ou des résultats d'analyses effectuées.

- Dans le cas où tout est conforme, une autorisation d'admission du produit est délivrée.
- Dans le cas contraire, il est délivré une attestation de refus d'admission du produit avec preuves et explications.

Dans le cas du refus, un recours peut être rédigé par la personne habilitée (importateur) qui le dépose auprès des services concernés, dans un délai ne dépassant pas 8 jours.

La direction du commerce possède 4 jours pour répondre au recours (**Art 10**).

III-6- Dans le cas du maintien du refus après le recours :

La question qui se pose « Quel est le devenir du produit importé »

- a) Lorsque la non-conformité concerne l'étiquetage :** le produit en question est destiné à reconditionnement conformément à la réglementation (**Art 18**) ;
- b) Lorsque la non-conformité est liée à la qualité intrinsèque du produit :** La procédure consiste à faire cesser la cause. *Exemple* : humidité trop élevée, un jus trop acide...(**Art 19**) ;
- c) Le déclassement du produit :** la non-conformité peut consister à déclasser le produit ou à le réorienter (**Exp** : alimentation animale) (**Art 19**).

La mise en conformité est réalisée par l'importateur sous contrôle des autorités concernées (**Art 20**).

- d)** Si le produit est mis en conformité, l'importateur bénéficiera d'une autorisation d'admission (**Art 20**).
- e)** Si le produit n'est pas mis en conformité dans les bonnes conditions, ou dépasse les délais, ou si sa mise en conformité est impossible, les organismes concernés procéderont à la saisie du produit (**Art 21, 22**).

III-7- Qui peut réaliser aussi le contrôle des marchandises importées (Art 26, 27, 28)

Des organismes étrangers ou locaux (nationaux) qui sont certifiés, peuvent réaliser des contrôles visuels et/ou analytiques.

Explication : c'est-à-dire le contrôle de qualité de la marchandise peut se faire au :

- Niveau du pays exportateur par demande du pays importateur ;
- Niveau des frontières du pays importateurs soit par une inspection étatique (qui fait parti de la direction du commerce et de la protection du consommateur), ou une inspection privée agréée et certifié par le ministre de la protection du consommateur.

Ces organismes peuvent être agréés par le ministre chargé de la protection du consommateur. Et cette certification peut être enlevée à n'importe quel moment.

Les résultats d'analyses doivent être confidentiel, et ne pas les communiquer que pour les organismes concernés.

Chapitre IV

Décret exécutif 05-484 du 20 Dou El Kaada 1426, correspondant au 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'étiquetage est un moyen pour informer le consommateur sur les caractéristiques et l'identité des produits mis sur le marché. Ce qui permet aux consommateurs d'identifier le produit et ainsi faire leurs choix. L'étiquetage des produits (information du consommateur) est un droit consacré par la loi relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.

IV-1- Quels sont les textes réglementaires algériens qui régissent l'étiquetage des produits ?

La réglementation algérienne en vigueur concernant l'étiquetage des denrées alimentaire est régie par 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 ;

a/ Produits utilisés pour l'entretien ou le confort des locaux (Produits domestiques non alimentaires) :

- Décret exécutif n° 90-366 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des produits domestiques non alimentaire (JO n°50/1990).

b/ Produits cosmétiques et d'hygiène corporelle :

- Décret exécutif n° 97-37 du 5 ramadhan 1417 correspondant au 14 janvier 1997, modifié et complété, définissant les conditions et les modalités de fabrication, de conditionnement, d'importation, et de commercialisation sur le marché national des produits cosmétiques et d'hygiène corporelle (JO n° 4/1997 et le modificatif JO n°26/2010).

c/ Pneumatiques des véhicules automobiles et leurs remorques :

- Arrêté interministériel du 25 avril 2001 relatif aux spécifications et aux modalités de mise à la consommation des pneumatiques des véhicules automobiles et leurs remorques (JO n° 26/2001).

d/ Etiquetage énergétique:

- Arrêté du 21 février 2009 relatif à l'étiquetage énergétique des climatiseurs à usage domestique soumis aux règles spécifiques d'efficacité énergétique et fonctionnant à l'énergie électrique (JO n° 22/2009) ;
- Arrêté du 21 février 2009 relatif à l'étiquetage énergétique des réfrigérateurs, des congélateurs et des appareils combinés à usage domestique soumis aux règles

spécifiques d'efficacité énergétique et fonctionnant à l'énergie électrique (JO n° 22/2009)

- Arrêté du 21 février 2009 relatif à l'étiquetage énergétique des lampes domestiques soumis aux règles spécifiques d'efficacité énergétique et fonctionnant à l'énergie électrique (JO n° 22/2009).

e/ Ciments :

- Arrêté interministériel du 4 juin 2003 portant sur les spécifications techniques et les règles applicables aux ciments (JO n° 40/2003).

f/ Lubrifiants :

- Arrêté du 26 juillet 2000 fixant le minimum requis des niveaux de performance des lubrifiants finis ainsi que les modalités et les conditions de leur mise à la consommation (JO n° 54/2000).

g/ Produits textiles confectionnés usagés:

- Arrêté interministériel du 16 avril 1997 relatif aux conditions et modalités d'importation et de commercialisation des produits textiles confectionnés usagés (JO n° 37/1997).

h/ Eaux et extraits de javel :

- Arrêté interministériel du 24 mars 1997 relatif aux spécifications techniques et aux conditions et modalités de mise à la consommation des eaux et extraits de javel (JO n° 34/1997).

i/ Jouets :

- Décret exécutif n° 97-494 du 21 décembre 1997 relatif à la prévention des risques résultant de l'usage des jouets (JO n° 85/1997).

IV-2- Qu'elle est la définition de l'étiquetage et les caractéristiques d'une étiquette ?

Conformément aux dispositions de la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes notamment son article 3 (JO n° 15/2009), « **l'étiquetage est toutes mentions, écritures, indications, marques, labels, images, illustration ou signes se rapportant à un bien, figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, fiche, carte, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit, quel que soit la forme ou le support l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition** ».

En outre, l'étiquetage est défini par le décret exécutif relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires comme suit : « **tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente** ».

D'une manière générale, le consommateur doit lire toutes les mentions d'étiquetage dont notamment, la dénomination de vente, la date limite de consommation ou la date de la durabilité minimale, la composition du produit, les conditions de conservations, le mode d'emploi.

IV-3- Quelle est la nature des ingrédients mentionnés dans la composition de certains produits alimentaires sous forme de code ?

La nature de ces ingrédients comportant un code, au sens des dispositions du décret exécutif relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires: sont les additifs alimentaires

• **Définition d'un additif alimentaire** : Il est entendu par ingrédient : « toute substance, y compris les additifs alimentaires utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée ».

Les additifs alimentaires sont caractérisés par un code selon le Système International de Numérotation (SIN) et ce, en fonction de chaque catégorie d'additif alimentaire (colorants, conservateurs, émulsifiants, acidifiants, édulcorants.....).

IV-4- Qu'elles sont les mentions obligatoires qui doivent être apposées sur l'étiquette d'une denrée alimentaires ?

Sous réserves des mentions exigées par des textes réglementaires spécifiques relatifs à certaines denrées alimentaires ainsi que, des exceptions prévus par le décret exécutif relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, les mentions obligatoires que doit comporter l'étiquette d'une denrée alimentaire sont énumérées ci-après :

- a. La dénomination de vente ;
- b. La quantité nette pour les denrées préemballées ;
- c. Le nom ou la raison sociale ou la marque déposée et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou du distributeur ou de l'importateur lorsque la denrée est importée ;
- d. Le pays d'origine et/ou de provenance ;
- e. L'identification du lot de fabrication ;
- f. Le mode d'emploi et les précautions d'emploi au cas où leurs omissions ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée ;
- g. La date de fabrication ou de conditionnement et la date de durabilité minimale ou, dans le cas des denrées alimentaires très périssable microbiologiquement, la date limite de consommation ;
- h. La liste des ingrédients ;
- i. Les conditions particulières de conservation ;
- j. La mention du titre « alcoométrique volumique acquis » pour les boissons titrant plus de 1,2 pourcent d'alcool en volume ;
- k. Lorsque c'est le cas, la mention « traité par rayonnement ionisants ou traité par ionisation » ou le symbole d'irradiation international à proximité immédiate du nom de l'aliment.

* Les denrées alimentaires présentées non préemballés à la vente au consommateur doivent être identifiées, au moins, par leur dénomination de vente inscrite sur écriteau ou tout autre moyen dont l'emplacement ne doit laisser aucun doute quant à la denrée à laquelle elle se rapporte.

IV- 5- Dans quelle langue doivent être rédigé les mentions d'étiquetage ?

Conformément à la réglementation en vigueur, les mentions d'étiquetage doivent être rédigées obligatoirement en langue « arabe » et à titre accessoire et facultatif dans une ou plusieurs langues accessible aux consommateurs.

Quelle est la différence entre la date limite de consommation, date limite d'utilisation, date limite de vente et date de durabilité minimale ?

La réglementation en vigueur prévoit les définitions suivantes :

- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation :

Date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, la denrée n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, la denrée ne doit plus être considérée comme commercialisable.

- Date limite de vente : dernière date à laquelle le produit peut être mis en vente auprès du consommateur, après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.

- Date de durabilité minimale ou à consommer de préférence avant : date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y a lieu), durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester pleinement satisfaisant après cette date ;

Chapitre V

Chapitre V : 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.

Chapitre 1

Objet et champ d'application

Art 1 : Objectif global du Décret :

Fixer les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Art 2 : Champs d'applications :

Ce décret s'applique à toutes les étapes du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires, de la production primaire à la consommation finale, englobant : la production, l'importation, la fabrication, le traitement, la transformation, le stockage, le transport et la distribution.

Chapitre 2

Définitions

Art 3- Définitions de mots et expressions

- **Conditions de mise à consommation des denrées alimentaires** : règles générales à respecter en matière d'hygiènes et de salubrité lors de la mise à consommation d'un produit alimentaire.
Exemples : **Expl 1** : la boisson doit être consommée fraîche, **Expl 2** : le produit doit être cuit avant consommation, **Expl 3** : fermer la boîte après chaque utilisation.
- **Hygiène des denrées alimentaires** : ce sont les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation d'une denrée alimentaire. **Expl 1** : conserver les viandes à -4°C, **Expl 2** : couper la pastèque avec un couteau propre...
- **Danger** : tout ce que peut nuire à la santé humaine, il peut être un agent biologique (bactéries, champignons...), chimique (acide fort, base forte...) ou physique (rayons ...) dans les denrées alimentaires.
- **Risque** : c'est la probabilité qu'un danger dans une denrée alimentaire puisse être néfaste sur la santé. **Expl** : risque d'une intoxication.
- **Salubrité des denrées alimentaires** : assurance que les denrées alimentaires sont de qualité conforme pour la consommation humaine.
- **Contamination** : présence d'un contaminant dans le produit alimentaire ou dans le milieu de sa préparation.
- **Désinfection** : réduction au moyen d'un agent chimiques (eau chlorée, insecticides...) ou de méthode physique (chauffage ou rayonnement), du nombre de microorganismes présent dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau de salubrité adéquate. **Expl** : la charge microbienne du lait dépasse la norme, on effectue une pasteurisation pour la diminuer.
- **Système d'analyse des dangers et des points critiques pour leurs maîtrises « HACCP » (Hazard Analysis Critical Control Point).**
Un système visant à identifier les points critiques qui menacent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires dans le but de les maîtriser.

- **Production primaire** : étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte (fruits, légumes...), la traite (lait), l'élevage (viande), la pêche (poisson...), la chasse....
- **Produits primaires** : produits issus de la production primaire (la chasse, le sol, élevage...).

Chapitre 3

Obligations générales

Art 4 et 5 :

- Respecter les règles générales d'hygiène et de salubrité ;
- Protéger les denrées alimentaires de toutes contaminations ou altérations ;
- Mettre des procédures en vue de s'assurer de la salubrité des denrées alimentaires, fondées sur le principe « HACCP ».

Chapitre 4

Prescriptions applicables à la production primaire

Art 6, 7, 8 et 9 :

- Les produits primaires doivent être protégés contre toute contaminations ;
- Le respect des dispositions législatives et réglementaires relatives à la prévention des dangers, qui peuvent nuire à la santé humaine.

Expl : Eviter toute contamination provenant de l'air, du sol, des produits vétérinaires, pesticides...

Chapitre 5

Prescriptions applicables aux Établissements et aux équipements

Section 1 : implantation des établissements

- Les établissements ne doivent pas être implantés dans des zones (Art 11) :
 - ✓ Polluées ;
 - ✓ Inondables ;
 - ✓ Susceptibles d'être infesté par des ravageurs ou autres animaux nuisible ;
 - ✓ Là où sont stockés les déchets.

Section 2 : Conception et aménagement des établissements (Art : 11-20)

- Les locaux doivent comporter en plus des salles de préparations de labo, des installations sanitaires, des lavabos, des vestiaires...
- Les établissements doivent :
 - ✓ Etre conçus de manière à garantir de bonnes pratiques d'hygiène ;
 - ✓ Etre de dimensions suffisantes ;
 - ✓ Avoir une séparation étudiée (salle de préparation, stockage, équipements...).
 - ✓ Avoir un sol aménagé de manière à faciliter l'évacuation. Le revêtement du sol doit être non absorbant, lavable et non toxique.
 - ✓ Avoir des murs ayant une surface lisse et avoir une hauteur adaptée.
 - ✓ Posséder des surfaces de travaux faciles à nettoyer, doivent être lisses, lavables et résistants aux corrosions.
 - ✓ Avoir des plafonds étanches et empêchent l'apparition de moisissures ou le versement de particules sur les surfaces de travaux.
 - ✓ Avoir des fenêtres dotées d'écrans de protection contre les insectes, et facilement amovibles pour le nettoyage.

Section 3 : Locaux temporaires ou mobiles et distributeurs automatiques (Art 21-22)

- Cette section est appliquée aux activités commerciales qui se déplacent, non sédentaires. **Expl** : distributeurs automatiques, foires, marchés mobiles...
- Ces locaux mobiles doivent disposés d'aménagements appropriés. Dimensions suffisantes, doivent être nettoyés et bien entretenus.

Section 4 : Equipements, matériels et ustensiles (Art 23-24)

- Les équipements et tout le matériel mis en contact avec la denrée alimentaire doivent :
 - ✓ Etre installé de façon à faciliter l'entretien, le nettoyage et la désinfection ;
 - ✓ Avoir des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, lisses, non toxiques, non corrosives...
- Les équipements et matériaux frigorifiques doivent :
 - ✓ Etre fabriqués en matériaux imperméables, résistants aux choc, facile à nettoyer ;
 - ✓ Permettre une circulation intérieure de l'aire ;
 - ✓ Etre munis d'un système d'enregistrement de la température.

