

# UNION DES COMORES

Unité - Solidarité - Développement

Président de l'Union

Moroni, le 16 AOUT 2023

DECRET N°23-082/PR

Portant Promulgation de la Loi  
N°23-015/AU du 27 juin 2023  
portant Code de l'Hygiène en Union  
des Comores.

LE PRESIDENT DE L'UNION,

VU la Constitution de l'Union des Comores du 23 décembre 2001, révisée par référendum, le 30 juillet 2018, notamment en son article 64 ;

DECRETE :

**ARTICLE 1<sup>er</sup>** : Est promulguée la Loi N°23-015/AU portant Code de l'Hygiène en Union des Comores, adoptée le 27 juin 2023 par l'Assemblée de l'Union des Comores et dont la teneur suit :

## « TITRE I : DES DISPOSITIONS GENERALES

**Article 1<sup>er</sup>** : Les dispositions du présent projet de Loi régissent l'hygiène en Union des Comores. Il s'agit notamment de l'hygiène :

1. des voies et places publiques ;
2. des établissements à caractère d'hébergement, d'alimentation et assimilés ;
3. des denrées alimentaires ;
4. de l'eau ;
5. des installations industrielles et commerciales ;
6. des habitats ;
7. des piscines et des baignades ;
8. des établissements préscolaires, scolaires et universitaires ;
9. des établissements sanitaires, vétérinaires et de recherche ;
10. des bâtiments publics et privés ;
11. du milieu naturel.

Les dispositions du présent projet de Loi s'appliquent également à la lutte contre les vecteurs, la radioactivité, les épidémies, les catastrophes naturelles et les nuisances sonores.



## TITRE II : DES DEFINITIONS

Article 2 : Aux fins du présent projet de Loi, on entend par :

1. **Additif alimentaire** : toute substance qui est ajoutée à une denrée alimentaire pour des raisons de fabrication, de présentation ou de conservation ;
2. **Aliment potentiellement dangereux et périssable** : toute denrée alimentaire (viande, poisson, lait, etc. ou tout autre ingrédient naturel ou synthétique) dans laquelle les micro-organismes infectieux ou producteurs de toxines peuvent croître ;
3. **Assainissement** : toute action visant l'amélioration de toutes les conditions qui, dans le milieu physique de la vie, influent ou sont susceptibles d'influer défavorablement le bien-être physique, mental et social de l'homme ;
4. **Baignade** : tout endroit comprenant une ou plusieurs zones aménagées d'eau douce dans lesquelles les activités de bain, de thalassothérapie ou de natation sont expressément autorisées ;
5. **Catastrophe** : tout événement qui provoque des dégâts, des perturbations écologiques, des pertes de vies humaines, une détérioration de la santé et une perturbation au niveau des structures de la santé et autres structures de développement à un degré suffisant pour justifier une contribution extraordinaire de la part de ceux qui se trouvent dans et en dehors de la zone sinistrée ;
6. **Contaminant** : tout agent biologique, chimique ou physique pouvant compromettre la sécurité sanitaire des aliments ;
7. **Contamination croisée** : tout transfert des microbes d'un aliment cru, d'un matériel souillé, ou d'une main souillée sur un aliment prêt à la consommation ;
8. **Déchet** : tout résidu gazeux, liquide ou solide résultant d'un processus d'infraction, d'exploitation, de production, de transformation, d'utilisation ou de consommation, de contrôle ou traitement dont la qualité ne permet pas de le réutiliser ou de le traiter ou, plus généralement tout bien meuble abandonné ou destiné à l'être ;
9. **Déchets biomédicaux** : des déchets issus des activités hospitalières, cliniques, de laboratoires, ou de toute autre activité de soins ;
10. **Déchets radioactifs** : toute substance radioactive dont l'activité est telle que son rejet et sa dispersion dans l'environnement ne sont pas autorisés et pour laquelle aucun usage n'est envisagé ;
11. **Dératisation** : toute opération consistant à réduire la densité des petits rongeurs.





12. **Désinfection** : toute réduction au moyen d'agents chimiques, biologiques ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments ;
13. **Désinsectisation** : toute action physique, chimique et biologique visant à réduire la densité des insectes nuisibles et autres vecteurs ;
14. **Eau potable** : toute eau qui ne contient pas d'agents pathogènes ou chimiques à des concentrations pouvant nuire à la santé ;
15. **Eaux usées** : toutes eaux ayant été utilisées à des fins domestique, agricole, commerciale ou industrielle et qui en raison de telles utilisations peuvent engendrer une pollution ;
16. **Effluent** : tout rejet liquide ou gazeux d'origine domestique, agricole ou industrielle, traité ou non et déversé directement ou indirectement dans la nature ;
17. **Elimination finale** : tout enfouissement, tout dépôt, toute réforme ou libération de déchet sur tout espace, terrain ou eau ;
18. **Epidémie** : toute propagation rapide d'une maladie transmissible ou non transmissible, dans une population, touchant simultanément et successivement de nombreux individus ;
19. **Excréta** : tout mélange de selles et d'urines humains ;
20. **Excréments** : tout mélange de selles et d'urines d'animaux ;
21. **Hygiène** : l'ensemble des mesures, des principes et des pratiques de propreté visant à préserver et à améliorer la santé de l'individu, de la famille et de la communauté ;
22. **Hygiène alimentaire** : l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la salubrité et la sécurité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ;
23. **Manipulation** : les fonctions associées au mouvement des aliments et des déchets ;
24. **Nuisance** : tout facteur à caractère permanent, continu ou discontinu qui constitue un gêne, un danger immédiat ou différé, une entrave, un préjudice immédiat ou différé pour la santé d'un organisme, de l'environnement, ou pour le fonctionnement d'un système ;
25. **Pesticide** : toute substance ou association de substances qui est destinée à repousser, détruire ou combattre les ravageurs, y compris les vecteurs des maladies humaines ou animales, et les espèces indésirables de plantes ou d'animaux causant des dommages ou se montrant autrement nuisibles durant la production, la transformation, le stockage, le transport ou la commercialisation des denrées alimentaires, des produits agricoles, du bois et des produits ligneux, ou des aliments pour animaux, ou qui peut être administrée aux animaux pour combattre les insectes, les arachnides et les autres endos ou ectoparasites ;





26. **Production primaire** : les étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent notamment, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche ;
27. **Radioactivité** : l'émission de rayonnement par les noyaux de certains atomes d'un élément chimique, conduisant à la transformation, ou transmutation de cet élément en un autre ;
28. **Sécurité sanitaire des aliments** : l'assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ;
29. **Traitement** : toute méthode ou technique pour altérer les caractéristiques biologiques, chimiques, physiques des déchets pour réduire les risques qu'ils représentent et faciliter ou amoindrir leurs coûts d'élimination ;
30. **Transport** : toute opération de convoyage de déchets pour être traités et/ou éliminés ;
31. **Tri** : toute opération consistant à séparer des déchets en constituants, en vue d'obtenir une certaine homogénéité selon les catégories identifiées ;
32. **Vecteur de maladie** : tout agent, le plus souvent un insecte, transmettant des germes pathogènes (microbes) ou des parasites d'un hôte ou d'un milieu infecté à un autre hôte ou à un autre milieu.

### TITRE III : DES DISPOSITIONS COMMUNES

**Article 3** : Toute personne physique ou morale qui produit ou détient des déchets, dans des conditions de nature à produire des effets nocifs sur le sol, la flore ou la faune, à dégrader les paysages, à polluer l'air ou les eaux, à engendrer des bruits ou des odeurs et d'une façon générale à porter atteinte à la santé de l'homme, de l'animal et à l'environnement est tenue d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimination conformément aux dispositions de la présente loi.

**Article 4** : L'élimination des déchets comporte les opérations de pré-collecte, de collecte, de transport, de stockage, de traitement nécessaire à la récupération de l'énergie ou des éléments et/ou matériaux recyclables, ainsi que la mise en décharge contrôlée, l'enfouissement, l'incinération ou le rejet dans le milieu naturel.

**Article 5** : Les normes de rejets des déchets dans le milieu naturel élaborées par les départements ministériels concernés, seront fixées par un décret pris en conseil des ministres sur proposition des Ministres de la Santé et l'Environnement.

**Article 6** : Tout agent assermenté désigné par le ministère en charge de la santé a libre accès à tous les établissements, installations et domaines publics et privés pour y effectuer les visites ou inspections nécessaires au contrôle de l'application des mesures d'hygiène publique. Les conditions dans lesquelles s'effectuent les visites sont fixées par arrêté du ministre de la santé.





**Article 7** : Le non-respect des mesures d'hygiène intra et/ou extra domiciliaires ordonnées par les autorités compétentes constitue une infraction punie conformément aux dispositions de la présente loi, sans préjudice de celles prévues par le code pénal.

**Article 8** : Les autorités des communes ou autres collectivités décentralisées veillent à l'élimination régulière et hygiénique des ordures ménagères, excréta, eaux usées et déchets assimilés sur l'étendue de leur territoire. Elles peuvent requérir l'appui des services compétents chargés de l'hygiène et de l'assainissement.

**Article 9** : II est interdit de s'opposer aux visites des agents assermentés de l'hygiène lorsqu'elles sont effectuées conformément à la réglementation en vigueur.

## TITRE IV : DES REGLES D'HYGIENE PUBLIQUE

### Chapitre 1 : De l'hygiène sur les voies et places publiques

**Article 10** : les collectivités décentralisées, avec l'aide de l'État, ont la charge de doter toutes les agglomérations de leur ressort territoriale d'ouvrage d'assainissement appropriés.

**Articles 11** : Il est fait obligation à toutes les collectivités de mettre en place un système approprié de gestions des ordures ménagères.

**Article 12** : Les dépôts de déchets (immondices, détritrus, ferrailles, épaves, fûts usés, décombres, gravats, ordures, etc..) sont interdits sur les voies et places publiques, sur les rives ou dans les mares, les rivières, les fleuves, les lacs, les étangs, les canaux d'évacuation des eaux pluviales, les bassins collecteurs des eaux pluviales, les canaux d'irrigation, les barrages et à proximité d'un point d'eau.

**Article 13** : II est interdit de jeter ou d'enfouir les cadavres d'animaux, les ordures ménagères, les pierres, les graviers, le bois sur les voies et places publiques, sur les rives ou dans les mares, les rivières, les fleuves, les lacs, les étangs, les bassins de rétention, les barrages, les lagunes et les caniveaux, ou à proximité d'un point d'eau.

**Article 14** : II est interdit de rejeter des eaux usées de toute origine, des graisses, des huiles de vidange, des excréta, des excréments, et d'autres produits chimiques toxiques sur les voies et places publiques, dans les rives ou dans les mares, les rivières, les fleuves, les lacs, les barrages, les étangs et dans les caniveaux.



**Article 15** : Les eaux pluviales doivent être recueillies et évacuées dans un réseau public d'égouts, de caniveaux et autres systèmes. Le rejet des eaux pluviales hors des limites de la concession est autorisé sans porter préjudice aux concessions avoisinantes.

**Article 16** : Les eaux usées sont évacuées dans les réseaux d'égouts dans les agglomérations qui en disposent. Les raccordements se font conformément aux normes édictées par les services chargés de la gestion de ces réseaux.

**Article 17** : Dans le cas où ces réseaux d'égouts n'existent pas, des ouvrages d'assainissement autonome seront construits dans les limites de propriété pour recueillir les eaux usées ménagères.

**Article 18** : Les cheminées ne doivent pas déboucher sur les voies et places publiques, ni dans les habitations adjacentes. Elles doivent avoir une hauteur permettant l'évacuation de la fumée dans la nature conformément à la réglementation définie par les autorités communales compétentes.

**Article 19** : Il est interdit de laver les ustensiles, les linges, les véhicules et autres sur les voies et places publiques et aux abords immédiats de tous les points d'eau destinés à la consommation humaine.

**Article 20** : Dans les agglomérations urbaines, les ordures ménagères et autres déchets assimilés doivent être déposés dans des dépotoirs autorisés ou dans les poubelles métalliques ou plastiques étanches et clos, faciles à manier. Les poubelles peuvent être enlevées par les soins du service de voirie et/ou les groupements d'intérêt économique ou associatif, conformément à la réglementation en vigueur dans la localité.

**Article 21** : L'élimination finale de tout déchet doit s'effectuer dans une décharge contrôlée. L'emplacement de la décharge contrôlée doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 22** : Nul n'a le droit de dresser des barrières et/ou obstruer la voie publique et les canaux d'écoulement des eaux pluviales.

**Article 23** : Il est formellement interdit :

- 1) d'uriner et de déféquer sur les voies et places publiques ;
- 2) de déposer des excréta dans les récipients destinés aux ordures ménagères ;
- 3) de cracher et de fumer dans les lieux publics couverts/ouverts et dans les transports en commun ;
- 4) de construire des puits, puisards, fosses septiques et autres en dehors des propriétés.





**Article 24** : Toute personne ayant une façade sur une rue est tenue d'en assurer la propreté.

**Article 25** : II est interdit de laisser les animaux divaguer sur les voies et places publiques.

Tout animal en divagation est conduit à la fourrière conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 26** : Les agglomérations doivent être dotées d'installations sanitaires appropriées. L'installation de ces infrastructures et leur gestion relèvent des collectivités territoriales sous le contrôle des services d'hygiène publique.

## **Chapitre 2 : De l'hygiène des établissements à caractère d'hébergement, D'alimentation et assimilés**

**Article 27** : L'emplacement de tout établissement à caractère d'hébergement, d'alimentation et assimilés doit requérir obligatoirement l'avis des Ministères en charge de la santé et de l'urbanisme.

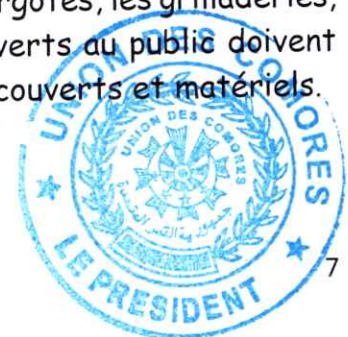
**Article 28** : Tout établissement qui produit, manipule ou vend des denrées alimentaires doit disposer des installations sanitaires opérationnelles et fonctionnelles en nombre suffisant, pour chaque sexe, pour les employés et les clients.

Ces installations doivent être éloignées des zones réservées à la préparation, à la manipulation, à la manutention, au stockage et à la vente des aliments de manière à empêcher toute contamination éventuelle.

**Article 29** : Les magasins d'alimentation, les hôtels, les auberges, les restaurants, les gargotes et les débits de boisson doivent être aérés, ventilés et suffisamment éclairés. Ils doivent être équipés des dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées alimentaires des insectes, des rongeurs, des intempéries, des bactéries, des parasites et de pollution de toute nature.

**Article 30** : L'accès des animaux domestiques aux magasins d'alimentation, grilladeries et restaurants, est interdit. Cette interdiction doit être obligatoirement affichée à l'entrée desdits établissements.

**Article 31** : Les hôtels, les auberges, les restaurants, les gargotes, les grilladeries, les débits de boisson et autres lieux de consommation ouverts au public doivent être tenus propres. Il en est de même des ustensiles, des couverts et matériels.



**Article 32** : Les comptoirs de vente et tout matériel analogue en contact avec les denrées alimentaires doivent être revêtus d'un matériau approprié en état permanent de propreté.

**Article 33** : Les installations et les équipements liés à la production, la manipulation, la conservation et le transport des denrées alimentaires doivent être conçus de manière à faciliter leur entretien, leur nettoyage et leur désinfection.

**Article 34** : L'ensemble des récipients, emballages, appareils, installations, locaux, équipements et lieux destinés aux denrées alimentaires doivent être maintenus en parfaite propreté.

**Article 35** : Les murs, les planchers et les plafonds doivent être conçus en matériau étanche dur, non absorbant, d'entretien facile et maintenus toujours propres.

**Article 36** : L'utilisation d'eau non potable est interdite dans les hôtels, les restaurants, les auberges, les gargotes, les grilladeries, les débits de boisson et autres lieux de consommation ouverts au public.

**Article 37** : Le personnel des hôtels, des auberges, des restaurants, des gargotes, des grilladeries, des débits de boisson et d'autres lieux de consommation ouverts au public doit détenir une carte sanitaire et suivre une visite médicale tous les trois mois.

### Chapitre 3 : De l'hygiène des denrées alimentaires

#### Section I : De la production primaire

**Article 38** : La surveillance est le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires sont assurés par les services compétents des ministères en charge de la santé, de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche et d'autres services techniques publics ou privés concernés.

Un arrêté conjoint, définira les fonctionnements et les modalités d'interventions de chaque service compétent des différents départements ministériels.

**Article 39** : Aucune denrée alimentaire ne doit être produite là où des substances potentiellement dangereuses ou nuisibles risquent de la souiller.

**Article 40** : Les matières premières produites doivent être protégées contre les bactéries, les parasites, les rongeurs, les déchets humains, animaux domestiques, industriels et agricoles ou contre tout autre vecteur nuisible.





**Article 41** : Toute eau qui ne répond pas aux normes ne doit pas être utilisée dans la production alimentaire.

**Article 42** : Le traitement des matières premières par les produits chimiques ou agents physiques est interdit sauf accord préalable des services compétents.

**Article 43** : Les méthodes et les techniques de récolte et de production doivent être hygiéniques de manière à garantir la qualité et l'innocuité des produits alimentaires.

**Article 44** : Les matériels et les récipients utilisés pour la récolte et la production doivent être en matériaux appropriés et entretenus de façon qu'ils ne constituent pas de risque pour la santé des consommateurs. Ils doivent être conçus de manière à permettre un nettoyage facile, maintenus propres et utilisés à cette fin.

**Article 45** : Les matières premières ayant des impuretés ou impropres à la consommation humaine doivent être détruites.

**Article 46** : Les matières premières doivent être stockées ou entreposées dans des conditions spécifiques de nature à les protéger contre les contaminations et à minimiser leur détérioration.

**Article 47** : Le matériel utilisé pour le transport des matières premières de la zone de production ou de récolte au lieu de stockage, d'emmagasiner ou au lieu de vente doit être conforme à l'usage auquel il est destiné, II doit permettre un nettoyage facile et au besoin être désinfecté et désinsectisé.

**Article 48** : Les normes et mesures concernant l'hygiène et la protection des denrées alimentaire sont fixés par des arrêtés interministériels des ministres chargés de la santé, de l'administration du territoire, de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, du commerce, du tourisme, de l'industrie, des transports et de l'environnement.

## **Section 2 : Des produits animaux et leurs dérivés**

**Article 49** : Toutes les denrées alimentaires sensibles et donc potentiellement dangereuses doivent être conservées et vendues à une température appropriée dans un bac réfrigéré ou au réfrigérateur.

**Article 50** : La vente des produits animaux doit se faire dans un endroit réservé à cette fin. Toutefois, la vente ambulatoire est autorisée et les conditions sont déterminées par voie réglementaire.



**Article 51** : A l'absence des conditions de vente appropriées sus mentionnées à l'article 48, il est strictement interdit de vendre les produits potentiellement sensibles et dangereux à la température ambiante au-delà de deux (2) heures.

**Article 52** : II est strictement interdit à tout vendeur de se livrer à des actes d'adultération sur certaines denrées alimentaires potentiellement sensibles et dangereuses comme l'aspersion d'eau pour humidifier le poisson frais.

**Article 53** : Toute manipulation de produits d'origine animale au niveau de tous les maillons de la chaîne doit se faire de manière à éviter la contamination croisée.

**Article 54** : La température interne lors de la cuisson des denrées alimentaires doit être adéquate pour garantir la santé des consommateurs.

**Article 55** : Les aliments à base de produits d'origine animale doivent être consommés aussitôt ou au plus tard deux heures après leur cuisson. Toutefois, pour une mise en vente ou en attente, ils doivent être conservés hors de la zone de danger.

**Article 56** : II est strictement interdit de vendre des aliments préparés périssables et donc potentiellement dangereux au-delà de cinq (5) heures même s'ils sont gardés sur un feu doux.

**Article 57** : Les produits carnés, les oviaux produits, les produits laitiers, les produits des pêches et halieutiques doivent avoir une température de congélation appropriée.

**Article 58** : La décongélation des denrées alimentaires susmentionnées doit se faire au réfrigérateur et non à la température ambiante.

**Article 59** : Tous les produits animaux d'origine animale congelée et la préparation congelée de ces aliments ne peuvent être recongelés.

**Article 60** : Les viandes ou préparations à base de viande emballées sous vide ne doivent pas être recongelées.

**Article 61** : Les produits animaux en conserves doivent répondre aux normes internationales sur la sécurité sanitaire des aliments. Hors date limite de consommation, tout produit à consommer est strictement interdit de vente, il doit être purement et simplement détruit.





**Article 62** : Le fumage et le séchage de la viande, du poisson et de la volaille doivent être opérés, de manière à éviter toute souillure ou contamination du produit fini.

À cet effet, il est strictement interdit d'utiliser les produits chimiques non approuvés pour la conservation des poissons et de faire usage des bois traités et autres matériaux toxiques pour leur fumage.

**Article 63** : L'usage de papier recyclé comme emballage des produits solides frais ou humide est interdit. L'utilisation des sacs en plastique comme emballage des aliments est formellement interdite.

**Article 64** : Le convoyage des animaux de boucherie doit se faire par des camions aménagés.

**Article 65** : La viande fraîche destinée à la vente doit avoir l'estampille du service compétent.

**Article 66** : Le hachage de la viande aux fins commerciales doit se faire dans une salle réfrigérée, dans des locaux agréés par les services communaux d'hygiène et de santé.

**Article 67** : La viande et les produits dérivés en conserve doivent être entreposés:

1. à la température ambiante ne dépassant pas 20°C s'ils sont stérilisés ;
2. au réfrigérateur, s'ils sont pasteurisés.

**Article 68** : Les opérations post-capture des poissons telles que l'éviscération, l'extraction des écailles doivent se faire en dehors du lieu de vente. Tout poisson frais, ne doit présenter aucun signe d'altération et doit être intègre.

**Article 69** : Les poissons et leurs dérivés en conserve stérilisés doivent être gardés à une température en dessous de 21°C.

**Article 70** : Les conditions de conservation des fruits de mer et des coquillages ainsi que leurs ventes sont soumises à une réglementation du service compétent.

**Article 71** : Les conditions d'élevage, d'abattage et de contrôle ou d'inspection de la volaille au niveau des centres avicoles sont soumises à la réglementation en vigueur.

**Article 72** : Les œufs doivent être classés et arrangés dans des emballages appropriés avant leur vente par le producteur. Les modalités de classement et de datation sont soumises à la réglementation en vigueur.



**Article 73** : Seuls les œufs calibrés et inspectés en provenance des établissements approuvés ou d'autres sources sûres sont vendus aux consommateurs.

**Article 74** : Le lait et les produits laitiers à l'état liquide doivent être vendus aux consommateurs de préférence dans des contenants individuels scellés ou à partir des distributeurs approuvés par les services compétents.

Les produits laitiers en poudre doivent être vendus dans leur emballage d'origine.

**Article 75**: Les yaourts doivent être vendus dans des récipients appropriés au réfrigérateur et à une température inférieure ou égale à 8°C.

**Article 76** : La crème glacée doit être conservée et vendue à une température appropriée. Elle doit être gardée dans des contenants appropriés à l'abri des contaminants.

**Article 77** : Les conditions de fabrication des produits laitiers sont déterminées par voie réglementaire.

**Article 78** : La crème glacée et la glace doivent être indemne des germes pathogènes (Salmonelle, Escherichia coli et autres bactéries).

**Article 79** : Il est strictement interdit d'utiliser des agents coagulants non approuvés par les normes en vigueur pour la préparation des fromages et leurs dérivés.

### Section 3 : Des produits végétaux et leurs dérivés

**Article 80** : Toute céréale et toute légumineuse en graines sèches doivent être intègres, et conservés dans un emballage ou contenant étanche hermétiquement fermé de manière à les mettre à l'abri des champignons/moisissures, de leurs toxines et d'autres contaminants.

**Article 81** : Les céréales en graines et les légumineuses destinées à la vente doivent être conditionnées et stockées sur des palettes dans une enceinte aérée.

**Article 82**: Les farines de céréales, tubercules et autres doivent être conservées dans un contenant ou emballage hermétiquement fermé de façon à maîtriser leur humidité et prévenir une éventuelle contamination par les microorganismes.

**Article 83** : Les pains, les gâteaux, les beignets et autres produits de pâtisserie doivent être vendus dans des contenants fermés transparents, caisses vitrées ou emballages appropriés. Ils ne doivent être servis qu'à l'aide d'une fourchette ou autres matériels appropriés.





Les conditions de fabrication et de stockage de ces produits sont déterminées par voie réglementaire.

**Article 84** : Les sésames et les graines de courge doivent être conservés dans des contenants ou emballages étanches et hermétiquement fermés. Ils ne doivent contenir aucun contaminant physique ni autres impuretés.

**Article 85**: Les produits dérivés tels que les pâtes et les huiles d'arachide, de sésame, de courge, etc. doivent être conservés et vendus à l'abri de la lumière dans des contenants étanches.

**Article 86** : Les fruits, légumes et tubercules frais doivent être conformes aux normes en vigueur inhérentes aux résidus des produits phytosanitaires. A cet effet, Ils doivent être soigneusement traités avant leur vente au public.

**Article 87** : Les fruits et les légumes frais doivent être entreposés et vendus à une température oscillant entre 04°C et 20°C pour permettre de garder leur qualité. Ils doivent être modérément aérés au risque de provoquer leur sénescence.

**Article 88** : Les fruits et légumes mis en vente doivent être de maturation naturelle. La vente d'un produit immature ou mûri artificiellement est strictement interdite.

**Article 89** : la vente des tubercules ou racines comestibles sur un espace libre ensoleillé est strictement interdite.

**Article 90** : Les fruits et légumes en conserve doivent être gardés à une température inférieure ou égale à 20°C.

**Article 91** : Les jus des fruits et des légumes doivent être conservés et vendus à une température inférieure ou égale à 4°C.

#### Section 4 : Des boissons

**Article 92** : Toute boisson alcoolisée ou non alcoolisée, importées ou produites localement, doit être préparée et vendue de manière à garantir la santé du consommateur.

**Article 93** : Les produits embouteillés doivent répondre aux normes en vigueur. Les conditions de préparation des boissons sont soumises à la réglementation en vigueur.



**Article 94** : Les boissons inspectées et classifiées portent une marque attestant que les conditions d'inspection et de classification sont respectées. Elles sont également soumises à la surveillance régulière des services compétents du ministère en charge de la Santé et des autres services techniques publics ou privés concernés conformément à la réglementation en vigueur

**Article 95** : Les récipients ou emballages recyclables doivent être faits de matériaux pouvant être rendus hygiéniques par une méthode approuvée avant d'être réemployés.

**Article 96**: Toute boisson altérée ou contenant un corps étranger doit être signalée aux services d'hygiène.

**Article 97** : Le conditionnement de toute boisson doit se faire de façon à prévenir la contamination depuis le circuit de production jusqu'à la distribution et la consommation.

**Article 98**: La construction de l'unité industrielle de production de boisson et ses équipements doivent respecter les normes d'hygiène.

**Article 99** : Lorsqu'une anomalie ou défaillance est constatée dans le circuit de production de boisson via le conditionnement et la consommation, les services compétents du ministère en charge de la Santé en concertation avec les autres services techniques publics ou privés concernés doivent ordonner sa suspension.

### **Section 5 : Des manipulateurs**

**Article 100** : II est strictement interdit aux personnes atteintes d'affections cutané muqueuses, respiratoires, ophtalmologiques ou intestinales de manipuler des denrées alimentaires.

**Article 101** : Tout manipulateur des denrées alimentaires doit porter des vêtements de travail appropriés y compris des couvres cheveux (bonnet) et/ou cache barbe (bavette). Il doit se débarrasser de ses parures et avoir des ongles courts sans vernis, des mains propres non décorés de produits toxiques.

**Article 102** : II est strictement interdit à tout manipulateur de fumer, de cracher, de se moucher le nez, de mâcher de chewing-gum ou de la cola, de se gratter la tête, le nez, les oreilles ou autres organes tout comme éternuer ou tousser lors de la manipulation des aliments.





## **Section 6 : Des aliments vendus en plein air**

**Article 103** : L'aire de manipulation et de préparation des denrées alimentaires en plein air doit être, propre et appropriée.

**Article 104** : II est interdit de préparer, de vendre ou de manipuler des aliments en plein air à proximité d'une source de pollutions notamment les caniveaux, les dépotoirs, les installations sanitaires ou autres.

**Article 105** : La préparation et/ou la vente des aliments potentiellement périssables et dangereux en plein air doivent se conformer à la disposition des articles ci-dessus 99 et 100.

**Article 106** : II est interdit de déposer à même le sol des aliments mis en vente.

**Article 107** : La vente des boissons en plein air doit se faire dans des dispositifs et récipients appropriés, dans le respect des règles d'hygiène.

## **Section 7 : Des dispositions spécifiques aux denrées alimentaires**

**Article 108** : II est interdit d'utiliser dans la fabrication des denrées alimentaires, des additifs alimentaires non admis par les textes en vigueur.

**Article 109** : II est strictement interdit d'utiliser les additifs alimentaires reconnus dangereux pour la santé humaine.

**Article 110**: L'inspection ou le contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires produites localement ou importées sont assurés par les services d'hygiène.

Le contrôle ou l'inspection doit s'effectuer de manière continue même les jours fériés. Les conditions de contrôle ou l'inspection seront fixées par arrêté conjoint des ministères de la santé de et l'agriculture.

**Article 111** : Toute denrée alimentaire déclarée périmée, avariée ou suspecte, destinée au public doit être systématiquement saisie et détruite.

Les frais inhérents au processus de destruction sont à la charge du détenteur.



## Section 8 : Du nettoyage et de la désinfection

**Article 112** : Les matériels et ustensiles utilisés et les surfaces en contact avec les aliments doivent être maintenus toujours propres avant, pendant et après leur usage.

**Article 113** : Le nettoyage et la désinfection doivent se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 114** : Les détergents et les désinfectants doivent être appropriés et conformes à la réglementation en vigueur.

## Chapitre 4 : De l'hygiène de l'eau

**Article 115** : les dispositions du présent chapitre s'appliquent sans préjudice des dispositions relatives de la loi portant code de l'eau en Union des Comores.

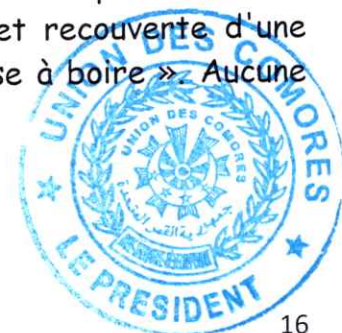
**Article 116**: Toute personne qualifiée désignée conjointement par le ministre en charge de la santé, le ministre en charge de l'environnement et le ministre en charge de l'eau, a libre accès à toute installation ou propriété destinée à la production, ou stockage ou à la vente d'eau en vue de faire des prélèvements ou des constatations et des contrôles de la qualité de l'eau.

**Article 117** : L'eau destinée à la consommation humaine doit être conforme aux normes de potabilité en vigueur. Il en est de même pour la fréquence, les conditions des analyses physicochimiques et bactériologiques ainsi que l'accès du public à l'information.

**Article 118** : Quiconque offre au public de l'eau en vue de l'alimentation humaine, à titre gratuit ou payant et sous quelque forme que ce soit, y compris la glace alimentaire, est tenu de s'assurer que cette eau est conforme aux normes de potabilité en vigueur.

**Article 119** : Dans les agglomérations pourvues d'un réseau de distribution publique d'eau potable, l'installation des bornes fontaines et les branchements individuels doivent se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 120** : Dans le cas où une habitation, une industrie ou un établissement est desservi par une canalisation d'eau potable et une canalisation non potable, cette dernière doit être entièrement distincte de la première et recouverte d'une peinture de couleur rouge avec la mention « eau dangereuse à boire ». Aucune communication ne doit exister entre les deux canalisations.





**Article 121** : Dans les centres pourvus d'un réseau d'adduction, il est interdit aux personnes physiques ou morales et particulièrement aux restaurateurs et hôteliers, de livrer pour l'alimentation et pour tous les usages ayant rapport indirect avec l'alimentation, une eau autre que celle du réseau d'adduction, exceptées les eaux minérales et les eaux naturelles autorisées.

En l'absence d'un réseau d'adduction d'eau potable, l'usage des puits et forages particuliers pour l'alimentation humaine n'est autorisé que si les précautions sont prises pour les mettre à l'abri de toute contamination.

**Article 122** : Les fabricants de glaces alimentaires, les brasseurs, les fabricants d'eau gazeuse, de sodas, de jus de fruits, les fabricants des produits agroalimentaires ne doivent utiliser que des sources d'eau autorisées par les Ministères en charge de la Santé et de l'Eau.

**Article 123**: L'utilisation d'eau impropre à la consommation est interdite pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinés à l'alimentation humaine ou animale.

**Article 124** : Un acte réglementaire fixe les normes et les conditions que respectent les eaux minérales ou non, mise en bouteille, en sachet biodégradable, préemballées ou sous d'autres conditionnements pour être consommées comme eau de boisson.

**Article 125** : Toute importation d'eau naturelle et minérale mise en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements pour être vendue comme eau de boisson doit faire l'objet d'un agrément conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 126** : L'exploitation d'une eau naturelle ou minérale mise en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements pour être consommée comme eau de boisson est soumise à une autorisation délivrée sous forme d'une autorisation de fonctionner par l'autorité compétente sur proposition du service d'hygiène après enquête et constat sanitaire.

Cette autorisation constate que la source d'eau exploitée offre les garanties d'hygiène nécessaires.



**Article 127** : La demande d'autorisation est adressée à l'autorité compétente et doit être accompagnée d'un dossier justificatif comportant :

- L'autorisation de prélèvement de l'eau naturelle ou minérale par le Ministère en charge de l'Eau ;
- La situation exacte de la source indiquée (profondeur, localisation, équipement) ;
- La description des travaux de captage ;
- La détermination de la zone ou d'autres mesures de protection de la source contre les pollutions ;
- Les résultats de l'analyse physico-chimique et microbiologique ;
- Le système de traitement envisagé ;
- L'indication de la catégorie, d'eau de source naturelle ou eau minérale ;
- Un personnel qualifié.

**Article 128** : Seules les eaux de sources dont l'exploitation a été autorisée peuvent être vendues sous l'appellation « eau de source naturelle » ou « eau minérale » ou « eau gazeuse ».

L'étiquetage des eaux naturelles, minérales ou gazeuses, mises en vente, doit comporter les mentions suivantes :

- 1) Le nom de la source ;
- 2) l'indication du lieu d'exploitation ;
- 3) l'inscription d'une mention se rapportant à la composition, en énumérant les éléments caractéristiques déterminés par une analyse officiellement reconnue ;
- 4) le numéro d'autorisation administrative ;
- 5) le numéro de lot ;
- 6) la date de péremption.

**Article 129** : L'autorisation est révoquée dans les conditions suivantes :

- utilisation des eaux différentes de celle autorisée ou hors de la zone d'utilisation fixée
- non-respect des obligations à caractère sanitaire.

**Article 130** : Les eaux minérales ou autres mises en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements destinées à la consommation humaine doivent être conformes aux normes en vigueur.





**Article 131** : 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 compétente.

**Article 132** : Nonobstant le contrôle qui peut être effectué par les services d'hygiène, les services de distribution publique d'eau sont tenus de contrôler régulièrement la qualité de l'eau livrée aux consommateurs et mettre à la disposition des services compétents du ministère chargé de l'eau et du ministère chargé de la santé leurs résultats d'analyse physico-chimique et bactériologique mensuelle.

**Article 133**: Les services de distribution publique d'eau sont responsables de la qualité des eaux fournies à la consommation humaine.

**Article 134** : Tout nouveau point d'eau avant sa mise en service pour la consommation humaine doit faire l'objet d'une analyse physico-chimique et bactériologique.

**Article 135** : Les puits doivent être tenus en état constant de propreté. En cas d'épidémie, II est procédé à leur désinfection par les exploitants sous le contrôle des services d'hygiène.

**Article 136** : Tout puits ou forage dont l'usage est reconnu dangereux, par suite de causes extérieures ou permanentes auxquelles il ne peut être remédié, doit être fermé sous le contrôle des agents chargés de l'hygiène.

**Article 137** : Les réservoirs destinés à contenir l'eau de boisson doivent être étanches, protégés de la pollution, régulièrement nettoyés et désinfectés. Les parois intérieures des réservoirs doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau.

**Article 138** : Une aire de protection suffisante conformément au code de l'eau doit être établie autour des sources d'eau destinée à la consommation humaine.

À l'intérieur des aires de protection, il est interdit de mener des activités de nature à polluer l'eau.

**Article 139** : II est interdit les bains et les lessives dans le périmètre de captage des eaux de surface destinées à la consommation humaine.



**Article 140** : II est interdit :

- de détériorer les ouvrages publics ou privés destinés à la production, au traitement, à la distribution et au stockage des eaux potables ;
- d'introduire dans les sources, fontaines ou réservoirs toutes matières susceptibles de les polluer ;
- de se laver, de laver les ustensiles, le linge, les véhicules et autres aux abords immédiats de tout point d'eau destinée à la consommation humaine.

**Article 141**: Le service d'hygiène doit effectuer périodiquement des prélèvements d'échantillons d'eau produite ou importée afin de les faire analyser par son laboratoire ou les laboratoires agréés par les Ministères en charge de la Santé et de l'Eau.

Ce service peut sur la base des résultats d'analyse d'échantillons proposer à l'autorité compétant la suspension provisoire ou définitive de la source.

**Article 142** : Tout déversement de toute origine, écoulement, rejet, dépôts directs ou indirects dans une nappe souterraine ou dans des eaux superficielles (cours d'eau, lacs, retenues) susceptibles d'en modifier les caractéristiques physico-chimiques-radioactives-thermiques biologiques et bactériologiques sont interdits sauf s'ils ont subi un traitement préalable et approprié.

Dans tous les cas, les droits des tiers à l'égard des auteurs de pollution sont et demeurent réservés.

**Article 143** : Les mesures destinées à prévenir la pollution des eaux sont déterminées par décrets pris sur proposition conjointe du Ministre en charge de la Santé et Ministres des départements concernés qui fixent nominativement pour chaque usage les normes de qualité qui doivent être maintenues dans ces eaux.

**Article 144**: Les agents assermentés du service d'hygiène publique chargés du contrôle de la qualité des eaux doivent surveiller l'évolution périodique du degré de pollution des cours d'eau, nappe souterraine et d'en proposer des nouvelles normes si celles-ci s'avèrent nécessaires.

**Article 145** : Tout agent des services d'hygiène publique assermenté a libre accès à toute installation ou propriété destinée à la production, au stockage ou à la vente d'eau en vue de faire des prélèvements ou constatations en application de la présente loi.

**Article 146** : Les frais de contrôle et des analyses effectuées sont à la charge de l'exploitant. En cas d'épidémies, les frais de contrôle et des analyses sont à la charge de l'État.





## Chapitre 5 : De l'hygiène des installations industrielles et commerciales

**Article 147** : Toute implantation d'établissement à caractère industriel ou commercial doit être subordonnée à une autorisation des autorités compétentes.

**Article 148** : Toute unité industrielle ou commerciale doit être pourvue de systèmes adaptés de traitement des déchets et d'installations sanitaires opérationnelles.

**Article 149** : L'élimination des déchets, spécifiques à chaque industrie doit se faire selon la réglementation en vigueur.

**Article 150** : II est formellement interdit de mélanger aux ordures ménagères des déchets industriels et autres produits toxiques ou dangereux.

**Article 151** : Le personnel des établissements industriels ou commerciaux doit être soumis à des visites médicales périodiques conformément à la réglementation en vigueur, II doit porter des équipements de protection adéquats et spécifiques à chaque établissement industriel ou commercial.

**Article 152** : L'utilisation éventuelle des déchets industriels, commerciaux ou des ordures ménagères à des fins agricoles sans traitement au préalable est déterminée par un acte réglementaire.

## Chapitre 6 : De l'hygiène des habitats

**Article 153** : Pour promouvoir le bien-être physique, mental et social de chaque citoyen, les agents chargés d'hygiène sont autorisés à faire des inspections intradomiciliaires conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 154** : Les ordures ménagères doivent être conservées dans des poubelles appropriées dans les concessions, conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 155** : La conservation dans les habitations des objets de toute nature susceptibles de constituer des gîtes larvaires, de lieux de prolifération des autres vecteurs de maladie et autres animaux nuisibles ou de créer une gêne ou une insalubrité dans les habitations est interdite.

**Article 156** : Tout branchement d'égout ou d'évacuation des excréta sur un collecteur d'eaux Pluviales est interdit.

**Article 157** : Tout habitat doit être pourvu de système d'évacuation des excréta et des eaux usées ménagères fonctionnel et hygiéniquement entretenu. L'installation de ce système ne doit pas gêner les habitations voisines et être conforme à la réglementation en vigueur.



**Article 158:** Tout ouvrage d'assainissement individuel doit obéir aux normes en vigueur.

**Article 159 :** Toute modification d'un ouvrage d'assainissement individuel doit faire l'objet d'une déclaration préalable au service d'hygiène de la localité.

**Article 160 :** Le mélange des matières fécales et/ou urinaires aux ordures ménagères est interdit.

**Article 161 :** L'inhumation des corps est effectuée dans les sites réservés sauf dérogation des autorités compétentes.

**Article 162 :** L'enfouissement des cadavres d'animaux, des dépouilles de toutes natures et des ordures ménagères à l'intérieur des concessions est interdit.

**Article 163 :** L'élevage des animaux en zone d'agglomération est fait conformément aux textes en vigueur. Tout animal pris en divagation est mis en fourrière.

**Article 164 :** Tout propriétaire d'animal domestique de compagnie est tenu de le faire vacciner par le service vétérinaire.

**Article 165 :** Tout occupant d'une habitation ayant une façade sur une rue est tenu d'assurer la propreté des abords. Il est interdit d'ouvrir une fenêtre sur le voisin immédiat.

## Chapitre 7 : De l'hygiène des piscines et baignades

**Article 166:** Toute exploitation de piscine ou de baignade ouverte au public doit faire l'objet d'une autorisation préalable délivrée par le Maire de la commune d'implantation après avis du Ministre en charge de la Santé et de l'Eau.

Les conditions de délivrance et de retrait d'une telle autorisation sont fixées par un arrêté conjoint avec les Ministères concernés.

Les exploitants de piscines ou de baignades déjà existantes, sont tenus de se conformer aux dispositions de la présente loi dans un délai n'excédant pas 6 mois.

**Article 167:** Les piscines et les baignades publiques doivent faire l'objet d'un double contrôle portant sur le fonctionnement des installations et sur la qualité des eaux par l'exploitant et le service d'hygiène.

Au cas où ces contrôles révèlent qu'une piscine ou une baignade est contaminée, les bains y sont interdits et les mesures nécessaires doivent être prises pour éliminer la contamination. Les conditions et la périodicité des contrôles sont fixées par voie réglementaire.





**Article 168** : L'accès des animaux de compagnie, même accompagnés, aux piscines et aux baignades est interdit, à l'exception des animaux dressés pour le sauvetage.

### **Chapitre 8 : De l'hygiène des établissements préscolaires, scolaires et universitaires**

**Article 169** : L'emplacement des établissements préscolaires, scolaires et universitaires 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 les poussières, les odeurs, les bruits et autres nuisances.

**Article 170** : 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 en vigueur.

**Article 171** : La construction des établissements préscolaires, scolaires et universitaires doit être faite de manière à assurer le maximum de confort et de sécurité aux élèves.

**Article 172** : Chaque établissement préscolaire, scolaire et universitaire doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable et d'installations sanitaires appropriées.

**Article 173** : La préparation et/ou la vente des denrées alimentaires dans les établissements préscolaires, scolaires et universitaires doivent être conformes aux dispositions de la présente loi.

### **Chapitre 9 : De l'hygiène des établissements sanitaires, vétérinaires et de recherche**

**Article 174** : L'installation des établissements sanitaires et de recherche doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 175** : Tout établissement sanitaire et/ou de recherche doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable, des installations sanitaires appropriées et de dispositifs adéquats de gestion des déchets.

**Article 176** : Tout établissement sanitaire et/ou de recherche qui génère des déchets des activités de soins est tenu d'en assurer la collecte, l'évacuation et le traitement immédiat et approprié.



**Article 177** : Sont considérées comme institutions productrices des déchets des activités de soins: les hôpitaux, les centres de santé, les cabinets médicaux, les cliniques, les laboratoires de recherche, les postes vétérinaires, les cabinets vétérinaires, les cabinets dentaires, les laboratoires d'analyses etc.

**Article 178** : Les institutions considérées comme opérateurs ou entreprises assimilées sont celles qui sont agréées par le Ministère en charge de la Santé et celui en charge de l'Environnement pour assurer la collecte, le transport, le traitement et l'élimination finale des déchets de soins médicaux.

**Article 179** : Tout producteur et opérateur désirant obtenir l'agrément d'exploitation du Ministère en charge de la Santé et le Ministère en charge de l'Environnement est tenu de se mettre en conformité avec la réglementation de gestion des déchets de soins médicaux en vigueur.

Les déchets des activités de soins médicaux ne peuvent être gérés que par les producteurs et les opérateurs agréés.

**Article 180** : La durée d'agrément d'exploitation est de deux ans renouvelable pour les producteurs et les opérateurs des déchets de soins médicaux.

**Article 181** : Tout producteur et opérateur des déchets de soins médicaux doit respecter les dispositions de traçabilité et les procédures de gestion, de traitement et d'élimination stipulés par la présente loi.

**Article 182** : Les déchets de soins médicaux sont classés comme suit :

- A. **Déchets de soins médicaux sans risque**: ils sont constitués des déchets recyclables, déchets biodégradables et autres déchets sans risques ;
- B. **Déchets de soins médicaux nécessitant une attention spéciale**: ce sont les déchets anatomiques humains, déchets tranchants/piquants, déchets pharmaceutiques, déchets pharmaceutiques cytotoxiques, sang et ses dérivés, fluides corporels.
- C. **Déchets infectieux et hautement infectieux** : les déchets infectieux sont constitués de sang contaminés, des fèces et des sécrétions des voies respiratoires de malades infectés les déchets hautement infectieux sont constitués de cultures microbiologiques, virologiques et des déchets de laboratoire ;
- D. **Autres déchets dangereux**: ils sont constitués des substances chimiques gazeuses, liquides et solides à haute teneur en métaux lourds.
- E. **Déchets radioactifs**: ils sont constitués des liquides, gaz et solides contaminés par des radionucléides dont les radiations ont des effets génotoxiques.





**Article 183** : La manipulation, le tri, la collecte, le transport, le stockage, le traitement et l'élimination finale de tous les déchets de soins médicaux générés par les activités préventives, curatives de traitement palliatif vétérinaires et sanitaires, les activités de recherche ainsi que la production industrielle liée aux produits médicaux doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 184** : Les déchets de soins médicaux à l'intérieur des établissements sanitaires doivent bénéficier de tri sélectif à la source et stockés dans des contenants rigides, étanches, fermés et étiquetés conformément à la réglementation en vigueur dans l'attente de leur transport par les services autorisés.

**Article 185** : Les règles de base à observer pour le tri et l'étiquetage des déchets par les producteurs et opérateurs des déchets de soins médicaux sont les suivantes :

- La mise en place d'un système de trois poubelles dans les établissements sanitaires comme suit :
  - Sacs /poubelles noirs : aucun symbole (déchets de soins médicaux ordinaires) ;
  - Sacs /poubelles jaunes : symbole bio danger (déchets de soins médicaux potentiellement infectieux) ;
  - Conteneurs jaunes : symbole bio danger (objets tranchants/piquants usagers, verres compris).
- La sensibilisation et la formation des corps médical et paramédical ainsi que des gestionnaires des déchets au tri et au marquage.

**Article 186**: Le transport des déchets biomédicaux à l'intérieur des établissements sanitaires doit se faire de façon sécurisée dans des récipients appropriés.

**Article 187** : Les horaires et les trajets utilisés pour le transport doivent répondre aux normes de sécurité. A cet effet, il est formellement interdit d'emprunter les itinéraires achalandés à des moments de grande affluence.

**Article 188** : Les producteurs et opérateurs doivent observer les règles de base du traitement et de l'élimination des déchets en :

- s'assurant que les déchets les plus dangereux (objets tranchants et piquants, infectieux ou hautement infectieux) soient correctement traités et éliminés dans les établissements ;
- s'assurant que les options de traitement/destruction soient celles prévues par le plan de gestion des déchets biomédicaux en union des Comores ;
- s'assurant que cette option soit la plus écologique.



**Article 189** : Tout établissement sanitaire et/ou de recherche est tenu de détruire impérativement les déchets biomédicaux conformément au plan de gestion des déchets biomédicaux en union des Comores.

**Article 190** : Les résidus issus des traitements des déchets des soins médicaux doivent être collectés et transférés à la décharge finale indiquée par la commune.

**Article 191** : Après chaque déchargement des déchets biomédicaux, les conteneurs, les véhicules ou autres matériels utilisés doivent être systématiquement et obligatoirement désinfectés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

**Article 192** : II est strictement interdit d'enfouir les déchets biomédicaux non traités.

**Article 193** : II est strictement interdit de jeter les déchets biomédicaux non traités dans les rues, les carrières, les caniveaux, les cours d'eau, les bacs à ordures ou de les compresser mécaniquement.

**Article 194** : Les producteurs et opérateurs des déchets de soins médicaux ont l'obligation de réduire les risques sanitaires pour le personnel en assurant :

- des cours de formation sur les risques et les mesures de précautions qui devraient être prises pendant la manipulation, le transport, le traitement des déchets de soins médicaux ;
- des contrôles médicaux réguliers ;
- des vaccins obligatoires pour le personnel en contact avec les déchets de soins médicaux ;
- des équipements du personnel en charge des déchets de soins médicaux ;
- des manuels et guides qui doivent être mis à leur disposition ;
- la réduction d'impact environnemental négatif.

**Article 195** : En cas d'accident et de déversement de déchets biomédicaux, des procédures appropriées doivent être mises en œuvre. Ces procédures sont fixées par arrêté du Ministre en charge de la Santé.

**Article 196** : La mise en œuvre, la coordination et le suivi de la politique de gestion des déchets de soins médicaux relève de la compétence du Ministère en charge de la Santé.





## Chapitre 10 : De l'hygiène des bâtiments publics et privés

**Article 197** : L'installation des bâtiments publics et privés doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 198** : La construction des bâtiments publics et privés doit être faite de manière à assurer le maximum de sécurité et le confort indispensable au personnel.

**Article 199** : Chaque bâtiment public et privé doit être équipé de :

- un système d'approvisionnement en eau potable et d'assainissement approprié,
- un système d'évacuation approprié des déchets liquides et solides,
- une installation sanitaire permettant l'hygiène du personnel et des visiteurs.

## Chapitre 11 : De l'hygiène du milieu naturel

**Article 200**: Chaque collectivité décentralisée est tenue de mettre en place un système de traitement de ses déchets (domestiques, industriels ou commerciaux dangereux et les formations Sanitaires).

Les conditions techniques du système de traitement sont fixées par voie réglementaire.

**Article 201** : L'administration peut prendre, en raison du péril qui pourrait en résulter pour la sécurité ou la salubrité publique, toute mesure immédiatement exécutoire en vue d'arrêter la pollution due au déversement ou à l'immersion des substances nocives.

**Article 202** ; II est interdit d'utiliser les déchets industriels, hospitaliers ou commerciaux dangereux à des fins quelconques sans traitement.

**Article 203** : Tout établissement industriel, hospitalier ou commercial doit disposer d'une station d'épuration des eaux usées, adaptée et fonctionnelle conformément à la réglementation en vigueur.

Il est interdit de déverser les eaux usées industrielles ou hospitalières dans la nature sans traitement préalable.

**Article 204** : Les effluents doivent répondre aux normes de rejet définies par la réglementation en vigueur.

**Article 205** : II est interdit d'incinérer en plein air des déchets combustibles pouvant engendrer des nuisances.



**Article 206** : Les engins à moteur qui génèrent des fumées toxiques doivent être conformes aux normes en vigueur.

Il est interdit d'utiliser les matériaux de récupération (pneus, tout objet plastique...) comme combustibles.

**Article 207** : Les dépôts de fumier ne doivent en aucun cas être établis dans les périmètres de protection des sources de captage d'eau, à proximité du rivage des cours d'eau, des conduites d'eau potable et des points d'eau.

Des mesures appropriées doivent être prises pour empêcher la prolifération des insectes.

Tout dépôt de fumier est éliminé, s'il est reconnu susceptible de nuire à la santé publique.

**Article 208**: L'emploi d'engrais chimiques ou naturels et de pesticides ne peut être toléré que dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Des dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement et de percolation ne puissent, en raison de la pente du terrain, atteindre les zones de protection des sources d'eau et ne soient la cause de problème de santé publique.

L'élimination des stocks de pesticides périmés ou non utilisés doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 209** : Le rejet des matières de vidange domestiques ne peut se faire sans traitement approprié au préalable et ce, conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 210** : Il est formellement interdit d'utiliser les eaux usées ou polluées à des fins agricoles.

**Article 211** : Toute personne physique ou morale, auteur de dépôt ou épandage de déchets constituant une cause de pollution, doit être punie conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 212** : Le stockage, le transport et le traitement de tout déchet industriel (toxique ou dangereux) doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 213**: L'importation, le transit, la détention, le stockage, l'achat ou la vente, le déversement, l'enfouissement des déchets toxiques industriels et autres déchets dangereux sont formellement interdits.

Tout contrevenant est puni conformément à la présente loi.





**Article 214** : Tout emplacement de cimetière doit se faire avec l'accord des services d'hygiène

Un mur de protection doit être construit autour des cimetières communaux. Il est formellement interdit de détruire les cimetières pour en faire une zone d'habitation

**Article 215** : Toute exhumation doit se faire conformément à la réglementation en vigueur par les services d'hygiène de la localité et en présence d'un officier de police judiciaire ou de toute autre autorité judiciaire.

## Chapitre 12 : De l'hygiène des moyens de transport en commun

**Article 216** : Tout engin, aéronef ou navire en provenance de zones infestées par une ou plusieurs maladies contagieuses notamment le coronavirus, doit être obligatoirement désinfecté avant d'assurer à nouveau le transport. Cette désinfection est assurée par les agents d'hygiène publique ou toute entreprise agréée en la matière à la charge des exploitants.

**Article 217** : Tout engin ayant servi au transport d'une personne atteinte de maladie contagieuse, une dépouille mortelle ou des déchets doit être obligatoirement désinfecté avant d'assurer à nouveau le transport. Cette désinfection est assurée par des agents d'hygiène publique ou toute entreprise agréée en la matière à la charge des exploitants.

## Chapitre 13 : De la lutte contre les vecteurs

**Article 218** : Il est interdit d'utiliser des pesticides non homologués.

**Article 219** : L'utilisation des engrais chimiques ou naturels et de pesticides non Polluants Organiques Persistants (non-Pops) peut être tolérée si elle est pratiquée à une distance de 200 mètres au moins de toute habitation, à un kilomètre des zones de protection des sources de captage d'eau par les services compétents.

**Article 220** : L'importation, la distribution et l'utilisation des pesticides utilisables en santé publique sont conditionnées par l'octroi d'un agrément du Ministère en charge de la Santé.

**Article 221** : La désinsectisation, la dératisation et la désinfection des établissements à usage d'hôtel, de restaurant des auberges, des gargotes, des cafétérias, des débits de boisson, des entrepôts, des industries, des établissements aéroportuaires doivent être effectuées à chaque trimestre par des agents d'hygiène publique ou toute entreprise agréée en la matière à la charge des exploitants.

Elles peuvent se faire dans les habitations à la demande des intéressés.



**Article 222** : La culture des plantes à larves dans les agglomérations est interdite.

**Article 223**: Les campagnes de lutte contre les vecteurs sont organisées et menées par les services publics ou privés compétents selon une périodicité fixée par arrêté du Ministre en charge de Santé.

**Article 224** : Toute personne physique ou morale créant des carrières, sources de prolifération des vecteurs, doit contribuer à la lutte contre ces vecteurs.

**Article 225** : Peut prétendre à une autorisation d'ouverture d'une entreprise privée d'hygiène, tout agent de santé appartenant aux professions de santé tel que stipulé dans le Code de la santé et toute personne titulaire d'un diplôme d'hygiène publique et génie sanitaire.

L'ouverture est conditionnée par une autorisation préalable du Ministère en charge de la Santé après l'examen d'un dossier complet de demande par l'Inspection générale de la santé.

**Article 226** : Le dossier complet de demande d'autorisation d'ouverture est adressé au Ministre en charge de la santé. Il se compose comme suit :

- Une demande manuscrite, signée de l'intéressé, précisant la nature de l'infrastructure ;
- Un curriculum vitae ;
- Un certificat médical d'aptitude ;
- Un extrait d'acte de naissance ou toute autre pièce en tenant lieu ;
- Un certificat de résidence ;
- Une copie du certificat de nationalité ;
- Une copie du ou des diplômes certifiés à l'originale après authentification ;
- Un extrait du casier judiciaire datant de moins de trois (3) mois ;
- Une liste détaillée de l'équipement ;
- Trois (3) photos d'identité ;
- D'autres documents peuvent être requis si la nécessité s'impose.

Les entreprises ou établissements d'hygiène et d'assainissement existants doivent se conformer à la présente loi dans un délai n'excédant pas 6 mois.

## Chapitre 14 : De la radioactivité

**Article 227** : L'utilisateur ou le détenteur des substances radioactives et toxiques ou d'appareils de rayonnement ionisant est tenu de se conformer à la réglementation en vigueur .





**Article 228** : La manipulation des substances radioactives et toxiques peut comporter des risques préjudiciables à la santé publique. Ainsi, le transport, le stockage et l'enfouissement desdites substances nécessitent certaines précautions techniques qui seront fixées par voie réglementaire.

**Article 229** : Lorsqu'il est établi que les substances radioactives ou toute source de rayonnement ionisant sont susceptibles de mettre en danger la santé publique, le Ministère en charge de la Santé, en collaboration avec les Ministères concernés, prend des dispositions préventives destinées à écarter tout risque de contamination.

**Article 230** : Le personnel exposé aux substances radioactives ou toutes sources de rayonnement a le droit et l'obligation d'être protégé par des équipements appropriés.

Le personnel est tenu de faire des visites médicales mensuelles et régulières et doit bénéficier d'un traitement préventif et/ou d'une prise en charge en cas de maladie.

## **Chapitre 15 : Des épidémies et des catastrophes naturelles**

**Article 231** : Dans le cadre du contrôle des maladies contagieuses, notamment celles à potentiel épidémique, tout cas de l'une de ces maladies doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire par le responsable d'une formation sanitaire publique ou privée, qui en a constaté l'existence ou en été informé.

**Article 232** : La non déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de l'une des "maladies visées à l'article précédent constitue une infraction punie conformément aux dispositions en vigueur.

**Article 233** : Les services techniques du Ministère en charge de la Santé prennent toutes les dispositions nécessaires de contrôle afin d'éviter la propagation de la maladie d'une localité à l'autre.

**Article 234**: Les services techniques du Ministère en charge de la Santé doivent prendre toutes les dispositions nécessaires pour préserver la santé de la population en mettant en place des systèmes d'eau de boisson et des systèmes d'évacuation des eaux usées et excréta.

**Article 235** : Seul le Ministre en charge de la Santé est habilité à faire la déclaration relative à l'existence d'une épidémie et à prescrire des mesures adéquates. Dans ces conditions, les mesures exceptionnelles sont prises par les services techniques compétents.



**Article 236** : Le Ministre en charge de la Santé dans l'esprit de la Plateforme Nationale multisectorielle pour la Prévention et la Réduction des Risques et des Catastrophes(PNPRRC), œuvre en faveur de la prévention et la réduction des risques et des catastrophes dans le domaine de la santé publique.

## TITRE V : DES AGENTS DU SERVICE CHARGÉ DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

### Chapitre 16 : De La Police d'hygiène Publique

**Article 237** : Il est institué une Police d'hygiène composée d'Agents de santé et d'hygiène publique sous la tutelle technique du ministère en charge de la santé et sous l'autorité direct de la direction chargé de l'hygiène publique

Un décret pris en Conseil des Ministres précise l'organisation, les missions particulières et attributions ainsi que le fonctionnement de la Police d'hygiène. Au niveau opérationnel, elle est constituée de brigades dépendantes techniquement des Directions Régionales chargées de la Santé sous l'autorité des Préfets et administrativement des communes.

**Article 238** : Les agents de la Police d'hygiène publique reçoivent l'appellation d'inspecteurs/ contrôleurs sanitaires. Il s'agit :

1. Des Spécialistes en hygiène publique et génie sanitaire ;
2. Des Techniciens Supérieurs du génie sanitaire ;
3. Des Techniciens d'assainissement ;
4. Des Professionnels de santé avec une formation en hygiène et /ou assainissement

La police de l'hygiène publique peut faire appel à des personnes ressources dans le cadre de ses investigations.

**Article 239** : Les agents de la Police d'hygiène publique sont chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène.

**Article 240** : Les agents de la Police d'hygiène publique prêtent serment devant le tribunal de première instance de la circonscription administrative où ils sont appelés à servir.

Le serment est enregistré au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelable en cas de changement de résidence.

**Article 241**: Avant d'accéder en tout lieu d'inspection (habitat, établissement commercial, hôtel, bar, restaurant, auberge, etc.), l'agent chargé de la visite doit présenter sa carte de police d'hygiène qui peut être vérifiée par l'inspecteur.





**Article 242** : Le personnel de l'hygiène publique assermenté peut, en cas de récidive, dresser un procès-verbal et instruire suivant les conditions prévues dans le code de procédure pénale.

Tout agent chargé de l'hygiène publique a le droit de requérir la force publique dans l'accomplissement de sa mission.

### Chapitre 17 : Des contrôles d'hygiène aux frontières

**Article 243** : Ont qualité pour constater les infractions en matière de contrôles sanitaires aux frontières :

Les agents de la police d'hygiène publique pour le contrôle des appareils (aéronefs, embarcations et véhicules suspects) et des magasins de stockage et leurs désinfections.

Ces agents peuvent être commissionnés et/ou affectés.

**Article 244**: Les agents de la police d'hygiène publique assurent :

- le contrôle de l'hygiène et de la salubrité publique générale aux frontières ;
- le contrôle des opérations de désinfection des aéroports, des embarcations, des véhicules suspects et des magasins de stockage ;
- le contrôle des denrées alimentaires en collaboration avec les autres Ministères ;
- le contrôle d'importation ou d'exportation de produits chimiques toxiques et autres déchets dangereux.

**Article 245** : La délivrance de tous les certificats sanitaires aux frontières est réservée aux Ministères en charge de la Santé, de l'Élevage, de l'Agriculture, de l'Environnement et de l'eau chacun dans son domaine de compétence ou de complémentarité.

### Chapitre 18: Du constat des infractions

**Article 246** : Les agents chargés de l'hygiène publique, munis de leur carte de fonction (carte de police d'hygiène publique) peuvent s'introduire dans les maisons, cours, hôtels, auberges, restaurants, gargotes, grilladeries, débits de boissons, enclos et installations industrielles et commerciales ou tout autre lieu public pour inspecter et constater les infractions.

Ces inspections sont effectuées conformément à la présente loi et aux textes en vigueur.



**Article 247** : Les infractions en matière d'hygiène sont constatées par procès-verbaux établis par les agents assermentés chargés de l'hygiène ou les officiers de police judiciaire.

Ces procès-verbaux sont transmis au Procureur de la République.

**Article 248** : Les agents chargés de l'inspection bénéficient des indemnités qui sont fixées par voie réglementaire.

## Chapitre 19 : Des sanctions

**Article 249** : Les sanctions poursuites sont exercées directement par le responsable chargé de l'hygiène publique ou son représentant, devant les juridictions compétentes, sans préjudice du droit qui appartient au Procureur de la République près des juridictions.

**Article 250** : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 12 à 25 et 116 à 144 seront punis d'une amende de dix mille (10.000) à cent mille (100.000) KMF. En cas de récidive, la peine sera portée au double.

**Article 251** : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 27 à 113 inclusivement seront punis d'une amende de trente mille (30.000) à deux cent mille (200.000) KMF. En cas de récidive, outre les peines ainsi prononcées, il sera ordonné, s'il y a lieu, la fermeture de l'établissement pour trois (3) à sept (7) jours sur décision judiciaire.

**Article 252** : Tout revendeur en plein air qui ne se conforme pas aux dispositions des articles 102 à 106 sera passible d'une amende allant de dix mille (10.000) à vingt-cinq mille (25.000) KMF.

**Article 253** : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 146 à 151 et 165 à 167 seront punis d'une amende de trente mille (30.000) à deux cent mille (200.000) KMF. En cas de récidive, outre les amendes, une fermeture de sept (7) à trente (30) jours pourra être prononcée sur décision judiciaire.

**Article 254** : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 152 à 164; 169 à 171 et 196 à 198 seront punis d'une amende de quinze mille (15.000) à cinquante mille (50.000) KMF. En cas de récidive, cette peine sera portée au double.

**Article 255** : Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles 173 à 194 et 199 à 214 inclusivement seront punis d'une amende de cent mille (100.000) à cinq cent mille (500.000) KMF. En cas de récidive, cette peine sera portée au double.





**Article 256** : Seront punis d'un emprisonnement de dix (10) à quinze (15) ans et d'une amende de dix (10) millions à cinq cent (500) millions de francs, ceux qui seront rendu coupables de violation des dispositions prévues à l'article 212.

**Article 257** : Outre les pénalités prévues par les articles 248-255 et suivants du présent code, des peines d'emprisonnement pourront être prononcées par les juridictions compétentes pour les contrevenants multirécidivistes.

## TITRE VI : DES DISPOSTIONS DIVERSES ET FINALES

**Article 258** : Des établissements à caractère d'hébergement, alimentaire, industriel, assimilés et autres existants doivent se mettre en conformité avec le présent code dans un délai n'excédant pas un an.

**Article 259** : Les propriétaires d'installation de déversement existant antérieurement à la publication de la présente loi doivent prendre toutes les dispositions nécessaires pour se conformer à la réglementation en vigueur dans un délai n'excédant pas 6 mois.

**Article 260** : Les modalités d'application de la présente loi sont fixées par des textes réglementaires.

**Article 261** : Les dispositions qui précèdent ne font pas obstacle au droit des autorités administratives compétentes de prescrire par arrêtés, toutes mesures de protection particulière non prévue dans le présent code en vue d'assurer l'hygiène publique.

**Article 262** : Les dispositions des textes réglementaires non en contradiction avec le présent code restent en vigueur.

**Article 263** : La présente Loi sera exécutée comme loi de l'Union des Comores.»

**ARTICLE 2** : Le présent décret sera enregistré, publié au Journal Officiel de l'Union des Comores et communiqué partout où besoin sera.



AZALI Assoumani