

UNION DES COMORES

Unité - Solidarité - Développement



ASSEMBLEE DE L'UNION

LOI N°17-005 /AU

PORTANT LEGISLATION ALIMENTAIRE EN UNION DES COMORES

Conformément aux dispositions de l'Article 19 de la Constitution de l'Union des Comores du 23
Décembre 2001, l'Assemblée a délibéré et adopté la loi dont la teneur suit :

TITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES, DÉFINITIONS,
PRINCIPES GÉNÉRAUX, PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES
ET MISE EN ŒUVRE

CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier. La présente loi a pour but de :

1. garantir la sécurité sanitaire des denrées destinées à l'alimentation humaine et animale ;

2. garantir l'hygiène, la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires sur l'ensemble de la chaîne de production, de la matière première au produit final, grâce à des mécanismes d'évaluation, de gestion et de communication sur les risques ;

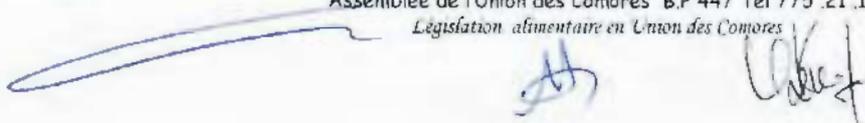
3. assurer la confiance des consommateurs en leur garantissant une protection de leurs intérêts sanitaires et économiques, notamment face aux fraudes et aux tromperies relatives aux denrées alimentaires. Les intérêts économiques du secteur agricole doivent être pris en considération ;

4. définir et assurer l'application des conditions de contrôles adéquates des denrées alimentaires tant sur le plan national et international, à travers les importations et exportations.

CHAPITRE 2 : DÉFINITIONS

Article 2. Au sens de la présente loi, on entend par :

I. Additif alimentaire : toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire, dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.



II. Analyse des risques : processus comportant trois volets interdépendants : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques.

a. **Evolution des risques** : processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : i) identification des dangers, ii) caractérisation des dangers, iii) évaluation des expositions et iv) caractérisation des risques.

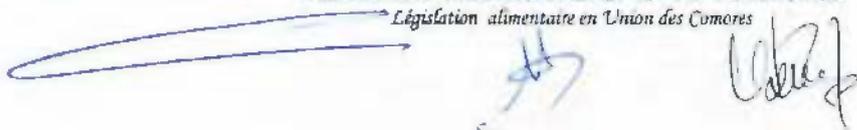
b. **Gestion des risques** : processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles afin de limiter les conséquences dommageables d'un risque, en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion des pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées.

c. **Communication sur les risques** : échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques.

III. Autorité compétente : le Ministère ou toute autre autorité régionale ou locale ou officiellement investie de cette responsabilité.

IV. Bonnes pratiques agricoles : pratiques des producteurs alimentaires primaires (par exemple, les exploitants agricoles et les pêcheurs) dont l'application est volontaire et destinée à optimiser la production, tout en réduisant les risques liés à ces pratiques, qu'ils soient sanitaires ou environnementaux.

V. Certification : procédure par laquelle les organismes de certification officielle et les organismes officiellement reconnus donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences. La certification des aliments peut, selon le cas, se fonder sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne



de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

VI. Chaîne alimentaire : ensemble des étapes de la production d'une denrée alimentaire, de la production primaire à la mise sur le marché, comprenant la production, le transport, la transformation, la vente, l'entreposage, le conditionnement, la formulation et la consommation.

VII. Contaminant : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire) à l'occasion de la production de la denrée alimentaire, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

VIII. Contamination par l'environnement : l'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

IX. Contrôle officiel : activité de mise en application, à caractère réglementaire et obligatoire, menée par des autorités nationales régionales ou locales, visant à protéger les consommateurs et à garantir, pour toutes les denrées alimentaires au stade de la production, de l'entreposage, de la transformation et de la distribution, leur salubrité, leur pureté, et leur adaptation à la consommation humaine ; leur conformité aux exigences de qualité et de sécurité sanitaire et enfin, l'honnêteté et l'exactitude de leur étiquetage conformément aux exigences de la loi.

X. Danger : agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux pouvant avoir un effet adverse pour la santé humaine ou animale.

XI. Denrée alimentaire : toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation humaine ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'Homme, y compris les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments.



N'entrent pas dans la définition de la denrée alimentaire les médicaments, les cosmétiques et le tabac.

XII. Entreprise du secteur alimentaire : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la fabrication, du traitement, de l'emballage, de la transformation, du transport, de la manutention, du service, de l'entreposage ou de la vente et de la distribution de denrées alimentaires.

XIII. Etiquette : toute indication, marque, signe, dessin ou autre description écrite, imprimée, peinte, marquée, gravée ou estampée, sur l'emballage de l'aliment ou tout autre élément associé à l'emballage.

XIV. Exporter : vendre depuis l'Union des Comores vers l'extérieur par n'importe quel moyen. Le terme exportation a une signification similaire.

XV. Fabrication : toutes les phases de transformation, traitement et conservation des aliments et toute autre activité liée à ces domaines.

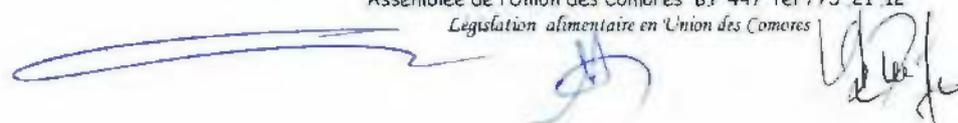
XVI. HACCP (système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques) : système applicable à toutes les industries du secteur de l'alimentation humaine et animale et ayant pour objet de définir, évaluer et maîtriser les dangers qui menacent la sécurité sanitaire des aliments au cours du processus de production dont ils ont la responsabilité.

XVII. Hygiène des aliments : l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour maîtriser les dangers dans le cadre de la production, la préparation, le stockage, la conservation et la distribution des denrées alimentaires et pour garantir au consommateur des produits en bon état, salubres, inoffensifs et propres à la consommation humaine.

XVIII. Importer : introduire depuis un pays étranger vers l'Union des Comores par tout moyen. Le terme importation a une signification similaire.

XIX. Ingrédient : toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisé pour la fabrication ou la préparation d'un aliment et qui est présent dans le produit final, même sous une forme modifiée.

XX. Innocuité des aliments : garantie que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés selon l'usage auquel ils sont destinés.



XXI. Inspection : examen des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, des matières premières et des animaux vivants à toutes les étapes de production, y compris les tests en cours de fabrication et sur les produits finis, afin de vérifier leur conformité aux exigences de la loi alimentaire et de la santé animale.

XXII. Laboratoire officiel : laboratoire désigné ou agréé en tant que tel conformément à la présente loi.

XXIII. Matériaux au contact des aliments : tout ou partie des outils, instruments, machines, appareils ou autres objets utilisés ou susceptible d'être utilisés pour la production, la fabrication, la préparation, la manipulation, l'emballage, le transport, le conditionnement, la conservation, l'importation, l'exportation, la distribution, la vente, le service, l'entreposage de toute denrée alimentaire. Est également visé, par cette définition, tout ou partie des outils utilisés pour l'abattage des animaux destinés à la consommation humaine.

XXIV. Mesure sanitaire : toute mesure appliquée

a. pour protéger, sur le territoire de l'Union des Comores, la santé et la vie des animaux ou préserver les végétaux des risques découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites, maladies, organismes porteurs de maladies ou organismes pathogènes ;

b. pour protéger, sur le territoire de l'Union des Comores, la santé et la vie des personnes et des animaux des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux ;

c. pour protéger, sur le territoire de l'Union des Comores, la santé et la vie des personnes des risques découlant de maladies véhiculées par des animaux, des plantes ou leurs produits, ou de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites ; ou

d. pour empêcher ou limiter, sur le territoire de l'Union des Comores, d'autres dommages découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites.

XXV. Mise sur le marché : détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute

autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites.

XXVI. Nettoyage : activité consistant en l'élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière étrangère dans les établissements participant de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires.

XXVII. Production : toute opération consistant en l'élevage, la culture, la récolte, la cueillette, la pêche, l'abattage, la fabrication, la transformation, le conditionnement et la distribution d'une denrée alimentaire, y compris l'importation, l'entreposage, le transport, la vente ou la livraison au consommateur final.

Production primaire : ensemble des étapes de la chaîne alimentaire qui comprend, notamment, l'élevage, la culture, la cueillette de produits sauvages, la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.

XXVIII. Publicité : tout type d'annonce ou déclaration, écrite, visuelle, photographiée ou autre, destinée à promouvoir, directement ou indirectement, la vente ou la distribution de tout aliment ou toute substance considérée comme un aliment.

XXIX. Qualité des aliments : caractéristiques positives de la qualité des aliments à savoir l'origine, la couleur, le saveur, la texture et la méthode de traitement de l'aliment considéré, entre autres.

XXX. Risque : une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé humaine, animale ou végétale, du fait de la présence d'un ou plusieurs dangers dans une denrée alimentaire.

XXXI. Salubrité des aliments : assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

XXXII. Sécurité des aliments : garantie que les denrées alimentaires peuvent être utilisées conformément à l'usage qui en est attendu, sans risque pour la santé humaine, lorsqu'elles sont préparées et/ou consommées selon l'usage prescrit ou un usage raisonnablement attendu.

XXXIII. Traçabilité des produits : la capacité de suivre le mouvement d'une denrée alimentaire destinée à la consommation humaine ou animale à travers la ou les étapes spécifiques de la production, de la transformation, de la distribution et du transport et la capacité de restituer ces informations.

XXXIV. Traçabilité : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

CHAPITRE 3 : PRINCIPES GÉNÉRAUX

Article 3 : La législation alimentaire se fonde sur le principe de l'analyse des risques à toutes les étapes de la production des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, comprenant l'évaluation, la gestion et la communication sur les risques.

a. L'évaluation des risques, fondée sur les preuves scientifiques disponibles, doit être menée de manière indépendante, objective et transparente.

b. La gestion des risques doit être adaptée aux résultats de l'évaluation des risques et faire intervenir de façon coordonnée les autorités de l'Union et les professionnels du secteur de l'alimentation.

c. La communication sur les risques permet d'informer les consommateurs sur les risques évalués ou en cours d'évaluation, leur nature et leur gravité ainsi que les mesures projetées ou instaurées par l'Union des Comores afin d'y faire face. L'information des citoyens devrait également prendre la forme d'une consultation à l'occasion de l'élaboration des lois, sauf en cas d'urgence.

Article 4 : Les activités de contrôle doivent être coordonnées pour couvrir, de manière cohérente, toute la chaîne des aliments. Elles doivent être réalisées sur une base scientifique et juridique, en toute indépendance et de manière uniforme sur l'ensemble des îles de l'Union des Comores.

Article 5 : Dans les cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs, sur la santé, d'une denrée alimentaire, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures

provisoires de gestion du risque, nécessaires pour préserver la santé humaine, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque. Ces mesures doivent être nécessaires et proportionnées à l'objectif poursuivi et sont, par nature, provisoires.

CHAPITRE 4 : CHAMP D'APPLICATION

Article 5 : I. La présente loi s'applique à :

a. la production agricole, l'élevage et la pêche destinés à la fabrication des denrées alimentaires, aux abattoirs et aux aliments pour animaux ;

b. la transformation, au traitement, à l'entreposage, au transport, à la restauration collective, à la distribution et à la vente des denrées alimentaires et des matériaux au contact des aliments ;

c. l'identification et à la dénomination des denrées alimentaires, des additifs alimentaires et des matériaux au contact des aliments ;

d. l'importation, au transit et à l'exportation des denrées alimentaires et des matériaux au contact des aliments ;

e. l'information objective au consommateur ;

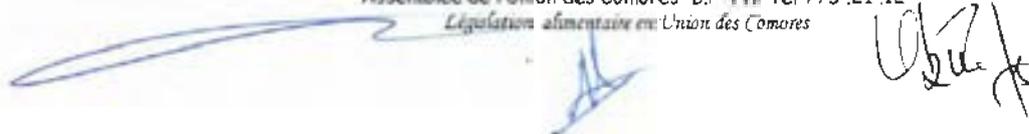
f. la publicité des denrées alimentaires, des additifs et des matériaux au contact des aliments, ainsi qu'à la loyauté de l'information au consommateur et à la loyauté dans le commerce ;

g. l'ensemble des denrées alimentaires et aux matériaux en contact avec les aliments destinés à l'usage personnel.

II. Les mêmes dispositions s'appliquent aux denrées alimentaires et aux matériaux en contact avec les aliments, conformément aux engagements internationaux pris par l'Union des Comores.

III. La présente loi ne s'applique pas aux substances et produits soumis à la législation relative aux médicaments et produits de santé.

CHAPITRE 5 : PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES



Article 7 : Au titre de la présente loi, sont présentés les droits des consommateurs et les dispositions qui les protègent des abus des industriels, commerçants et autres prestataires de service.

Article 8 : Au titre de la présente loi, il incombe aux professionnels certaines obligations à l'occasion de la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux :

a. l'obligation de produire, d'assurer la traçabilité et de mettre à la consommation (sous forme de vente ou de donation) des denrées alimentaires et des aliments pour animaux sains ;

b. l'obligation d'informer le consommateur sur la composition, la qualité, la quantité, le mode d'utilisation, les modalités de conservation et le prix du produit ;

c. l'obligation d'assurer ou faire assurer, après acquisition, le transport des denrées alimentaires avec le soin et la diligence qu'implique la nécessité d'en éviter la détérioration, d'entreposer, conserver ou stocker les denrées alimentaires dans des locaux ou lieux spécialement aménagés, maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène, d'assurer la transformation suivant les démarches HACCP et d'observer le délai de consomptibilité ou la date limite de péremption ;

d. l'obligation de respecter les exigences réglementaires quant aux formalités administratives pour le bon fonctionnement d'un établissement de production de denrées alimentaires : la possession du certificat d'existence de l'établissement, de la carte professionnelle, la présentation d'un certificat de conformité, la possession d'un local approprié et agréé à l'activité exercée, distinct du domicile et accessible aux agents de contrôle ;

e. l'obligation de participation à l'effort commun de gestion d'un risque : l'obligation d'information en cas de risque ou suspicion de risque des autorités compétentes, des entreprises agroalimentaires et des consommateurs, ainsi que l'obligation d'agir afin de limiter les conséquences du risque ou de la suspicion de risque.

Article 9 : Au titre de la présente loi, il incombe, aux autorités compétentes de l'Union des Comores :

a. l'obligation de garantir des aliments sains et propres à la consommation humaine ;

A large, stylized handwritten signature in blue ink is written across the bottom of the page, overlapping the footer text. Below the signature, there is a faint blue circular stamp or mark.

b. l'obligation de réglementer la production, la circulation et la détention des denrées alimentaires afin qu'ils ne présentent aucun danger pour la consommation humaine ;

c. l'obligation de réglementer les conditions d'importation, d'inspection, d'abattage, d'entreposage, de stockage des produits alimentaires qu'ils soient d'origine animale, halieutique ou végétale ;

d. l'obligation d'interdire toute falsification et toute publicité pouvant tromper le consommateur ;

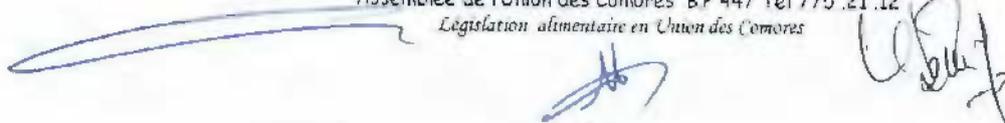
e. l'obligation d'assurer la gestion des risques par toute méthode scientifiquement recommandée afin d'améliorer la salubrité des aliments, notamment en cas d'urgence, par l'adoption de toute méthode de nature à limiter les conséquences des risques ;

f. l'obligation de participer, à travers des recommandations, à l'élaboration de codes spécifiques nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains processus, ou certains produits, afin de développer les critères d'hygiène spécifiques de ces domaines ;

g. l'obligation de mettre en œuvre et de gérer les contrôles officiels, à toutes les étapes de la production des denrées, afin d'en garantir la salubrité.

Article 10 : Les contrôles doivent s'appuyer sur des bases scientifiques solides, notamment sur des analyses réalisées par des laboratoires agréés par les autorités conformément à la présente loi. Ces contrôles doivent être effectués dans le respect du principe de transparence par des agents assermentés. Les résultats des contrôles et inspections officiels doivent contribuer à la communication sur les risques auprès des consommateurs.

Article 11 : Les laboratoires d'analyses participent à la sécurité sanitaire des aliments et des aliments pour animaux par la fourniture d'une expertise scientifique indépendante, transparente et confidentielle à toutes les étapes du processus de production. Les laboratoires contribuent à la prévention et à la gestion des risques, sur demande des autorités nationales ou des producteurs. Les laboratoires font l'objet d'un agrément ou d'une habilitation par les services de l'État, conformément aux standards internationaux d'accréditation. Les



critères de délivrance de l'agrément ou de l'habilitation sont fixés par voie réglementaire.

CHAPITRE 6 : MISE EN OEUVRE

Article 12 : L'Union des Comores est garante de la protection de la santé et de la vie des personnes, des animaux et des végétaux, de la sécurité sanitaire des aliments et de la qualité des aliments, de la protection des intérêts des consommateurs et de la préservation de l'économie agricole ainsi que de la layauté des pratiques agricoles et commerciales.

Article 13 : L'Union des Comores peut adapter toute mesure justifiée par des considérations sanitaires à condition qu'elle ne constitue pas une discrimination arbitraire ou injustifiable ou une restriction déguisée au commerce international.

Article 14 : Les producteurs ont la responsabilité première de la sécurité sanitaire de leurs produits mis sur le marché ainsi que de leur qualité, impliquant une obligation de vérification interne efficace, pertinente et fiable.

Article 15 : Les contrôles doivent être effectués conformément au principe de transparence par des agents assermentés par les autorités compétentes. Les résultats des contrôles et inspections officiels doivent contribuer à la communication sur les risques auprès des consommateurs.

TITRE II : LA SÉCURITÉ SANITAIRE DU CONSOMMATEUR CHAPITRE 1 : DU CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE DES LOCAUX, DES INSTALLATIONS, DES TRANSPORTS ET DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

SECTION 1 : HYGIÈNE DES LOCAUX ET DES

TRANSPORTS

Article 16 : Les établissements qui préparent, traitent, transforment, manipulent ou entreposent des denrées alimentaires ou des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale sont soumis à un

agrément délivré par l'autorité compétente. Les critères de délivrance de l'agrément sont fixés par voie réglementaire.

Article 17 : Les moyens de conditionnement, de transport, de manutention et de distribution, d'entreposage doivent garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Article 18 : I. Les locaux et les installations doivent être conçus, construits et situés de manière à réduire le risque de contamination des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux.

II. Les locaux doivent disposer d'un approvisionnement suffisant en eau potable, de systèmes de drainage et d'évacuation des déchets, d'installations sanitaires, d'installations adéquates pour le contrôle de la température, de la qualité de l'air, de l'éclairage et de l'entreposage des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

III. Les conduites et canalisations d'évacuation de déchets doivent être calibrées pour répondre aux débits de point et les effluents doivent être évacués de manière à ne pas contaminer les réseaux d'alimentation en eau potable. Les systèmes d'évacuation des effluents doivent être agréés par l'autorité compétente. Les locaux où sont entreposées et transformées les denrées alimentaires doivent être bien éclairés et ventilés et les dispositions nécessaires prises pour éviter la condensation de vapeur.

Article 19 : I. Toutes les surfaces au contact des aliments doivent être lisses, résistantes, non toxiques, lavables, non absorbantes.

II. Les matériels et ustensiles doivent être conçus de façon à pouvoir être entièrement nettoyés.

III. Les matériels et ustensiles utilisés pour les matières non comestibles doivent être identifiés et réservés à ces usages.

Article 20 : Les bâtiments d'entreposage et de commercialisation et leurs abords doivent être conçus de façon à rester raisonnablement exempts d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières ou d'autres éléments contaminants. Ils doivent être de dimension suffisante pour permettre l'activité envisagée et éviter l'encombrement par le matériel ou le personnel. Ils doivent être construits selon les règles de l'art et maintenus en bon état. Leur conception doit prévoir une protection contre la pénétration et l'installation des rongeurs, des oiseaux et des insectes, et pour permettre un nettoyage facile et complet.

Article 21 : I. Les bâtiments, le matériel et les ustensiles doivent être maintenus en bon état de propreté. Les déchets doivent être fréquemment évacués des zones de travail et recueillis dans des récipients adéquats. Les détergents et désinfectants utilisés doivent convenir pour l'usage qui en est fait.

II. Des mesures efficaces doivent être prises pour lutter contre les insectes, les rongeurs et tous les animaux nuisibles dans les locaux où sont entreposées, transformées ou exposées à la vente des denrées alimentaires.

Article 22 : I. Les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments doivent être en bonne santé et équipées de matériel propre pour la manipulation des aliments. Ils doivent également maintenir un degré approprié d'hygiène corporelle.

II. Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les aliments, ou comme étant porteur de germes d'une telle maladie, ou souffrant de blessures infectées ou de plaie, ne peut être autorisée à travailler dans une zone quelconque d'un « établissement alimentaire, à un poste où il y ait quelque probabilité qu'elle contamine les aliments par des organismes pathogènes.

III. Les personnels appelés à manipuler traiter et distribuer les denrées alimentaires doivent, dans leur activité, observer la plus grande propreté personnelle. Leurs vêtements et leur coiffure doivent être en rapport avec les tâches accomplies et maintenus en état de propreté.

Article 23 : I. Des précautions suffisantes doivent être prises d'une manière générale pour que tout déchet, notamment d'origine humaine et animale, soit évacué dans des conditions telles qu'il n'en résulte pas de risque pour la santé publique ou l'hygiène. Ces déchets ne doivent pas entrer en contact avec les denrées alimentaires en préparation dans l'établissement et ils doivent être évacués des locaux tous les jours. Ils doivent être déposés à l'extérieur des locaux, dans des conteneurs dotés d'un système de fermeture efficace. Les conteneurs doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter.

II. L'eau d'irrigation des cultures ne doit pas représenter un risque pour la santé publique et l'hygiène par l'entremise des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

III. Lorsque des mesures de lutte contre les maladies des plantes et des animaux sont mises en œuvre, les dangers possibles de rétention d'éléments toxiques dans les produits récoltés doivent être pris en considération.

Article 24 : I. La délivrance de l'agrément visé à l'article 16 de la présente loi vaut autorisation de fonctionnement de l'établissement. Il incombe à l'autorité compétente d'organiser les contrôles nécessaires, notamment en cours de fonctionnement de l'établissement, afin de s'assurer du respect de la réglementation en vigueur en matière d'agrément.

II. En cas de manquement aux règles relatives au bon fonctionnement d'un établissement, l'autorité compétente peut, suite à l'organisation de contrôles, prendre des mesures correctives ainsi que des mesures de sanction proportionnées à la gravité du manquement. L'autorité compétente peut imposer la réalisation de travaux, des opérations de nettoyage, la formation du personnel. Elle peut également suspendre à titre temporaire ou retirer à titre définitif un agrément lorsque l'établissement ne se conforme pas aux prescriptions imposées par l'autorité compétente ou lorsque le manquement aux règles d'hygiène ou de sécurité présente un risque grave et direct pour la santé ou la vie humaine.

SECTION 2 : SALUBRITÉ DES ALIMENTS

PARAGRAPHE 1. LES RISQUES SANITAIRES

Article 25 : Est considéré comme un risque sanitaire tout risque de nature à porter atteinte à la santé humaine ou animale ou à la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que les maladies d'origine animale ou végétale qui sont transmissibles à l'Homme. La liste des risques sanitaires doit être fixée par les ministères compétents, par voie réglementaire.

Article 26 : I. Il appartient à l'État d'adopter toute mesure de prévention des risques sanitaires, avec le soutien technique et scientifique des laboratoires agréés et des vétérinaires habilités. Il lui appartient de mettre en œuvre des moyens destinés à évaluer la salubrité des denrées et à recenser les informations y afférent. Il doit ainsi collecter, traiter et diffuser les informations dont il dispose.

II. Lorsqu'une entreprise de production est confrontée à un risque sanitaire ou lorsqu'elle méconnaît des obligations imposées par la présente loi qui sont

susceptibles d'entraîner un risque sanitaire, l'État peut lui imposer des mesures particulières de surveillance ou de gestion de risque.

Article 27 : Il appartient à l'État d'organiser tout contrôle officiel qu'il estime nécessaire, à toutes les étapes de la production des denrées, y compris à l'occasion de leur transport, afin de s'assurer du respect, par les entreprises de production, des exigences sanitaires et de garantir la sécurité sanitaire des denrées.

Article 28 : En cas d'urgence, l'État a l'obligation de prendre toutes les mesures nécessaires pour faire obstacle à un risque sanitaire. Il doit pouvoir s'appuyer sur un réseau constitué de laboratoires et de vétérinaires, ainsi que d'une agence de sécurité des aliments. Tout laboratoire ou vétérinaire ayant connaissance de la présence d'un risque sanitaire, qu'il bénéficie ou non d'un agrément étatique, doit en informer les autorités étatiques sans délai, ainsi que l'entreprise de production concernée.

PARAGRAPHE 2 : OBLIGATIONS INCOMBANT AUX PRODUCTEURS DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 29 : I. Les professionnels doivent assurer la sécurité sanitaire et la qualité de leurs produits conformément à la réglementation en vigueur, ainsi que les principes généraux d'hygiène et les guides de bonne pratique sectorielle.

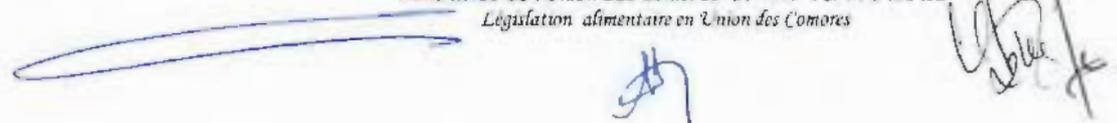
II. Il est interdit de mettre sur le marché des denrées dangereuses pour la santé humaine et animale ou impropres à la consommation humaine et animale.

Article 30 : I. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme préjudiciable à la santé, impropre à la consommation humaine.

II. Une denrée peut être qualifiée de dangereuse au regard :

a. des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution et

b. de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé



propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.

III. Une denrée alimentaire peut être qualifiée de préjudiciable à la santé au regard :

a. de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance;

b. des effets toxiques cumulatifs probables;

c. des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

IV. Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

V. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.

VI. Les denrées alimentaires conformes à des dispositions spécifiques fixées par voie réglementaire sont considérées comme sûres. La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.

Article 31 : I. L'entreposage, l'exposition en vue de la vente et la vente de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ou animale ainsi que

de boissons altérées, contaminées, falsifiées, corrompues ou toxiques, sont interdits.

II. Ces denrées sont saisies, dénaturées et détruites sous le contrôle de l'autorité compétente aux frais de contrevenants, et sans préjudice des pénalités prévues à l'article 157 ci-après.

Article 32 : Les produits impropres à la consommation doivent être isolés et évacués de telle sorte qu'ils ne puissent contaminer les aliments, eaux de boisson ou d'autres récoltes.

Article 33 : I. Il incombe aux entreprises de production de procéder au retrait ou au rappel de leurs lots de produits dont elles soupçonnent ou ont la confirmation qu'ils présentent un danger.

II. Cette obligation s'impose aux entreprises qu'elles aient eu connaissance de la dangerosité d'un produit qu'elles ont produit, fabriqué, importé, transformé, vendu, distribué, mis sur le marché, de façon directe ou indirecte.

III. Il incombe également aux entreprises d'informer les autorités compétentes des suspicions ou des dangers avérés que la denrée présente, les autres entreprises impliquées dans le processus de production des denrées concernées, ainsi que les consommateurs lorsque les produits ont atteint le stade de la mise sur le marché.

Article 34 : Toute entreprise concernée dans la chaîne alimentaire doit respecter les exigences légales et réglementaires de sécurité des aliments, et appliquer des procédures de contrôle de la salubrité des aliments.

Article 35 : L'ensemble des règles d'hygiène applicable à la production de denrées alimentaires doit être respecté par les entreprises assurant la manutention, l'entreposage, la commercialisation et l'exposition des denrées.

Article 36 : Les dispositions nécessaires doivent être prises pour protéger les denrées alimentaires de la contamination par les animaux, les insectes, les corps étrangers, les agents de contamination chimique ou microbiologique pendant la manutention, l'entreposage ou l'exposition en vue de la vente.

Article 37 : Quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires doit veiller à la mise en place d'une procédure d'autocontrôle et se conformer aux exigences légales. Il est tenu de les analyser

ou de les faire analyser, dans le respect des règles de bonne pratique de fabrication.

Article 38 : Les entreprises de production s'efforcent de mettre en place une démarche qualité adaptée à leur activité. À cet effet, elles mettent en place des procédures d'autocontrôle conformes aux guides de bonne pratique, à la méthode HACCP ou tout autre mesure appropriée. Les démarches qualités peuvent faire l'objet d'une validation par l'administration en charge du contrôle.

Article 39 : Les entreprises de production bénéficient, dans le cadre de la mise en place d'un système d'autocontrôle, de mesures incitatives, notamment l'assistance technique relative à la qualité des produits par les départements ministériels concernés. Les recommandations et les directives de l'État sont fixées par voie réglementaire et garantissent l'impartialité et la bonne foi des entreprises dans la procédure d'autocontrôle.

Article 40 : Les frais de contrôles systématiques des entreprises de production sont à leur charge. Il en est de même des frais d'inspection réalisés à leur demande. Les frais des contrôles officiels sont supportés par l'État.

Article 41 : La validation d'un système d'autocontrôle est assurée par les autorités compétentes. L'autocontrôle n'exclut pas le contrôle officiel. L'État donne les directives à fournir en relation avec l'autocontrôle. Les entreprises doivent être en mesure de rendre compte des résultats de leur procédure d'autocontrôle à tout moment, sur demande des agents compétents, à l'occasion des contrôles et inspections officielles.

Article 42 : Les entreprises de production élaborent des protocoles de traçabilité destinés à déterminer l'origine et la destination des denrées alimentaires qu'elles ont mises sur le marché. Elles les présentent, ainsi que les documents y étant relatifs, à l'autorité compétente lorsqu'elle les demande.

Article 43 : I. Les opérations portant sur des produits bruts et souillés doivent être séparées de celles portant sur les produits prêts à consommer et propres, à tous les stades de la réception, de l'entreposage et de la préparation.

II. Un approvisionnement en eau potable en quantité suffisante doit être assuré pour ces opérations. Les normes de potabilité, ne doivent pas être inférieures aux normes internationales applicables à l'eau de boisson formulées par l'Organisation mondiale de la santé.

Article 44 : Les denrées alimentaires devraient porter des informations appropriées pour garantir :

a. des renseignements exacts et accessibles tout au long de la chaîne pour permettre aux entreprises de manipuler, présenter, stocker et préparer la denrée en toute sécurité et de façon correcte ;

b. des facilités d'identification du lot ;

c. des informations suffisantes au consommateur en matière d'hygiène alimentaire pour être en mesure de comprendre l'importance des renseignements figurant sur la denrée ;

d. des choix judicieux adaptés à leur situation individuelle ;

e. à la fiabilité des renseignements contenus dans l'étiquetage qui s'adressent aux professionnels ou aux commerçants et qui doivent être distingués facilement par rapport à ceux destinés aux consommateurs et la non-contamination, la prolifération ou la survie de pathogènes d'origine alimentaire en assurant de bonnes conditions d'entreposage, de préparation et d'utilisation.

Article 45 : Le producteur est responsable du dommage causé par un défaut de sa denrée, qu'il soit ou non lié par un contrat avec la victime.

Article 46 : I. Une denrée est défectueuse, au sens de l'article 45 de la présente loi, lorsqu'elle n'offre pas la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre.

II. Dans l'appréciation de la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre, il doit être tenu compte de toutes les circonstances et notamment de la présentation de la denrée, de l'usage qui peut en être raisonnablement attendu et du moment de sa mise en circulation.

Article 47 : Une denrée ne peut être considérée comme défectueuse par le seul fait qu'une autre, plus perfectionnée, a été mise postérieurement en circulation.

Article 48 :

I. Est producteur, lorsqu'il agit à titre professionnel, le fabricant d'une denrée finie, le producteur d'une matière première, le fabricant d'une partie composante.

II. Est assimilée à un producteur pour l'application des présentes dispositions toute personne agissant à titre professionnel :

Qui se présente comme producteur en apposant sur la denrée son nom, sa marque ou un autre signe distinctif ;

b. Qui importe une denrée en l'Union des Comores en vue d'une vente ou de toute autre forme de distribution.

Article 49 : I. Si le producteur ne peut être identifié, le vendeur ou tout autre fournisseur professionnel, est responsable du défaut de sécurité du produit, dans les mêmes conditions que le producteur, à moins qu'il ne désigne son propre fournisseur ou le producteur, dans un délai de trois mois à compter de la date à laquelle la demande de la victime lui a été notifiée.

II. En cas de dommage causé par le défaut d'une denrée incorporée dans une autre, le producteur de la partie composante et celui qui a réalisé l'incorporation sont solidairement responsables.

Article 50 : Le demandeur doit prouver le dommage, le défaut et le lien de causalité entre le défaut et le dommage.

Article 51 : Le producteur peut être responsable du défaut alors même que la denrée a été fabriquée dans le respect des règles de l'art ou de normes existantes ou qu'elle a fait l'objet d'une autorisation administrative.

Article 52 : I. Le producteur est responsable de plein droit à moins qu'il ne prouve :

a. Qu'il n'avait pas mis la denrée en circulation ;

b. Que, compte tenu des circonstances, il y a lieu d'estimer que le défaut ayant causé le dommage n'existait pas au moment où la denrée a été mise en circulation par lui ou que ce défaut est né postérieurement ;

c. Que la denrée n'a pas été destinée à la vente ou à toute autre forme de distribution ;

d. Que l'état des connaissances scientifiques et techniques, au moment où il a mis la denrée en circulation, n'a pas permis de déceler l'existence du défaut ;



e. Ou que le défaut est dû à la conformité de la denrée avec des règles impératives d'ordre législatif ou réglementaire.

II. Le producteur de la partie composante n'est pas non plus responsable s'il établit que le défaut est imputable à la conception de la denrée dans lequel cette partie a été incorporée ou aux instructions données par le producteur de ce produit.

Article 53 : La responsabilité du producteur peut être réduite ou supprimée, compte tenu de toutes les circonstances, lorsque le dommage est causé conjointement par un défaut de la denrée et par la faute de la victime ou d'une personne dont la victime est responsable.

PARAGRAPHE 3 : RÈGLES SPÉCIFIQUES AU TRANSPORT

ET AUX IMPORTATIONS

Sous-paragraphe 1 : Le transport des denrées alimentaires

Article 54 : Il incombe aux entreprises assurant le transport des denrées alimentaires ainsi que toute étape de nature à permettre le transport des denrées, de veiller à ce que les produits ne subissent pas de contamination extérieure pendant le transport, ni de dommages et qu'ils soient transportés dans des conditions évitant l'apparition d'agents pathogènes, de micro-organismes de décomposition ou encore la production de toxines dans les aliments. Les denrées doivent faire l'objet d'un conditionnement adéquat avant leur transport.

Article 55 : I. Les matériels de transport utilisés pour les denrées alimentaires doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être aisément nettoyés et entretenus et ne pas constituer un foyer de contamination pour les produits transportés.

II. Un soin particulier doit être pris pour le transport des denrées périssables afin d'éviter les avaries ou l'altération de la qualité. Un matériel de réfrigération approprié à la nature des produits et à la durée de l'entreposage ou du transport, doit être utilisé. Les exigences particulières doivent être fixées par voie réglementaire, notamment les conditions d'utilisation de glace au contact direct avec le produit. Les exigences relatives aux conditions de transport d'aliments en

vrac doivent également être fixées par voie réglementaire, afin de limiter la contamination des denrées.

Article 56 : L'autorité compétente peut organiser tout contrôle officiel de toute entreprise de transport de denrées alimentaires, ainsi que des véhicules assurant le transport desdites denrées.

Sous-paragraphe 2 : Les restrictions à l'importation des animaux et des denrées d'origine animale

Article 57 : I. Les animaux vivants, les produits d'origine animale, les sous-produits animaux et les produits dérivés de ces derniers, les aliments pour animaux, les micro-organismes pathogènes pour les animaux et les produits susceptibles de les véhiculer ne doivent pas faire l'objet d'une importation sur le territoire de l'Union des Comores s'ils sont infectés par l'une des maladies visées à l'article 25 de la présente loi.

II. En cas de suspicion de contamination ou de contamination avérée, il appartient à l'entreprise importatrice de prendre toute mesure adéquate afin de faire cesser le risque ou d'empêcher sa réalisation. En cas de défaillance de l'entreprise importatrice, l'autorité compétente de l'Union des Comores devra prendre les mesures appropriées pour garantir la sécurité sanitaire des animaux et des personnes. Ces mesures peuvent consister en la mise en quarantaine des animaux vivants, en l'abattage d'urgence des animaux vivants, en la consignation des produits, leur saisie, destruction ou réexpédition.

III. Ces mesures doivent être proportionnées à la gravité du risque encouru.

IV. Les frais résultants de la mise en œuvre de telles mesures doivent être pris en charge par l'entreprise importatrice.

Article 58 : I. Les viandes importées doivent provenir d'animaux abattus dans un établissement placé sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine. Elles doivent avoir été inspectées, reconnues aptes à la consommation humaine, estampillées par les agents de l'autorité compétente. Les emballages des viandes désossées ou morcelées doivent porter le cachet ou la reproduction de l'estampille sanitaire.

II. L'autorité compétente doit organiser la vérification de l'ensemble des documents sanitaires à l'entrée, sur le territoire de l'Union des Comores, des denrées d'origine animale.

Article 59 : I. Les viandes importées doivent être accompagnées d'un certificat identifiant les marchandises et attestant qu'elles :

a. proviennent d'un pays indemne des maladies mentionnées à l'article 25 de la présente loi.

b. respectent les exigences définies à l'article 44 de la présente loi.

II. Les charcuteries, les conserves, les volailles et gibiers, les lapins et lièvres sont soumis aux mêmes exigences.

Article 60 : Est interdite l'importation du sang animal frais, réfrigéré ou congelé, lyophilisé.

Article 61 : I. Est interdite l'importation de sous-produits d'origine animale suivants :

- farine de viande ;
- farine d'os ;
- farine de graisse ;

Destinés à l'alimentation des animaux ou de mélange alimentaire dans la composition desquels entrent les même produits, sous réserve de la production d'un certificat délivré par un vétérinaire sanitaire du pays d'origine attestant que ces sous-produits ont été stérilisés par la chaleur et qu'ils proviennent des régions indemnes des maladies mentionnées à l'article 25 de la présente loi.

II. Sont exclus de cette liste les produits et sous-produits aquatiques de la mer.

Article 62 : Les poissons, crustacés, mollusques et autres produits de la mer et des eaux douces, importés d'autres pays à l'état frais, congelé, salé ou séché, doivent être accompagnés d'un certificat attestant qu'ils ont été inspectés et reconnus exempts des infections zoonotiques, émergentes et transfrontières, conformément à la réglementation sur les produits halieutiques en vigueur et aux exigences fixées par l'Organisation mondiale de la santé animale.

Sous-paragraphe 3. L'importation de denrées d'origine végétale

Article 63 : Toute importation de végétaux et de denrées alimentaires d'origine végétale brute, transformée ou partiellement transformée doit être soumise à la réglementation phytosanitaire.

Sous-paragraphe 4. Les importations de produits d'origine animale non destinés à l'alimentation humaine

Article 64 : L'importation d'engrais bio-organiques préparés à partir des cornes, des sabots est autorisée, sous réserve que ces produits soient accompagnés d'un certificat sanitaire signé par un vétérinaire sanitaire attestant qu'ils proviennent d'une région indemne des maladies mentionnées à l'article 25 de la présente loi.

Article 65 : Les importations des produits laitiers non stérilisés sont autorisées sous réserve de la présentation d'un certificat établi par un vétérinaire sanitaire du pays d'origine attestant que ces produits proviennent d'animaux indemnes des maladies mentionnées à l'article 25 de la présente loi.

Article 66 : **I.** L'importation de cuirs et de peaux fraîches ou salées est interdite.

II. L'introduction de peaux sèches non travaillées est subordonnée à la production d'un certificat établi par un vétérinaire sanitaire du pays d'origine attestant qu'elles proviennent d'une région indemne des maladies mentionnées à l'article 25 de la présente loi.

Article 67 : L'importation des ongles, sabots, et cornes pour trophées et musées est autorisée après lavage avec un antiseptique approprié, dans un établissement agréé, opération qui devra être confirmée par la délivrance d'un certificat établi par un vétérinaire sanitaire du pays d'origine. L'importation des ongles, sabots et cornes d'animaux protégés par les conventions internationales est interdite

Article 68 : L'importation de laines, soies et poils est autorisée dans les conditions suivantes : après lavage avec un antiseptique approprié et/ou après teinture, dans un établissement agréé, sous réserve de la délivrance d'un certificat délivré par un vétérinaire sanitaire du pays d'origine attestant que ces produits sont exempts de maladies mentionnées à l'article 25 de la présente loi.



Article 69 : L'importation des cires et graisses d'origine animale est subordonnée à la délivrance d'un certificat attestant :

- qu'elles ont subi les traitements imposés par voie réglementaire dans le respect des standards internationaux ;

- que les graisses destinées à la consommation ont été reconnues propres à un usage alimentaire.

Article 70 : L'importation des semences congelées, d'ovules, de spermatozoïdes, d'œufs fécondés et d'embryons d'animaux domestiques ne peut être effectuée que sur autorisation et sous le contrôle des services vétérinaires, sous réserve que ces semences soient exemptes d'infections transovariennes. Ces produits doivent être transportés suivant les normes requises, fixées par voie réglementaire.

Sous-paragraphe 5 : Certifications et contrôles officiels

Article 71 : Les certificats mentionnés au présent paragraphe doivent être établis par un vétérinaire agréé et mandaté appartenant au service vétérinaire officiel du pays d'origine des marchandises ou par l'autorité compétente du pays d'origine.

Article 72 : I. Est interdite la mise sur le marché ou la distribution des produits visés aux articles 57, 59, 61 à 67, lorsque l'entreprise importatrice n'est pas en mesure de présenter le certificat tel qu'exigé par lesdits articles.

II. L'autorisation de mise sur le marché ou de distribution ne peut être délivrée qu'après production et vérification des certificats officiels prévus aux articles du présent paragraphe.

III. En l'absence de présentation du certificat prévu au paragraphe I, les denrées périssables sont consignées dans des installations frigorifiques appropriées à leurs conditions de conservation et légalement agréées pour être utilisées comme entrepôts.

IV. En l'absence de présentation du certificat prévu au paragraphe I, les denrées non périssables sont consignées dans les entrepôts du service des douanes.

V. Les frais d'entreposage sont à la charge de l'importateur.

VI. En cas de non présentation des certificats dans un délai maximal de 30 jours, les marchandises consignées aux frais de l'importateur sont soit saisies, soit réexportées.

Article 73 : I. L'autorité compétente peut organiser des contrôles officiels aléatoires des denrées alimentaires d'origine animale, halieutique, des sous-produits d'origine animale, des aliments pour animaux et des denrées d'origine végétale afin de vérifier la véracité des certificats sanitaires fournis par les entreprises importatrices. Elle peut, à cette fin, effectuer des prélèvements en vue des analyses de laboratoire nécessaires, selon les modalités définies par voie réglementaire.

II. En cas de risque sanitaire ou phytosanitaire avéré ou de suspicion de risque sanitaire ou phytosanitaire, l'autorité compétente devra mettre en œuvre les mesures sanitaires visées à l'article 57 paragraphe 2. Elle devra, notamment, placer les animaux ou les produits concernés en quarantaine afin d'éviter le risque d'introduction d'organismes nuisibles sur le territoire de l'Union des Comores.

Article 74 : Les agents de l'autorité compétente chargés du contrôle et de l'inspection des animaux, des produits animaux, des aliments pour animaux, des produits halieutiques, des sous-produits d'origine animale et halieutique et des denrées d'origine végétale doivent faire l'objet d'une assermentation.

Article 75 : Encourt d'une peine d'emprisonnement de deux (2) ans au moins et dix (10) ans au plus et une amende d'un cinq (5) million de KFM au moins et au deux (2) millions au plus, quiconque aura importé ou tenté d'importer des denrées alimentaires d'origine animale, halieutique, des sous-produits d'origine animale et des aliments pour animaux qu'il savait contaminer par l'une des maladies visées à l'article 25 de la présente loi.

PARAGRAPHE 4. RISQUES SPÉCIFIQUES AUX SUBSTANCES ET MATÉRIEAUX EN CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Sous-paragraphe 1. Les additifs alimentaires

Article 76 : Les additifs alimentaires utilisés sur le territoire national de l'Union des Comores doivent faire l'objet d'une autorisation délivrée par l'autorité compétente. La liste des additifs alimentaires autorisés est fixée par

voie réglementaire, dans le respect des principes internationaux du *Codex alimentarius*.

Article 77 : L'Union des Comores, se fondant sur une appréciation toxicologique ou épidémiologique, fixe, par voie réglementaire, les additifs admissibles pour les différentes catégories de denrées alimentaires ainsi que leurs teneurs maximales (valeurs limites autorisées/dosages).

Article 78 : Est interdit l'emploi d'additifs lorsqu'il n'est pas nécessaire à la fabrication, au traitement ou à l'entreposage des denrées alimentaires, ou qu'il n'existe pas de méthode appropriée pour les détecter.

Article 79 : La teneur résiduelle des additifs alimentaires dans le produit fini doit être contrôlée par rapport aux valeurs limites autorisées, fixées par voie réglementaire.

Article 80 : I. L'emploi d'un additif interdit ou à un taux supérieur aux limites autorisées impose l'adoption de mesures de police sanitaire par l'autorité compétente. La denrée peut, notamment, être déclarée impropre à la consommation humaine et détruite.

II. La commercialisation ou la mise sur le marché d'une denrée dans laquelle a été utilisé un additif interdit ou à un taux supérieur aux limites autorisées est constitutive d'une tromperie ou tentative de tromperie au sens de la présente loi.

Article 81 : Des systèmes de surveillance pour empêcher tout risque de contamination des aliments par des corps étrangers, des émanations nocives, des substances chimiques indésirables et des rayonnements ionisants sont organisés par voie réglementaire.

Article 82 : Des spécifications biologiques doivent être fondées sur des principes scientifiques solides et indiquer, le cas échéant, les procédures de suivi, les méthodes d'analyse et les limites d'intervention.

Article 83 : Les dispositions du présent sous-paragraphe doivent être respectées par l'ensemble des entreprises participant au processus de production des denrées alimentaires, ainsi qu'aux restaurateurs.

Sous-paragraphe 2. Les intrants agricoles et vétérinaires

Article 84 : Tout intrant agricole et vétérinaire utilisé doit être homologué ou certifié par les autorités compétentes.

Article 85 : L'identification de l'origine des intrants notamment pour les semences Organismes Génétiquement Modifiées (OGM) doit être précisée par les producteurs et les industriels.

Sous-paragraphe 3 : Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires

Article 86 : Le matériau au contact d'un aliment ne doit présenter aucun risque d'effet toxique pour l'usage auquel il est destiné. Le matériau ne doit pas être source de contamination et le producteur doit veiller à l'innocuité des matériaux qu'il utilise. En cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

Article 87 : Lorsqu'il est employé conformément à sa destination ou à sa destination raisonnablement présumée, le matériau au contact d'un aliment ne doit pas mettre la santé des consommateurs en danger.

Article 88 : Les bonnes pratiques d'hygiène doivent être appliquées aux matériaux au contact des aliments.

Article 89 : L'équipement et les récipients utilisés ne doivent présenter aucun danger pour la santé. Les récipients réutilisables doivent pouvoir être nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination du contenu.

Article 90 : I. Les récipients renfermant des conserves et semi conserves entreposées, exposées en vue de la vente, mises en vente ou vendues ne doivent pas présenter de signes extérieurs susceptibles de correspondre à une altération de la denrée en question.

II. Les récipients renfermant les conserves et semi-conserves destinées à l'alimentation humaine doivent porter les mentions suivantes :

a. l'indication, par estampage ou moulage, du pays d'origine, soit en toutes lettres, soit par symbole prévu par les conventions internationales en vigueur.

b. l'indication, de la même manière, de la date de fabrication.

c. outre les informations relatives au nom ou marque du fabricant, la démonstration de vente, le nom du pays d'origine, le poids net égoutté du produit consommable.

d. Les récipients renfermant des semi-conserves doivent porter les mentions en caractère d'au moins quatre mm de hauteur « à entreposer au froid » et « à consommer avant le ».

III. L'ensemble des règles relatives à la conservation des aliments par des conserves et semi-conserves est fixé par voie réglementaire.

Article 91 : I. Sont considérés comme conserve les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale périssables dont la conservation est assurée par la
Combinaison des deux techniques suivantes :

a. le conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55°C ;

b. le traitement par la chaleur ou tout autre mode autorisé.

II. Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement d'une part les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines dont la présence et la prolifération pourraient altérer la denrée ou la rendre impropre à la consommation humaine.

III. Sont considérées comme semi-conserve les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale périssables et conditionnées dans un récipient étanche aux liquides et ayant subi, en vue d'une conservation limitée, un traitement autorisé.

CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES APPLICABLES AU REGARD DE LA NATURE DES PRODUITS

SECTION : DISPOSITIONS RELATIVES AUX ANIMAUX VIVANTS

PARAGRAPHE 1 : LES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Article 92 : I. Certaines substances et produits destinés à l'alimentation des animaux présentent des risques pour la santé humaine ou animale. Certaines matières premières, lorsqu'elles sont incorporées dans les aliments pour animaux ou utilisées dans l'alimentation animale, font l'objet de restrictions en vue de prévenir la transmission de contaminants chimiques ou biologiques. Les établissements préparant, manipulant, entreposant ou cédant de telles substances, produits et matières premières doivent satisfaire à des conditions sanitaires, qualitatives et d'identification des origines de ces substances et produits et avoir été, selon les cas, agréés ou enregistrés par l'autorité compétente.

II. La liste des substances, produits et matières premières doit être fixée par voie réglementaire, ainsi que les conditions d'obtention d'un agrément ou d'un enregistrement ainsi que les modalités de contrôle de ces établissements en cours de fonctionnement.

III. Les établissements qui importent, produisent, transforment, fabriquent ou distribuent ont l'obligation de retirer du marché et d'informer les autorités lorsqu'un aliment pour animaux est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale ou lorsqu'un aliment pour animaux ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des aliments pour animaux.

Article 93 : Les établissements intervenant dans la production d'aliments pour animaux sont soumis aux mêmes exigences sécuritaires et de salubrité que tout établissement de production de denrées alimentaires. Dans le cadre de la délivrance d'un agrément ou d'une habilitation, les dispositions de l'article 24 de la présente loi trouvent à s'appliquer aux établissements intervenants à toute étape de la production d'aliments pour animaux.

PARAGRAPHE 2 : LES MALADIES ANIMALES :

PRÉVENTION ET GESTION

Article 94 : I. Suivant les modalités prévues par voie réglementaire, l'autorité compétente peut prendre toutes mesures destinées à prévenir l'apparition, à enrayer le développement et à poursuivre l'extinction des maladies visées à l'article 25 de la présente loi.

II. Ces maladies doivent impliquer, lorsqu'elles sont suspectées ou avérées, la mise en place de mesures de police sanitaire : l'isolement, la séquestration, le recensement, le marquage de tout ou partie des animaux de l'exploitation, le contrôle sanitaire des produits avant leur mise sur le marché, le traitement médicamenteux, l'abattage ou la destruction des animaux ou de leurs produits, la mise sous surveillance de l'exploitation pendant une durée fixée par voie réglementaire à compter de l'abattage des animaux, le contrôle des élevages et établissements ayant été en relation avec l'exploitation concernée. La liste des maladies animales, considérées comme des dangers sanitaires, doit être fixée par voie réglementaire.

Article 95 : I. Les médicaments vétérinaires administrés aux animaux producteurs de denrées doivent avoir obtenu une autorisation de mise sur le marché prévoyant l'administration à de tels animaux. Ces médicaments doivent être utilisés dans les conditions prévues par voie réglementaire, relatives à leurs dosages et au temps d'attente minimum.

II. L'utilisation de certaines substances est interdite, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

Article 96 : I. Un vétérinaire doit être attitré à chaque exploitation afin d'assurer le suivi sanitaire des animaux. Il doit tenir un registre sanitaire dans lequel il répertorie, pour chaque animal, son identification, ses pathologies et ses traitements. Ce document doit accompagner les animaux dès qu'ils quittent l'exploitation de l'éleveur, en vue d'une exportation ou d'un transport vers l'abattoir.

II. À défaut de transmission du document sanitaire dans un délai prévu par voie réglementaire, l'animal doit être abattu conformément à la procédure d'urgence, à l'issue de laquelle la carcasse sera détruite.

Article 97 : Un vétérinaire doit contrôler les conditions de production des animaux et la conformité des installations aux règles d'hygiène. Pour exercer ce contrôle, ainsi que dans l'hypothèse où il intervient dans le cadre d'une mesure de police sanitaire, il doit bénéficier d'une habilitation de la part des autorités compétentes. Il agit au nom et pour le compte de l'État et engagera la responsabilité de l'État en cas de dommage.

Article 98 : I. L'ensemble des règles destinées à assurer la protection des animaux contre les mauvais traitements ou les utilisations abusives et à leur

éviter des souffrances lors des manipulations inhérentes aux diverses techniques d'élevage, de parcage, de transport et d'abattage des animaux est fixé par voie réglementaire.

II. Sont aussi fixées par voie réglementaire les règles d'hygiène propres à ces domaines, sans préjudice des dispositions figurant aux articles 99 à 108 de la présente loi.

Article 99 : I. Tout animal devant être abattu doit être présenté vivant à l'établissement d'abattage. Il doit faire l'objet d'une inspection sanitaire *ante mortem*. Peuvent être dispensés de l'inspection *ante mortem* les petits ruminants et les animaux de basse-cour dans les conditions fixées par voie réglementaire.

II. L'inspection sanitaire *ante mortem* est effectuée par un agent des services vétérinaires, conformément aux dispositions de l'article 97 de la présente loi ainsi qu'aux dispositions réglementaires pertinentes. L'inspection sanitaire *ante mortem* doit consister en un contrôle physique réalisé sur l'animal, ainsi qu'en un contrôle administratif des documents sanitaires relatifs à l'animal et fournis par l'éleveur. L'inspection *ante mortem* doit permettre de décider si les animaux peuvent être abattus pour la consommation.

III. En cas de doute sur la bonne santé de l'animal, l'agent des services vétérinaires peut prendre toute mesure destinée à s'assurer de l'absence de risque de son abattage pour la santé humaine. Il peut, à cette fin, ordonner l'isolement de l'animal en vue de la réalisation d'analyses complémentaires. En cas de risque pour la santé humaine, l'animal doit faire l'objet d'un abattage d'urgence selon la procédure fixée par voie réglementaire, et être retiré du circuit classique d'abattage.

Article 100 : Les établissements pratiquant l'abattage des animaux de boucherie sont soumis à l'obtention d'un agrément ou d'une habilitation dans les conditions fixées par l'article 24 de la présente loi et les dispositions réglementaires pertinentes.

Article 101 : I. Toute denrée alimentaire d'origine animale mise en vente ou exposée à la vente en Union des Comores, doit avoir été préparée selon les règles d'hygiène et soumise à l'inspection de salubrité effectuée par les agents qualifiés des services vétérinaires, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

II. Dans les localités où ce service n'est pas représenté, l'inspection de la salubrité peut être effectuée par les agents des services de santé, ayant reçu un complément de formation par les services vétérinaires et, à cet effet, nommés par voie réglementaire par les Ministres ayant respectivement les affaires vétérinaires et les affaires sanitaires dans leurs attributions.

Article 102 : I. Les viandes provenant des animaux abattus doivent faire l'objet d'une inspection *postmortem* par un agent des services vétérinaires, conformément aux exigences fixées par voie réglementaire. Ce contrôle permet de distinguer entre les carcasses saines et aptes à la consommation humaine, et celles qui ne le sont pas.

II. Les viandes reconnues saines et aptes à la consommation humaine doivent être revêtues d'une marque ou estampille indélébile, apposée par les agents qualifiés qui en sont seuls détenteurs, avec une encre de qualité alimentaire, selon les exigences fixées par voie réglementaire.

III. Les viandes qui, après inspection, s'avèrent nécessiter des analyses complémentaires ou un délai d'attente et de ressuyage avant qu'une décision puisse être prise, sont consignées, conformément aux exigences fixées par voie réglementaire.

Article 103 : Les matériaux en contact avec les viandes doivent répondre aux exigences fixées par les dispositions des articles 86 à 91 de la présente loi relatives aux matériaux en contact avec les denrées, ainsi que les dispositions réglementaires pertinentes.

Article 104 : Les conditions d'entreposage des viandes sous réfrigération doivent permettre de faire redescendre la température à cœur des carcasses et quartiers à un maximum de 10 °C dans les vingt-quatre heures suivant l'abattage et d'assurer la conservation des viandes et abats réfrigérés à une température comprise entre 0 °C et + 2 °C.

Article 105 : I. En cas de non-respect des obligations prévues aux articles 94 à 104, les denrées alimentaires peuvent être saisies conformément à l'article 107 de la présente loi.

II. Les autorités compétentes peuvent, en cas de constatation du non-respect des obligations prévues au précédent paragraphe, ordonner toute mesure de police sanitaire visée à l'article 24 paragraphe 3.

Article 106 : Les modalités d'exécution d'un abattage d'urgence sont fixées par voie réglementaire.

Article 107 : I. La saisie ne donne lieu à aucune indemnisation.

II. Un certificat de saisie est établi par l'agent ayant effectué l'inspection, identifiant les denrées saisies, en nature et quantité, et indiquant le motif de la saisie. Ce certificat est établi en duplicatif dont l'original est remis au détenteur des viandes ou marchandises saisies. L'agent ayant procédé à la saisie doit contrôler la destruction effective des denrées par incinération, enfouissement, immersion ou tout autre procédé acceptable garantissant leur retrait de la consommation. Cette destruction s'effectue aux frais du détenteur et un procès-verbal de destruction est établi en double exemplaire dont l'un est remis au détenteur des denrées saisies.

Article 108 : I. La détention en vue de la vente et la mise en vente de viandes non revêtues de l'estampille sanitaire sont interdites. Ces denrées sont confisquées sans préjudice des pénalités prévues à l'article 166 de la présente loi.

II. Si, après inspection, elles sont reconnues propres à la consommation, elles peuvent être remises aux services sociaux ou distribuées gracieusement à des organisations charitables.

SECTION 2 : DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES AUX PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

Article 109 : I. La vente des espèces de poissons, de crustacés et de mollusques réputées toxiques est interdite.

II. Sont également interdites la détention, l'exposition en vue de la vente, et la vente des poissons, crustacés et mollusques capturés à l'aide de moyens prohibés, ou appartenant à des espèces de tortues et de dugongs.

III. Est interdite, enfin, la vente de poissons, crustacés et mollusques immatures ou n'atteignant pas la taille marchande garantie par les règlements des produits halieutiques ou consacrée par l'usage.

IV. Leur liste est fixée par voie réglementaire.

Article 110 : I. Les embarcations doivent permettre une manipulation rapide et efficace du poisson, un nettoyage et une désinfection facile et être construites en matériaux tels qu'ils ne puissent pas endommager ou contaminer le poisson tel que cela été défini dans la réglementation des produits halieutiques.

II. L'inspection des produits halieutiques doit se conformer au manuel d'inspection définit dans la réglementation des produits halieutiques.

III. L'inspection peut également viser les embarcations et lieux de vente des produits de la mer, conformément aux dispositions réglementaires.

Article 111 : I. Les poissons frais non préemballés exposés à la vente doivent être réfrigérés avec de la glace, même s'ils sont présentés sur un étal réfrigéré pendant l'exposition à la vente. La glace doit être présente en quantité suffisante et répartie de façon à maintenir la température interne des produits entre 0 °C et 5 °C. L'eau de fusion de la glace ne doit pas séjourner au contact des produits.

II. Les poissons frais non exposés à la vente sont entreposés sous glace. Cette disposition est également applicable aux chambres froides.

III. Les céphalopodes présentés à l'état frais doivent être réfrigérés avec de la glace présente en quantité suffisante et répartie de façon à maintenir la température interne des poissons entre 0 °C et 2 °C.

IV. L'arrosage et le trempage des produits de la mer avec de l'eau douce ou de l'eau de mer souillée sont interdits.

V. Les huîtres, moules et autres coquillages, ainsi que les oursins, exposés à la vente ou entreposés en vue de la vente, doivent être tenus à l'abri de la chaleur, à une température comprise entre 5 °C et 8 °C.

Article 112 : I. Seuls peuvent être soumis, soit à bord, soit à terre, à un procédé de congélation, les poissons et autres animaux marins comestibles de taille marchande présentant tous les caractères de parfaite fraîcheur et de bonne qualité et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique tel que définis dans le règlement des produits halieutiques.

II. Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide.

Article 113 : I. Le poisson salé, séché ou boucané doit être exempt de corps étrangers (graviers, sables, insectes) et d'altérations dues aux insectes, aux acariens, aux moisissures ou à la putréfaction.

II. Il doit être préparé, entreposé et vendu dans les conditions satisfaisantes aux dispositions de la présente loi et la réglementation des produits halieutiques.

SECTION 3 : DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES AU LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Article 114 : I. La dénomination « lait » sans indication de l'espèce animale de production est réservée au lait de vache. Dans tous les autres cas, l'espèce productrice doit être précisée.

II. Le lait destiné, en l'état ou après transformation, à la consommation humaine doit provenir de femelles en parfait état sanitaire et dépourvues de l'une des maladies mentionnées à l'article 25 de la présente loi. L'alimentation de ces animaux ne doit laisser, dans le lait produit, aucun résidu nuisible pour la santé humaine.

Les médicaments et aliments médicamenteux destinés à être administrés à des animaux producteurs de lait doivent faire l'objet d'une autorisation de mise sur le marché à cette fin, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

III. Les laits crus offerts en nature à la vente aux consommateurs, soit par les producteurs, soit par les intermédiaires, ne doivent pas :

a. provenir d'animaux infectés par une maladie visée à l'article 25 de la présente loi ;

b. provenir d'exploitation non pourvue d'eau potable ;

c. être récoltés et transportés dans des récipients souillés ;

d. au moment de la vente au consommateur, décolorer le bleu de méthylène en moins de trois heures ;

e. être vendus au consommateur plus de vingt-quatre heures suivant la traite.

Ces produits doivent être refroidis immédiatement après la traite et être maintenus, jusqu'au moment de la vente au consommateur, à une température fixée par voie réglementaire conformément aux exigences sanitaires recommandées, ces prescriptions ne s'appliquent toutefois pas aux laits vendus directement au consommateur dans les heures suivant la fin de la traite.

Article 115 : I. Le lait pasteurisé doit respecter les exigences fixées par voie réglementaire, conformément aux impératifs de salubrité recommandés par les autorités internationales compétentes.

II. Le lait stérilisé ne doit contenir aucun germe microbien revivifiable.

III. Le lait pasteurisé conditionné doit être vendu au consommateur au plus tard le troisième jour suivant son conditionnement.

Article 116 : I. Le lait concentré provenant de la concentration de lait entier totalement ou partiellement écrémé additionné, ou non, de sucre doit être conditionné dans des récipients étanches aux liquides, aux gaz, aux micro-organismes, et traité par la chaleur pour détruire ou inhiber totalement d'une part les enzymes et d'autre part, les micro-organismes et leur toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée et le rendre impropre à sa consommation et à sa commercialisation.

II. Le lait en poudre entière, totalement ou partiellement écrémé, sucré ou non, doit respecter les exigences fixées par voie réglementaire, conformément aux impératifs de salubrité recommandés par les autorités internationales compétentes.

III. Les emballages de lait en conserve doivent indiquer leur composition chimique et leur date de péremption.

Article 117 : S'agissant de l'importation, la commercialisation, la distribution ainsi que les pratiques relatives aux substituts du lait maternel, y compris les préparations pour nourrissons et tout autre produit lacté, aliment et boisson, y compris les aliments de compléments donnés au biberon, sont soumis aux dispositions de la loi relative à la commercialisation et la distribution des substituts de lait maternel dans l'Union des Comores.

Article 118 : Les yaourts, le lait caillé, le lait fermenté, le lait dégraissé, le lait gélifié et le lait aromatisé doivent être préparés selon les règles d'hygiène y correspondant. Les produits conditionnés doivent être étiquetés et l'emballage doit porter mention des informations relatives à la composition du produit, son fabricant et la date limite de consommation, qui ne peut être postérieure de plus de vingt et un jours à la date de fabrication. Ces produits doivent être entreposés, transportés et mis en vente à une température n'excédant pas 8 °C.

Article 119 : I. Les glaces et crèmes glacées doivent respecter les exigences fixées par voie réglementaire, conformément aux normes internationales édictées.

II. En outre, elles ne doivent contenir aucun *Escherichia coli*, aucun germe pathogène, en particulier de staphylocoque, dans 0,1 ml et aucune salmonella. Les numérations de germes par unité de volume s'entendent pour le produit foisonné.

III. Sont considérées comme impropres à la consommation les glaces ayant un arrière-goût prononcé (salé, métallique, pourri, moisi, rance, suiffé, amer) ou une odeur anormale ou comportant des impuretés.

IV. Après congélation, et jusqu'à la livraison au consommateur, les glaces, crèmes glacées et sorbets doivent être maintenus constamment à une température inférieure à - 10 °C.

Article 120 : I. Les établissements de production, de manipulation, de conditionnement et tout autre établissement intervenant dans la chaîne de production du lait et produits laitiers doivent respecter l'ensemble des obligations prévues aux articles 16 à 23 de la présente loi.

II. Les établissements doivent également respecter des obligations spécifiques à l'hygiène de la traite fixées par voie réglementaire. Les animaux doivent être en bonne santé, tel que prévu par les dispositions de la présente loi et les dispositions réglementaires opportunes.

Article 121 : Les autorités compétentes effectuent tout contrôle officiel opportun. Ces contrôles peuvent porter sur les documents administratifs et sur les produits, notamment par le biais de prélèvements. Les autorités compétentes peuvent imposer toute mesure sanitaire nécessaire conformément aux dispositions fixées par la présente loi.

SECTION 4 : DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES AUX ŒUFS

Article 122 : I. Les œufs de poule, de cane ou tout autre œuf offert à la vente pour la consommation humaine doivent être propres, intacts, exempts d'odeur étrangère. Ils doivent être maintenus au sec, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil. La chambre à œufs ne doit pas avoir une hauteur supérieure à 9 mm Ces œufs ne doivent pas être embryonnés

II. Les animaux producteurs d'œufs doivent être indemnes des maladies visées à l'article 25 de la présente loi.

Article 123 : I. Les établissements de production d'ovo-produits doivent faire l'objet d'un agrément ou d'une habilitation, conformément aux exigences fixées par la présente loi.

II. Les œufs destinés à la consommation humaine doivent faire l'objet d'un estampillage afin d'en assurer la traçabilité. Les exigences sont fixées par voie réglementaire.

Article 124 : I. Les œufs doivent être entreposés et transportés jusqu'à leur vente au consommateur à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques, à moins que l'autorité compétente n'applique, au plan national, des exigences de température aux installations d'entreposage des œufs et aux véhicules de transport des œufs entre ces installations d'entreposage.

II. Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas vingt et un jours après la ponte.

Article 125 : Les autorités compétentes peuvent effectuer tout contrôle officiel afin de s'assurer du respect des exigences relatives à l'hygiène des établissements et à la salubrité des produits.

CHAPITRE 3 : INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Article 126 : I. Quiconque distribue des denrées alimentaires préemballées doit indiquer sur l'emballage des informations concernant les caractéristiques du produit, son mode d'emploi et de conservation, ainsi que l'identité du fabricant.

II. Doivent également figurer sur l'emballage l'identité du produit, les attributs liés à la composition du produit et pouvant avoir un effet néfaste sur la santé de certains groupes de consommateurs, la durabilité du produit, les conditions de conservation et d'une utilisation sûre, les incidences sur la santé, y compris les risques et conséquences liés à une consommation néfaste et dangereuse de la denrée.

III. Lorsque le produit est importé, doit figurer sur son emballage le lieu de production, l'origine de la matière première ainsi que le lieu de transformation lorsque le produit est partiellement ou totalement transformé.

IV. Le numéro de lot auquel le produit appartient doit également être indiqué afin d'assurer la traçabilité du produit.

V. Lorsque l'aliment est issu des biotechnologies, une mention doit figurer sur l'étiquetage, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

Article 127 : La qualité prônée ainsi que toutes les autres indications sur une denrée alimentaire doivent être conformes à la réalité. La publicité pour les denrées alimentaires ainsi que leur présentation et leur emballage ne doivent pas tromper le consommateur.

Article 128 : La quantité mentionnée sur les emballages, ainsi que toutes les dispositions mentionnées dans la législation sur la métrologie, doivent être respectées.

Article 129 : La présentation des produits ne doit pas induire en erreur les consommateurs. Les informations mentionnées sur le produit doivent être claires, lisibles et facilement compréhensibles par le consommateur. Ainsi, les informations doivent être traduites dans au moins l'une des trois langues officielles de l'Union des Comores.

Article 130 : Les exigences figurant aux articles 126, paragraphe II et 129 s'appliquent également pour la publicité des denrées.

Article 131 : L'Union des Comores veille à ce que le public soit informé des événements touchant à la protection de la santé. Il informe le public des connaissances scientifiques d'intérêt général en matière de nutrition et de toute

information utile notamment à la prévention des maladies et à la protection de la santé.

Article 132 : La vérification de l'étiquetage relève de la compétence des agents compétents, conformément aux dispositions réglementaires et institutionnelles en vigueur.

Article 133 : I. L'entreprise qui distribue, commercialise, met sur le marché ou vend les produits est responsable des informations figurant sur l'étiquetage et la publicité. S'il s'agit d'un produit importé, l'importateur en sera responsable.

II. L'entreprise qui n'a pas de moyen de modifier ces informations ne doit pas mettre sur le marché un produit qui ne répond pas à la législation comorienne en matière d'étiquetage. Si elle se livre à une telle commercialisation, elle sera responsable des manquements à la législation en matière d'étiquetage.

III. Toute entreprise qui ne respectera pas les exigences en matière d'étiquetage et de publicité pourra être poursuivie sur le fondement de la tromperie, conformément aux dispositions prévues par la présente loi.

Article 134 : Les denrées alimentaires ne doivent pas être imitées à des fins de tromperie, ni fabriquées, traitées, distribuées, désignées ou prônées de manière à induire en erreur. Les marchandises qui ne sont pas des denrées alimentaires ne doivent pas être entreposées, distribuées, désignées ou présentées de manière à pouvoir être confondues avec des denrées alimentaires.

Article 135 : La traçabilité de tout produit faisant l'objet d'appellations d'origine, de labels, de signes distinctifs d'indications géographiques et de qualité, doit être obligatoire. Les exigences nécessaires à l'obtention d'une appellation d'origine, d'un label, de signes distinctifs sont fixées par voie réglementaire.

Article 136 : Le suivi et le contrôle des appellations d'origine, des labels et signes distinctifs d'indications géographiques et de qualité sont effectués par les autorités compétentes.

CHAPITRE 4 : CONTRÔLES ET INSPECTIONS

Article 137 : L'autorité compétente doit assurer :

a. Le contrôle officiel des animaux vivants appartenant à des espèces dont la chair ou les produits sont destinés à l'alimentation humaine ou animale et de leurs conditions de production ;

b. Le contrôle officiel des conditions d'abattage des animaux mentionnés au ci-dessus ;

c. Le contrôle officiel des produits d'origine animale, des denrées alimentaires en contenant, des sous-produits animaux des produits dérivés de ces derniers et des aliments pour animaux ;

d. La détermination et le contrôle officiel des conditions d'hygiène dans lesquelles les produits d'origine animale, les denrées alimentaires en contenant, les sous-produits animaux, les produits dérivés de ces derniers et les aliments pour animaux sont préparés, transformés, conservés ou éliminés, notamment lors de leur transport et de leur mise en vente ;

e. Le contrôle officiel de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et des systèmes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser, en application des dispositions réglementaires en vigueur ;

f. Le contrôle officiel des conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.

Article 138 : Les procédures de vérification et d'évaluation de conformité font l'objet de textes réglementaires.

Article 139 : I. Le Ministère en charge de la production assure la surveillance de la conformité des produits alimentaires sur le marché pour la sécurité des consommateurs.

II. Il doit, à cet effet, surveiller le système de traçabilité des denrées alimentaires, et mettre en place les procédures efficaces pour résoudre tout problème de sécurité sanitaire des aliments et pour permettre le retrait rapide du marché de tout lot incriminé de produits finis, y compris la mise en place d'un système de veille.

Article 140 : I. Les inspections inopinées et/ou obligatoires sont assurées par le Ministère en charge de la production. Elles sont menées tant à l'égard des établissements que des produits, à tout moment lors du processus de production.

II. Lorsqu'un vétérinaire ou un laboratoire a connaissance de l'insalubrité d'une denrée, il doit en informer sans délai l'autorité compétente qui devra imposer les mesures sanitaires en corrélation avec le danger, notamment grâce à la réalisation d'une inspection.

III. Les agents assermentés sont les seuls habilités à prélever des échantillons. Les modalités d'exécution font l'objet de textes réglementaires.

IV. Lorsque les produits inspectés sont sans danger pour la consommation humaine ou animale, ils font l'objet d'un estampillage.

Article 141 : I. Lorsque l'établissement de production n'a pas respecté une ou plusieurs obligations lui incombant au titre de la présente loi, ou lorsque les denrées alimentaires présentent ou sont susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine ou animale, les denrées doivent être consignées jusqu'à la confirmation de leur salubrité ou de leur contamination.

II. Les denrées alimentaires impropres à la consommation, avariées, toxiques ou périmées doivent faire l'objet de constatations par des agents assermentés de l'ÉTat qui doivent constituer le procès-verbal d'infraction à l'origine de la confiscation, de la saisie, du rappel ou du retrait, suivi de la destruction. Les denrées alimentaires peuvent également être destinées à une autre utilisation que la consommation humaine ou animale, dès lors que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé humaine, animale, végétale ni pour l'environnement.

III. La destruction des denrées alimentaires susceptibles de nuire à la santé des hommes ou des animaux peut être ordonnée sur le champ par les agents compétents.

IV. Les animaux contaminés par l'une des maladies prévues par la présente loi doivent être isolés, séquestrés, soignés ou abattus, selon la procédure d'urgence définie par voie réglementaire.

V. Les mesures de police adoptées par les autorités compétentes doivent être nécessaires et proportionnées au but à atteindre. Aucun autre moyen moins contraignant ne doit permettre d'assurer la protection de la santé des consommateurs.

Article 142 : Le Ministère en charge de la production refuse les denrées alimentaires destinées à l'exportation, à l'importation ou en transit, lorsqu'elles

sont dangereuses pour la santé humaine, animale et végétale. Il peut refuser momentanément les denrées alimentaires suspectes, dangereuses ou non, mais faisant l'objet de controverse au sein de la communauté scientifique.

Article 143 : En cas de manquement aux obligations fixées par la présente loi, au en cas de danger susceptible de nuire à la santé des consommateurs ou des animaux, des mesures prises par le Ministère en charge de la production peuvent suspendre définitivement, ou pour une durée déterminée, la production, la manutention et la commercialisation d'une denrée. L'autorité compétente peut ordonner toute mesure utile afin de restaurer l'hygiène au sein de l'établissement, telle que des opérations de nettoyage ou de formation du personnel.

Article 144 : En cas d'urgence, le ministre chargé des affaires agricoles est autorisé à prendre toute mesure nécessaire et proportionnée à la gravité du risque.

Article 145 : Sans préjudice des dispositions prévues par l'article 143, les denrées alimentaires peuvent être commercialisées lorsque la cause du danger a cessé, à moins qu'un autre texte n'intervienne, qui décidera de la destination et du sort définitif à leur donner, y compris le refoulement à l'importation.

Article 146 : Les frais occasionnés par les contrôles et inspections destinés à garantir la protection de la santé humaine ou animale sont à la charge des autorités publiques. En revanche, les frais supplémentaires dus à des analyses scientifiques complémentaires, la consignation des produits, leur saisie, leur rappel, leur retrait, leur destruction ou leur réexpédition sont à la charge de l'établissement de production concerné, dès lors que ces frais sont liés à un manquement à la législation en vigueur. La saisie et la destruction des produits, ainsi que l'abattage d'urgence des animaux ne donnent lieu à aucune indemnisation.

Article 147 : Tout consommateur ou association de consommateurs peut déposer ses doléances auprès des autorités compétentes en cas de suspicion ou de constatation de manquements à la législation ou d'insalubrité des denrées alimentaires.

TITRE III : DISPOSITIONS INSTITUTIONNELLES

Article 148 : I. La présente loi établit la création d'une Autorité de sécurité sanitaire des aliments. Cette Autorité doit travailler en coordination avec les instances nationales compétentes, notamment le Comité national du *Codex Alimentarius*.

II. L'Autorité mentionnée au précédent paragraphe doit :

a. adopter toutes les mesures nécessaires pour assurer le respect de la législation dans le domaine de l'innocuité des aliments :

i. pour tous les aliments produits en l'Union des Comores, tant pour la consommation nationale que pour l'exportation, et

ii. pour tous les aliments distribués ou commercialisés en l'Union des Comores, peu importe leur origine.

b. conseiller le Ministre compétent en matière de contrôle alimentaire et d'innocuité des aliments dans les différentes phases et activités de la chaîne alimentaire, ainsi qu'en matière de protection du consommateur et dans les domaines liés au contrôle alimentaire, comme le contrôle des aliments de rue;

c. prévenir et se protéger des fraudes liées à la vente des aliments ;

d. formulé des stratégies et politiques relatives à la production des aliments, la nutrition et l'innocuité, ainsi que pour les procédures d'intervention dans les situations d'urgence et le contrôle de leur mise en œuvre ;

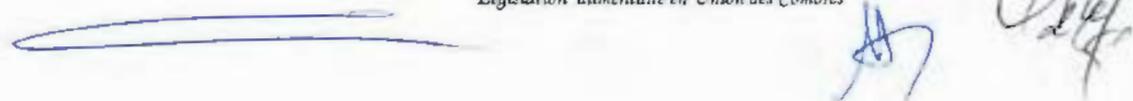
e. proposer et conseiller la préparation et la révision de la législation, des codes, des manuels de bonnes pratiques et des textes d'application, dans le cadre de la présente loi et de son application normative ;

f. encourager et promouvoir les activités de recherche dans le domaine alimentaire dans l'Union des Comores ;

g. conseiller, informer ou assister toute autorité publique sur le contrôle, l'innocuité, le commerce des aliments et la protection du consommateur ;

h. examiner les demandes des opérateurs économiques;

i. répondre aux recours contre les décisions ou mesures officielles adoptées en vertu de la présente loi et de ses textes d'application ;



j. de collaborer avec les points focaux nationaux du *Codex Alimentarius*, de l'OIE et de la CIPV à la distribution de l'information reçue de la Commission du *Codex Alimentarius*, de l'Organisation mondiale pour la santé animale ou de tout autre organisme international ou régional chargé de l'élaboration des normes et des standards internationaux liés à l'innocuité des aliments ;

k. de collaborer avec les points focaux nationaux du *Codex Alimentarius*, de l'OIE et de la CIPV pour conseiller l'Union des Comores sur sa participation aux travaux de la Commission du *Codex Alimentarius* et de l'Organisation mondiale pour la santé animale et de leurs organismes subsidiaires, notamment quant à la représentation aux réunions ;

l. promouvoir l'éducation des consommateurs en ce qui concerne l'innocuité des aliments et la nutrition ;

m. analyser tous les aspects liés à la politique alimentaire dans l'Union des Comores et communiquer aux ministres compétents les résultats de ses débats ;

n. développer les autres fonctions qui découlent de celles attribuées par la présente loi ou par les textes d'application.

o. rechercher, collecter, analyser et résumer les données scientifiques et techniques relatives :

i. aux denrées alimentaires et aux risques sanitaires ;

ii. aux incidences et prévalence des risques biologiques ;

iii. aux contaminants et aux résidus présents dans les denrées alimentaires ;

iv. à l'identification des risques émergents ;

v. à l'introduction d'un système d'alerte rapide ;

III. Les modalités d'organisation et de fonctionnement de l'Autorité de sécurité sanitaire des aliments sont déterminées par voie réglementaire.

**TITRE IV : DE LA SANCTION ADMINISTRATIVE DES MANQUEMENTS
ET DE LA CONSTATATION, DE LA POURSUITE ET
DE LA RÉPRESSION DES INFRACTIONS**

CHAPITRE 1 : MESURES DE POLICES ADMINISTRATIVE ET
JUDICIAIRE

SECTION 1 : DISPOSITION GÉNÉRALE

Article 149 : Les professionnels (producteurs, commerçants, prestataires de service) dont les produits sont soumis au contrôle des agents de l'État, bénéficient de garanties propres à faire valoir leurs droits, notamment auprès de l'autorité administrative ou judiciaire, en particulier, lorsqu'une anomalie ou élément matériel d'une infraction résulte de l'examen d'un échantillon par un laboratoire officiel, les intéressés peuvent demander à leurs frais à bénéficier d'une contre analyse.

SECTION 2 : RECHERCHE DE L'INFRACTION

Article 150 : Sont qualifiés pour la constatation, la poursuite et la répression des infractions, les agents assermentés relevant des services et organismes dont la liste sera établie par des textes réglementaires.

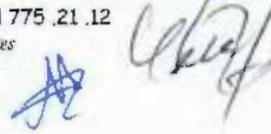
Article 151 :

I. Les agents visés à l'article 150 de la présente loi, dans l'exercice de leurs fonctions, ont accès librement à tous lieux de production, de conditionnement, de dépôt et de vente aux heures pendant lesquelles ces établissements visités exercent leurs activités, aux véhicules utilisés pour le transport des denrées alimentaires, dans les conditions prévues par la législation pertinente.

II. Ils dressent des procès-verbaux qui font foi, jusqu'à preuve du contraire, des constatations susceptibles de constituer une infraction et transmettent ces procès-verbaux par la voie hiérarchique à l'autorité judiciaire.

III. Ils peuvent se faire communiquer tous documents administratifs, commerciaux ou techniques, en rapport avec les vérifications opérées, exiger la mise à leur disposition des moyens indispensables pour effectuer leur contrôle, et exiger des annonceurs et publicitaires tous documents justificatifs du fondement du message diffusé.

IV. Ils peuvent retenir, contrôler et arrêter toute personne qui est soupçonnée d'avoir commis un délit en vertu de la présente loi.



V. Sans préjudice des prescriptions particulières applicables à l'inspection de la salubrité des viandes, ils disposent du pouvoir de confiscation, saisie, de mise en conformité et changement de destination des denrées alimentaires.

SECTION 3 : MESURES EN CAS DE CONSTATATION D'UN MANQUEMENT

Article 152 : La confiscation consiste en l'interdiction faite au détenteur d'une denrée alimentaire suspecte de non-conformité ou dangerosité, par l'autorité compétente, de disposer de celle-ci dans l'attente de vérifications complémentaires ou d'une décision à prendre concernant cette denrée.

II. En cas de violation d'une disposition prévue à la présente loi par tout producteur, celui-ci s'expose à la confiscation de ses produits.

Article 153 : I. La saisie consiste à retirer au détenteur la possession d'une denrée alimentaire falsifiée, périmée, corrompue, toxique ou dangereuse, de produits, objets ou appareils, propres à réaliser une falsification ou une tromperie et, le cas échéant, de lui en faire assurer la garde. La destruction des biens saisis est effectuée chaque fois qu'aucun usage licite sans risque pour la santé humaine, animale et végétale, et économiquement envisageable ne peut être donné à ces biens.

II. La saisie peut également s'appliquer aux documents de toute nature entre quelques mains qu'ils se trouvent, dès lors qu'ils sont propres à faciliter l'accomplissement des missions de agents de contrôle prévues aux articles 107 et 108 de la présente loi, sous réserve du respect des dispositions de l'article 149 de la présente loi.

III. En cas de violation d'une disposition prévue à la présente loi par tout producteur, celui-ci s'expose à la saisie de ses produits.

Article 154 : L'autorité compétente met en demeure l'intéressé de se conformer à la réglementation en vigueur. Elle peut également suspendre ou retirer la certification, l'agrément ou l'habilitation de l'établissement de son activité de production jusqu'à la mise en conformité de l'établissement.

CHAPITRE 2 : DROIT PÉNAL DE LA CONSOMMATION

Article 155 : Tout producteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, quel que soit l'échelon ou le degré d'intervention dans le processus de production de la denrée ou de l'aliment pour animaux, contreviendra aux dispositions de la présente loi encourt une peine de 1ans d'emprisonnement et d'une amende de cinq cent mille (500 000) KMF au moins, à deux millions (2.000 000) KMF au plus.

Article 156 : **I.** Quiconque, qu'il soit ou non partie au contrat, aura trompé ou tenté de tromper le contractant par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers, notamment :

a. soit sur la nature, l'espèce, l'origine, les qualités substantielles, la quantité, la composition et la teneur en principes utiles de toutes denrées alimentaires ;

b. soit sur le mode et la date de fabrication, la date limite de consommation ;

c. soit sur l'identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat ;

d. soit sur l'aptitude à l'emploi, les risques inhérents à l'utilisation du produit, les contrôles effectués, les modes d'emploi ou les précautions à prendre.

II. Sera puni d'une peine d'emprisonnement de dix (10) mois au moins, quatre (4) ans au plus et d'une amende de un millions six cent (1.600 000 KMF) au moins à huit millions (8.000 000 KMF) de plus ou de l'une de ces deux peines seulement. Les peines seront portées au double au cas où la tromperie ou la tentative de tromperie ainsi définie serait dangereuse pour la santé humaine. Il est de même en cas de récidive.

Article 157 : Seront punis d'une peine de (1) ans au moins à cinq (5) ans au plus d'emprisonnement et d'une amende de deux millions (2.000 000 KMF) au moins à huit millions (8.000 000 KMF) au plus ou l'une de ces deux peines seulement :

a. ceux qui falsifieront une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux, notamment en lui faisant subir une manipulation non autorisée par addition, soustraction, substitution d'un constituant ou par un traitement non expressément prévu ;

Article 158 : Est considéré comme tentative de tromperie le fait de détenir, en vue de la vente, d'exposer ou de mettre en vente pour la consommation humaine, du lait ayant subi un écrémage, même partiel, sauf si la mention lait écrémé est affichée en évidence.

Article 159 : Sont considérés comme une falsification l'addition, en quelque proportion que ce soit, d'eau potable au lait, ainsi que l'emploi de tout traitement autre que le filtrage ou les procédés thermiques d'assainissement susceptible de modifier la composition physique ou chimique du lait, lorsque ce traitement n'est pas autorisé.

Article 160 : Est considérée comme falsification nuisible à la santé l'addition au lait, en quelque proportion que ce soit, d'eau non potable ou de toute substance non autorisée.

Article 161 : Quiconque se rend coupable, sous quelque forme que ce soit, d'une publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur sur une denrée alimentaire ne correspondant pas aux caractéristiques auxquelles peut légitimement s'attendre le consommateur, notamment sur l'existence, la nature, la composition, les qualités substantielles, l'espèce, la quantité, l'origine, le mode et la dote de fabrication, le prix et les conditions de vente de la denrée alimentaire ou encore sur la portée des engagements pris par l'annonceur, l'identité, les qualités et aptitudes du fabricant, des revendeurs, des promoteurs ou des prestataires sera puni des peines prévues à l'article 156 de la présente loi.

Article 162 : Les peines prévues à l'article 156 sont applicables à toute personne qui aura délibérément mis les autorités, visées à l'article 160 de la présente loi, dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions notamment en refusant de communiquer ou en dissimulant les documents visés à l'article 156 de la présente loi, en donnant sciemment des faux renseignements ou de nature à induire le public en erreur, en disposant sans autorisation d'une denrée alimentaire consignée ou saisie ou en ne lui donnant pas la destination imposée par ces autorités, ou en se soustrayant, totalement ou partiellement, aux pénalités prévues à l'article 156 de la présente loi.

Article 163 : I. Dans tous les cas, le tribunal pourra prononcer des peines complémentaires telles que la publication intégrale ou par extrait de la décision de justice dans les journaux qu'il désignera, l'affichage dans les lieux qu'il

indiquera notamment aux portes des magasins, usines et ateliers du condamné pour une durée n'excédant pas un mois.

II. Le tribunal pourra également et, dans tous les cas, ordonner la confiscation ou la destruction des instruments ou du corps du délit. Le tribunal pourra ordonner la fermeture temporaire ou définitive d'un établissement. Il pourra, en outre, interdire au condamné, temporairement ou définitivement, l'exercice de toute profession se rapportant à la production ou à la commercialisation de produits identiques ou similaires à ceux qu'il vendait au moment de l'infraction.

Article 164 : Le fait de causer, par la production, la mise sur le marché ou la vente d'une denrée dangereuse pour la santé de l'Homme, une intoxication alimentaire individuelle ou collective scientifiquement établie ayant entraîné une incapacité de travail, une mutilation définitive ou la mort du (des) consommateur(s) sera puni d'une peine de deux (2) à dix (10) ans d'emprisonnement et d'une amende de cinq millions (5 000 000) à vingt millions (20 000 000) de KMF.

Article 165 : I les infractions autres que celles prévues aux articles 155 à 157 et, notamment celles aux règlements d'application qui ne se confondront pas avec les infractions prévues ci-dessus, constituent des contraventions de police, punies d'une amende de trois cents mille (300 000) KMF à trois millions (3 000 000) KMF.

II. Toutefois, ces infractions peuvent être réglées par voie non contentieuse. À cet effet, le Ministre concerné, peut, notamment :

- a. procéder au classement sans suite de l'affaire, si l'infraction n'est pas établie ;
- b. adresser un avertissement au délinquant primaire ;
- c. offrir au délinquant le bénéfice d'un règlement transactionnel.

Article 166 : La transaction est l'acte par lequel l'autorité compétente renonce à la saisine du service judiciaire compétent sous la condition que le délinquant, notamment :

- a. cède à l'État les biens saisis ;
- b. effectue un versement au Trésor une certaine somme d'argent ;

c. effectue un versement d'une somme d'argent assorti de l'abandon, à l'État, de tout ou partie des biens saisis.

Article 167 : Quel que soit le montant de la somme fixée, si l'intéressé ne donne pas suite aux propositions de la transaction (non acceptation, non-paiement) et si la réclamation qu'il a pu formuler à temps a été rejetée, le dossier sera transmis au service judiciaire compétent pour poursuite judiciaire.

Article 168 : Le bénéfice de la transaction ne peut pas être accordé, en cas de récidive, aux infractions mentionnées à l'article 167 de la présente loi.

TITRE V : DISPOSITIONS FINALES

Article 169 : les dispositions de la Loi N° 12-018/AU du 25 décembre 2012 portant législation alimentaire, promulguée par le décret N° 13-016/PR du 6 février 2013 sont abrogés.

Article 170 : Les dispositions de la présente loi entrent en vigueur dès sa promulgation et exécutées comme loi de l'Union des Comores à compter de la publication de la loi au Journal officiel de l'Union des Comores.

Article 171 : La présente loi sera exécutée comme loi de l'Union des Comores.

Délibérée et adoptée en Séance Plénière
du 10 Juin 2017

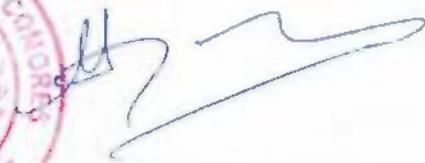
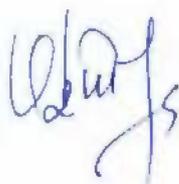
Les Secrétaires,

Le Président de l'Assemblée de l'Union,
P.O
Le Vice-président

ABDALLAH Ahamadi



SOIFFA Oussen



DHOIHIR DHOULKAMAL