

DECRET N° 2016/1248 /PM DU 23 MAI 2016

fixant les modalités d'exercice de certaines compétences transférées par l'Etat aux Communes en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises.

LE PREMIER MINISTRE, CHEF DU GOUVERNEMENT,

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n° 64/LF/23 du 13 novembre 1964 portant protection de la santé publique ;
- Vu la loi n° 96/30 du 04 janvier 1996 portant loi cadre dans le domaine de la santé ;
- Vu la loi n°96/012 du 05 août 1996 portant loi cadre relative à la gestion de l'environnement ;
- Vu la loi n°98/015 du 14 juillet 1998 relative aux établissements classés dangereux, insalubres ou incommodes ;
- Vu la loi n°2004/017 du 22 juillet 2004 d'orientation de la décentralisation ;
- Vu la loi n° 2004/018 du 22 juillet 2004 fixant les règles applicables aux Communes ;
- Vu la loi n° 2009/011 du 10 juillet 2009 portant régime financier des collectivités territoriales décentralisées ;
- Vu la loi n°2015/019 du 21 décembre 2015 portant loi des finances de la République du Cameroun pour l'exercice 2016 ;
- Vu le décret n° 92/089 du 04 mai 1992 précisant les attributions du Premier Ministre, modifié et complété par le décret n° 95/145-bis du 04 aout 1995 ;
- Vu le décret n° 2008/013 du 17 janvier 2008 portant organisation et fonctionnement du Conseil National de la Décentralisation ;
- Vu le décret n°2008/013 du 17 janvier 2008 portant organisation et fonctionnement, du Comité Interministériel des Services Locaux ;
- Vu le décret n°2011/408 du 09 décembre 2011 portant organisation du Gouvernement ;
- Vu le décret n°2011/409 du 09 décembre 2011 portant nomination d'un Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le décret n° 2012 /2809/PM du 26 septembre 2012 fixant les conditions de tri, de collecte, de stockage, de transport, de récupération, de recyclage, de traitement et d'élimination finale des déchets ;
- Vu le décret n° 2013/093 du 03 avril 2013 portant organisation du Ministère de la Santé Publique ;
- Vu le décret n°2014/2379 du 20 août 2014 fixant les modalités de coordination des inspections des établissements classés dangereux, insalubres ou incommodes,

SERVICES DU PREMIER MINISTRE
 SECRETARIAT GENERAL
 DIRECTION DES AFFAIRES ADMINISTRATIVES
 ET DES REQUETES

DECRETE :

CHAPITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

COPIE CERTIFIEE CONFORME

ARTICLE 1^{er}.- Le présent décret fixe les modalités suivants lesquelles les Communes exercent, à compter de l'exercice budgétaire 2016, certaines compétences transférées par l'Etat en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises.

ARTICLE 2.- Le contrôle sanitaire s'accompagne toujours des inspections sanitaires.

ARTICLE 3.- Au sens du présent décret, les définitions ci-après sont admises :

Contrôle sanitaire : surveillance technique se rapportant au fonctionnement et au respect des prescriptions techniques, aux vérifications aboutissant parfois aux prélèvements pour analyse en laboratoire, aux constats sur les mauvaises pratiques et aux sanctions le cas échéant, des infractions conformément à la réglementation en vigueur.

Déchets liquide : tout objet ou substance fluide dénué de toute forme propre, destiné à l'abandon, en raison de son état et de sa composition altérée.

Déchets solide : tout objet ou substance doté d'une consistance fermée voué à l'abandon.

Inspection sanitaire : surveillance administrative se rapportant à la conformité du dossier administratif, à la gestion de l'entreprise en rapport avec les risques d'atteinte à la santé, l'état de propreté des installations, la présence des dispositifs de sécurité, les conditions de stockage ou de conservation des matières premières, substances dangereuses et produits finis, la gestion des déchets solides et liquides, les nuisances diverses, l'information, l'éducation à l'hygiène.

Produit alimentaire : tout produit végétal ou animal, brut, totalement ou partiellement traité, destiné à la consommation humaine, y compris les boissons, la gomme et les produits ayant été utilisés pour la production et la préparation ou le traitement des aliments.

ARTICLE 4.- Les Communes exercent les compétences visées à l'article 1^{er} ci-dessus sans préjudice des prérogatives ci-après reconnues à l'Etat. Il s'agit notamment de :

- la définition des normes d'hygiène et de salubrité ;
- la certification des normes de qualité des eaux et contrôle de leur respect en liaison avec les administrations concernées ;
- la réglementation des activités d'assainissement du milieu, en liaison avec les administrations concernées ;
- l'inspection et le contrôle sanitaires des procédures de production des industries agroalimentaires et polluantes ;
- la délivrance des agréments des sociétés privées d'hygiène ;
- l'homologation des technologies de traitement des eaux de boisson ;
- l'homologation des pesticides et désinfectants utilisés en santé publique.

ARTICLE 5.- Les compétences visées à l'article 1^{er} ci-dessus sont exercées par les Communes dans le strict respect des dispositions légales et réglementaires en vigueur.

CHAPITRE II

DU CONTROLE ET DES INSPECTIONS SANITAIRES DANS LES ETABLISSEMENTS DE FABRICATION, DE CONDITIONNEMENT, DE STOCKAGE OU DE DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

ARTICLE 6.- Le contrôle et l'inspection sanitaires dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires sont assurés par la Commune.

ARTICLE 7.- Le contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires par la commune porte sur :

- la salubrité de l'environnement de l'entreprise ;

- les conditions d'hygiène des locaux, des magasins de conservations des matières premières et produits finis, des conditions de manipulation et de distribution des produits alimentaires ;
- les installations sanitaires ;
- les conditions de restauration mises en place pour les employés ;
- le respect des normes d'hygiène et de salubrité en matière de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires ;
- la gestion des déchets solides et liquides générés par les activités des entreprises agroalimentaires.

ARTICLE 8.- L'inspection sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires par la Commune consiste à :

- vérifier la validité des agréments ;
- vérifier l'état de fonctionnement des installations et des dispositifs de sécurité en collaboration avec les administrations compétentes ;
- saisir et détruire les produits avariés ou impropres à la consommation, ainsi que d'autres intrants rendus non utilisables, aux frais de l'entreprise, conformément aux procédures en vigueur et en collaboration avec les administrations compétentes ;
- vérifier la mise en œuvre des plans d'urgence, de gestion environnementale et des recommandations de l'étude de dangers, en collaboration avec les administrations compétentes ;
- vérifier les dispositions prises par les entreprises pour la surveillance de la qualité des produits finis, de l'eau utilisée dans le processus de fabrication ;
- vérifier le suivi de l'état de santé des employés, des conditions de travail et de restauration, en collaboration avec les administrations compétentes ;
- vérifier le dispositif mis en place pour l'information, l'éducation et la communication à l'endroit des personnels et communautés environnantes.

ARTICLE 9.- Le Maire est chargé de la répression de toutes les infractions consécutives à la violation des pratiques légales et réglementaires en matière de contrôle dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires dans son territoire de compétence.

A ce titre, il peut, conformément à la réglementation en vigueur :

- prendre des mesures conservatoires ;
- infliger des amendes ;
- procéder en cas de récidive, si le risque est élevé et techniquement justifié, à la saisine des instances judiciaires, conformément à la réglementation en vigueur.

CHAPITRE III

DU CONTROLE ET DES INSPECTIONS SANITAIRES DANS LES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DES DECHETS SOLIDES ET LIQUIDES PRODUITS PAR DES PARTICULIERS OU DES ENTREPRISES

ARTICLE 10.- Le contrôle sanitaire par la Commune des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par les particuliers ou les entreprises consiste en :

- l'identification du type de déchets ;

- la vérification et la surveillance des impacts sanitaires et environnementaux liés à la gestion des déchets solides et liquides générés par les activités des particuliers ou des entreprises agroalimentaires et polluantes en collaboration avec les autres administrations compétentes.

ARTICLE 11.- L'inspection sanitaire par la commune des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par les particuliers ou les entreprises consiste notamment en la vérification :

- des mécanismes de gestion des déchets ;
- de la conformité aux normes environnementales, d'hygiène, de salubrité et de sécurité ;
- de la mise en œuvre des dispositifs d'amélioration des sites de traitement des déchets solides et liquides.

ARTICLE 12.- En cas de manquements observés à l'issue d'un contrôle ou d'une inspection sanitaire des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises, le Maire, conformément à la réglementation en vigueur, peut :

- prendre des mesures conservatoires ;
- infliger des amendes ;
- saisir le cas échéant, les administrations compétentes en vue de la prise de toutes autres mesures nécessaires à la protection de la santé des personnes et de l'environnement.

CHAPITRE IV DU TRANSFERT DES RESSOURCES

ARTICLE 13.- Les compétences transférées par l'Etat aux Communes en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises, s'accompagne du transfert concomitant des ressources financières nécessaires à leur exercice par les Communes.

ARTICLE 14- (1) Le Ministère en charge de la santé publique peut, en tant que de besoin, mettre à la disposition des Communes des personnels du génie sanitaire.

(2) Le personnel visé à l'alinéa 1^{er} ci-dessus prête serment conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 15.- La loi des finances de l'Etat prévoit, chaque année, les ressources financières nécessaires à l'exercice des compétences transférées à la Commune en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises.

ARTICLE 16.- La Commune peut bénéficier, en plus des ressources financières transférées par l'Etat, des financements publics ou privés pour l'exercice des compétences transférées en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises.

ARTICLE 17.-(1) Les ressources financières transférées par l'Etat sont exclusivement réservées à l'exercice des compétences correspondantes.

(2) Les ressources visées à l'alinéa 1^{er} ci-dessus sont inscrites au budget de la commune.

(3) La gestion desdites ressources obéit aux principes budgétaires et comptables en vigueur.

CHAPITRE V DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

ARTICLE 18.- Les conditions et les modalités techniques d'exercice des compétences transférées par l'Etat en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises, sont précisées par un cahier de charges arrêté par le Ministre chargé de la santé publique.

ARTICLE 19.- L'Etat assure le suivi, le contrôle et l'évaluation de l'exercice des compétences transférées aux communes en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises.

ARTICLE 20.- (1) Sous l'autorité du Préfet territorialement compétent, le Maire dresse avec l'appui des services déconcentrés compétents de l'Etat, un rapport semestriel sur l'état de mise en œuvre des compétences transférées en matière de contrôle sanitaire dans les établissements de fabrication, de conditionnement, de stockage ou de distribution des produits alimentaires, ainsi que des installations de traitement des déchets solides et liquides produits par des particuliers ou des entreprises.

(2) Le rapport visé à l'alinéa 1^{er} ci-dessus est adressé par le Préfet au Ministre chargé de la santé publique et au Ministre en charge de la décentralisation.

ARTICLE 21.- : Le Ministre chargé de la décentralisation, le Ministre chargé de la santé publique, le Ministre chargé des finances sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de l'application du présent décret qui sera enregistré, publié suivant la procédure d'urgence, puis inséré au Journal Officiel en français et en anglais./-

SERVICES DU PREMIER MINISTRE
SECRETARIAT GÉNÉRAL
DIRECTION DES AFFAIRES ADMINISTRATIVES
ET DES REQUÊTES


COPIE CERTIFIÉE CONFORME

Yaoundé, le 23 MAI 2016


**LE PREMIER MINISTRE,
CHEF DU GOUVERNEMENT**


Philemon YANG