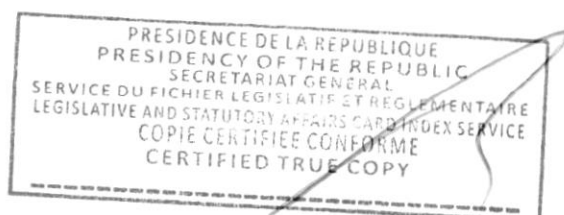


LOI N° 2018/020 DU 11 DEC 2018

**PORTANT LOI-CADRE SUR LA SECURITE SANITAIRE DES  
ALIMENTS**



***Le Parlement a délibéré et adopté, le Président  
de la République promulgue la loi dont la teneur  
suit :***

**CHAPITRE I**  
**DISPOSITIONS GENERALES**

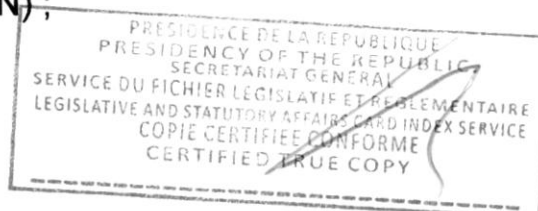
**SECTION I**  
**DE L'OBJET ET DU CHAMP D'APPLICATION**

**ARTICLE 1<sup>er</sup>**.- La présente loi fixe les principes et les bases réglementaires relatives aux denrées alimentaires, aux aliments pour animaux destinés à la consommation humaine et aux additifs et compléments alimentaires, en vue d'assurer un niveau élevé de protection de la vie et de la santé des consommateurs et de respect de l'environnement.

**ARTICLE 2**.-Les dispositions de cette loi s'appliquent aux activités de production, de fabrication, de préparation, de manipulation, d'emballage, de stockage, de transport, de conditionnement, de conservation, d'importation, d'exportation, de distribution, de vente d'aliments, ou de toute autre activité y relative.

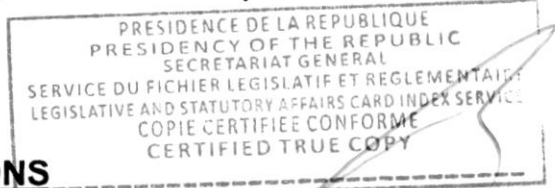
**ARTICLE 3**.-La présente loi vise à :

- garantir aux consommateurs l'innocuité des aliments ;
- prévenir et maîtriser les maladies d'origine alimentaire ;
- rendre obligatoire la déclaration des toxi-infections alimentaires ;
- promouvoir le commerce national et international des aliments par l'établissement d'un système d'innocuité efficace, basé sur les principes scientifiques ;
- contribuer à l'établissement de standards spécifiques pour les aliments consommés et commercialisés dans le pays et veiller à leur application dans des plans de contrôle et de surveillance ;
- améliorer la qualité des aliments produits sur le territoire national, à travers la mise en œuvre de bonnes pratiques de production, de fabrication et d'hygiène, d'un système de maîtrise des risques sanitaires et phytosanitaires ;
- faciliter la gestion intégrée de l'innocuité des aliments, aux différentes étapes de la chaîne alimentaire ;
- promouvoir les mécanismes de coordination entre les différentes autorités compétentes dans le domaine alimentaire et les préparer graduellement à l'intégration de leurs activités dans les organismes régionaux ou internationaux notamment le Codex Alimentarius (CODEX), l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE), la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV), l'International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) ;



- développer un système officiel d'inspection et de contrôle efficace, fondé sur les normes, les règlements techniques et le cas échéant les données scientifiques ;
- appuyer et stimuler le développement de l'industrie alimentaire et encourager la compétitivité sur le marché national et international ;
- promouvoir la participation des consommateurs et des différents acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire en matière de consommation, de transformation et de commercialisation des aliments, ainsi que dans l'application et l'exécution de la politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- établir un cadre qui facilite la mise en œuvre des exigences nationales et internationales dans le domaine alimentaire ;
- renforcer la responsabilité de tout producteur, transformateur ou distributeur dans la protection de la santé des consommateurs, par la mise en place des systèmes d'autocontrôle et des autorisations de mise en consommation ;
- assurer la communication sur les risques, en liaison avec les réseaux de surveillance épidémiologique et les systèmes d'alerte rapide ou de veille sanitaire ;
- mettre en place un système national des autorisations de mise en consommation des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des additifs et des compléments alimentaires.

## **SECTION II** **DES DEFINITIONS**



**ARTICLE 4.-** Au sens de la présente loi et des textes pris pour son interprétation et son application, on entend par :

**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 une 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 ;

**Aliment ou denrée alimentaire** : toute substance partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, englobant les boissons, la gomme à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement

des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac ;

**Aliment frelaté**: tout aliment auquel une substance quelconque est ajoutée, retranchée ou substituée pour modifier sa composition, son poids, son volume, à des fins frauduleuses ou pour dissimuler ou corriger toute défectuosité dans sa qualité ou ses propriétés ;

**Aliment impropre à la consommation humaine** : tout produit primaire ou tout aliment qui, sans être corrompu ou toxique, ne possède pas toutes les garanties requises au plan hygiénique, compte tenu de certains éléments indésirables qu'il contient, soit par contamination, soit par dégradation de sa qualité microbiologique et/ou chimique ;

**Aliments pour animaux**: toute substance ou produit, y compris les additifs alimentaires, transformés ou non, destinés à l'alimentation des animaux par voie orale ;

**Aliment traité** : tout aliment coloré, teint, pulvérisé, poli, enduit, mélangé, mis en conserve, aromatisé, dilué ou épaissi avec toute substance ;

**Allergène**: toute substance capable de sensibiliser l'organisme de certains individus et de déterminer, lors de sa réintroduction, des manifestations pathologiques ;

**Analyse des risques** : processus qui consiste en l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques :

**Evaluation des risques** : processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques ;

**Gestion des risques**: processus distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles 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 de pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées ;

**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 des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques ;

**Analyse des risques phytosanitaires** : processus consistant à évaluer les preuves biologiques et autres données scientifiques ou économiques pour

déterminer si un organisme nuisible doit être réglementé et la sévérité des mesures phytosanitaires éventuelles à prendre à son égard ;

**Autocontrôle** : ensemble des mesures prises par les exploitants, qu'elles soient réalisées par eux-mêmes ou par un tiers, pour s'assurer de ce que les produits qu'ils gèrent à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, répondent aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, de qualité des produits et de traçabilité, ainsi qu'à la surveillance du respect effectif de ces prescriptions ;

**Auxiliaire technologique** : toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini ;

**Chaîne alimentaire** : toutes les étapes allant de la production primaire des aliments à la consommation, en passant par la manipulation, le transport, la transformation, le conditionnement, la distribution et le stockage ;

**Complément alimentaire** : denrée alimentaire qui constitue une source concentrée de nutriments, de substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique, de plantes ou extraits de plantes qui ont pour but de pallier les carences du régime alimentaire régulier d'une personne. Ces suppléments peuvent se présenter sous différentes formes notamment : gélules, pastilles, comprimés, pilules, sachets de poudre, ampoule de liquide, flacons munis d'un compte-goutte, solution ;

**Contaminant** : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, y compris les traitements appliqués aux cultures, au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, de poils de rongeurs et d'autres substances étrangères ;

**Contrôle officiel** : toute forme de contrôle que l'autorité compétente entreprend pour la vérification du respect de la réglementation ;

**Emballage** : objet qui, quelque soit la nature des matériaux dont il est constitué, est destiné à contenir et protéger les aliments, à permettre leur manutention et leur acheminement, ainsi qu'à assurer leur présentation ;

**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 ;

**HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)** : système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments ;

**Hygiène alimentaire** : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ;

**Ingrédient** : toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisée pour la fabrication ou la préparation d'un aliment et qui est présente dans le produit final, même sous une forme modifiée ;

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

**Inspection** : examen officiel des établissements, des aliments et de leur traitement, des entreprises du secteur alimentaire et de leurs systèmes de gestion et de production, y compris des documents, des tests sur les produits finis et des pratiques d'aliments, de l'origine et de la destination des entrées et sorties de produits, afin d'en vérifier la conformité avec les normes légales ;

**Laboratoire officiel** : laboratoire agréé en tant que tel conformément à la présente loi ;

**Mesures phytosanitaires** : toute législation, réglementation ou méthode officielle ayant pour objet de prévenir l'introduction et/ou la dissémination d'organismes de quarantaine, ou de limiter l'incidence économique d'organismes réglementés non de quarantaine ;

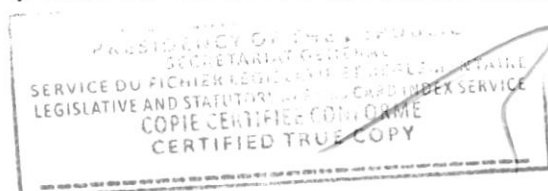
**Mesure sanitaire** : toute mesure appliquée pour protéger, sur le territoire national, la vie ou la santé humaine vis-à-vis des risques découlant des additifs, des contaminants, des toxines ou des organismes pathogènes présents dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou de risques provenant de maladies véhiculées par les aliments d'origine animale, végétale ou les produits dérivés, ou de risques provenant de tout danger présent dans les aliments ;

**Norme alimentaire** : document approuvé par un organisme reconnu, qui prévoit pour un usage commun et répété, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques pour les produits ou les procédés et les méthodes de production connexes et dont l'observation n'est pas obligatoire. Les prescriptions en matière de terminologie, de symbole, d'emballage, de marque, de marquage et d'étiquetage relatives à un produit, les procédés ou méthodes de production peuvent également traiter seulement de ces services ;

**Nutriments** : acides gras, acides aminés, protéines, glucides simples, probiotiques, vitamines et sels minéraux ;

**Opérateur économique** : toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, de fabrication, de préparation, de manipulation, de traitement, d'emballage, de transport, de conditionnement, de conservation, d'importation, d'exportation, de distribution, de vente d'aliments, ou de toute autre activité connexe ;

**Points d'entrées et de sorties** : aéroports, ports fluviaux ou maritimes, centre de colis postaux ou points de frontières terrestres officiellement désignés ;



**Préemballage** : conditionnement d'un produit dans un emballage à l'insu de l'acheteur, de sorte que la quantité de produit contenue ait une valeur choisie à l'avance et ne puisse être modifiée sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification décelable ;

**Production** : culture, récolte, capture, traitement ou transformation des aliments, y compris l'obtention, le traitement et l'élevage des animaux de ferme avant l'abattage, jusqu'à la mise en consommation ;

**Qualité** : ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, qui lui confèrent son aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites de tous les utilisateurs. La qualité alimentaire comprend quatre composantes : hygiénique, nutritionnelle, organoleptique et d'usage ;

**Risque** : fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un danger dans un aliment ;

**Surveillance** : observation prévue ou évaluation d'un paramètre, à un point ou à une heure établie, qui est ensuite comparée à une référence ;

**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 d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ;

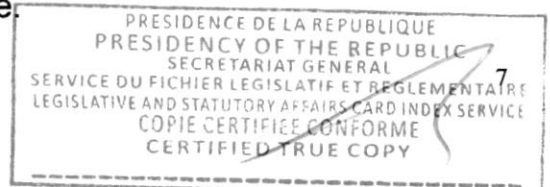
**Ustensile** : tout ou partie d'un outil, instrument, machine, appareil ou autre objet utilisé ou qui peut être utilisé, pour la production, la fabrication, la préparation, la manipulation, l'emballage, le transport, le conditionnement, la conservation, l'importation, l'exportation la distribution, la vente, le service ou l'entreposage de tout aliment.

## **CHAPITRE II** **PRINCIPES GENERAUX** **DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

**ARTICLE 5.-** Conformément au principe d'innocuité des aliments, les aliments et les objets au contact des aliments, y compris les ingrédients, les emballages et les ustensiles utilisés pour leur production, leur fabrication et leur préparation, ne doivent pas constituer un risque pour la santé humaine.

**ARTICLE 6.-**(1) La législation applicable et l'intervention des autorités compétentes et opérateurs économiques en matière alimentaire sont basées sur le principe d'analyse des risques.

(2) L'évaluation des risques doit obéir aux critères scientifiques et est effectuée de manière indépendante et transparente.



(3) La gestion des risques et la communication sur les risques sont basées sur l'évaluation des risques.

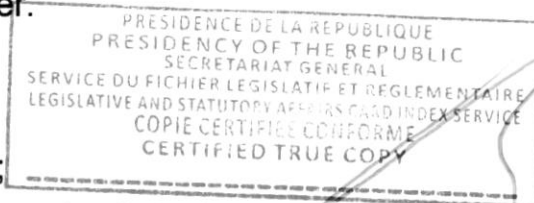
**ARTICLE 7.-**(1) Les mesures sanitaires adoptées sont basées sur les preuves scientifiques disponibles.

(2) Elles ne doivent pas être appliquées de manière à constituer un moyen de discrimination arbitraire ou injustifiée, ou une restriction déguisée au commerce, conformément au principe de libre-échange.

**ARTICLE 8.-** La législation alimentaire a pour objectif de protéger les intérêts des consommateurs et à leur offrir les conditions essentielles pour choisir en connaissance de cause les aliments à consommer.

A ce titre, elle est chargée de prévenir :

- les pratiques frauduleuses ou trompeuses ;
- la mise sur le marché d'aliments défectueux et/ou frelatés ;
- toute pratique qui peut conduire à tromper le consommateur.



**ARTICLE 9.-** (1) L'application du principe de précaution permet aux décideurs d'agir dans les cas où les données scientifiques sont insuffisantes, peu concluantes ou incertaines, mais où, selon des indications découlant d'une évaluation scientifique objective et préliminaire, il y a des motifs raisonnables de s'inquiéter des effets potentiellement dangereux pour la santé découlant d'un phénomène, d'un produit ou d'un procédé.

(2) Son application peut être nécessaire pour maintenir le niveau de protection choisi en matière de santé.

**ARTICLE 10.-** L'ensemble des activités alimentaires est exécuté en conformité avec les dispositions, les normes, les directives et les autres recommandations nationales et internationales, issues des traités internationaux régulièrement ratifiés qui régissent la matière, notamment celles du Codex Alimentarius, de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV), de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OEI), de l'Organisation Internationale des Consommateurs (OIC), ainsi que celles établies par le Protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques.

**ARTICLE 11.-** (1) Les opérateurs économiques du secteur alimentaire assurent la conformité de leurs activités aux dispositions de la législation alimentaire.

(2) Ils sont responsables de la protection de la santé des consommateurs, en relation avec les produits qu'ils mettent en consommation.



**ARTICLE 12.-** Dans le cadre des procédures d'inspection sanitaire, les opérateurs économiques bénéficient des garanties de transparence, d'impartialité et de proportionnalité reconnues aux personnes faisant l'objet d'une mesure d'inspection.

**ARTICLE 13.-** Sur proposition des structures chargées de la sécurité sanitaire des aliments, l'autorité compétente :

- met en place les moyens appropriés pour garantir la participation des acteurs concernés, au processus de prise de décision en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- prend, en fonction de la nature, de la gravité et de l'ampleur des risques pour la sécurité sanitaire des aliments, des mesures appropriées pour informer les acteurs concernés de la nature de ces risques et des mesures qui sont prises pour prévenir, réduire ou éliminer ces risques. A cette fin, les opérateurs économiques, ainsi que les administrations concernées, chacune dans leur domaine de compétence tel qu'établi pour l'application de la présente loi, sont tenus de fournir mensuellement les données nécessaires au suivi ;
- assure l'accès aux informations qu'elle détient, relatives à la sécurité sanitaire y compris les informations concernant les substances et activités dangereuses.

### **CHAPITRE III** **DE L'ORGANISATION ET DU FONCTIONNEMENT** **DU SYSTEME DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

#### **SECTION I** **DE L'ORGANISATION**

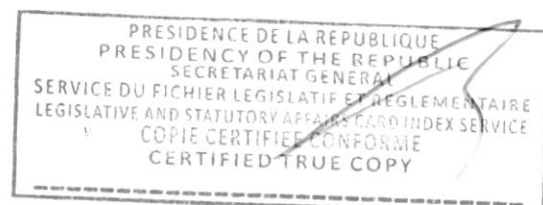
**ARTICLE 14.-** Un document de politique et de stratégie en matière de sécurité sanitaire des aliments définit la vision du Gouvernement en la matière et décrit les attributions et interventions de chaque partie prenante.

**ARTICLE 15.-** Des textes particuliers fixent les modalités d'organisation du système de sécurité sanitaire des aliments.

#### **SECTION II** **DU FONCTIONNEMENT**

**ARTICLE 16.-** La procédure du contrôle alimentaire tient compte des éléments suivants :

- contrôle visuel et documentaire ;



- inspection de la chaîne alimentaire ;
- inspection de l'environnement de production ;
- prélèvement des échantillons ;
- analyses microbiologiques et physico-chimiques ;
- interprétation des résultats d'analyses des échantillons prélevés.

**ARTICLE 17.-** Les opérations de contrôle s'effectuent dans le respect des principes suivants :

- transparence entre l'opérateur économique et la ou les administrations ;
- impartialité, honnêteté et confidentialité de la part des agents habilités ;
- complémentarité et efficacité de l'action de chaque autorité compétente ;
- utilisation des référentiels nationaux et internationaux reconnus.

**ARTICLE 18.-** (1) Les laboratoires accrédités et/ou agréés par l'autorité compétente sont chargés d'accompagner les structures responsables de la sécurité sanitaire des aliments.

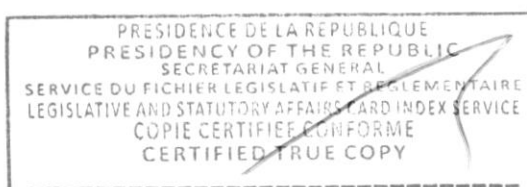
(2) Un texte particulier définit les modalités d'accréditation et/ou d'agrément des laboratoires.

**ARTICLE 19.-** (1) Toute substance ajoutée à un aliment doit avoir fait l'objet d'une autorisation préalable de l'autorité compétente, ou être autorisée par une norme nationale ou internationale.

(2) Des textes particuliers fixent la liste des substances alimentaires autorisées et les modalités de leur utilisation.

**ARTICLE 20.-** En cas d'urgence ou de force majeure, l'autorité compétente peut, par un acte dûment motivé :

- interdire totalement la production, la fabrication, la préparation et la vente de tout aliment ;
- imposer les conditions de production, de fabrication, de préparation et de vente d'aliment ;
- demander des analyses et des examens de tout aliment ;
- requérir que tout aliment soit maintenu ou isolé dans un lieu et en interdire l'utilisation durant une période de temps considérée nécessaire ;
- demander la destruction ou l'élimination de tout aliment ;
- ordonner toute mesure nécessaire ;
- demander le traitement de tout aliment ;
- refouler les aliments le cas échéant.



**ARTICLE 21.-** (1) Tout opérateur économique exerçant au Cameroun dans le domaine de la production, de la conservation, de la transformation, du transport, de l'emballage, du conditionnement, de l'importation, de l'exportation, de la distribution et de la vente des denrées alimentaires doit au préalable, être enregistré par l'autorité compétente.

(2) L'autorité compétente procède à l'enregistrement, si l'opérateur économique respecte la législation nationale et internationale en vigueur dans son domaine d'activité.

**ARTICLE 22.-** L'autocontrôle d'un établissement de production ou de distribution doit être basé sur un guide dûment validé par l'autorité compétente, pour s'assurer de la conformité de son produit avant son offre à la consommation.

**ARTICLE 23.-** Le principe de la traçabilité s'impose à toutes les activités relatives à l'alimentation humaine et à l'alimentation des animaux destinés à l'alimentation humaine.

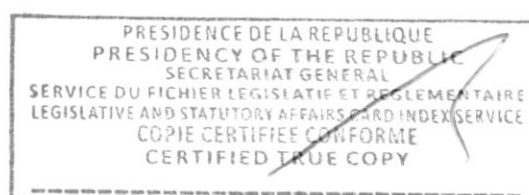
**ARTICLE 24.-** (1) Les opérateurs économiques, ainsi que les entreprises alimentaires et leur personnel doivent respecter toutes les règles d'hygiène prévues pour l'application de la présente loi, à la lumière des normes du Codex Alimentarius ou de toute autre directive des organisations internationales impliquées dans la sécurité sanitaire des aliments.

(2) L'autorité compétente et en son nom, ses services officiels de contrôle et de surveillance alimentaire, veillent au respect des règles et pratiques d'hygiène.

**ARTICLE 25.-** Tout opérateur économique qui produit, traite ou distribue des aliments, doit élaborer et instaurer un système d'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques (HACCP) ou autre système reconnu, selon les termes définis par les standards internationaux.

**ARTICLE 26.-** Toute denrée alimentaire préemballée doit porter une étiquette conforme à la législation en vigueur.

**ARTICLE 27.-** Les actions de sensibilisation du public et de promotion des activités de sécurité sanitaire des aliments sont organisées par les structures responsables de la sécurité sanitaire des aliments.



**SECTION III**  
**DE LA DEMANDE D'AUTORISATION DE MISE EN CONSOMMATION DES**  
**DENREES ALIMENTAIRES, ALIMENTS POUR ANIMAUX, ADDITIFS**  
**ALIMENTAIRES ET COMPLEMENTS ALIMENTAIRES**

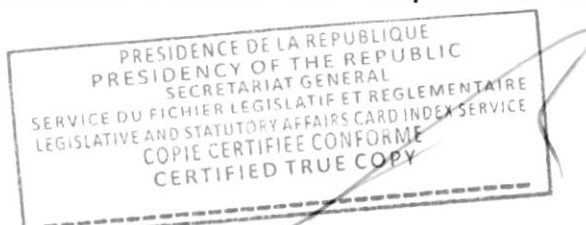
**ARTICLE 28.-** (1) L'Autorisation de Mise en Consommation (AMC) est délivrée par l'autorité compétente.

(2) Elle porte sur les éléments suivants :

- le rapport du contrôle sanitaire du site de production, au travers des évaluations des BPF/BPH, HACCP ou autre système qualité ;
- le système d'autocontrôle ;
- les résultats d'analyses réalisées par les laboratoires accrédités ou agréés ;
- les avis des experts sur les produits concernés ;
- l'état des connaissances et de maîtrise actuelle des risques liés à ces denrées ;
- l'intérêt général.

**ARTICLE 29.-** Sont soumis à l'AMC :

- les denrées alimentaires produites au niveau national ;
- les denrées alimentaires importées ;
- les aliments diététiques ;
- les aliments pour animaux destinés à la consommation humaine ;
- les additifs alimentaires et auxiliaires technologiques ;
- les compléments alimentaires.



**ARTICLE 30.-** La durée de validité de l'autorisation de mise en consommation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux est limitée à trois (03) ans renouvelables.

**CHAPITRE IV**  
**INSPECTIONS ALIMENTAIRES**

**ARTICLE 31.-** Les inspections réalisées en vertu de la présente loi concernent :

- les denrées alimentaires importées, exportées et commercialisées localement ;
- les entreprises agroalimentaires et leur environnement, ainsi que les moyens de transport, les équipements et les matériaux utilisés ou intervenant aux différentes étapes de la chaîne alimentaire ;

- le personnel employé dans les entreprises alimentaires ;
- les différents procédés et méthodes utilisés.

**ARTICLE 32.**-L'organisation générale de l'inspection alimentaire au Cameroun est définie dans un texte particulier.

## CHAPITRE V DU FINANCEMENT DES ACTIVITES DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

**ARTICLE 33.**- Le financement des activités de sécurité sanitaire des aliments peut s'effectuer par :

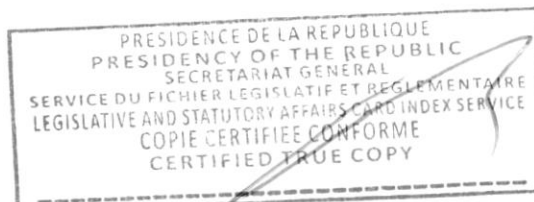
- les subventions de l'Etat ;
- les appuis éventuels des partenaires au développement ;
- toute autre forme de financement conforme à la législation en vigueur.

**ARTICLE 34.**- Les modalités de collecte, de mobilisation et d'utilisation des fonds de financement des activités de sécurité sanitaire des aliments sont définies dans un texte particulier.

## CHAPITRE VI DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES ET PENALES

**ARTICLE 35.**- Sans préjudice des poursuites pénales, l'autorité compétente peut, en cas de manquement des entreprises à leurs obligations au titre de la présente loi, ou lorsqu'un danger grave ou immédiat est constaté, prononcer l'une des sanctions suivantes :

- suspension ou révocation de l'enregistrement des entreprises ;
- saisie ou destruction de tout aliment, ustensile, matériel, substance ou autre objet en rapport avec une infraction commise ou ayant servi à la commission d'une infraction ;
- suspension de l'agrément de tout laboratoire, de tout équipement ou de tout professionnel habilité selon la présente loi ;
- fermeture temporaire de l'entreprise ;
- interdiction temporaire ou permanente de l'usage d'un équipement de l'entreprise ou de certains lieux de l'entreprise ;
- interdiction temporaire ou permanente de la participation du responsable dans la gestion de l'entreprise alimentaire au sein de laquelle une infraction a été commise au sein de toute autre entreprise alimentaire.



**ARTICLE 36.-** Sans préjudice de la répression des infractions déjà prévues en matière d'atteinte à la santé publique, est puni d'un emprisonnement de trois (03) mois à trois (03) ans et d'une amende de cent mille (100 000) à deux millions (2 000 000) de francs CFA :

- celui qui met à disposition des aliments frelatés et/ou impropres à la consommation humaine et/ou animale ;
- l'agent assermenté qui confisque des aliments pour des motifs autre que ceux exposés dans la présente loi ;
- l'agent assermenté qui divulgue, sans autorisation, des informations qui ont été collectées au cours de l'exercice de ses fonctions conférées par la présente loi.

**CHAPITRE VII**  
**DISPOSITIONS DIVERSES, TRANSITOIRES ET FINALES**

**ARTICLE 37.-** Des textes d'application complètent, en tant que de besoin, les dispositions de la présente loi.

**ARTICLE 38.-** Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires à la présente loi.

**ARTICLE 39.-** La présente loi sera enregistrée, publiée suivant la procédure d'urgence, puis insérée au Journal Officiel en français et en anglais./-

YAOUNDE, le 11 DEC 2018

**LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE**



**PAUL BIYA**

