

Entrée en vigueur, le 1er janvier 1981



CHAPITRE 56

SANTÉ PUBLIQUE (EAU GAZEUSE, GLACES ET CRÈMES GLACÉES)

SOMMAIRE

- | | |
|---|---|
| 1. Définitions | 12. Inspection |
| 2. Autorisation d'exploitation | 13. Infractions et peines |
| 3. Demande d'autorisation | 14. Affichage de l'autorisation d'exploitation |
| 4. Conditions d'exploitation | ANNEXE 1 – Autorisation d'exploitation |
| 5. Propreté et salubrité | ANNEXE 2 – Notification de suspension
d'autorisation |
| 6. Examen médical des employés | ANNEXE 3 – Demande d'autorisation d'exploitation
d'une fabrique |
| 7. Animaux interdits | ANNEXE 4 – Certificat de conformité |
| 8. Identification des véhicules | |
| 9. Conditions de fabrication d'eau gazeuse | |
| 10. Conditions de fabrication de glaces | |
| 11. Conditions de fabrication de crèmes glacées | |

SANTÉ PUBLIQUE (EAU GAZEUSE, GLACES ET CRÈMES GLACÉES)

Concernant le contrôle de la fabrication d'eau gazeuse, de glaces et de crèmes glacées.

1. Définitions

Dans la présente loi:

"eau gazeuse" désigne toute variété de liquide effervescent non alcoolisé préparé pour la consommation humaine et vendu en bouteilles, siphons, tonneaux ou autres récipients et comprend aussi les boissons fortifiantes ainsi que les sirops non effervescents ;

"crème glacée" désigne toute préparation contenant de la crème ou un produit lacté, sucré ou non sucré, parfumé ou non parfumé et glacé artificiellement, y compris les sorbets ;

"fabrique de glace" désigne tout bâtiment ou partie de bâtiment ou locaux utilisés pour la fabrication de la glace destinée à la vente au public ;

"sorbit" désigne toute préparation d'eau et de denrée alimentaire sous une forme glacée ou congelée avec ou sans addition de substance colorante ou parfumée.

2. Autorisation d'exploitation

- 1) Nul ne peut tenir ou exploiter une fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées destinée à la vente, sans être en possession d'une autorisation délivrée par le Ministre, sur recommandation du Directeur du département de la Santé dans la forme prescrite à l'annexe 1.
- 2) Aucune autorisation ne peut être transférée sans l'accord écrit du Ministre.
- 3) Sans préjudice des dispositions de l'article 13, le Ministre peut sur recommandation écrite du Directeur du département de la Santé dans la forme prescrite à l'annexe 2, suspendre tout permis délivré conformément aux dispositions des paragraphes précédents du présent article.

3. Demande d'autorisation

- 1) Toute personne désirant obtenir une autorisation suivant les dispositions de la présente loi en fait la demande au Ministre dans la forme prescrite à l'annexe 3.
- 2) Chaque demande est accompagnée d'un certificat, signé par le Directeur du département de la Santé ou par un fonctionnaire du département de la Santé habilité par lui à cet effet, et établi dans la forme prescrite à l'annexe 4 attestant que la fabrique considérée, pour laquelle la demande est faite, satisfait aux dispositions de la présente loi.
- 3) Au reçu de la demande, le Ministre peut accorder ou refuser l'autorisation.

4. Conditions d'exploitation

Toute fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées, pour laquelle un permis a été sollicité et accordé conformément aux dispositions de l'article 3.1) et 3.3) doit respecter les conditions suivantes :

- a) les bâtiments sont construits en dur, doivent être en bon état, et édifiées de façon à n'offrir, autant que possible, aucun refuge pour les rats, souris et autres bêtes nuisibles ;

- b) les sols de chaque pièce à l'intérieur des bâtiments sont en ciment, béton, carreaux ou autres matériaux imperméables à l'eau et offre une surface lisse et unie, avec une pente convenable, bien drainée ;
- c) la surface intérieure des murs de chaque pièce est en briques, carreaux, ciment ou autres matériaux imperméables à l'eau et offre une surface lisse et unie,
le revêtement intérieur peut être en bois à condition que les planches utilisées soient disposées verticalement, parfaitement jointes les unes aux autres et peintes avec au moins trois couches de peinture à l'exception des peintures au plomb, la dernière couche étant de couleur claire ;
- d) chaque pièce est convenablement plafonnée ;
- e) chaque pièce et chaque couloir des bâtiments sont suffisamment éclairés et aérés ;
- f) les bâtiments sont pourvus d'installations de toilettes convenables et suffisantes pour le personnel employé ;
- g) aucune des pièces utilisées pour la préparation de glaces ou d'eau gazeuse, ou pour la fabrication de crèmes glacées, ne doit communiquer directement avec une pièce dans laquelle des personnes dorment communément ou avec des toilettes, ou avoir à l'intérieur une ouverture communiquant avec un conduit d'écoulement ou un égout ;
- h) une alimentation suffisante en eau, chaude et froide, est prévue pour le nettoyage de tous les accessoires utilisés pour les besoins de la fabrication ;
- i) les portes, fenêtres et vasistas de toutes les pièces à l'intérieur des bâtiments où du sirop est manipulé, sont équipés avec des écrans de toile métallique contre les mouches ;
- j) les bâtiments sont convenablement drainés ;
- k) seule est employée de l'eau filtrée ou stérilisée, débarrassée de risques de contamination et suffisante pour les besoins d'une fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées;
- l) des entrepôts adéquats sont aménagés pour tous les ingrédients employés dans la fabrication d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées;
- m) un ou plusieurs récipients portatifs de forme et de dimensions suffisantes, munis d'un ou de couvercles, sont prévus et entretenus pour placer les débris. Tous les déchets y sont placés.

5. Propreté et salubrité

Toute personne à qui un permis est accordé, doit :

- a) en tout temps maintenir en état de propreté la fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées, et doit garder chaque pièce des locaux utilisés pour les besoins de la fabrication débarrassée des accumulations de boîtes, de bidons et de toute matière pouvant offrir un abri aux rats ;
- b) faire en sorte que toutes les tables, récipients, ustensiles, filtres et machines soient maintenus en état de propreté et de salubrité ;
- c) s'assurer que toutes les personnes employées dans la fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées, sont constamment propres pendant qu'elles travaillent et qu'elles portent une blouse ou un tablier propre et lavable ;
- d) fournir dans les locaux, à l'usage des employés, suffisamment de lavabos et une provision suffisante de savon, de brosses à ongles et de serviette propres ;
- e) fournir et maintenir une provision d'eau chaude, durant les heures de travail, suffisante pour les besoins prescrits par la présente loi et pour lesquels cette eau est exigée.

6. Examen médical des employés

- 1) Nulle personne ne peut travailler ou employer une autre personne dans une fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées, à moins que celle-ci n'ait subi un examen médical, au moins une fois tous les six mois, et ait obtenu à la suite de cet examen un certificat médical attestant qu'elle ne souffre pas de maladie contagieuse ou infectieuse, transmissible à toute autre personne utilisant ou consommant les produits de la fabrique.
- 2) Toute personne travaillant dans une fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées qui a ou semble avoir contracté une infection gastro-intestinale ou toute autre infection corporelle doit être immédiatement relevée de son emploi et recevoir l'ordre de se faire traiter médicalement. Elle ne peut reprendre son emploi qu'après avoir produit un certificat médical attestant qu'elle n'est pas ou n'est plus atteinte de ces maux.

7. Animaux interdits

Aucun animal ou oiseau n'est gardé dans une fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées.

8. Identification des véhicules

Le nom du fabricant et l'adresse de la fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées, est peint de façon apparente sur tout véhicule ou voiture à bras utilisé pour le transport d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées, ou pour le ramassage des bouteilles utilisées dans la fabrication d'eau gazeuse.

9. Conditions de fabrication d'eau gazeuse

Toute personne à qui un permis a été accordé pour des locaux destinés à la fabrication d'eau gazeuse, doit :

- a) conserver et utiliser uniquement des bouteilles et récipients d'un modèle facilement lavable, non fendus ou ébréchés ;
- b) fournir des appareils appropriés pour le lavage et la stérilisation de ces bouteilles et récipients. Le procédé de nettoyage est le suivant :
 - i) chaque bouteille ou récipient, suivant le cas, est trempée pendant au moins 10 minutes dans une solution caustique ou de carbonate de soude ayant une concentration et une propreté efficaces ; puis
 - ii) rincée à l'eau propre ; puis
 - iii) l'intérieur de la bouteille, ou du récipient, est brossé avec une brosse adéquate ; et enfin
 - iv) est rincé au jet avec de l'eau propre :tout autre système de nettoyage, approuvé par le Directeur du département de la Santé, peut être substitué au procédé précité ;
- c) s'assurer chaque semaine que toutes les bougies sont retirées des installations de filtrage, nettoyées puis bouillies pendant au moins 15 minutes ;
- d) s'assurer qu'aucune eau gazeuse, ou aucune eau au cours de sa transformation en eau gazeuse, ne vienne en contact avec du cuivre ou du plomb ;
- e) fournir et maintenir des égouttoirs séparés pour l'égouttage des bouteilles propres et des récipients. Les bouteilles et les récipients sont empilés à une hauteur convenable au dessus du plancher de façon à ne pas retenir d'eau ;

- f) fournir et maintenir des égouttoirs pour les bouteilles et les récipients sales. Les bouteilles et récipients sont empilés à une hauteur convenable au dessus du plancher de façon à ne pas retenir d'eau ;
- g) s'assurer que tout lavage de bouteille est effectué dans une pièce séparée de celle où s'effectue le remplissage, ou bien dans une partie bien distincte de la même pièce ;
- h) s'assurer que tous les récipients contenant des sirops sont protégés de manière adéquate contre les mouches et la poussière ;
- i) s'assurer que tous les filtres à sirop utilisés sont lavés quotidiennement à l'eau propre et qu'ils sont protégés de la poussière lorsqu'ils sèchent ou quand ils ne sont pas utilisés ;
- j) s'assurer qu'un procédé hygiénique est utilisé pour capsuler les bouteilles pleines avec des capsules neuves dès remplissage ;
- k) s'assurer qu'aucun véhicule, voiture à bras ou autre récipient n'est employé pour le transport d'eau gazeuse, ou pour le ramassage des bouteilles utilisées dans la fabrication d'eau gazeuse, sans avoir été homologué par le Directeur du département de la Santé.

10. Conditions de fabrication de glaces

Chaque personne à qui un permis a été accordé pour un bâtiment destiné à la fabrication de la glace, doit :

- a) fournir et utiliser pour la réception des pains de glace une table appropriée avec un écoulement convenable, et dont la surface est en acier inoxydable, en formica ou tout autre matériau également dur et non poreux ;
- b) fournir et utiliser, autant qu'il est possible de le faire, des pinces métalliques pour le transfert des pains de glace dans la chambre d'entreposage, ou pour charger et décharger la voiture de livraison ;
- c) s'assurer que les récipients dans lesquels l'eau est congelée sont gardés propres et que les récipients sont nettoyés à la brosse, au moins une fois par semaine, avec une préparation de savon abrasif ;
- d) s'assurer que les pains de glace ne sont enveloppés que dans des matériaux approuvés par le Directeur du département de la Santé ;
- e) s'assurer qu'aucun véhicule, voiture à bras ou autre récipient n'est utilisé pour le transport de la glace, sans avoir été homologué par le Directeur du département de la Santé.

11. Conditions de fabrication de crèmes glacées

- 1) Nul ne peut fabriquer ou emmagasiner de crème glacée destinée à la vente, ni permettre qu'elle soit entreposée dans une remise ouverte ou dans un endroit non clos.
- 2) Nul ne peut vendre de crème glacée sans que chaque cuiller, verre ou autre accessoire employé par le client, en relation avec cette vente, ait été entièrement nettoyé à l'eau propre.
- 3) Nul ne peut vendre de crème glacée qui ayant été congelée, a coulé ou fondu, et a été congelée de nouveau.
- 4) Nul ne peut remplir de nouveau de crème glacée les emballages, confectionnés entièrement ou en partie, en bois, papier, carton ou toute autre matière absorbante, ayant déjà servi.

- 5) Chaque personne à qui un permis a été accordé pour des locaux destinés à la fabrication de crème glacée :
- a) s'assure que tous les récipients destinés à contenir de la crème glacée, ou du lait ou de la crème utilisée pour la fabrication, sont nettoyés immédiatement après avoir été vidés ;
 - b) s'assure qu'aucun véhicule, voiture à bras ou récipient, n'est utilisé pour le transport de crème glacée sans avoir été homologué par le Directeur du département de la Santé.

12. Inspection

- 1) Afin de remplir les fonctions qui lui sont attribuées par la présente loi, le Directeur du département de la Santé ou tout autre fonctionnaire du département de la Santé habilité par lui à cet effet, peut à tout moment convenable entrer et inspecter toute fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées.
- 2) Quiconque entrave l'activité de toute personne qui, en vertu des dispositions énoncées au paragraphe 1), est habilitée à entrer et inspecter les fabriques d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées dans l'exercice de ses fonctions, commet une infraction.

13. Infractions et peines

- 1) Toute personne agissant en contravention avec les dispositions de la présente loi, commet une infraction et s'expose, sur condamnation à une amende n'excédant pas 100 000 VT.
- 2) Toute personne déclarée coupable, d'une infraction à la présente loi, peut par décision du Ministre se voir suspendre temporairement, ou de façon permanente, l'autorisation accordée suivant les dispositions de l'article 3.3).

14. Affichage de l'autorisation d'exploitation

Toute personne à qui un permis a été accordé pour des locaux utilisés comme fabrique d'eau gazeuse, de glaces ou de crèmes glacées, doit afficher en permanence dans un endroit bien en vue à l'intérieur des locaux son autorisation ainsi qu'une copie de la présente loi (cette copie peut être obtenue sur demande auprès du Directeur du département de la Santé).

SCHEDULE 1/ ANNEXE 1

(article 2.1))

Loi relative à la santé publique (Eau gazeuse, glaces et crèmes glacées), Chapitre 56

PERMIT TO OPERATE

AUTORISATION D'EXPLOITATION

.....
(description of the undertaking,
i.e. an aerated water factory
or an ice factory or
an ice cream factory)

.....
(description de l'entreprise:
fabrique d'eau gazeuse,
fabrique de glaces
ou fabrique de crèmes glacées)

.....
(full name of individual, firm or company)
(désignation complète de la personne ou de la société)

is hereby authorised to operate a factory for the manufacture of
est par la présente loi autorisé à exploiter une fabrique

.....
(aerated water, ice or ice-cream)

.....
(eau gazeuse, glaces ou crème glacées)

in the premises situated at
dans les bâtiments sis à

.....
(address)

.....
(adresse)

from

à compter du

.....
(date from which operation is authorised)

.....
(date à partir de laquelle l'exploitation

est autorisée)

Issued at Port Vila on

Fait à Port-Vila, le 20

.....
Minister
Ministre

Note

- (1) This permit may not be transferred to any person or body without the written permission of the Minister.
- (2) This permit may, under the provisions of section 2(3) of the Public Health (Aerated Water, Ice and Ice-Cream) Act, be suspended by the Minister upon the recommendation of the Director of Health.

Note

- (1) Cette autorisation ne peut être transférée à un tiers sans autorisation écrite du Ministre.
- (2) Cette autorisation peut, par application de l'article 2.3) de la loi relative à la santé publique (Eau gazeuse, glaces, crèmes glacées) être suspendue par le Ministre sur recommandation du Directeur du département de la Santé.

SCHEDULE 2/ ANNEXE 2

(article 2.3))

Loi relative à la santé publique (Eau gazeuse, glaces et crèmes glacées), Chapitre 56

**NOTICE OF SUSPENSION OF PERMIT
NOTIFICATION DE SUSPENSION D'AUTORISATION**

to operate a factory for the manufacture of
d'exploiter une fabrique

.....
(aerated water, ice or ice-cream)

.....
(eau gazeuse, glaces ou crèmes glacées)

*Notice is hereby given that
Il est par la présente loi notifié*

the Permit to operate a factory for the manufacture of
que l'autorisation d'exploiter une fabrique

.....
(aerated water, ice or ice-cream)
glacées)

.....
(eau gazeuse, glaces ou crèmes
glacées)

issued to (full name of holder of permit)
délivrée à (désignation du détenteur)

on is suspended
le est suspendue
(date of issue of permit) (date de l'autorisation)

until further notice.
jusqu' à nouvel ordre.

Dated at Port Vila
Fait à Port-Vila, le 20

.....
Minister
Ministre

SCHEDULE 3/ ANNEXE 3

(article 3.1))

Loi relative à la santé publique (Eau gazeuse, glaces et crèmes glacées), Chapitre 56

**APPLICATION FOR A PERMIT to operate a factory for the manufacture of
DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITATION d'une fabrique de**

.....
(state whether aerated water, ice or ice-cream) (eau gazeuse, glaces ou crèmes glacées)

Full name of applicant
Identité du demandeur

1. I hereby apply for a permit to operate a factory for the manufacture of
J'ai l'honneur de solliciter l'autorisation d'exploiter une fabrique de

.....
(state whether aerated water, ice or ice-cream) (eau gazeuse, glaces ou crèmes glacées)

in the premises situated at
dans les bâtiments sis à

.....
(full address and situation of proposed factory) (adresse complète de l'établissement prévu)

beginning on
à compter du

(date from which permission is sought)
(date à partir de laquelle l'autorisation est sollicitée)

2. I attach a certificate of the Director of Health that the premises at which I desire to operate the
said factory comply with the provisions and requirements of the Public Health (Aerated Water,
Ice and Ice-Cream) Act.

Ci-joint un certificat du directeur du département de la Santé attestant que les locaux dans
lesquels je compte exploiter cette fabrique répondent aux conditions fixées par la loi relative à
la santé publique (eau gazeuse, glaces ou crèmes glacées).

.....
(signature of applicant)
(signature du demandeur)

SCHEDULE 4/ ANNEXE 4

(article 3(2))

Loi relative à la santé publique (Eau gazeuse, glaces et crèmes glacées), Chapitre 56

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

In accordance with the provisions of s.3(2) of the Public Health (Aerated Water, Ice and Ice-Cream) Act

En application des dispositions de l'article 3.2) de la loi relative à la santé publique (eau gazeuse, glaces ou crèmes glacées).

I hereby certify that the premises situated at
Je certifie par le présent certificat que les locaux sis à

(full address and situation of proposed factory)
(adresse complète de l'établissement prévu)

in respect of which
pour lesquels

(full name of applicant)

(identité du demandeur)

has applied for a permit to operate a factory for the manufacture of
a demandé l'autorisation d'exploiter une fabrique de

(aerated water, ice or ice-cream)

(eau gazeuse, glaces ou crèmes glacées)

complies in all respects with the provisions and requirements of the Public Health (Aerated Water, Ice and Ice-Cream) Act.

répondent en tous points aux conditions fixées par loi relative à la santé publique (eau gazeuse, glaces ou crèmes glacées).

Dated at Port Vila

Fait à Port-Vila, le 20

Director of Health

Directeur du département de la Santé