

MINISTÈRE
DE LA SANTÉ PUBLIQUE

DIRECTION DE L'HYGIÈNE DU MILIEU ET
DE LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

N° 113 /DHMPE

TUNIS, LE 23/12/1991

C I R C U L A I R E N° 113/91

O B J E T : Hygiène des établissements et lieux publics.

Dans le cadre de l'amélioration des conditions de salubrité dans les établissements et lieux publics et de la prévention des toxi-infections et des maladies d'origine alimentaires, il importe d'inciter le personnel hygiéniste à organiser régulièrement des séances d'éducation sanitaire portant sur l'hygiène de ces établissements particulièrement au profit du personnel manipulateur des denrées alimentaires.

Par ailleurs et concernant les établissements publics défaillants en matière d'hygiène, les inspections sanitaires doivent suivre les procédures suivantes :

- Recommandations verbales
- Mise en demeure assortie d'un délai pour l'exécution des travaux demandés, adressée par écrit au propriétaire de l'établissement.
- Inspection sanitaire effectuée à l'échéance de ce délai et information éventuelle de l'autorité locale compétente pour intervenir auprès de l'établissement récalcitrant en vue d'améliorer la situation sanitaire.
- En cas d'échec de toutes ces démarches, une proposition de fermeture officielle est alors adressée à Monsieur le Président de la Commune avec copie pour information à Monsieur le Délégué et Monsieur le Gouverneur de la Région.

Si toutes ces mesures restent sans effet, je vous demanderais d'en informer la Direction de l'Hygiène du Milieu et de la Protection de l'Environnement de mon Département en vous référant à toutes les étapes précédées.

Il est à noter que les délais accordés doivent être raisonnables et tenir compte des éléments suivants :

- Possibilités matérielles des intéressés
- Délais généralement observés dans la

réalisation des branchements à l'eau potable (SONEDE), à l'égoût (ONAS), ou à l'électricité. Une intervention de votre part auprès de ces organismes serait souhaitable en cas d'urgence de certains travaux de branchement pour certaines catégories d'établissements (cafés, restaurants, etc ...).

- Situation numérique des commerces du même genre et satisfaction des besoins de la localité en produits de base, (nombre de boulangeries, de boucheries, de bains maures, etc ...).

Il est entendu que le personnel hygiéniste chargé du contrôle doit être intransigeant sur les conditions élémentaires d'hygiène et de salubrité publique, (branchement à l'eau, à l'égoût et propreté générale).

Je compte sur votre sens aigu des responsabilités pour l'application stricte des prescriptions de la présente circulaire.

LE MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE



Signé : DALI JAZI

DESTINATAIRES : MESSIEURS :

- Les Directeurs Régionaux de la Santé Publique)
- Les Chefs de Service Régionaux de l'Hygiène du Milieu et de l'Assainissement.)
- Les Ingénieurs Sanitaires chargés des Activités de l'Hygiène du Milieu et de l'Assainissement.) Pour Exécution
- Les techniciens Hygiénistes locaux)