

JOURNAL OFFICIEL

DE LA RÉPUBLIQUE DU SÉNÉGAL

PARAISANT LE SAMEDI DE CHAQUE SEMAINE

ABONNEMENTS ET ANNONCES	TARIF DES ABONNEMENTS	ANNONCES ET AVIS DIVERS																																																
Pour les abonnements et les annonces s'adresser au Directeur de l'Imprimerie Nationale à Rufisque. Les annonces doivent être remises à l'Imprimerie au plus tard le mardi. Elles sont payables d'avance. Toute demande de changement d'adresse ainsi que les lettres demandant réponse devront être accompagnées de la somme de 130 francs.	<table border="0"> <tr> <td></td> <td colspan="2">VOIE NORMALE</td> <td colspan="2">VOIE AERIENNE</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Six mois</td> <td>Un an</td> <td>Six mois</td> <td>Un an</td> </tr> <tr> <td>Sénégal et autres Etats de la CEAO</td> <td>10.500 f</td> <td>17.500 f</td> <td>14.000 f</td> <td>24.000 f</td> </tr> <tr> <td>Etranger : France, Zaïre R. C. A., Gabon, Maroc Algérie, Tunisie</td> <td>12.500 f</td> <td>19.500 f</td> <td>16.000 f</td> <td>28.000 f</td> </tr> <tr> <td>Etranger : Autres Pays</td> <td>15.000 f</td> <td>23.000 f</td> <td>19.000 f</td> <td>31.500 f</td> </tr> <tr> <td>Prix du numéro : ...</td> <td colspan="2">Année courante 400 f</td> <td colspan="2">Année ant. 500 f</td> </tr> <tr> <td>Par la poste :</td> <td colspan="4">Majoration de 130 f par numéro.</td> </tr> <tr> <td>Journal légalisé</td> <td colspan="2">500 f</td> <td colspan="2">Par la poste 700 f</td> </tr> </table>		VOIE NORMALE		VOIE AERIENNE			Six mois	Un an	Six mois	Un an	Sénégal et autres Etats de la CEAO	10.500 f	17.500 f	14.000 f	24.000 f	Etranger : France, Zaïre R. C. A., Gabon, Maroc Algérie, Tunisie	12.500 f	19.500 f	16.000 f	28.000 f	Etranger : Autres Pays	15.000 f	23.000 f	19.000 f	31.500 f	Prix du numéro : ...	Année courante 400 f		Année ant. 500 f		Par la poste :	Majoration de 130 f par numéro.				Journal légalisé	500 f		Par la poste 700 f		<table border="0"> <tr> <td>La ligne.....</td> <td>600 francs</td> </tr> <tr> <td>Chaque annonce répétée.....</td> <td>Moitié prix</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(Il n'est jamais compté moins de 9.500 francs pour les annonces).</td> </tr> <tr> <td>Compte postal</td> <td>45 - 20 - DAKAR</td> </tr> </table>	La ligne.....	600 francs	Chaque annonce répétée.....	Moitié prix	(Il n'est jamais compté moins de 9.500 francs pour les annonces).		Compte postal	45 - 20 - DAKAR
	VOIE NORMALE		VOIE AERIENNE																																															
	Six mois	Un an	Six mois	Un an																																														
Sénégal et autres Etats de la CEAO	10.500 f	17.500 f	14.000 f	24.000 f																																														
Etranger : France, Zaïre R. C. A., Gabon, Maroc Algérie, Tunisie	12.500 f	19.500 f	16.000 f	28.000 f																																														
Etranger : Autres Pays	15.000 f	23.000 f	19.000 f	31.500 f																																														
Prix du numéro : ...	Année courante 400 f		Année ant. 500 f																																															
Par la poste :	Majoration de 130 f par numéro.																																																	
Journal légalisé	500 f		Par la poste 700 f																																															
La ligne.....	600 francs																																																	
Chaque annonce répétée.....	Moitié prix																																																	
(Il n'est jamais compté moins de 9.500 francs pour les annonces).																																																		
Compte postal	45 - 20 - DAKAR																																																	

SOMMAIRE

PARTIE OFFICIELLE

DÉCRETS ET ARRÊTÉS

PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE

1991		
2 février.....	Décret n° 91-140 portant élévations, promotions et nominations dans l'Ordre national du Lion à titre étranger	205
5 février.....	Décret n° 91-169 portant élévation et promotion dans l'Ordre national du Lion à titre étranger.	210

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

1991		
2 février.....	Décret n° 91-191 portant nomination de M. Kurt Konrado Rajer au poste de Consul honoraire du Sénégal à Vienne.	210
3 février.....	Décret n° 91-192 portant nomination de M ^{me} Hélène Fonteneau au poste de Consul Honoraire du Sénégal à Nantes.	210

MINISTÈRE DES RESSOURCES ANIMALES

1991		
5 mai.....	Arrêté ministériel n° 3614 M.R.A. fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation (mareyage 3 ^e catégorie).	210

PARTIE NON OFFICIELLE

Années	213
--------------	-----

PARTIE OFFICIELLE

DÉCRETS ET ARRÊTÉS

PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE

DÉCRET n° 91-140 du 12 février 1991 portant élévations, promotions et nominations dans l'Ordre national du Lion à titre étranger.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu la Constitution;

Vu le Code de l'Ordre national du Lion;

Sur présentation du Grand Chancelier de l'Ordre national du Lion,

Article premier. — Sont élevés à la dignité de Grand Officier dans l'Ordre national du Lion à titre étranger :

MM. André Gouaze, Président de la Conférence internationale des Doyens francophones, Doyen de la Faculté de Médecine de Tours;

Roger Occelli, Président de l'Institut des Sciences de la Santé, Paris.

Art. 2. — Sont promus au grade de Commandeur dans l'Ordre national du Lion à titre étranger :

MM. François Bonnet de Paillerets, Doyen de la Faculté de Médecine Bichat, Paris, Secrétaire général de la Conférence internationale des Doyens francophones;

Gaston Meyniel, Doyen Honoraire, Président des XII^{es} Journées médicales et pharmaceutiques de Dakar;

Moïse Oliveira, Doyen Honoraire du Centre universitaire des Sciences de la Santé de Libreville.

Art. 3. — Est promu au grade d'Officier dans l'Ordre national du Lion à titre étranger, M. Pierre Joly, Président de l'Industrie du Médicament, Paris.

Art. 4. — Sont nommés au grade de Chevalier dans l'Ordre national du Lion à titre étranger :

MM. Georges Begtine, Directeur du Suivi de la Mission Brodin;

Jean Jacques Conte, Président de l'Université de Toulouse;

Dominique Ducassou, Président de l'Université de Bordeaux II,

Pierre Faltot, Professeur de Physiologie à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Dakar;

Marcel Fayolle, Chef du Service électronique audiovisuel à la Faculté de Médecine de Dakar;

- Abdelaziz Ghachem, Président de la Conférence des Doyens du Magreb, Tunis;
- Michel Guiraud, Professeur Agrégé de Dermatologie à la Faculté de Médecine de Dakar;
- Edouard Goudote, Professeur de Chirurgie, Ancien Doyen de la Faculté de Médecine, Cotonou;
- André Hilfinker, Directeur international des Laboratoires CIBA-GEIGY, Bale, Suisse;
- Jean Bernard Mauferon, Chargé d'Enseignement, Neurologie à la Faculté de Médecine de Dakar;
- Jacques Millan, Directeur de l'Institut de Léprologique, C.H.U. Fann, Dakar;
- Henri Mouray, Vice-Président de l'Université de Tours, Vice-Doyen de la Faculté de Médecine de Tours;
- Célestin Nguemby Mbina, Doyen du Centre Universitaire des Sciences de la Santé, Libreville;
- Claude Richir, Professeur d'Anatomie Pathologique de l'Université de Bordeaux II;
- Raymond Siopathis, Doyen de la Faculté de Médecine de Bangui.

Art. 5. — Le Grand Chancelier de l'Ordre national du Lion est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Dakar, le 12 février 1991.

Abdou DIOUF.

DÉCRET n° 91-169 du 15 février 1991
portant élévation et promotion dans l'Ordre national du Lion à titre étranger.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu la Constitution;

Vu le Code de l'Ordre national du Lion;

Sur présentation du Grand Chancelier de l'Ordre national du Lion,

DÉCRÈTE :

Article premier. — Est élevé à la dignité de Grand Officier dans l'Ordre national du Lion à titre étranger, M. Louis Guirandou Ndiaye, Ambassadeur, Inspecteur des Postes diplomatiques de la République de Côte-d'Ivoire.

Art. 2. — Est promu au grade d'Officier dans l'Ordre national du Lion à titre étranger, M. César Martin Deben Y de Alfonso, Ancien Responsable Géographique, Sénégal à la Commission des Communautés européennes.

Art. 3. — Le Grand Chancelier de l'Ordre national du Lion est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Dakar, le 15 février 1991.

Abdou DIOUF.

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

DÉCRET n° 91-191 du 20 février 1991
portant nomination de M. Kurt Konrade Rajer au poste de Consul honoraire du Sénégal à Vienne.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu la Constitution;

Vu le décret n° 88-1697 du 16 décembre 1988 portant organisation du Ministère des Affaires étrangères, modifié par décret n° 90-341 du 27 mars 1990;

Sur proposition du Ministre des Affaires étrangères,

Vu le décret n° 90-332 du 27 mars 1990 portant nomination des Ministres;

Vu le décret n° 90-333 du 27 mars 1990 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés d'économie mixte entre la Présidence de la République et les ministères;

Sur proposition du Ministre des Affaires étrangères,

DÉCRÈTE

Article premier. — M. Kurt Konrade Rajer est nommé Consul honoraire du Sénégal à Vienne (Autriche).

Art. 2. — M. Kurt Konrade Rajer qui exercera ses fonctions à titre gratuit, relèvera de l'Ambassade du Sénégal à Bonn.

Art. 3. — Le Ministre des Affaires étrangères est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Dakar, le 20 février 1991.

Abdou DIOUF.

DÉCRET n° 91-192 du 20 février 1991
portant nomination de Mme Hélène Fonteneau au poste de Consul Honoraire du Sénégal à Nantes.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu la Constitution;

Vu le décret n° 88-1697 du 16 décembre 1988 portant organisation du Ministère des Affaires étrangères, modifié par le décret n° 90-341 du 27 mars 1990;

Vu le décret n° 90-332 du 27 mars 1990 portant nomination des ministres;

Vu le décret n° 90-333 du 27 mars 1990 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et les sociétés d'économie mixte entre la Présidence de la République et les ministères;

Sur proposition du Ministre des Affaires étrangères,

DÉCRÈTE :

Article premier. — M^{me} Hélène Fonteneau est nommée Consul honoraire du Sénégal à Nantes.

Art. 2. — M^{me} Fonteneau qui exercera ses fonctions à titre gratuit, relèvera de l'Ambassade du Sénégal en France.

Art. 3. — Le Ministre des Affaires étrangères est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Dakar, le 20 février 1991.

Abdou DIOUF.

MINISTÈRE DES RESSOURCES ANIMALES

ARRETE MINISTERIEL n° 3614 M.R.A. en date du 15 avril 1991
fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation (Mayerage 3° catégorie).

Chapitre premier. — Conditions d'hygiène relatives aux locaux
et au matériel.

Section I. — Conditions relatives à l'aménagement des locaux et à l'équipement en matériel.

Article premier

Conformément aux dispositions relatives aux établissements insalubres, insalubres et dangereux, le mareyeur de 3^e catégorie doit exposer de locaux implantés dans une zone hors agglomération. Ces locaux ne doivent pas causer de nuisance à l'environnement ni être exposés à des sources de pollution.

Avant travaux, ils doivent faire l'objet d'une autorisation d'implantation. Celle-ci est délivrée par la Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes après examen des plans de masse et des plans de l'établissement.

Article 2.

Les locaux et leurs annexes doivent avoir une hauteur, sous le plafond en rapport avec la superficie au sol et dans tous le cas au moins égale à 2,50 mètres. Ils sont disposés de façon à permettre la séparation des secteurs propres et des secteurs souillés ainsi que la marche en avant des opérations de traitement sans croisement des courants de circulation.

Article 3.

Les locaux ne doivent pas communiquer directement avec des sanitaires.

Des locaux ou emplacements particuliers sont réservés pour :

- l'entreposage des emballages;
- la réception et l'entreposage des matières premières;
- la préparation et le traitement des produits, avec éventuellement des locaux ou emplacements particuliers pour la congélation ou la surgélation dont le nombre et les volumes sont en rapport avec la nature et l'importance des produits à traiter;
- le conditionnement et l'emballage des produits finis;
- l'entreposage du matériel et des produits d'entretien;
- le dépôt momentané des récipients contenant des déchets.

Article 4.

Le sol, les murs, les cloisons et les plafonds sont constitués ou revêtus de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés, tels que les carreaux, sont utilisés, ils sont jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides.

Le sol doit présenter une pente suffisante pour l'écoulement complet et rapide des eaux usées vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage amovible et d'un siphon cloche à panier grillagé avec raccordement à l'égout public chaque fois que celui-ci existe.

Lorsque les locaux ne sont pas desservis par le réseau d'égout public, la collecte et l'évacuation des eaux usées doivent être réalisées de telle sorte qu'elles ne puissent pas constituer un risque d'insalubrité pour les produits.

Les angles de raccordement des murs et cloisons entre eux et avec le sol doivent être aménagés en gorge arrondie.

Article 5.

La tuyauterie d'eau froide doit être aménagée de telle sorte que l'eau de condensation ne puisse s'écouler sur les produits.

Les locaux peuvent comporter une adduction d'eau de mer sous pression à condition que cette eau soit conforme aux normes de salubrité.

Ils ne doivent pas être traversés de tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou fluviales ou aboutissant à des fosses d'aisance.

Article 6.

Les locaux doivent être pourvus d'un éclairage suffisant naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Ils doivent être aménagés de telle sorte que l'aération et la ventilation permettant l'évacuation rapide des buées, odeurs, fumées ou vapeurs, sans provoquer de gêne pour le voisinage.

Article 7.

Des vestiaires, des lavabos et des sanitaires doivent être prévus proportionnellement à l'importance numérique du personnel et doivent comprendre au minimum :

- de 1 à 9 employés : 1 toilette;
- de 10 à 24 employés : 2 toilettes;
- de 25 à 49 employés : 3 toilettes;
- de 50 à 100 employés : 5 toilettes;
- plus de 100 employés : 1 toilette supplémentaire pour chaque groupe de 30 employés.

Des lavabos doivent être placés aussi bien au niveau des cabinets d'aisance que des postes de travail et être approvisionnés en eau courante par des dispositifs à commande non manuelle, ainsi qu'en savon liquide désinfectant pour les mains. Par ailleurs, ils doivent être munis d'essui-mains à utiliser qu'une fois ou de dispositifs de séchage à commande non manuelle.

Article 8.

Les mareyeurs de 3^e catégorie doivent disposer d'une ou de plusieurs installations de froid dont la capacité doit permettre au minimum l'entreposage d'une quantité de produits correspondant à la capacité journalière de l'établissement. Le revêtement intérieur des dites installations est constitué de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils sont jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides. Les installations de froid doivent être conçues de telle sorte que la température intérieure en tout point soit :

- comprise entre 0°C et + 2°C si les produits entreposés sont réfrigérés;
- inférieure ou au plus égale à - 18°C si les produits entreposés sont congelés ou surgelés.

Les dispositifs de congélation doivent pouvoir assurer une descente rapide en température à cœur du produit, en tout état de cause dans un délai inférieur à 12 heures.

La congélation des produits dans les chambres d'entreposage négatives est prohibée.

Les installations de froid sont munies d'un thermomètre enregistreur dont le cadran est placé de façon à être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone la plus éloignée de la source de froid et au dessus de la hauteur maximum de chargement des produits.

Les graphiques d'enregistrement sont classés par ordre chronologique et gardés pendant un délai d'au moins trois (3) mois à la disposition des agents de contrôle.

Toutes précautions doivent être prises pour que les eaux de condensation et de dégivrage des installations de froid soient évacuées directement à l'extérieur des salles de travail de sorte à ne pas rentrer en contact avec le produit.

Article 9.

Les matériaux pouvant entrer en contact avec les produits de la pêche ne doivent pas être toxiques ou entraîner des modifications organoleptiques.

Les appareils dégageant des buées ou de la chaleur doivent être conçus et installés de telle sorte que les émanations puissent être évacuées rapidement sans constituer une source d'altération pour les denrées.

Les récipients emballés ou conditionnements utilisés pour l'entreposage des produits doivent être conçus de manière à éviter que l'eau de fusion de la glace séjourne au contact des produits. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

Section 2. — Conditions relatives à l'utilisation
et à l'entretien des locaux et du matériel.

Article 10.

Le sol, les tables, les récipients et autre matériel doivent être lavés, nettoyés, désinfectés chaque fois que de besoin, en particulier à la fin de chaque journée de travail.

Les produits d'entretien ne doivent présenter aucun risque pour la salubrité et les qualités organoleptiques des denrées.

Les eaux de lavage ainsi que toute autre matière liquide ou solide ne doivent pas être déversées sur la voie publique.

Les murs, les cloisons ainsi que les plafonds doivent être entretenus de telle sorte qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les produits.

Les chambres froides doivent être maintenues en état de propreté permanent et désinfectées autant que de besoin.

Article 11.

Les locaux et leurs annexes ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés comme garages.

Ils ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de nuire à la bonne qualité des denrées.

En particulier, un local ou une armoire, fermant à clef, doit être prévu pour l'entreposage des produits insecticides, rodenticides, désinfectants ou toute autre substance toxique.

Par ailleurs, les objets, matériels ou animaux nuisibles sont interdits.

Des dispositifs de protection contre les rongeurs, les insectes et tout autre animal nuisible sont mis en place. Les personnes étrangères doivent porter des tenues adéquates.

Chapitre II. — Conditions relatives aux produits à traiter.

Article 12.

Les produits de la pêche doivent être soustraits de l'action du soleil et de toute autre source de chaleur. Ils ne doivent pas être en contact direct avec le sol.

Article 13.

Les poissons présentés à l'état frais doivent subir, autant que le besoin, d'un lavage à l'eau courante ayant leur conditionnement. Toute éviscération doit être suivie d'un lavage soigneux.

Article 14.

Les produits frais doivent être, en vue de leur expédition, placés sous glace dans des emballages en bon état de propreté. Toutes les précautions doivent être prises pour que l'eau de fusion ne séjourne pas au contact des produits, notamment dans la partie ventrale des poissons éviscérés.

Au moment de l'emballage des produits frais en vue de leur expédition la quantité de glace à utiliser dans chaque récipient doit être telle que, jusqu'à leur prise en charge à l'issue du transport par le destinataire, la température interne des produits soit comprise à tout moment en 0°C et + 2°C.

Lorsque les produits frais ne sont pas expédiés ou traités le jour même de leur débarquement, ils doivent être entreposés sous glace dans une chambre froide. La quantité de glace utilisée doit permettre le maintien des produits à une température comprise entre 0°C et + 2°C.

Les dispositions prévues au présent article s'appliquent aux crevettes et autres crustacés cuits non congelés. Dans ce cas, la glace utilisée pour la réfrigération ne doit pas être en contact direct avec les produits.

Article 15.

Avant les opérations de filetage, toutes précautions doivent être prises pour assurer un tri et un lavage abondant. Sauf technique spécifique de filetage, les opérations de lavage, d'éviscération et de filetage sont effectuées sur des emplacements différents.

Les filets préparés ne doivent pas présenter des caillots de sang, de fragments de viscères ou autres débris organiques. Des précautions particulières seront prises pour éviter leur contamination ou leur souillure.

Pendant la totalité des opérations de préparation et de transformation, la température interne des poissons frais ou des filets ne doit pas excéder + 7°C.

Les filets frais sont isolés des parois du récipient d'emballage et de la glace éventuellement utilisée pour la réfrigération, au moyen d'une pellicule protectrice. Les filets destinés à être vendus à l'état frais sont entreposés dès le moment de leur conditionnement jusqu'au stade de leur expédition de telle sorte que leur température interne puisse, dans les meilleurs délais, être abaissée et maintenue entre 0°C et + 2°C.

L'utilisation de produits chimiques au cours des opérations de filetage n'est pas autorisée.

Article 16.

Les produits frais destinés à être congelés ou surgelés, doivent subir autant que de besoin, un lavage préalable. Le cas échéant, après étêtage ou éviscération, les poissons sont lavés ou nettoyés de telle sorte que les résidus de viscères ou leur contenu soient totalement éliminés.

Les filets de poisson à congeler ou à surgeler sont préparés dans les conditions prévues à l'article 15 du présent arrêté.

A la sortie de l'appareil de congélation et du lieu d'entreposage, la température centrale des produits ne doit pas excéder - 18°C. La température du lieu d'entreposage doit être inférieure ou plus égale à - 20°C.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés ou surcongelés sont protégés de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage soit par une pellicule appropriée.

Article 17.

En cas de nécessité de décongélation en vue de la transformation, les systèmes et installations doivent assurer la qualité hygiénique du produit.

Les produits ayant subi une cuisson doivent être refroidis rapidement et notamment, les températures à cœur doivent être abaissées de + 55°C à + 1°C en moins de deux heures.

Le décorticage des crevettes doit être fait dans les plus grandes conditions d'hygiène et loin de toute source de pollution, en particulier loin d'autre produit halieutique ou de leur endroit de travail.

Article 18.

Les envois seront indentifiés conformément aux dispositions de l'article 13 du décret 90-969 du 5 septembre 1990.

Pour éviter toute confusion, la dénomination scientifique de l'espèce (en latin) sera expressément mentionnée sur la facture commerciale et le certificat d'origine et de salubrité accompagnant les colis.

Article 19.

L'autocontrôle des produits devra être assuré par chaque entreprise, notamment par la réalisation d'analyses dans des conditions au choix de l'entreprise. Les résultats de l'autocontrôle sont consignés sur un registre tenu à la disposition des services de contrôle.

Conditions d'hygiène applicables au personnel.

Article 20.

Le travail et la manipulation des produits marins sont interdits à toute personne :

- reconnue comme étant atteinte d'une maladie contagieuse;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel doit présenter à l'embauche un certificat médical attestant que son état de santé ne peut être, à l'origine de risques particuliers pour la salubrité des produits.

Chaque employé doit faire l'objet, au moins une fois par an, d'un examen clinique en vue du dépistage de maladie contagieuses.

Article 21.

A défaut d'une infirmerie, chaque entreprise doit disposer de médicaments indispensables aux premiers soins.

Article 22.

Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après chaque usage des cabinets d'aisance.

S'il est fait usage de gants réutilisables, ceux-ci sont lavés et désinfectés plusieurs fois au cours du travail et à la fin de chaque journée de travail; les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise de travail.

Dans les locaux de filetage, de congélation et surgélation, le personnel doit porter des vêtements et des coiffes de couleur claire, nettoyés et changés régulièrement.

Certains gestes tels que fumer, se curer les dents, cracher ou se moucher sont formellement interdits dans tous les locaux de travail et d'entreposage des produits frais ou congelés.

Article 23.

Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches maritimes est chargé de l'exécution du présent arrêté.

ANNONCES

L'Administration n'entend nullement être responsable de la teneur des annonces ou avis publiés sous cette rubrique par les particuliers)

Etude de M^e Papa Ismael Kâ, notaire
24, rue Amadou Assane Ndoye Dakar.

AGENCE SPHINX

Société à responsabilité limitée au capital social de 500.000 francs C. F. A.

Siège social : 19, Rue Robert Brun B P 5071 - DAKAR FANN

R. C. 89 - B - 105

CONSTITUTION DE LA SOCIETE

Aux termes d'un acte reçu par M^e Papa Ismael Kâ, notaire à Da-

kar, le 27 février 1989, enregistré à Dakar II, bordereau n° 974-2, le 1^{er} mars 1989, volume III, folio 13, case 259 aux droits de 10.000 francs CFA, il a été établi les statuts d'une société à responsabilité limitée ayant pour objet social en tous pays et plus particulièrement au Sénégal :

- tous travaux d'imprimerie, d'impression et d'édition;
- la création, la reproduction, la diffusion et la représentation par tous moyens et suivant tous procédés techniques de toute œuvre littéraire, artistique, scientifique ou éducative;
- l'exploitation de tous établissements industriels ou commerciaux dont l'activité peut concourir à la poursuite des objets ci-dessus ou leur être connexe;
- l'importation et l'exportation de toutes marchandises;
- tous travaux d'entretien, d'aménagement et d'assainissement, de travaux publics de bâtiment;
- et généralement et comme conséquence de cet objet social, toutes opérations commerciales, industrielles, mobilières, immobilières, financières et autres se rattachant directement ou indirectement à cet objet social.

La société prend la dénomination sociale de „AGENCE SPHINX„

Cette dénomination ou raison sociale pourra à tout moment être modifiée par une décision collective des associés prise conformément aux prescriptions de l'article 16 des statuts.

La durée de la société est fixée à 99 années, sauf dissolution anticipée ou prorogative prévue par la loi et les statuts.

Le siège social est fixé à Dakar, 19, rue Robert Brun B.P. 5017 Dakar Fann.

Il pourra être transféré en tout autre endroit de la même ville par simple décision de la gérance et en tout autre endroit d'un commun accord entre les associés.

Le capital social est fixé à la somme de 500.000 francs CFA et est divisé en 100 parts sociales de 5.000 francs CFA, entièrement libérées et qui ont été réparties et attribuées à chacun des associés en rémunération et à proportion des apports par eux faits.

Dès-à-présent, MM. Mamadou Sow et El Hadji Abdoulaye Fall sont désignés comme gérants statutaires de la société. Ils ont les pouvoirs les plus étendus prévus par la loi pour agir au nom de la société en tout lieu et en toutes circonstances et pour faire tous les actes et opérations se rattachant à son objet social, à l'exclusion de ce tous autres sans en avoir à justifier les pouvoirs spéciaux.

L'année sociale commence le premier janvier et se termine le 31 décembre de chaque année.

Exceptionnellement le premier exercice social comprendra le temps écoulé depuis la création de la société jusqu'au 31 décembre 1989.

Deux expéditions de l'acte dont il s'agit ont été déposées au Greffe du Tribunal Régional de Dakar tenant lieu de Tribunal de commerce.

Pour extrait et mention
M^e Papa Ismaël Kâ, notaire.

BANQUE : SENEGALO - TUNISIENNE

BILAN AU 30 SEPTEMBRE 1990

(en millions de francs CFA)

ACTIF		PASSIF	
Caisse, Banque Centrale	81,4	Caisse, Banque centrale	337,0
Banques et correspondants bancaires	1.007,0	Banques et correspondants bancaires	78,8
Autres institutions financières		Autres institutions financières	
Gouvernements et institutions internationales non financières		Gouvernements et institutions internationales non financières	67,7
Autres agents économiques <i>Crédit</i>	2.854,5	Autres agents économiques (Dépôts, bons de caisse emprunts)	
— Portefeuille d'effets commerciaux .	199,5	— Comptes disponibles par chèques ou virements	1.284,9
— Autres crédits à court termes ...	2.377,2	— Dépôts à terme et bons de caisse jusqu'à 2 ans.	1.330,7
— Autres crédits (a)	277,6	— Dépôts à terme et bons de caisse de plus de 2 ans à 10 ans	
Autres comptes	365,0	— Comptes à régime spécial	46,8
— Titres et participations		— Emprunts obligataires et autres emprunts....	
— Immobilisations	156,8	— Autres sommes dues à la clientèle	191,6
— Autres	208,2	Autres comptes	277,8
Résultats	307,6	Fonds permanents et provisions	
Pertes des exercices antérieures	133,1	— Provisions ayant un caractère de réserves	
— Résultats de l'exercice	174,5	— Provisions pour pertes et charges	
Total	4.615,3	— Fonds de garantie et autres fonds affectés ..	
		— Réserves	
		— Dotations et capital.....	1.000,0
		— Report à nouveau	
		Résultats	
		Résultat de l'exercice	
		— Bénéfices à distribuer	
		Total	4.615,3
HORS BILAN			
Crédits confirmés - Part non utilisée		100,1	
Engagements sous formes d'acceptations, d'avaux, de cautions ou d'autres garanties		603,4	
Parts des crédits bénéficiant de cautions, avaux, ou autres garanties			

COMPAGNIE OUEST AFRICAINE DE CREDIT DE BAIL

LOCAFRIQUE

BILAN AU 30 SEPTEMBRE 1990.

ACTIF		PASSIF	
Caisse et Banques	265.335.979	Banques	376.187.482
Débiteurs divers	120.209.322	Clients et créiteurs divers	160.313.287
Imm. destinés à la location	1.471.379.495	Fournisseurs	1.741.300
Portefeuille titres	225.071.850	Compte d'ordre	46.621.050
Actionnaires		Provisions	157.671.985
Compte d'ordre	26.725.515	Réserves	131.524.586
Imm. à l'usage de l'Etats	115.684.772	Capital	1.157.480.000
Résultats		Primes démission	42.519.600
— exercices antérieurs		Resultats	
— pertes de l'exercice		— exercices antérieurs	
Total	2.224.406.933	— bénéfices de l'exercice	150.267.643
		Total	2.224.406.933

Etude de M^e Papa Ismael Kâ, notaire
92, rue Félix Faure, Dakar.

AVIS DE PERTE

Avis est donné à la perte du titre foncier n° 9707-DG, appartenant à M^{me} Amy Diop. 1-2

Etude de M^e Daniel Sédar Senghor, notaire
47, Boulevard de la République BP. 327 à Dakar

AVIS DE PERTE

Avis est donné de la perte du titre foncier n° 2.287-DG, appartenant à M. Médoune Sanou Samba. 1-2

Etude de M^e Daniel Sédar Senghor, notaire
47, Boulevard de la République BP. 327 à Dakar

AVIS DE PERTE

Avis est donné de la perte du titre foncier n° 10.912-DG, appartenant à la Société AFRIQUE METAUX S.A. 1-2