



الجمهورية الجزائرية  
الديمقراطية الشعبية

# الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، ومراسيم  
قرارات وآراء، مقررات، منشور، إعلانات وبلاعات

## JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

CONVENTIONS ET ACCORDS INTERNATIONAUX - LOIS ET DECRETS  
ARRETES, DECISIONS, AVIS, COMMUNICATIONS ET ANNONCES

(TRADUCTION FRANÇAISE)

ABONNEMENT ANNUEL	Algérie Tunisie Maroc Libye Mauritanie	ETRANGER  (Pays autres que le Maghreb)	DIRECTION ET REDACTION SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT WWW. JORADP. DZ Abonnement et publicité: IMPRIMERIE OFFICIELLE Les Vergers, Bir-Mourad Raïs, BP 376 ALGER-GARE Tél : 021.54.35..06 à 09 021.65.64.63 Fax : 021.54.35.12 C.C.P. 3200-50 ALGER TELEX : 65 180 IMPOF DZ BADR: 060.300.0007 68/KG ETRANGER: (Compte devises) BADR: 060.320.0600 12
	1 An	1 An	
Edition originale.....	1090,00 D.A	2675,00 D.A	
Edition originale et sa traduction.....	2180,00 D.A	5350,00 D.A (Frais d'expédition en sus)	

Edition originale, le numéro : 13,50 dinars. Edition originale et sa traduction, le numéro : 27,00 dinars.  
Numéros des années antérieures : suivant barème. Les tables sont fournies gratuitement aux abonnés.  
Prière de joindre la dernière bande pour renouvellement, réclamation, et changement d'adresse.  
Tarif des insertions : 60,00 dinars la ligne

**SOMMAIRE****DECRETS**

- Décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires ..... 3

**DECISIONS INDIVIDUELLES**

- Décret présidentiel du 15 Rajab 1438 correspondant au 12 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur central des transmissions au ministère de la défense nationale..... 11
- Décret présidentiel du 15 Rajab 1438 correspondant au 12 avril 2017 portant nomination du directeur central des transmissions et des systèmes d'information au ministère de la défense nationale..... 11

**ARRETES, DECISIONS ET AVIS****MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES**

- Arrêté du 13 Rajab 1438 correspondant au 10 avril 2017 fixant le nombre et la composition des commissions électorales des circonscriptions diplomatiques et consulaires pour le vote des citoyens algériens établis à l'étranger pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale du 4 mai 2017..... 11

**MINISTERE DE L'INTERIEUR ET DES COLLECTIVITES LOCALES**

- Arrêté interministériel du 16 Rajab 1438 correspondant au 13 avril 2017 complétant l'arrêté interministériel du Aouel Rajab 1438 correspondant au 29 mars 2017 autorisant les chefs de représentations diplomatiques et consulaires à avancer la date d'ouverture du scrutin relatif à l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale..... 26
- Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 autorisant les walis à avancer la date d'ouverture du scrutin relatif à l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale..... 26
- Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 fixant le format et les caractéristiques techniques du bulletin de vote à utiliser pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale..... 27
- Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 fixant les caractéristiques techniques du procès-verbal de recensement des voix pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale..... 28
- Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 fixant les caractéristiques techniques du procès-verbal de dépouillement pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale..... 29

## DECRETS

**Décret exécutif n° 17-140 du 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.**

-----

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre du commerce,

Vu la Constitution, notamment ses articles 99-4° et 143 (alinéa 2) ;

Vu la loi n° 88-07 du 26 janvier 1988 relative à l'hygiène, à la sécurité et à la médecine du travail ;

Vu la loi n° 99-01 du 19 Ramadhan 1419 correspondant au 6 janvier 1999 fixant les règles relatives à l'hôtellerie ;

Vu la loi n° 01-19 du 27 Ramadhan 1422 correspondant au 12 décembre 2001 relative à la gestion, au contrôle et à l'élimination des déchets ;

Vu la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, modifiée, relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, notamment son article 6 ;

Vu la loi n° 11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 juin 2011 relative à la commune ;

Vu le décret présidentiel n° 05-118 du 2 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 11 avril 2005 relatif à l'ionisation des denrées alimentaires ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 04-82 du 26 Moharram 1425 correspondant au 18 mars 2004, complété, fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport ;

Vu le décret exécutif n° 04-189 du 19 Joumada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004 fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Vu le décret exécutif n° 04-319 du 22 Chaâbane 1425 correspondant au 7 octobre 2004 fixant les principes d'élaboration, d'adoption et de mise en œuvre des mesures sanitaires et phytosanitaires ;

Vu le décret exécutif n° 05-467 du 8 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés ;

Vu le décret exécutif n° 11-125 du 17 Rabie Ethani 1432 correspondant au 22 mars 2011, modifié et complété, relatif à la qualité de l'eau de consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 12-203 du 14 Joumada Ethania 1433 correspondant au 6 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits ;

Vu le décret exécutif n° 12-214 du 23 Joumada Ethania 1433 correspondant au 15 mai 2012 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ;

Vu le décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ;

Vu le décret exécutif n° 14-366 du 22 Safar 1436 correspondant au 15 décembre 2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de spécifications microbiologiques des denrées alimentaires ;

### Décrète :

#### CHAPITRE 1er

#### OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 6 de la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, modifiée, susvisée, le présent décret a pour objet de fixer les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Art. 2. — Les dispositions du présent décret s'appliquent, sans préjudice de la réglementation en vigueur, à toutes les étapes du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires englobant la production, l'importation, la fabrication, le traitement, la transformation, le stockage, le transport et la distribution au stade de gros et de détail, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final.

## CHAPITRE 2 DEFINITIONS

Art. 3. — Au sens du présent décret, il est entendu par :

— **Conditions de mise à la consommation des denrées alimentaires** : règles générales à respecter en matière d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires ;

— **Hygiène des denrées alimentaires** : ci-après dénommée « hygiène », les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue ;

— **Danger** : tout agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;

— **Risques** : fonction de la probabilité d'un effet néfaste pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans une denrée alimentaire ;

— **Salubrité des denrées alimentaires** : assurance que les denrées alimentaires sont de qualité acceptable pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel elles sont destinées ;

— **Sécurité des denrées alimentaires** : assurance que les denrées alimentaires sont sans danger pour le consommateur quand elles sont préparées et/ou consommées conformément à l'usage auquel elles sont destinées ;

— **Contamination** : introduction ou présence d'un contaminant dans une denrée alimentaire ou dans un environnement où elle est préparée ;

— **Nettoyage** : élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable ;

— **Désinfection** : réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires ;

— **Etablissements (locaux et leurs annexes)** : toute unité ou toute zone où les denrées alimentaires sont manipulées, ainsi que leurs environs relevant du même intervenant ;

— **Système d'analyse des dangers et des points critiques pour leurs maîtrise « HACCP » (Hazard Analysis Critical Control Point)** : ensemble des actions et procédures écrites à mettre en place au niveau des établissements pour évaluer les dangers et identifier les points critiques qui menacent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires dans le but de les maîtriser ;

— **Personnel chargé de la manutention des denrées alimentaires (manutentionnaire)** : toute personne qui manipule directement les denrées alimentaires emballées ou non, le matériel et les ustensiles ou les surfaces en contact avec celles-ci ;

— **Production primaire** : étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, notamment, la récolte, l'abattage, la traite, l'élevage, la pêche et la chasse ;

— **Produit primaire** : produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ;

— **Conditionnement** : action de placer une denrée alimentaire dans un emballage ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ;

— **Conteneur hermétiquement clos** : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;

— **Transformation** : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

— **Produits bruts non transformés** : denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits bruts qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;

— **Produits transformés** : denrées alimentaires résultant de la transformation de produits à l'état brut. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

— **Les locaux temporaires ou mobiles** : sont considérés comme des lieux où s'exercent des activités commerciales non sédentaires ou de manière ambulante sur les marchés, les foires ou tout autre espace aménagé à cet effet.

## CHAPITRE 3 OBLIGATIONS GENERALES

Art. 4. — A toutes les étapes citées à l'article 2 ci-dessus, l'intervenant doit veiller :

— au respect des règles générales d'hygiène fixées par le présent décret et aux exigences spécifiques prévues par la législation et la réglementation en vigueur ;

— à ce que les denrées alimentaires soient protégées contre toute source de contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine.

Art. 5. — A l'exception de l'étape de la production primaire, les établissements définis à l'article 3 ci-dessus, doivent mettre en place des procédures en vue de s'assurer de la salubrité et de la sécurité des denrées alimentaires permanentes fondées sur les principes du système « HACCP ».

Les conditions et les modalités de mise en œuvre du système « HACCP » ainsi que les établissements concernés sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.

#### CHAPITRE 4

##### **PRESCRIPTIONS APPLICABLES A LA PRODUCTION PRIMAIRE**

Art. 6. — Les dispositions du présent chapitre s'appliquent à la production primaire et aux opérations liées notamment, au transport, à l'entreposage et à la manipulation des produits primaires sur le lieu de production.

Art. 7. — Les produits primaires doivent être protégés contre toute contamination, eu égard à toute opération de transformation qu'ils subiront ultérieurement.

Art. 8. — Les intervenants dans la production primaire doivent veiller au respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur relatives à la prévention des dangers, qui peuvent présenter un risque pour la santé et la sécurité du consommateur et notamment, les mesures nécessaires :

— pour éviter toute contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des insectes, des rongeurs, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires, des biocides ainsi que du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets ;

— relatives à la santé ainsi qu'à la préservation des végétaux qui peuvent provoquer des incidences pour la santé humaine y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et des agents zoonotiques ;

— à prendre pour éviter toute contamination fécale ou autre ;

— pour traiter les déchets et stocker les substances nocives d'une manière appropriée.

Art. 9. — Les équipements, le matériel et les locaux nécessaires aux opérations de récolte, de production, de préparation, de traitement, de conditionnement, de transport ou de stockage des matières premières doivent être aménagés et utilisés de façon appropriée et de manière à éviter toute constitution de foyer de contamination.

Ils doivent être constitués ou revêtus de matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistants aux chocs et à la corrosion.

Ils doivent se prêter à un nettoyage complet et à un entretien aisé et satisfaisant.

#### CHAPITRE 5

##### **PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS ET AUX EQUIPEMENTS**

Art. 10. — Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux établissements et aux équipements de fabrication, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires.

#### Section 1

##### **Implantation des établissements**

Art. 11. — Outre les dispositions législatives et réglementaires en vigueur en la matière, les établissements définis à l'article 3 ci-dessus, ne doivent pas être implantés au niveau des zones :

— polluées et d'activités industrielles génératrices de sources potentielles de contamination qui constituent un risque pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires ;

— inondables, à moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient mis en place ;

— susceptibles d'être infestées par des ravageurs, des rongeurs et autres animaux nuisibles ;

— où sont entreposés des déchets.

#### Section 2

##### **Conception et aménagement des établissements**

Art. 12. — Les établissements doivent être conçus et aménagés de manière à permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de prévenir la contamination des denrées alimentaires.

Art. 13. — Les locaux et leurs annexes, dans lesquels les denrées alimentaires sont manipulées, doivent :

— être de dimensions suffisantes, eu égard à la nature de leur utilisation, du personnel requis, des équipements et matériels employés ;

— avoir des espaces d'entreposage séparés des matières premières et des produits transformés ;

— recevoir les aménagements indispensables pour assurer une garantie suffisante contre l'installation d'insectes, de rongeurs et autres animaux et les pollutions extérieures, notamment, celles provoquées par les intempéries, les inondations et la pénétration de poussières ;

— être séparés et ne pas communiquer directement avec les vestiaires, cabinets d'aisance ou salles d'eau ;

— être aménagés de façon à éviter l'accès des animaux aux établissements.

Art. 14. — Les locaux et leurs annexes doivent être aménagés de façon à permettre la séparation entre les zones ou les sections :

— de réception et d'emmagasiner des matières premières et celles de préparation et de conditionnement du produit fini ;

— de fabrication et de stockage des produits comestibles et celles utilisées pour les produits non comestibles ;

— de manipulation des denrées alimentaires chaudes par rapport aux denrées alimentaires froides, à l'exclusion du cas d'utilisation de matières premières.

Art. 15. — Les revêtements de sol et les surfaces murales doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter et construits à partir de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques. Ils doivent satisfaire aux exigences suivantes :

— le sol doit être aménagé de manière à permettre l'évacuation des effluents liquides ;

— les murs et les séparations doivent avoir une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés.

Art. 16. — Les surfaces de travail y compris les surfaces des équipements dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être construites à partir de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques.

Art. 17. — Les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté, à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation et l'apparition de moisissures indésirables ainsi que le déversement de particules sur les denrées alimentaires ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec celles-ci.

Art. 18. — Les fenêtres et les autres ouvertures qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, celles-ci doivent rester fermées pendant la préparation des denrées alimentaires.

Art. 19. — Les portes doivent être revêtues de matériaux lisses et non absorbants, faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter. Elles doivent être maintenues en constant état de propreté.

Art. 20. — Les locaux doivent comporter pour le personnel, des installations sanitaires en nombre suffisant, comprenant des lavabos, des vestiaires et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, bien éclairés, ventilés, maintenus en tout temps, dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les lavabos doivent être placés en évidence à la sortie des cabinets d'aisance ; ils doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'une eau régulée à une température appropriée ainsi que des dispositifs pour le lavage et au besoin, la désinfection des mains et de moyens hygiéniques de leur séchage. Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté et de fonctionnement.

### Section 3

#### **Locaux temporaires ou mobiles et distributeurs automatiques**

Art. 21. — La présente section s'applique aux activités commerciales non sédentaires, qui s'exercent en étal ou de manière ambulante sur les marchés, les foires ou tout autre espace aménagé à cet effet ainsi qu'aux distributeurs automatiques et ce, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 22. — Les locaux temporaires ou mobiles ainsi que les distributeurs automatiques doivent être placés, conçus, construits et comporter des aménagements appropriés, de dimensions suffisantes eu égard aux différentes denrées alimentaires manipulées. Ils doivent être nettoyés et entretenus de manière à éviter toute contamination des denrées alimentaires, en particulier, par des animaux, des parasites, des ravageurs et des organismes nuisibles.

Tout danger en matière d'hygiène lié à de telles installations doit être maîtrisé pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.

### Section 4

#### **Equipements, matériels et ustensiles**

Art. 23. — Les équipements, tous matériels et ustensiles susceptibles d'être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux caractéristiques suivantes :

— présenter un aspect et une forme adéquate et être installés de façon à faciliter l'entretien, le nettoyage et la désinfection ;

— avoir des surfaces en contact avec les denrées alimentaires parfaitement lisses, non toxiques, non corrosives et résistantes aux opérations répétées d'entretien et de nettoyage ;

— être construits avec des matériaux n'ayant aucun effet toxique sur la denrée alimentaire, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 24. — Les équipements et matériels frigorifiques utilisés dans les établissements recourant à la conservation des denrées alimentaires altérables réfrigérées, congelées ou surgelées doivent notamment présenter les caractéristiques suivantes :

— être fabriqués en matériaux imperméables, imputrescibles, résistants aux chocs, n'altérant pas les denrées alimentaires en contact et faciles à nettoyer et à désinfecter ;

— être aménagés pour faciliter un stockage rationnel des denrées alimentaires, permettant une circulation intérieure de l'air et une répartition uniforme de la température ambiante entre toutes les différentes composantes des denrées alimentaires stockées ;

— être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

## CHAPITRE 6

### PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ALIMENTATION EN EAU

Art. 25. — Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les établissements où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires, doivent disposer de quantités suffisantes d'eau potable. L'emploi d'eau potable est imposé pour tous les usages où il y a possibilité de contamination des denrées alimentaires, notamment :

- pour le nettoyage des ustensiles, des matériels et des équipements mis en contact avec ces denrées ;
- pour leur manipulation et leur transformation.

Art. 26. — Sans préjudice de la réglementation en vigueur, la glace entrant en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

Art. 27. — La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ou avec les surfaces de travail des denrées alimentaires, ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de les contaminer.

Art. 28. — Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne doit pas constituer une source de contamination de ces denrées.

Art. 29. — L'eau non potable peut être utilisée dans les établissements cités à l'article 10 ci-dessus, pour la production de la vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie, le drainage, l'évacuation des déchets et des eaux résiduaires et à d'autres fins analogues, sans toutefois entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les canalisations d'eau non potable doivent être signalées et séparées et ne doivent pas être raccordées aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces derniers.

## CHAPITRE 7

### PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ECLAIRAGE ET A LA VENTILATION

Art. 30. — Les locaux et leurs annexes doivent être suffisamment :

- ventilés d'une manière adéquate, naturelle et/ou mécanique ;
- éclairés de façon naturelle et /ou artificielle et ne doivent pas constituer une source de confusion de nature à induire le consommateur sur l'état de la denrée alimentaire.

Les dispositifs d'éclairage doivent être protégés afin de prévenir toute contamination physique.

Art. 31. — Les dispositifs de ventilation et d'aération doivent être conçus de manière à :

- assurer une évacuation des chaleurs excessives, des fumées et des vapeurs ou d'aérosols contaminants ;
- éviter tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment, une zone de manipulation des denrées alimentaires ;
- permettre d'accéder aisément aux filtres et aux pièces devant être nettoyés ou remplacés.

## CHAPITRE 8

### PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'EVACUATION DES DECHETS

Art. 32. — Des dispositifs et/ou installations adéquats doivent être prévus pour l'entreposage et l'élimination dans de bonnes conditions d'hygiène, des déchets alimentaires non comestibles, des sous-produits et des autres déchets qu'ils soient solides ou liquides.

Ceux-ci doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ou des réseaux d'alimentation en eau potable.

Art. 33. — Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence.

Les déchets alimentaires et les sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent les denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent et ne constituent pas une source de contamination directe ou indirecte.

Dans le cas des locaux temporaires ou mobiles, les déchets liquides ou solides, les restes et les détritiques ne doivent pas être abandonnés sur le lieu de stationnement.

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

## CHAPITRE 9

### PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU TRANSPORT

Art. 34. — Le matériel ou le moyen destiné au transport des denrées alimentaires doit être exclusivement affecté à cet usage.

Ce matériel ou moyen de transport doit être doté des aménagements et des équipements nécessaires pour assurer une bonne préservation et empêcher toute altération des denrées alimentaires transportées.

Dans tous les cas, les spécifications légales et réglementaires en matière de transport doivent être strictement respectées.

Art. 35. — Le transport des denrées alimentaires altérables doit être organisé de façon à respecter les conditions de conservation requises selon que celles-ci soient surgelées, congelées ou réfrigérées à l'état frais.

Art. 36. — Le matériel ou le moyen destiné au transport des denrées alimentaires doit :

— être conçu et construit de manière à pouvoir être convenablement nettoyé et/ou désinfecté ;

— être propre et en bon état d'entretien de manière à le protéger contre toute contamination ;

— maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température et d'humidité appropriées et autres conditions nécessaires pour les protéger contre toute prolifération de germes pathogènes ou indésirables ou contre toute détérioration de nature à les rendre impropres à la consommation.

Art. 37. — Lorsque le matériel ou le moyen de transport permet de transporter différentes denrées alimentaires en même temps, ces dernières doivent être séparées efficacement de manière à éviter toute contamination croisée.

Art. 38. — Le transport des denrées alimentaires présentées en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doit être effectué dans des contenants réservés à cet effet et adaptés aux produits concernés. Ces contenants doivent porter une mention clairement visible et indélébile, en langue arabe et à titre accessoire dans une ou plusieurs autres langues accessibles au consommateur, indiquant qu'il s'agit d'un contenant exclusivement réservé au transport des denrées alimentaires concernées, ou la mention « uniquement pour les denrées alimentaires ».

#### CHAPITRE 10

##### **PRESCRIPTIONS APPLICABLES A L'ENTRETIEN, AU NETTOYAGE ET A LA DESINFECTATION**

Art. 39. — Les locaux et leurs annexes ainsi que leurs équipements doivent être convenablement entretenus et maintenus en bon état de propreté pour éviter les risques de contamination des denrées alimentaires.

L'intervenant doit mettre en place des programmes et des systèmes efficaces pour :

— assurer un entretien et un nettoyage adéquats et appropriés des locaux et leurs annexes, des équipements ainsi que les ustensiles utilisés ;

— lutter contre les ravageurs, rongeurs et organismes nuisibles pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.

Art. 40. — La désinfection des locaux et leurs annexes, en particulier par la dispersion d'aérosols, ne peut être faite que lorsque toute activité de production, de transformation, de manipulation, de conditionnement ou de stockage a cessé et sous condition d'une protection efficace des denrées alimentaires encore en place contre tout risque de contamination.

Le nettoyage et la désinfection des locaux et leurs annexes doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.

Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sur les sols des locaux et leurs annexes sont rigoureusement interdits.

Art. 41. — Les produits d'entretien et de nettoyage :

— doivent être utilisés en prenant toutes les garanties pour éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ;

— ne doivent pas être entreposés dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires, mais entreposés dans des lieux ou dans des armoires fermant à clef.

Ces mesures doivent s'appliquer à tous les objets susceptibles de rendre nocives les denrées alimentaires ou d'altérer leur composition ou leurs caractéristiques.

Art. 42. — Les produits d'entretien et de nettoyage des équipements ou ustensiles entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux spécifications fixées par la réglementation en vigueur.

#### CHAPITRE 11

##### **PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES**

Art. 43. — Les intervenants ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première contaminés, susceptibles de rendre le produit final impropre à la consommation humaine.

Art. 44. — Les matières premières et les ingrédients doivent être entreposés et conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter leur détérioration et assurer leur protection contre toute contamination.

Art. 45. — Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser le développement de micro-organismes pathogènes ou la production de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne de froid ne doit pas être interrompue.

Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée, à des fins pratiques de manutention lors de la préparation, du transport, de l'entreposage, de l'exposition en vue de la vente et du service des denrées alimentaires, à condition que cette opération n'entraîne pas de risque pour la santé.

Art. 46. — Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de la production, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

Art. 47. — La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans ces denrées. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé.

Tout liquide résultant de la décongélation, susceptible de présenter un risque pour la santé, est évacué d'une manière appropriée.

Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes et/ou la production de toxines.

La recongélation des denrées alimentaires décongelées destinées au consommateur est interdite.

Toutefois, la recongélation dans les industries de fabrication et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale, est autorisée sous réserve du respect des normes et usages sanitaires en vigueur.

Les conditions et les modalités de recongélation sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture, du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et du/ou des ministres concernés.

Art. 48. — Les denrées alimentaires altérables réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être stockées en chambre froide dans les conditions prévues à l'article 24 ci-dessus, et mises en vente en vitrines frigorifiques équipées de la même manière que les chambres froides.

Les températures et les procédés de conservation par congélation, surgélation ou réfrigération des denrées alimentaires altérables ainsi que leurs durées de conservation sont fixés par arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.

Art. 49. — A l'exception des denrées alimentaires naturellement protégées par une enveloppe ou une peau enlevée avant consommation, les produits alimentaires finis doivent, au moment de la vente, être protégés des contaminations de toute nature, par une enveloppe d'emballage présentant toute garantie hygiénique, conformément à la réglementation en vigueur en matière de matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.

Art. 50. — Les denrées alimentaires prêtes à la vente, doivent être stockées et/ou mises en vente dans des conditions évitant toute altération ou contamination.

L'exposition des denrées alimentaires en dehors des locaux et établissements est interdite.

Les denrées alimentaires qui ne sont pas naturellement protégées ou qui ne sont pas vendues emballées doivent être séparées du contact de la clientèle au moyen de vitres ou de cloisons munies de grillage à mailles fines ou de tout autre moyen efficace de séparation.

Les produits transformés et ceux à l'état brut, doivent être présentés séparément.

## CHAPITRE 12

### **PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Art. 51. — Les matériaux constitutifs d'emballage des denrées alimentaires, ne doivent pas être une source de contamination.

Les constituants des emballages destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent répondre aux exigences fixées par la réglementation en vigueur relatives aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.

Art. 52. — Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter toute contamination des denrées alimentaires, notamment en cas d'utilisation des boîtes métalliques et des bocaux en verre. L'intégrité et la propreté des récipients doivent être assurées.

Les emballages doivent être entreposés de façon à ce qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination et de détérioration.

Les emballages qui sont destinés à être réutilisés pour le conditionnement des denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

## CHAPITRE 13

### **PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU TRAITEMENT THERMIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES MISES SUR LE MARCHE DANS DES CONTENEURS HERMETIQUEMENT CLOS**

Art. 53. — Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit brut ou semi-fini, doit amener chaque élément de la denrée alimentaire traitée à une température adéquate en un laps de temps déterminé et ce, en évitant tout risque de contamination. Le processus utilisé doit satisfaire aux normes nationales et à défaut, aux normes reconnues à l'échelle internationale en matière de traitement par la chaleur (pasteurisation, stérilisation et Ultra-Haute Température).

Art. 54. — Les principaux paramètres, notamment, la température, la pression, le scellement et la charge microbienne tolérée, nécessaires pour l'efficacité du processus du traitement thermique doivent être régulièrement vérifiés.

## CHAPITRE 14

### **PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU PERSONNEL ET A LA FORMATION**

Art. 55. — L'intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit prendre les dispositions nécessaires pour :

— que le personnel travaillant dans une zone de manipulation et de manutention des denrées alimentaires porte une tenue adaptée, respecte un niveau élevé de propreté corporelle et vestimentaire, ne porte pas et n'introduit pas des effets personnels tels que bijoux, montres, épingle ou autres objets similaires ;

— interdire la manipulation des denrées alimentaires et l'accès dans des zones de manipulation des denrées alimentaires, des personnes susceptibles d'être atteintes ou porteuses d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires ou souffrantes de plaies infectées, ou de lésions cutanées ou de diarrhée ou atteintes d'infections.

— que les personnes affectées à la manipulation des denrées alimentaires soient soumises à des visites médicales périodiques et des examens complémentaires, au moins, chaque six (6) mois et aux vaccinations prévues par la législation et la réglementation en vigueur ;

— exiger des mesures et des règles d'hygiène pour le personnel afin d'éviter tout comportement susceptible d'entraîner une contamination des denrées alimentaires, tels que manger, mâcher, consommer des produits tabagiques, cracher ou toute autre pratique non hygiénique, dans les zones de manipulation des denrées alimentaires ;

— que le lavage et, au besoin, la désinfection des mains puissent être efficaces et systématiques avant la manipulation des denrées alimentaires, notamment après avoir fait usage des sanitaires et ce, par l'apposition d'écriteaux et d'avis et recommandations au personnel dans des endroits adéquats ;

— organiser l'accès des personnes étrangères à l'établissement (visiteurs, stagiaires) aux aires utilisées pour les denrées alimentaires et fixer les mesures d'hygiène à observer, notamment, en matière d'hygiène corporelle et vestimentaire.

Art. 56. — Les intervenants dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doivent veiller :

— à ce que les manutentionnaires appelés à entrer directement ou indirectement en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et disposent de formations et/ou d'instructions en matière d'hygiène alimentaire, adaptées aux opérations dont ils sont chargés d'accomplir ;

— à ce que les personnes responsables de la mise en place et du maintien de la procédure visée à l'article 5 du présent décret ou de la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène, aient reçu une formation préalable appropriée en ce qui concerne l'application des principes « HACCP » et des règles d'hygiène fixées par les dispositions du présent décret ;

— à mettre en place des dispositifs de veille pour s'assurer que les manipulateurs des denrées alimentaires restent constamment informés de l'évolution des procédures nécessaires et de les respecter pour maintenir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.

## CHAPITRE 15 DISPOSITIONS FINALES

Art. 57. — Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes « HACCP » peuvent être utilisés par les intervenants concernés pour les aider à satisfaire aux exigences fixées par le présent décret.

Ces guides, élaborés par les professionnels et/ou leurs associations, par filière de production, doivent :

— être appropriés pour assurer le respect des dispositions du présent décret ;

— se référer aux codes d'usage pertinents du *Codex Alimentarius*.

Les conditions et les modalités de validation de ces guides sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.

Art. 58. — Les critères microbiologiques des denrées alimentaires lors du procédé de production sont fixés par arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.

Art. 59. — Les conditions particulières d'hygiène et de salubrité applicables dans les établissements de restauration sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.

Art. 60. — Les dispositions du présent décret, sont précisées, en tant que de besoin, par arrêtés conjoints du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés.

Art. 61. — Les infractions aux dispositions du présent décret sont qualifiées et réprimées conformément à la législation en vigueur, notamment, les dispositions de la loi n° 09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009, susvisée.

Art. 62. — Sont abrogées les dispositions du décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires. Ses textes d'application, demeurent applicables jusqu'à leur remplacement par des textes pris en application du présent décret.

Art. 63. — Les intervenants dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doivent se conformer aux dispositions du présent décret dans un délai de six (6) mois à compter de sa date de publication au *Journal officiel*.

Art. 64. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 14 Rajab 1438 correspondant au 11 avril 2017.

Abdelmalek SELLAL.

## DECISIONS INDIVIDUELLES

**Décret présidentiel du 15 Rajab 1438 correspondant au 12 avril 2017 mettant fin aux fonctions du directeur central des transmissions au ministère de la défense nationale.**

-----

Par décret présidentiel du 15 Rajab 1438 correspondant au 12 avril 2017, il est mis fin, à compter du 12 février 2017, aux fonctions de directeur central des transmissions au ministère de la défense nationale, exercées par le général-major Abdelkader Lachkhem.

**Décret présidentiel du 15 Rajab 1438 correspondant au 12 avril 2017 portant nomination du directeur central des transmissions et des systèmes d'information au ministère de la défense nationale.**

-----

Par décret présidentiel du 15 Rajab 1438 correspondant au 12 avril 2017, le général-major Abdelkader Lachkhem, est nommé directeur central des transmissions et des systèmes d'information au ministère de la défense nationale, à compter du 13 février 2017.

## ARRETES, DECISIONS ET AVIS

### MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES

**Arrêté du 13 Rajab 1438 correspondant au 10 avril 2017 fixant le nombre et la composition des commissions électorales des circonscriptions diplomatiques et consulaires pour le vote des citoyens algériens établis à l'étranger pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale du 4 mai 2017.**

-----

Le ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères et de la coopération internationale,

Vu la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative au régime électoral, notamment son article 162 ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 17-57 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017 portant convocation du corps électoral pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

Vu le décret exécutif n° 16-335 du 19 Rabie El Aouel 1438 correspondant au 19 décembre 2016 fixant les conditions et les modalités de vote des citoyens algériens résidant à l'étranger pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale, notamment son article 9 ;

#### Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 9 du décret exécutif n° 16-335 du 19 Rabie El Aouel 1438 correspondant au 19 décembre 2016, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer le nombre et la composition des commissions électorales des circonscriptions diplomatiques et consulaires pour le vote des citoyens algériens établis à l'étranger pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.

Art. 2. — Il est mis en place au niveau des quatre (4) zones géographiques à l'étranger, cent quatorze (114) commissions électorales de circonscriptions diplomatiques et consulaires.

Art. 3. — Les commissions électorales de circonscriptions diplomatiques et consulaires sont composées :

— du Chef de la représentation diplomatique ou consulaire, président ;

— d'un fonctionnaire de la représentation diplomatique ou consulaire, vice-président ;

— de deux (2) assesseurs, parmi les électeurs inscrits sur la liste électorale du poste diplomatique ou consulaire, désignés par le président de la commission.

Art. 4. — Les commissions électorales de circonscriptions diplomatiques et consulaires sont chargées de recenser les résultats obtenus dans l'ensemble des bureaux de vote de la circonscription diplomatique ou consulaire.

Les résultats recensés par chaque commission sont transmis à la commission électorale des résidents à l'étranger, siégeant à la Cour d'Alger.

Art. 5. — Le nombre et la composition nominative des membres des commissions électorales de circonscriptions diplomatiques et consulaires de chaque zone sont fixés en annexe du présent arrêté.

Art. 6. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Rajab 1438 correspondant au 10 avril 2017.

Ramtane LAMAMRA.

## ANNEXE

Nombre et composition nominative des commissions électorales de circonscriptions  
diplomatiques ou consulaires par zone géographique

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
<b>Zone I</b>			
1	PARIS	ADDOU Mohamed Kebir KARA Kamel TIKOBAINÉ Allel MAROC Benamar	Président Vice-président Assesneur Assesneur
2	STRASBOURG	YOUSFI Houria BENFADEL Cherif FOUGHALI-ATTI Kaddour MEGHRAOUI Abdel-Majid Mustapha	Président Vice-président Assesneur Assesneur
3	LILLE	BELBAKI Rachid HADJI Lounes GHOMRANI Abdelhamid AOUSEDJ Abdelkader	Président Vice-président Assesneur Assesneur
4	BOBIGNY	MASSALI Mahmoud KARA-Ali Noureddine EL KATROUSSI Ali MAHI Mohammed	Président Vice-président Assesneur Assesneur
5	NANTERRE	DOUDOU Abdelaziz BOUDRAA Zoheir BOURAHLA Cherfi LARIBI Bachir	Président Vice-président Assesneur Assesneur
6	PONTOISE	KAHLOUCHE Linda BASSAID Oulhadj Farid BAHEDDI Kamel MOUZALI Farida épouse BENMOULOU	Président Vice-président Assesneur Assesneure
7	CRETEIL	HARAIGUE Hamid BELLATRECHE Bachir HADJ ALI Samir RABHI Belkacem	Président Vice-président Assesneur Assesneur
8	METZ	BOUKADOUM Rahima BELLAHCENE Omar BENYACOUB Fatiha ZENDAOUI Nacer	Président Vice-président Assesneur Assesneur

ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
<b>Zone II</b>			
1	MARSEILLE	ROUIBAH Boudjema ZERZOUR Hamid BEDRA Djamel KASMI Hamid	Président Vice-président Assesseur Assesseur
2	LYON	SERRAI Abdelkrim AMMI SAID Aissa MEBARKI Hamida BEDDOUCHE Mohamed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
3	GRENOBLE	CHEBAB Ferhat MAHIEDDINE Abdelkrim MAAFOUNE Ammar SAIDOUNE Mohamed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
4	TOULOUSE	AHMED-KHODJA Abdelhamid HAMANI Djamel EL MEDDAH Mokhtar AZZOUNI Mahfoud	Président Vice-président Assesseur Assesseur
5	BORDEAUX	ALLOUI Mohammed Kamal ABD-LILLAH Ahmed BABA ARBI Mohammed Bachir BADJI Sofyane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
6	NANTES	DRAIA Abdelmajid BOUGUERRA Mokhtar AOUSSI Sid Ali HAMLATI Madina épouse BOUDIAF	Président Vice-président Assesseur Assesseur
7	MONTPELLIER	SEOUDI Mohamed FERHATI Hichem BOUZERD Salah-Eddine BABA HACENE Fadila	Président Vice-président Assesseur Assesseur
8	NICE	TOUATI Hadda KHRANI Hamza CHELGHAF Kamel ZEGHOUANI Nourya Meryem	Président Vice-président Assesseur Assesseur

## ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
9	SAINT-ETIENNE	LESBAT Ahmed BENIDIR Toufik MOUHLI Salah DOUBI Nabil	Président Vice-président Assesseur Assesseur
10	BESANÇON	LADJAL Amina MESSAAD Riadh BECHARI Driss BELHADJ Tahar	Président Vice-président Assesseur Assesseur
<b>Zone III</b>			
1	TUNIS	BENAYAD Cherif Mustapha BOUKEFFOUS Nouredine AMROUCHE Ahmed MAHFOUF Abdelkrim	Président Vice-président Assesseur Assesseur
2	ABIDJAN	BOUGHETAIA Mohamed Abdelaziz BOUDALI Ali SEKIOUA Sofiane Hicham DJENDER Djamel	Président Vice-président Assesseur Assesseur
3	ABU-DHABI	ATTIA Salah AMINI Abdelmadjid OUDINA Nabil BOUGUERN Yazid	Président Vice-président Assesseur Assesseur
4	ABUJA	SMAILI Belkacem AMMOUR Djamel OKBA KOUNTA Hacen CHEMALI Abdou Ben Brahim	Président Vice-président Assesseur Assesseur
5	ACCRA	DELILECHE Youssef HAMEL Abdelhamid HAMDI Ahmed KAHOUL Nouredine	Président Vice-président Assesseur Assesseur
6	ADDIS-ABEBA	AMICHI Hocine ZIARI Hichem BOUDRA Amar KHELAF Brahim	Président Vice-président Assesseur Assesseur

ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
7	AMMAN	BOUROUBA Mohamed ZAOURAR Nadir FERCHICHI Tamani ABDELMERAIM Zohra	Président Vice-président Assesneur Assesneur
8	ANTANANARIVO	MOKADDEM Bafdal GOUFI Zineddine ALLAOUI Benaissa SAIDI Fouad	Président Vice-président Assesneur Assesneur
9	BAMAKO	CHEBIHI Boualem DERRAR Mostefa MOULAY Hachem OKBAOUI Sidi	Président Vice-président Assesneur Assesneur
10	BAGHDAD	BEN CHAA Abdelkader BOURAZEK Makhlof AMIROUCHE Rabah BEN BAKHTA Hamza	Président Vice-président Assesneur Assesneur
11	BEYROUTH	BOUZIANE Ahmed BOUADI Laid BERRACHED Nivine DJOMAA Walid	Président Vice-président Assesneur Assesneur
12	BRAZZAVILLE	BENATTOU Mohamed ALI YAHIA Rachid DAHMANI Zahra OUELAA Nadia	Président Vice-président Assesneur Assesneur
13	CANBERRA	BOUABDALLAH Soraya HAMITI Hassen MOHAMMEDI Yassine LOUCIF Ratiba	Président Vice-président Assesneur Assesneur
14	CASABLANCA	TALAOURAR Ali MOUSSAOUI Abdelkader KHEDIM Mohamed BELHACHEMI Abdallah	Président Vice-président Assesneur Assesneur

## ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
15	CONAKRY	FASSIH Rabah RAHAMNA Mohamed BOUAFIA Salah ZEHOUBANI Kheira épouse CISSE	Président Vice-président Assesseur Assesseur
16	DAKAR	BOUALAM Hacene LASNAMI Djamel TAIRI Nordine GHOUL Mohamed Lamine	Président Vice-président Assesseur Assesseur
17	DAMAS	BOUCHA Salah BOUDRAA Mohamed Chérif RABAH Dirar ATMIMOUNE Zahra	Président Vice-président Assesseur Assesseur
18	DAR-ES-SALAM	BELABED Saad ACHOURI Madjid BOUADIM Faiza HOUNAS Mohand Ourabah	Président Vice-président Assesseur Assesseur
19	DJEDDAH	KACIMI EL HASSANI Abdelkader BENZID Hellali MESSAOUDI Mohammed SALHI Abdelhamid	Président Vice-président Assesseur Assesseur
20	DOHA	SEBAA Abdelaziz FIDAH Yacine BECETTI Khaled DJOKHDEM Aissa	Président Vice-président Assesseur Assesseur
21	DUBAI	DERRADJI Mohamed CHETTOUANE Ramdane BARKAT Mohamed Lamine MEZHOUD Nadia	Président Vice-président Assesseur Assesseur
22	GAFSA	AMARA Ahmed BENRABAH Mohand Ouamer BESSALEM Karima L'HOCINE Mouloud	Président Vice-président Assesseur Assesseur

ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
23	HANOI	BERRAH Mohamed AMANI Ferhat OUASSEL Fateh BENSAMRA Sabrina épouse IDOUI	Président Vice-président Assesseur Assesseur
24	HARARE	SAI Nacerdine BOUAZIZ Hakim KERIAH Naima BELARBI Habib	Président Vice-président Assesseur Assesseur
25	ISLAMABAD	BENKELAI Lakhel HAMIDA Mohamed AGUIB Ismail KHERROUB Abdelhamid	Président Vice-président Assesseur Assesseur
26	JAKARTA	AZIRIA Abdelkader BENBOUZA Fadia MEFTI Tewfik YAHLALI ALI	Président Vice-président Assesseur Assesseur
27	KAMPALA	BOULAHBEL Farid SOAL Zohir SEKRANE Mohamed ALEM Mohamed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
28	KEF	DEROUICHE Mohamed MOUFFOK Mustapha MARZOUGUI Aouatef BEN LAMARA Wissem	Président Vice-président Assesseur Assesseur
29	KHARTHOUM	RABIAI Menouer ZAATRI Hocine WADIA Haithem TIDJANI Chaib	Président Vice-président Assesseur Assesseur
30	KINSHASA	DJEFFAL Mahieddine BELKACEMI Farid GUERNANE Farid BOUSBIA Khaled	Président Vice-président Assesseur Assesseur

## ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
31	KOWEIT	ABDAOUI Abdelhamid LARBI Ahmed BARAKA Mohammed Samir BECHAREF Belkacem	Président Vice-président Assesseur Assesseur
32	KUALA LUMPUR	RIMOUCHE Nasreddine SOUICI Kamel MEKHILEF Saad BOUREGA Soufiane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
33	LE CAIRE	LARBAOUI Nadir MECHERI Mohamed El Hadi BOUGUETTOUCHA Khaled LOUAREM Chaouki	Président Vice-président Assesseur Assesseur
34	LIBREVILLE	DAOUD Mohamed-Antar KISSOUM Atmane ALLILI Salem REKOUICHE Sofiane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
35	LUANDA	LATROCH Larbi CHAHBOUB Tarik ARAISSIA Charif HICHEUR Khadija	Président Vice-président Assesseur Assesseur
36	MANAMA	KADRI Sayeh MERZI Lahcene YOUSFI Samir MOKDAD Ibrahim	Président Vice-président Assesseur Assesseur
37	MAPUTO	MEDKOUR Tayeb LADJAL Lamine FEKIH Mohamed Zouaoui KASSA Alain Meziane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
38	MASCATE	LADJOUZI Mohand Salah BOUDJEMIA Atmane KRIZOU Aissa MESSAOUDI Bachira	Président Vice-président Assesseur Assesseur

ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
39	NAIROBI	ELHAMDI Salah Francis TIBOURTINE Nabil BRAHIM Fatima Zohra RERSA Meziane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
40	N'DJAMENA	BIROUK Zineddine DJERBIB Mohamed Amine TIKOUR Senoussi Mahdi BOUARI Messaoud	Président Vice-président Assesseur Assesseur
41	NEW DELHI	YAHIA-CHERIF Hamza SAMET Mohamed Adel LAMALI Rachid ZEGHBACHE Sofiane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
42	NIAMEY	BAALAL Azzouz BENDEHANE Mohamed AMINE Ali BOUDAUD Said	Président Vice-président Assesseur Assesseur
43	NOUADHIBOU	DAFRI Nadir ABTOUN Benali SELLAMI Said BENCHOUICHE Syham	Président Vice-président Assesseur Assesseur
44	NOUAKCHOTT	KHENDOUDI Nour-Eddine MOUDACHE Rafik MAATALLAH Adel MEKDAD Yousra	Président Vice-président Assesseur Assesseur
45	OUAGADOUGOU	AINSEUR Mohamed TERBAOUI Zakari KHELFA Abderrahmane NAAMI Sofiane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
46	OUIDA	KIMOUCHE Hichem BENLAOUER Mohamed SALEM Karima TIBRI Zakaria	Président Vice-président Assesseur Assesseur

## ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
47	PEKIN	BOUKHELFA Ahcene YAHIAOUI Redouane BESSAÏH Hadjar ABDELLAOUI Hassane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
48	PRETORIA	BELAÏD Abd El Naceur ABDALLAH OSTMANE Mourad MOKRANI Touhami BOUAMRA Mohamed Riadh	Président Vice-président Assesseur Assesseur
49	RABAT	BENYAMINA Ahmed AMMALOU Nabil KEDIHA Kaddour KHELILIFI Ali	Président Vice-président Assesseur Assesseur
50	RIYAD	ABDESSADOK Ahmed BENHANA Wahid Sabri BOUCHENAK Mourad BOUSSAG Mohammed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
51	SEOUL	DERRAGUI Mohammed El Amine GHRIBI Mohamed BOUDHAR Said ZERARI Nour	Président Vice-président Assesseur Assesseur
52	TEHERAN	AHRIZ Abdelmoun'aam REKAÏBI Abdelkrim KHECHAI Louiza HADJ NACEUR Yasmine	Président Vice-président Assesseur Assesseur
53	TOKYO	BENCHERIF Mohamed El Amine ZENNOUCHE Anis RECHACHE Abdelwafi BENIOUB Rabie	Président Vice-président Assesseur Assesseur
54	WINDHOEK	ABDELBARI Sid-Ali BOUCHEDOUB Mohamed Faiz SAADI Karim MEZIANE Mustapha Norreddine	Président Vice-président Assesseur Assesseur
55	YAOUNDE	BEDJAOUI Merzak CHELOUF Billel CHERIET Khalida Fairouz MAKOUDI Ammar	Président Vice-président Assesseur Assesseur

ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
<b>Zone IV</b>			
1	WASHINGTON	BOUGUERRA Madjid KALAKHI Nabil BESSAHA Abdelrahmi YAZID Leila épouse HAMROUN	Président Vice-président Assesneur Assesneur
2	ALICANTE	BENBELGACEM Azeddine REGUE Sarah épouse ABOUREDJILA TOUATI Youb Zoheir DJELLAL Rabea épouse GHOZALI	Président Vice-président Assesneur Assesneur
3	ANKARA	BOUFARES Lahssan HRAKI Mourad DADDI BABA Ilyas BOUBAKIR Saïda épouse SEMIZER	Président Vice-président Assesneur Assesneur
4	BARCELONE (CG)	BERDJA Nora ZIER Sarah épouse BAKHTI BARAKA Yacine KADRI Moufida	Président Vice-président Assesneur Assesneur
5	ATHENES	BARDAD- DAIDJ Nouredine MERMOUL Riad BELLIH Youcef DERAMCHI Souad	Président Vice-président Assesneur Assesneur
6	BELGRADE	CHEBCHOUB Abdelhamid LASSAL Rachid SAYAH Fouzia BOUHIANI Bilal	Président Vice-président Assesneur Assesneur
7	BERLIN	AOUAM Nor-Eddine BOUAZIZI Samira MECILI Mohamed SENNOUN Mouloud	Président Vice-président Assesneur Assesneur
8	BOGOTA	HASSENI Mohamed Ziane ACHOURI Oussama RACHEM Ouahid MESSOUCCI Saliha	Président Vice-président Assesneur Assesneur

## ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
9	BRAZILIA	DAHMANI Toufik CHIKHI Youcef REKIBI Souad CHEKROUN Fatima Zohra	Président Vice-président Assesseur Assesseur
10	BRUXELLES (CG)	YAMANI Abdelkrim BOUZID Aouatef Hanane épouse FAROUN BENHABYLES Ryad CHERIFI Ghezala	Président Vice-président Assesseur Assesseur
11	BUCAREST	DJELLOULI Taous DEBBIHI Abdelmalek KARABERNOU Nadjet ZOGHBI Nacer	Président Vice-président Assesseur Assesseur
12	BUDAPEST	DEHENDI Abdelkader ACHOUÏ Ali OUKBIR Ahmed KALOUN Ali	Président Vice-président Assesseur Assesseur
13	BUENOS-AIRES	HAMEL Benaouda MAAFA Ramzi TALEB Mohamed AOUINA Nacira	Président Vice-président Assesseur Assesseur
14	CARACAS	BENMOUSSAT Ghaouti BOUTAIBA Amina DJOUADI Djamel BOUTAÏNE Nadia	Président Vice-président Assesseur Assesseur
15	COPENHAGUE	BENZERGA Ali BENAÏCHA Ammar BABALI Sid Ahmed BELDJAZIA Ahcene	Président Vice-président Assesseur Assesseur
16	FRANCKFORT	DJEFFAL Brahim BENAYADA Souad LAÏB Brahim Hocine KISRANE Lemnaouar	Président Vice-président Assesseur Assesseur

ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
17	GENEVE	YOUNES Brahim RAHEM Radia BELKHERROUBI Mohammed Abdelghani BOUDIAF Fateh	Président Vice-président Assesneur Assesneur
18	ISTANBUL	LEBCIR Bahia AZZAIZIA Rachid MANSOUR Souhila MEGHRAOUI Abdenour	Président Vice-président Assesneur Assesneur
19	KIEV	BOUSSOUARA Hocine OMARI Hichem KHEBOURI Amar BENMENI Mouhoub	Président Vice-président Assesneur Assesneur
20	LA HAVANE	ACHACHE Mhamed BOUMAICHE Faycal BENOUDA Lila HAOUCHINE Isma	Président Vice-président Assesneur Assesneur
21	LA HAYE	AYADI Nourredine AMOKRANE Mourad LARIBI Sadek TATA Farid	Président Vice-président Assesneur Assesneur
22	LIMA	KAID Chakib Rachid FOUFOU Athmane AIT SAHED Abdelmadjid AMIR Abdelkader	Président Vice-président Assesneur Assesneur
23	LISBONNE	SELMANE Fatiha KHALFI Aicha Mouna BOUBEZARI Mohammed AIT BENALI Salim	Président Vice-président Assesneur Assesneur
24	LONDRES	BENALI Kenza HAMROUCHE Sofiane BENKRID Zineb SADEG Hakim	Président Vice-président Assesneur Assesneur

## ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
25	MADRID	FEROUKHI Taous ABERKANE Hamid BELAICHE Ahmed OUALI Fazia	Président Vice-président Assesseur Assesseur
26	MEXICO	HADID Rabah HOUHOU Omar MESSILI Djamel OMARI Mourad	Président Vice-président Assesseur Assesseur
27	MILAN	TOUAHRIA Abdelkrim BENAHCENE Hicham BOUFELLAH Slimane BOUCHAKOUR Mouhoub	Président Vice-président Assesseur Assesseur
28	MONTREAL	CHERIAF Abdelghani NAIT YOUCEF Mohamed Lamine MOUNIR Abdelaziz BEN HASSEL Abedrrehmane	Président Vice-président Assesseur Assesseur
29	MOSCOU	ALLAOUA Smail HAMMOUDI Nacer Eddine BOUCHTOUT Lyliya KERNOUA Mokhtar	Président Vice-président Assesseur Assesseur
30	NEW YORK	BOUKADOUM Sabria CHACHOUA Djaffar OUAZZI Mourad BOUCHIKHI Mohamed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
31	OSLO	HAFRAD Ali HALFAOUI Smail LAZREG Mohamed BEY Mohamed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
32	OTTAWA	MEGHAR Hocine SAIDI Ali ALLOUNE Khaled KARA Mohamed Amine	Président Vice-président Assesseur Assesseur

ANNEXE (suite)

Circonscription diplomatique ou consulaire		Membres	Qualités
33	PRAGUE	BOUATTOURA Fouad BENABI Brahim ABBAS Kamel CHENAFI Mohamed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
34	ROME	SENOUCI BEREKSI Abdelhamid GOUGAM Aouataf BELAHCENE Fatima Rachida ABED Nadir	Président Vice-président Assesseur Assesseur
35	SANTIAGO	SIDI ABED Noureddine HELLAL Hassene HANTOUTE Abderrahim MEGHNI Noureddine	Président Vice-président Assesseur Assesseur
36	SOFIA	BENAZZA Latifa BELHADDAD Slimane BELKAID Lyes GHODBANI Djamil	Président Vice-président Assesseur Assesseur
37	STOCKHOLM	KERMA Ahcene GACEM Samia BOUMEDIENE Ramdhane DEHCHAR Salah	Président Vice-président Assesseur Assesseur
38	TACHKENT	BOUCHERIT Naceur LANACEUR Mohamed BOUMEDJERIA Mohamed Naceur BOUTALEB Ahmed	Président Vice-président Assesseur Assesseur
39	VARSOVIE	LEBDIOUI Salah LASSOUANI Yacine BOUHAMADOUCHE Mohamed KHARCHI Hakim	Président Vice-président Assesseur Assesseur
40	VIENNE	MEBARKI Faouzia DAHMANI Mebarka DJEBAR Houssam BENGOU MIDA Kamel	Président Vice-président Assesseur Assesseur
41	ZAGREB	AIOUAZE Farida MEFTI Yacine BELMEKKI Farid CHELFI Abdenour	Président Vice-président Assesseur Assesseur

**MINISTERE DE L'INTERIEUR  
ET DES COLLECTIVITES LOCALES**

**Arrêté interministériel du 16 Rajab 1438 correspondant au 13 avril 2017 complétant l'arrêté interministériel du Aouel Rajab 1438 correspondant au 29 mars 2017 autorisant les chefs de représentations diplomatiques et consulaires à avancer la date d'ouverture du scrutin relatif à l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.**

-----

Le ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères et de la coopération internationale,

Le ministre de l'intérieur et des collectivités locales,

Vu la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative au régime électoral, notamment son article 33 ;

Vu la loi organique n° 16-11 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative à la Haute Instance Indépendante de Surveillance des Elections ;

Vu l'ordonnance n° 12-01 du 20 Rabie El Aouel 1433 correspondant au 13 février 2012 déterminant les circonscriptions électorales et le nombre de sièges à pourvoir pour l'élection du Parlement ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 17-57 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017 portant convocation du corps électoral pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

Vu le décret exécutif n° 12-86 du 4 Rabie Ethani 1433 correspondant au 26 février 2012 fixant les modalités d'application de l'article 5 de l'ordonnance n° 12-01 du 20 Rabie El Aouel 1433 correspondant au 13 février 2012 déterminant les circonscriptions électorales et le nombre de sièges à pourvoir pour l'élection du parlement ;

Vu l'arrêté interministériel du Aouel Rajab 1438 correspondant au 29 mars 2017 autorisant les chefs de représentations diplomatiques et consulaires à avancer la date d'ouverture du scrutin relatif à l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

**Arrêtent :**

Article 1er. — Les dispositions de l'article 1er de l'arrêté interministériel du Aouel Rajab 1438 correspondant au 29 mars 2017, susvisé, sont complétées et rédigées, comme suit :

« Article 1er. — .....

Pour les zones géographiques 1 et 2, le scrutin est ouvert durant les journées du samedi 29 avril et dimanche 30 avril 2017 au niveau de l'ensemble des bureaux de vote désignés à cet effet, et il est poursuivi le jeudi 4 mai 2017 au niveau des sièges des représentations consulaires et leurs annexes ».

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 16 Rajab 1438 correspondant au 13 avril 2017.

Le ministre d'Etat, ministre des affaires étrangères et de la coopération internationale	Le ministre de l'intérieur et des collectivités locales
---	--

Ramtane LAMAMRA	Nour-Eddine BEDOUI
-----------------	--------------------

-----★-----

**Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 autorisant les walis à avancer la date d'ouverture du scrutin relatif à l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.**

-----

Le ministre de l'intérieur et des collectivités locales,

Vu la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative au régime électoral, notamment son article 33 ;

Vu la loi organique n° 16-11 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative à la Haute Instance Indépendante de Surveillance des Elections ;

Vu la loi n° 11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 juin 2011 relative à la commune ;

Vu l'ordonnance n° 12-01 du 20 Rabie El Aouel 1433 correspondant au 13 février 2012 déterminant les circonscriptions électorales et le nombre de sièges à pourvoir pour l'élection du Parlement ;

Vu la loi n° 12-07 du 28 Rabie El Aouel 1433 correspondant au 21 février 2012 relative à la wilaya ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 17-57 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017 portant convocation du corps électoral pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

A la demande des walis des wilayas d'Adrar, Laghouat, Batna, Béchar, Tamenghasset, Ouargla, Illizi, Tindouf, El Oued et Naâma.

**Arrête :**

Article 1er. — Conformément aux dispositions de l'article 33 de la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016, susvisée, les walis des wilayas d'Adrar, Laghouat, Batna, Bêchar, Tamenghasset, Ouargla, Illizi, Tindouf, El Oued et Naâma sont autorisés à avancer de soixante-douze (72) heures au maximum, la date d'ouverture du scrutin pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.

Dans le cas où il est jugé nécessaire d'adapter cette disposition aux spécificités locales, les walis des wilayas suscitées, peuvent avancer la date d'ouverture du scrutin, selon le cas, soit de vingt-quatre (24) heures, soit de quarante-huit (48) heures.

Art. 2. — Les arrêtés, pris en application de l'article 1er ci-dessus, fixent la liste des communes concernées, les dates retenues pour l'ouverture du scrutin dans chacune d'elles ainsi que le nombre de bureaux de vote.

Ces arrêtés sont publiés et affichés, au plus tard, cinq (5) jours avant la date retenue pour l'ouverture du scrutin. Ampliation en est adressée au ministre chargé de l'intérieur.

Art. 3. — Les walis des wilayas citées à l'article 1er ci-dessus, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017.

Nour-Eddine BEDOUI.

-----★-----

**Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 fixant le format et les caractéristiques techniques du bulletin de vote à utiliser pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.**

-----

Le ministre de l'intérieur et des collectivités locales,

Vu la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative au régime électoral ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 17-57 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017 portant convocation du corps électoral pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

Vu le décret exécutif n° 17-58 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017 fixant le libellé et les caractéristiques techniques du bulletin de vote à utiliser pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

**Arrête :**

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 2 du décret exécutif n° 17-58 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer le format et les caractéristiques techniques du bulletin de vote à utiliser pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.

Art. 2. — Le bulletin de vote à utiliser pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale est de type et de couleur uniformes. Il est de format distinct suivant le nombre de sièges à pourvoir dans la circonscription électorale.

Art. 3. — Les autres caractéristiques techniques du bulletin de vote sont fixées en annexe du présent arrêté.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017.

Nour-Eddine BEDOUI.

-----

ANNEXE

**Caractéristiques techniques du bulletin de vote à utiliser pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale**

Le bulletin de vote à utiliser pour l'élection des membres de l'Assemblée populaire nationale est confectionné sur du papier de couleur blanche de 70 grammes et suivant les formats ci-après :

— le bulletin de format 21 cm x 27 cm pour la wilaya d'Alger ;

— le bulletin de vote de format 21 cm x 13,5 cm pour les autres wilayas et les zones géographiques de la circonscription électorale à l'étranger.

Les mentions suivantes sont portées sur le bulletin de vote en langue arabe et en caractères d'imprimerie :

**1 - République algérienne démocratique et populaire :**

— corps : 14 maigre.

**2 - Election des membres de l'Assemblée Populaire Nationale :**

— corps : 18 maigre.

**3 - Date de l'élection :**

— corps : 14 gras.

**4 - Circonscription électorale (la wilaya ou la zone géographique pour la circonscription électorale à l'étranger) :**

— corps : 18 maigre.

**5 - Dénomination du parti politique sous l'égide duquel la liste est présentée :**

- en langue arabe : corps 20 maigre ;
- en caractères latins : corps 14 gras pour la mention « Parti » et 34 gras pour la dénomination du Parti.

A gauche : un numéro d'identification national :

- cadre : 3 cm x 3 cm ;
- police : helvetica gras ;
- corps : 63 gras.

**6 - Identification de la liste indépendante par la mention « liste indépendante » en langue arabe et en caractères latins suivie d'une lettre alphabétique arabe, attribuée au niveau de la circonscription électorale sur la base de la date et l'heure de dépôt de la liste :**

- liste indépendante : en langue arabe, corps : 20 maigre ;
- et en caractères latins, corps : 14 gras.

A gauche : lettre alphabétique arabe :

- cadre : 3 cm x 3 cm ;
- police : helvetica gras ;
- corps : 79 gras.

**7 - A droite :** Dans un cadre de 3 cm x 3 cm : impression, en noir et blanc, de la photo d'identité du candidat tête de liste.

**8 - A droite :**

- les noms, prénoms et, le cas échéant, surnoms des candidats en langue arabe, suivant leur classement.

Corps : 16 gras.

**A gauche :**

- les noms, prénoms et, le cas échéant, surnoms des candidats en caractères latins, suivant leur classement.

Corps : 10 gras.

**9 - Numéros de classement des candidats :**

Corps : 10 gras.



**Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 fixant les caractéristiques techniques du procès-verbal de recensement des voix pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.**



Le ministre de l'intérieur et des collectivités locales,

Vu la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative au régime électoral, notamment ses articles 153 et 162 ;

Vu la loi organique n° 16-11 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative à la Haute Instance Indépendante de Surveillance des Elections ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 17-57 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017 portant convocation du corps électoral pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

**Arrête :**

Article 1er. — Conformément aux dispositions des articles 153 et 162 de la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016, susvisée, le présent arrêté a pour objet de fixer les caractéristiques techniques du procès-verbal de recensement des voix pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.

Art. 2. — Le procès-verbal de recensement des voix obtenues dans l'ensemble des bureaux de vote de la commune ou de la circonscription diplomatique ou consulaire est établi, selon le cas, par la commission électorale de la commune ou de la commission électorale diplomatique ou consulaire.

Art. 3. — Le procès-verbal est établi sur un imprimé sous forme de double feuille et de type et de couleur uniformes.

Art. 4. — Le procès-verbal de recensement des voix comporte les indications ci-après :

- l'identification de la circonscription électorale (la wilaya ou la zone géographique à l'étranger) ;

- l'identification de la commune ou du poste diplomatique ou consulaire ;

- les résultats du recensement des voix ;

- un tableau comportant le nombre de voix obtenues par chaque liste de candidats ;

- un espace réservé à la signature des membres de la commission électorale.

Art. 5. — Les autres caractéristiques techniques sont fixées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 6. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017.

Nour-Eddine BEDOUI.

ANNEXE

**Caractéristiques techniques du procès-verbal de recensement des voix pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale**

Le procès-verbal de recensement des voix est confectionné sur du papier blanc de 70 grammes aux dimensions 21 cm x 27 cm, impression : en langue arabe, couleur noire.

**Première feuille, au recto :**

1. En haut, à gauche :

**République algérienne démocratique et populaire :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

**Election des membres de l'Assemblée Populaire Nationale :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 17 gras.

**Procès-verbal de recensement des voix :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 17 gras.

2. En haut, à droite :

— **la circonscription électorale** (la wilaya ou la zone géographique à l'étranger) ;

— **la commune ou le poste diplomatique ou consulaire :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 gras.

3. Informations relatives au recensement des voix :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

**Au verso**

**1. Tableau comportant le nombre de voix obtenues par chaque liste de candidats :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 16 maigre.

**Deuxième feuille, au recto :**

**1. La suite du tableau comportant le nombre de voix obtenues par chaque liste de candidats :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 16 maigre.

**2. Espace réservé à la signature des membres de la commission électorale :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

**3. Observation importante :** « Tous les membres de la commission électorale doivent signer sur le procès-verbal de recensement des voix » :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 12 maigre.

**Arrêté du 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017 fixant les caractéristiques techniques du procès-verbal de dépouillement pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.**

Le ministre de l'intérieur et des collectivités locales,

Vu la loi organique n° 16-10 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative au régime électoral, notamment son article 51 ;

Vu la loi organique n° 16-11 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 relative à la Haute Instance Indépendante de Surveillance des Elections ;

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret présidentiel n° 17-57 du 7 Joumada El Oula 1438 correspondant au 4 février 2017 portant convocation du corps électoral pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale ;

Vu le décret exécutif n° 17-23 du 18 Rabie Ethani 1438 correspondant au 17 janvier 2017 définissant les règles d'organisation et de fonctionnement du centre et du bureau de vote ;

**Arrête :**

Article 1er. — Conformément aux dispositions des articles 23, 24 et 25 du décret exécutif n° 17-23 du 18 Rabie Ethani 1438 correspondant au 17 janvier 2017, susvisé, le présent arrêté a pour objet de fixer les caractéristiques techniques du procès-verbal de dépouillement pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale.

Art. 2. — Le procès-verbal de dépouillement est établi sur un imprimé sous forme de double feuille et de type et de couleur uniformes.

Art. 3. — Le procès-verbal de dépouillement comporte les indications ci-après :

— l'identification de la circonscription électorale (la wilaya ou la zone géographique à l'étranger) ;

— l'identification de la commune et du poste diplomatique ou consulaire ;

— l'identification du centre de vote et le numéro du bureau de vote ;

— le nombre des électeurs inscrits et le nombre des votants ayant apposé l'empreinte ;

— les résultats du dépouillement ;

— un tableau comportant le nombre de voix obtenues par chaque liste de candidats ;

— un espace réservé aux observations et/ou réserves ;

— un espace réservé à la signature des membres du bureau de vote.

Art. 4. — Les autres caractéristiques techniques du bulletin de vote sont fixées en annexe du présent arrêté.

Art. 5. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 5 Rajab 1438 correspondant au 2 avril 2017.

Nour-Eddine BEDOUI.

ANNEXE

**Caractéristiques techniques du procès-verbal de dépouillement pour l'élection des membres de l'Assemblée Populaire Nationale**

Le procès-verbal de dépouillement est confectionné sur du papier de couleur blanche de 70 grammes aux dimensions 21 cm x 27 cm, impression : en langue arabe, couleur noire.

**1ère feuille, au recto :**

1. En haut, à gauche :

**République algérienne démocratique et populaire :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

**Election des membres de l'Assemblée Populaire Nationale :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 17 gras.

**Procès-verbal de dépouillement :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 17 gras.

2 - En haut, à droite :

— **la circonscription électorale** (la wilaya ou la zone géographique à l'étranger) ;

— **la commune ou le poste diplomatique ou consulaire ;**

- la dénomination du centre de vote ;
- le numéro du bureau de vote ;
- le nombre des électeurs inscrits et des votants ayant apposé l'empreinte ;

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

3. Informations relatives au dépouillement :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

**(Ouverture et clôture du scrutin et opération de dépouillement) :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 16 gras.

4. Ecriture de la mention : « (1) cocher les indications inutiles » :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 12 maigre.

**Première feuille, au verso :**

1. La suite des informations relatives au dépouillement :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

**(Les bulletins nuls, les résultats de dépouillement selon les feuilles de pointages) :**

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 16 gras.

2. Un cadre rectangulaire, dimensions 18,57 cm x 1,60 cm au milieu, la mention écrite est « ensemble des voix exprimées » :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

3. Un tableau comportant le nombre de voix obtenues par chaque liste de candidats :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 16 gras.

**Deuxième feuille, au recto :**

1. La suite du tableau comportant le nombre de voix obtenues par chaque liste de candidats :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 16 gras.

2. La suite des informations relatives au dépouillement :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

**Deuxième feuille, au verso :**

1. Espace réservé aux observations et/ou réserves :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 18 gras.

2. Espace réservé à la signature des membres du bureau de vote :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 14 maigre.

3. Observation importante : « tous les membres du bureau de vote doivent signer sur le procès-verbal de dépouillement des voix » :

- type de caractère : imprimerie ;
- corps : 12 maigre.