

Vu le décret n°99 - 2 du 12 janvier 1999 organisant les intérim des membres du Gouvernement ;
Vu le décret n° 99 - 207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministre de l'économie forestière, chargé de la pêche et des ressources halieutiques ;
Vu l'arrêté n° 3633 MEFPRH -CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines ;
Vu l'arrêté 3639 MEFPRH -CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la Pêche ;
Vu l'arrêté n° 3632 MEFPRH-CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la Pêche ;
Vu l'arrêté n° 3638 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 relatif à la qualité des eaux dans le traitement des produits de la pêche, la fabrication de la glace au contrôle de ces eaux à bord des navires de Pêche et dans les établissements à terre.
Vu l'arrêté n° 3634 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la pêche.

ARRETE :

Article premier : Les normes microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits sont fixées à l'Annexe du présent arrêté.

Article 2 : Le respect des normes microbiologiques est à vérifier par le fabricant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de crustacés et de mollusques cuits de l'établissement de transformation agréé.

Article 3 :

1. Les programmes d'échantillonnage sont établis par les responsables des établissements en fonction de la nature des produits (entiers, décortiqués ou décoquillés), de la température et du temps de cuisson, et de l'analyse des risques et doivent répondre aux dispositions de l'arrêté du ministre chargé des pêches portant modalités d'application de la procédure d'auto-contrôle sanitaires pour les produits de la pêche.

2. Les programmes visés au paragraphe 1 doivent comprendre, en cas de non-respect des normes fixés aux points 1 et 2 de l'annexe, un engagement :

- d'information de l'autorité compétente des résultats trouvés et des mesures prises concernant les lots incriminés ainsi que des mesures prévues au second tiret ;
- de révision des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses ;
- de non-commercialisation pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogène ou du dépassement de la valeur M prévue au point 2 de l'annexe pour le genre *staphylococcus aureus*.

ARRETE N° 3641 DU 29 SEPTEMBRE 2000
relatif aux critères microbiologiques applicables
à la production de crustacés et de mollusques cuits

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE
DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu le décret n° 98 - 156 du 12 mai 1998 portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret n° 99 - 1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Article 4 : Les méthodes d'analyse utilisées pour la vérification des normes microbiologiques doivent être scientifiquement reconnues au niveau international et pratiquement éprouvées.

La méthode d'analyse utilisée doit être enregistrée avec les résultats correspondants.

La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.

ANNEXE

1. Germes pathogènes

Type de germe	Norme
Salmonella spp	Absence dans 25 grammes n = 5 C = 0

En outre, des micro-organismes pathogènes et leurs toxines qui sont à rechercher en fonction de l'analyse des risques ne doivent pas être présents en quantité affectant des consommateurs.

2. Germes témoins de défaut d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés).

Type de germe	Norme (par gramme)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
Soit : coliforme thermotolérant (44°C sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Soit : Escherichia Coli (sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit :

- n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon
- m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisant.
- M = seuil limite d'acceptabilité au - delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisant.
- c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

La qualité d'un lot est considérée comme suit :

- a) satisfaisantes lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m ;
- b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises en-

tre 3 m et 10 m (= M) et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5.

La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :

- dans tous les cas où les valeurs supérieures à M sont observées ;
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

3. Germes indicateurs (lignes directrices)

Type de germe	Norme (par gramme)
Bactéries aérobies mésophiles (30°C)	m = 10 000 M = 100 000
a) produits entiers	n = 5 c = 2
b) Produits décortiqués ou décoquillés à l'exception de la chair de crabe	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
c) Chair de crabe	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

Ces lignes directrices doivent aider les fabricants à juger du bon fonctionnement de leur établissement et les aider à la mise en œuvre des procédures de surveillance de la production.