

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE DE DJIBOUTI

Arrêté n°2000-0729/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Article 1er :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

vente en gros : la détention ou l'exposition, la mise en vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;

conditionnement : l'opération qui réalise la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;

emballage : l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnées ou non et, par extension, ce contenant ;

produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière ;

produit d'aquaculture : poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel, dont la croissance est contrôlée par l'homme, jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire ;

établissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction " établissement " : toute installation et ses annexes où ces produits sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, re-conditionnés, ou entreposés, y compris les entrepôts frigorifiques où sont exclusivement stockés des produits de la pêche. Sont exclus de cette définition les locaux d'entreposage annexés aux lieux de vente en gros et les lieux de vente en détail ;

mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclus de cette définition, la vente au détail et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur, sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

eau de mer propre : eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination micro-biologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique, en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ;

produit frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

produit préparé : tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'éêtage, le tranchage, le filetage, le hachage ;

produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

produit congelé : tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur d'au maximum - 18 °C après stabilisation thermique ;

produit transformé : tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, appliqué aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou subi une combinaison de ces différents procédés.

Les conditions d'hygiène réglementées par le présent arrêté sont applicables, hors établissements de manipulation des produits de la pêche, dans tous les lieux où les produits, sous quelque présentation que ce soit, sont exposés à la vente, mise en vente ou vendus en gros ou en demi-gros, notamment les lieux de débarquement, équipés ou non de halles de criée, et les lieux de vente en gros et marchés de gros.

Article 2 :

Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent notamment avoir été manipulés pendant et après le débarquement conformément aux conditions d'hygiène réglementées dans le présent arrêté.

Outre ces obligations, ces produits doivent avoir été soumis à contrôle et surveillance sanitaires.

Titre 1er : Conditions d'hygiène applicables dans les lieux

de vente en gros

Article 3 :

Pour le débarquement et le déchargement des produits de la pêche, le matériel utilisé est constitué d'un matériau conforme à la réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires, résistant et facile à nettoyer.

Maintenu en bon état d'entretien et de propreté, il ne doit pas risquer de contaminer les produits et de leur communiquer propriété nocive ou caractère anormal.

La contamination des produits est également évitée en s'assurant que, notamment :

- * le débarquement et le déchargement sont effectués rapidement;
- * les produits sont maintenus hors contact avec le sol et, jusqu'à acheminement vers des installations de transport, de stockage ou de vente, ou vers un établissement, placés dans un environnement hygiénique et protégés à température requise ;
- * les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche sont interdits ;
- * les déchets sont séparés;
- * les odeurs éventuelles sont rapidement évacuées par aération ou ventilation suffisantes, sans toutefois provoquer gêne ou insalubrité pour le voisinage.

Chapitre 1er : conditions dans les halles de criée

Article 4 :

Les parties des halles de criée dans lesquelles les produits de la pêche sont triés et exposés à la vente sont :

- De dimensions suffisantes et à l'abri des pollutions, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables ;

- couvertes et pourvues de murs non dégradables, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- Pourvues d'un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et équipé d'un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles ;
- Equipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Les lavabos, placés près de cabinets et, autant que de besoin, à proximité des lieux de travail, sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique ;
- Bien éclairées pour faciliter le contrôle des produits ;
- Non utilisées à d'autre fins et non accessibles aux véhicules émettant des gaz d'échappement nuisibles, lors de l'exposition ou l'entreposage des produits de la pêche. Les animaux autres que les produits de la pêche ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les halles ;
- Régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses sont nettoyées après chaque vente, sont rincées extérieurement et intérieurement à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre puis, si nécessaire, désinfectées et sont entreposées à l'abri des souillures ;
- Pourvues de pancartes d'interdiction d'uriner, de fumer, de cracher, de boire, de manger et de marcher sur les caisses, placées de façon visible ;
- Equipées de dispositifs de fermeture et maintenues fermées lorsque le service d'inspection l'estime nécessaire ;
- Pourvues d'une installation permettant l'approvisionnement, sous pression et en quantité suffisante, en eau potable ou eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié. L'eau potable ou propre est utilisée pour le lavage et, le cas échéant, pour la fabrication de glace et l'alimentation de bassins ou aquariums d'entreposage d'animaux vivants.
- Equipées de conteneurs spéciaux, munis de couvercle, étanches, en matériau imputrescible et résistant à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la pêche impropres à la consommation humaine qui seront évacués au moins à l'issue de chaque journée de travail ;
- Dotées pour les besoins des services d'inspection d'une resserre frigorifique, fermant à clé, pour des produits consignés et saisis, et d'un local suffisamment aménagé, fermant à clé également, équipé du matériel nécessaire à l'exercice des contrôles. Ce local peut ne pas être exigé dans la mesure où ces services disposent de leurs propres locaux sur place ou à proximité immédiate.

Article 5 :

Pour l'entreposage des produits de la pêche qui ne sont pas, sans délai, exposés à la vente ou acheminés vers leur destination après vente, les halles de criée disposent de chambres froides. De capacité suffisante, ces chambres comportent des surfaces faciles à nettoyer. Le sol y est imperméable, aisément désinfectable et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau. Les murs y sont lisses, résistants et

imperméables, les portes en matériaux inaltérables, les dispositifs d'éclairage et d'évacuation des buées suffisants.

Les chambres froides sont situées dans le local de vente ou dans un local attenant.

Les produits frais doivent être disposés sous glace, à température contrôlée, et, le cas échéant, les produits congelés à - 18 °C au plus et les produits transformés à la température prescrite par le fabricant. Les installations de froid sont munies d'un thermomètre enregistreur. Les graphiques d'enregistrement sont classés par ordre chronologique et gardés à la disposition du service d'inspection pendant la durabilité des produits et au moins un mois.

Article 6 :

En dehors des halles les opérations de la vente, telles que transit, groupage et dégroupage, s'effectuent sur un ou plusieurs emplacements réservés, conçus et aménagés à cet effet.

Article 7 :

Les produits exposés à la vente doivent être glacés. Toutefois, lorsque la température ambiante n'excède pas 10 °C et que les produits sont acheminés sans retard, l'obligation de glaçage des produits frais de première vente est laissée à l'appréciation du service d'inspection. Une dérogation semblable peut être accordée en cas de vente des produits défilant sur convoyeur.

En l'absence de dérogation, les produits, notamment les invendus, doivent rapidement être remis sous glace. La glace utilisée pour cette opération est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre ; elle est conservée hygiéniquement et n'a pas déjà été employée pour un glaçage antérieur ; elle ne comporte pas de morceaux risquant d'abîmer les produits ; elle est répartie de façon à permettre une réfrigération efficace et homogène.

Article 8 :

Les conditions d'hygiène suivantes, définies pour le locaux, le matériel et le personnel des établissements de manipulation des produits de la pêche s'appliquent aux halles où les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés.

En matière de locaux et de matériel :

- Les sols, murs, plafond, cloisons, matériel et instruments de travail doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, afin de ne pas risquer de contaminer les produits de la pêche ;
- la destruction de la vermine doit être systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides, désinfectants et autres substances présentant une certaine toxicité doivent être autorisés, rester

entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé et être utilisés sans risque de contaminer ou d'affecter les produits et l'équipement ;

- Les lieux de travail , outils et matériel sont, sauf dérogation, seulement utilisés pour l'élaboration des produits de la pêche.

En matière de personnel :

- Un certificat médical d'embauche pour la manipulation des produits est fourni, qui atteste l'aptitude à cette affectation ;

- Le suivi médical du personnel est régulièrement assuré ;

- Les employeurs écartent de la manipulation les personnes, jusqu'à ce qu'elles ne risquent plus de contaminer les produits ;

- Il est interdit au personnel et à toute personne y ayant accès de fumer, cracher, boire ou manger dans les locaux de travail et d'entreposage. Tout comportement susceptible de contaminer les produits est prohibé

- Le personnel de manipulation des produits de la pêche doit rester propre, se laver les mains au moins à chaque reprise de travail et recouvrir ses blessures apparentes d'un pansement étanche.

Chapitre II : Conditions applicables dans les marchés de gros

Article 9 :

Les marchés de gros dans lesquels des produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés sont soumis aux mêmes conditions que :

- celles imposées pour les halles de criée par les articles 4, 5, 6 et 8 précédents.

Toutefois, le personnel appelé à manipuler des produits de la pêche doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre, enveloppant complètement la chevelure ;

- celles imposées pour les établissements de manipulation des produits de la pêche en matière d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel :

- * les marchés possèdent des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux ;

- * des équipements pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport y sont disponibles, sauf si le règlement du marché prescrit ces opérations dans des emplacements particuliers.

Le contact direct des conditionnements et emballages avec le sol est évité par un caillebotis ou un dispositif propre et surélevé équivalent.

Les aires de vente sont équipées, si nécessaire, de dispositifs permettant de maintenir les produits exposés aux températures conformes aux prescriptions du présent arrêté.

Titre II : Dispositions générales

Chapitre 1er : Enregistrement des lieux de vente en gros

Article 10 :

Tout exploitant ou responsable d'une halle de criée ou d'un marché de gros de produits de la pêche doit adresser à l'autorité compétente une demande d'enregistrement sanitaire valant déclaration.

Cette demande comporte les indications suivantes :

- * raison sociale, siège, composition et responsables des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation ;
- * liste des utilisateurs et type de relation avec ses entités.

La demande doit en outre être accompagnée :

- d'un plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche, avec notice détaillée pour les installations communes indiquant les lieux et l'équipement pour le triage, l'exposition et l'entreposage, et pour le nettoyage et la désinfection des véhicules, des locaux et des emballages. Il doit en outre indiquer le circuit des produits destinés et non destinés à la consommation ;
- de la description du circuit d'approvisionnement en eau et, éventuellement, en glace, et d'élimination des eaux résiduelles ;
- d'une indication de l'importance moyenne des tonnages annuels et l'importance des tonnages journaliers, transitant par les installations.

La susdite demande doit être renouvelée lors de toute modification importante des installations, des gros équipements et de leur affectation.

Article 11 :

L'autorité compétente s'assure que les lieux de vente en gros satisfont aux dispositions du présent arrêté.

Article 12 :

S'ils sont reconnus conformes, les halles de criée et les marchés de gros sont enregistrés par le ministère dont relève l'autorité compétente. Ils reçoivent un numéro d'enregistrement sanitaire.

Article 13 :

Les halles de criée et marchés de gros reconnus non conformes peuvent, à titre dérogatoire, recevoir un numéro d'enregistrement sanitaire, s'ils remplissent les conditions suivantes:

- ils mettent sur le marché des produits de salubrité satisfaisante;
- ils en font la demande dûment justifiée, assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels ils pourront être mis en conformité.

Les exigences définies par le présent arrêté et pouvant faire l'objet de dérogations sont données en annexe I.

Article 14 :

Les halles de criée et marchés de gros sont enregistrés pour une durée de quatre ans renouvelable sur demande, sauf enregistrement à titre dérogatoire et sauf suspension ou retrait d'enregistrement sanitaire.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'enregistrement sanitaire est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus en application de l'article 13, la suspension ou le retrait de l'enregistrement sont prononcés.

Un arrêté présidentiel, sur proposition du Ministre dont relève l'autorité compétente, définit les conditions particulières d'enregistrement des lieux de vente en gros à caractère non collectif.

Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de manipulation

Article 15 :

Les services d'inspection soumettent à contrôle sanitaire et surveillance les produits de pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les lieux de vente en gros.

Ils s'assurent que les exploitants et gestionnaires mettent en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans les installations communes et annexes des halles de criée et marchés de gros.

Article 16 :

Les bonnes pratiques d'hygiène intéressent en particulier l'entretien des locaux et du matériel, la manipulation des produits, l'identification et la surveillance des points critiques et le prélèvement et l'analyse d'échantillons, notamment de l'eau d'approvisionnement.

Une personne qualifiée, investie de l'autorité nécessaire à cet effet, est chargée de faire respecter les bonnes pratiques. Elle tient à la disposition des services d'inspection :

- * les programmes mis en place par les gestionnaires de criées et marchés pour la désinfection/dératisation, l'entretien, la formation hygiénique du personnel et le suivi médical des agents chargés de la manipulation des produits ;

- * le registre où sont consignés les résultats d'analyses, ses observations et les enregistrements thermiques éventuellement requis.

La personne décrite ci-dessus prend toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades, les prescriptions du présent arrêté soient observés. Elle alerte les services de l'autorité compétente sans délai, si les résultats recueillis ou toute information révèlent l'existence ou font naître le soupçon d'un risque sanitaire.

Article 17 :

Les services d'inspection établissent, notamment dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche, un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté.

Ce système comporte, entre autres, un contrôle des conditions du débarquement, du déchargement, de la vente, de l'entreposage et du transport, dans les halles de criées et sur les marchés de gros qui restent, dans toutes leurs parties, libres d'accès pour l'inspection.

Article 18 :

Le système de contrôle et de surveillance à l'article précédent comporte en outre des contrôles spécifiques des produits de la pêche.

Les produits sont soumis avant leur mise à consommation humaine à l'inspection par échantillonnage ou sondage, en vue d'une évaluation organoleptique et d'une recherche de parasites visibles.

Si l'évaluation organoleptique révèle le moindre doute sur la fraîcheur des produits, il peut être fait appel aux contrôles chimiques ou microbiologiques.

- Contrôles organoleptiques

La mise sur le marché de poissons vénéneux est interdite, notamment ceux cités en annexe II du présent arrêté. Des exigences détaillées pour les espèces visées ainsi que pour les méthodes d'analyse pourront être définies par arrêtés sur proposition du ministre dont relève l'autorité compétente.

Chaque lot de produits de la pêche doit être présenté aux services vétérinaires au moment du débarquement ou avant la première vente, pour contrôle organoleptique de son aptitude à la consommation humaine. Les produits qui respectent en matière de fraîcheur les normes communes de commercialisation sont considérés comme remplissant les exigences organoleptiques du contrôle d'aptitude à la consommation. Pour les produits non harmonisés dans le cadre de ce règlement pourront être fixées des normes organoleptiques spécifiques d'aptitude à la consommation. Les produits ne respectant pas les exigences seront saisis.

L'autorité compétente peut autoriser les transvasements à quai de produits frais sous glace dans des récipients destinés à être expédiés immédiatement et directement vers une halle de criée, un établissement ou un marché de gros, à condition qu'ils y soient contrôlés, le réceptionnaire prévenant le service d'inspection compétent.

L'évaluation organoleptique est répétée après la première vente des produits de la pêche, s'il s'avère que les prescriptions intéressant leur hygiène n'ont pas été remplies ou quand le service d'inspection le juge nécessaire. Après la première vente, les produits de la pêche doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur minimales.

- contrôles parasitaires.

Les poissons ou les parties de poissons reconnus manifestement parasités lors du contrôle visuel sont retirés de la consommation humaine et détruits. Les modalités de ce contrôle sont indiquées en annexe 3.

- contrôles chimiques

Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle de l'azote basique volatil total (ABVT), de l'azote triméthylamine (NTMA) et de l'histamine. Pour ce dernier paramètre, le nombre d'échantillons à analyser et les limites d'acceptabilité sont donnés en annexe II du présent arrêté.

Sans préjudice de la réglementation relative à la protection, la gestion et la pollution des eaux, un plan de surveillance est établi pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par des contaminants présents dans le milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénés.

- contrôles microbiologiques

Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens pour le contrôle des critères microbiologiques de santé publique.

- des arrêtés, sur proposition du ministre en charge de l'autorité compétente, pourront, en tant que de besoin, fixer pour les produits de la pêche :

* des normes organoleptiques spécifiques complémentaires ;

* les modalités du contrôle parasitaire visuel ;

* les méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle des critères chimiques, les plans d'échantillonnages et les doses admissibles pour l'homme .

* les critères microbiologiques, plans d'échantillonnages et méthodes d'analyse.

Article 19 :

A défaut de la marque sanitaire que doivent porter les produits provenant des établissements ou les documents les accompagnant, les informations suivantes doivent figurer sur les emballages et conditionnements ou sur les documents :

* le pays d'expédition

* le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros tel que prévu à l'article 12.

Chapitre III : Dispositions finales

Article 20 :

Les dispositions des arrêtés 1119 et 1120 du 1er août 1956 qui seraient contraires au présent arrêté sont abrogés.

Article 21 :

Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication.

Article 22 :

Le présent arrêté sera enregistré, publié au journal officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti le, 23 septembre 2000.

Le Président de la République,

chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

Conditions relatives aux locaux et matériels des lieux de vente en gros pouvant faire l'objet de dérogations provisoires

Article 4 :

Concernant les conditions dans les halles de criée

- à condition que les murs soient maintenus propres
- à condition que le sol soit nettoyé après chaque vente
- première phrase
- première phrase, à condition que les produits contaminés par les gaz d'échappement soient retirés du marché
- à condition que les produits impropres ne puissent contaminer ceux de consommation, ni être mélangés avec eux.
- Dans toutes ses dispositions

ANNEXE 2

Contrôles spécifiques des produits de la pêche

I Contrôles organoleptiques

La mise sur le marché des poissons vénéneux, notamment des familles suivantes est interdite :

- * Tetraodontidae
- * Molidae
- * Diodontidae
- * Canthigasteridae

II Contrôles chimiques

Dosage de l'histamine :

Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

- * La teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm ;

* deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm, mais n'atteignent pas 200 ppm ;

* aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Les limites s'appliquent seulement aux poissons des familles Scombridae et Clupeidae

Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

ANNEXE N°3

1. On entend par :

- parasite visible: parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson;

- contrôle visuel: examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche exercé sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris le cas échéant par mirage.

2. Le contrôle visuel est exercé par sondage sur un nombre représentatif d'unités.

Les responsables des établissements à terre et les personnes qualifiées à bord des navires usines en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation, l'amplitude et la fréquence des contrôles visés à l'alinéa précédent.

3. Au cours de la production, le contrôle visuel du poisson éviscéré doit être exercé par les professionnels, sur la cavité abdominale.

- en cas d'éviscération manuelle, de façon continue par l'opérateur au moment de la séparation des viscères et du lavage;

- en cas d'éviscération mécanique, par sondage exercé sur un nombre représentatif d'unités ne pouvant être inférieur à dix poissons par lot.

4. Le contrôle visuel des filets ou des tranches de poisson doit être exercé par les professionnels pendant le parage après le filetage ou le tranchage.

Lorsqu'un examen individuel n'est pas possible, en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à disposition de l'autorité compétente en matière vétérinaire lorsque le mirage des filets est possible du point de vue technique, il devra être inclus dans le plan d'échantillonnage. Plan d'échantillonnage simple pour le contrôle des parasites

Nombre de conteneurs par lot	Poissons de grande taille	Poissons de taille intermédiaire	Poissons de petite taille
5 à 19	28*	23	16
20 à 100	53	45	33
100 ou plus	70	56	39

* Chaque nombre (28, 53, 70,...) représente la taille de l'échantillon en livres (une livre = 454 grammes). Un poisson est considéré manifestement infesté de parasites s'il contient l'équivalent de 50 à 60 kystes/100 livres. Le lot est inacceptable si 20% ou plus des poissons examinés sont infestés.

[Page d'accueil](#) - [Sommaire du JO](#)