

Visa CJM



Arrêté n°017...../ MAEPA
déterminant les conditions sanitaires et d'hygiène
applicables aux embarcations de pêche artisanale

**Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage, de
la Pêche et de l'Alimentation ;**

Vu la Constitution ;

Vu le Code de la navigation intérieure CEMAC/RDC/14/99/CEMAC-036 du 17 décembre 1999 ;

Vu le Code Communautaire de la Marine Marchande du 22 juillet 2012 ;

Vu la loi n°15/2005 du 8 août 2005 portant code des pêches et de l'aquaculture en République gabonaise ;

Vu le décret n°579/PR/MPE du 30 novembre 2015 fixant les modalités et conditions d'exercice de la pêche ;

Vu le décret n°0294/PR/MAEPDR du 30 juin 2010 portant attributions réorganisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et du Développement Rural ;

Vu le décret n°1807/PR/MMM du 13 novembre 1995, portant attributions et organisation du Ministère de la Marine marchande, ensemble des textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n°000227/PR du 16 juillet 2020 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n°000228/PR/PM du 17 juillet 2020 fixant la composition du Gouvernement de la République ;

Vu l'arrêté n°378/MFME/SG/DGPA du 28 décembre 2017 modifiant l'arrêté n°9/MAEPSA/SG/DCAJ du 11 mars 2015 portant création, attributions et compositions de la Commission d'attribution des licences et des autorisations de pêche en République Gabonaise ;

Vu les nécessités de service ;

ARRETE

Article 1^{er} : Le présent arrêté pris en application des dispositions des articles 18 et 112 de la loi n°15/2005 du 08 août 2005 susvisée, détermine les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux embarcations de pêche artisanale.

Chapitre I^{er} : Des définitions

Article 2 : Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- **agrément sanitaire** : document obligatoire, délivré par l'autorité compétente, pour tous les établissements préparant, transformant ou entreposant et distribuant des denrées et produits alimentaires d'origine animale ou végétale ;
- **autorité sanitaire compétente** : autorité officiellement chargée par le Gouvernement de contrôler la qualité sanitaire des aliments, l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire ;
- **bonnes pratiques d'hygiène (BPH)** : toutes les pratiques concernant les conditions et mesures nécessaires à assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire ;
- **embarcation de pêche artisanale/pirogue** : toute embarcation non pontée, utilisant des moyens de capture qui ne sont pas manœuvrés mécaniquement et qui n'a d'autre moyen de conservation que la glace ou le sel ;
- **pêche artisanale** : la pêche pratiquée individuellement ou collectivement à des fins de commercialisation par des marins non-inscrits au rôle d'équipage et dotés de moyens techniques relativement performants et ne nécessitant pas des investissements lourds ;
- **produit de la pêche/produit halieutique** : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères marins et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation sanitaire ;

Chapitre II : Des conditions sanitaires et d'hygiène

Article 3 : Chaque embarcation doit disposer d'un contenant, d'une cale ou d'un espace dédié à l'entreposage des produits de la pêche.

Ces surfaces doivent être constitués d'un matériau étanche, lisse, imperméable, imputrescible, inoxydable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, elles doivent être revêtues d'une peinture alimentaire lisse, facile à laver et à désinfecter.

Article 4 : Au moment de leur utilisation, les cales, contenants, récipients ou espaces réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propre et en bon état d'entretien.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Article 5 : Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas présenter des risques de contamination.

Ils doivent être utilisés à l'écart des produits de la pêche et les surfaces doivent être rincées abondamment à l'eau potable ou à l'eau de mer propre.

Article 6 : Les équipements éventuels, les récipients, ustensiles et appareillages divers en contact direct avec les produits de la pêche doivent être constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, inoxydable, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 7 : Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et tenus à l'écart de toute altération.

Ils doivent être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur et ne pas être souillés par le carburant.

Article 8 : Les produits de pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris.

Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

Article 9 : Les produits de la pêche doivent être lavés avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Article 10 : Les produits de pêche autres que ceux qui sont conservés vivants, doivent être immédiatement mis sous glace après leur capture.

Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, tous les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible afin d'éviter leur détérioration.

Article 11 : La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit provenir des établissements de fabrication de glace agréés par l'autorité sanitaire compétente.

La glace doit être entreposée avant utilisation dans des conditions empêchant sa contamination. Elle ne doit pas être traînée à même le sol.

Article 12 : Le matériel ou les équipements servant au transport et à l'entreposage de la glace doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien de façon à éviter toute contamination.

Article 13 : La glace doit être en quantité suffisante, de sorte qu'au débarquement, la température « à cœur » des produits halieutiques soit proche de celle de la glace fondante, soit de 0° à 2°C.

Elle doit être répartie sur toute la surface des produits de la pêche de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux de glace ni l'eau de fusion ne risquent de d'altérer les produits.

Article 14 : Le suivi médical des pêcheurs doit être assuré et toute personne susceptible de contaminer les produits doit être écartée jusqu'à ce que son aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

Article 15 : L'observation d'une propreté vestimentaire et corporelle est exigée au personnel à bord.

Il est interdit de fumer et cracher durant les opérations de pêche.

Article 16 : Le respect conditions sanitaires et d'hygiène prévu par le présent arrêté ci-dessus donne lieu à la délivrance d'un agrément sanitaire, selon les dispositions des textes en vigueur.

Article 17 : Toute embarcation de pêche artisanale sollicitant un agrément sanitaire doit être préalablement immatriculée par les services compétents de la Marine Marchande.

Article 18 : La délivrance de l'agrément sanitaire aux embarcations artisanales est une prérogative de l'autorité sanitaire compétente.

Chapitre III : Des dispositions diverses et finales

Article 19 : Toutes les infractions aux prescriptions du présent arrêté seront constatées et poursuivies, conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, notamment la loi n°015/2005 du 8 août 2005 susvisée.

Article 20 : Le Directeur Général de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Article 21 : Le présent arrêté, qui abroge toutes les dispositions antérieures contraires, sera enregistré, publié au Journal Officiel et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville, le 16 SEP. 2020

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage,
de la Pêche et de l'Alimentation.



Biendi MAGANGA-MOISSA BOU