

Décret n° 2-97-1003 du 29 chaoual 1426 (2 décembre 2005) relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des produits de la mer et d'eau douce.

Le premier ministre,

Vu le dahir portant loi n° 1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants, des denrées animales ou d'origine animale et, notamment son article 10 ;

Sur proposition conjointe du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, du ministre de la santé, du ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat et du ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, chargé des pêches maritimes ;

Après examen en conseil des ministres réuni le 20 chaoual 1426 (23 novembre 2005),

Décrète :

Article premier : Les produits de la mer et d'eau douce mentionnés à l'article 2 du dahir portant loi susvisé n° 1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977), comprennent :

- toutes les espèces d'animaux marins ou d'eau douce y compris les oeufs et laitances, notamment les mollusques, les crustacés et les poissons, ainsi que les grenouilles et les escargots, destinés à être livrés à la consommation humaine, qu'ils soient présentés à la vente, vivants ou non, entiers ou découpés, frais ou réfrigérés, congelés ou surgelés.

- toutes parties d'animaux cités ci-dessus, qu'elles soient présentées à la vente, à l'état frais ou réfrigéré, congelé ou surgelé, ou traitées par tout autre moyen autorisé en vue de leur conservation.

Article 2 : Pour l'application du présent décret on entend par :

- Mollusques : les animaux marins et d'eau douce non segmentés et dépourvus d'appendices articulés, dont le corps est mou et généralement protégé par une coquille, ainsi que les oursins et les violets.

- Crustacés : les animaux marins et d'eau douce caractérisés par la présence d'appendices articulés disposés par paires. Ils sont recouverts d'une couche de chitine pouvant être calcifiée, tels que les homards, langoustes, langoustines, araignées, crabes, écrevisses.

- Poissons : tous les animaux aquatiques vertébrés à sang froid, dont les pisces, les élasmobranches et les cyclostomes.

- Produits frais ou réfrigérés : tout produit de la mer ou d'eau douce entier ou préparé y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation autre que la réfrigération.

- Produits congelés ou surgelés : produits que l'on a soumis à un processus de congélation ou de surgélation telle que la température du produit entier soit abaissée à un degré suffisant pour préserver sa qualité inhérente, et que l'on a maintenus à cette basse température pendant le transport, l'entreposage et la distribution jusqu'au moment de la dernière vente.

- Produits en conserves : produits conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés et suffisamment chauffés pour détruire et inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer quelle que soit la température à laquelle le produit est appelé à être entreposé et pourraient provoquer sa détérioration ou le rendre nocif.

- Produits en semi-conserves : produits conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés ayant subi une stabilisation partielle et qui doivent être conservés à une température inférieure à + 15° C. Ils sont d'une conservabilité limitée.

- Auto-contrôle : l'ensemble des moyens et actions développées et mises en place par les responsables des établissements de traitement et de transformation des produits de la mer et d'eau douce, dans chaque unité de production ou sous leur direction, permettant d'assurer et de démontrer que les produits qu'ils produisent réunissent les conditions sanitaires et qualitatives prévues par le présent décret à tous les stades de la production.

Article 3 : Les conditions sanitaires et qualitatives applicables aux produits de la mer et d'eau douce pendant et après leur débarquement sont fixées à l'annexe I du présent décret.

Article 4 : Les établissements dans lesquels les produits de la mer et d'eau douce sont manipulés, traités, préparés, transformés, conditionnés, stockés ou exposés à la vente doivent répondre aux conditions sanitaires et d'hygiène fixées à l'annexe II du présent décret et disposer du système d'auto-contrôle prévu à l'article 6 du présent décret.

Article. 5 : Les produits de la mer et d'eau douce doivent être manipulés dans les conditions sanitaires et d'hygiène fixées à l'annexe III du présent décret.

Les diverses manipulations et préparations de ces produits nécessitant l'emploi d'eau ne peuvent être effectuées qu'avec une eau potable et courante répondant à la norme N.M. 03.7.001 relative à la qualité des eaux d'alimentation humaine, homologuée par l'arrêté n° 359-91 du 23 rejb 1411 (8 février 1991).

Toutefois, l'eau de mer puisée au large peut être employée à condition qu'elle ne soit utilisée que pour les premiers lavages et qu'elle ne puisse nuire à la qualité ou à la salubrité des produits définis dans le présent décret.

Dans les ports où des installations de distribution d'eau épurée ont été réalisées, il est interdit d'utiliser pour les opérations énumérées à l'alinéa précédent, toute autre eau que celle provenant de ces installations.

Article 6 : Les responsables des établissements de traitement et de transformation des produits et sous-produits de la mer ou d'eau douce garantissent la salubrité de leurs produits en prenant toutes les mesures nécessaires conformément aux prescriptions du présent décret.

A cet effet, les responsables de ces établissements mettent en place un programme d'auto-contrôle, conformément à la norme marocaine NM 08.0.0002 relative aux lignes directrices pour l'application du système de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise (HACCP), homologuée par arrêté du ministre de l'industrie, du commerce, et de l'artisanat n° 1616-98 du 28 juillet 1998.

Article 7 : les produits de la mer et d'eau douce doivent être présentés à l'inspection de la salubrité et de la qualité prévue à l'article 3 du dahir portant loi précité n° 1-75-291 avant leur mise en vente, aux fins d'attester qu'ils sont propres à la consommation.

Tout produit reconnu impropre à la consommation doit être retiré du circuit de commercialisation.

Article 8 : Les poissons frais, les conserves de sardines et les poissons congelés devront satisfaire successivement aux exigences fixées par les normes marocaines N.M. 087.000, N.M. 08.7.001 et N.M. 08.7.005, homologuées par l'arrêté n° 5-98 du 6 ramadan 1418 (5 janvier 1998).

Article 9 : Les produits de la mer et d'eau douce doivent être transportés conformément à la réglementation en vigueur relative au transport des denrées périssables.

Article 10 : Les produits de la mer et d'eau douce définis dans le présent décret doivent être conditionnés dans des emballages répondant aux conditions fixées à l'annexe IV du présent décret.

Article 11 : Le décret n° 2-58-1025 du 23 chaâbane 1378 (4 mars 1959) relatif aux manipulations et préparations des poissons et animaux de mer destinés à la consommation humaine est abrogé.

Article 12 : Le ministre de l'agriculture et du développement rural, le ministre de la santé, le ministre

de l'industrie, du commerce et des télécommunications et le ministre des pêches maritimes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 29 chaoual 1426 (2 décembre 2005).

Abderrahman Youssoufi.

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture, et du développement rural,

Mohand Laenser.

Le ministre de la santé,

Mohamed Cheikh Biadillah.

Le ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications,

Rachid Talbi El Alami.

Le ministre des pêches maritimes,

Tayeb Rhafes.

*

* *

Annexe I

Conditions sanitaires et qualitatives applicables aux produits de la mer et d'eau douce pendant et après débarquement

1. Le matériel de déchargement et de débarquement des produits de la mer et d'eau douce doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

2. Lors du déchargement et du débarquement, la contamination des produits de la mer et d'eau douce doit être évitée ; il doit notamment être assuré que :

- le déchargement et le débarquement, sont effectués rapidement ;

- les produits de la mer et d'eau douce sont placés sans retard dans un environnement protégé à la température requise en fonction de la nature du produit et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente dans un établissement.

3. Les parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquelles les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent :

a) être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer ;

b) avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et avoir un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles ;

c) être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique ;

d) être bien éclairées pour faciliter le contrôle ;

e) être exclusivement affectées à l'exposition ou l'entreposage des produits de la mer et d'eau douce, et ne pas être utilisées à d'autres fins, Les véhicules émettant des gaz d'échappement ainsi que les animaux indésirables susceptibles de nuire à la qualité des produits de la mer et d'eau douce ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les halles ou les marchés de gros ;

f) être régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses doivent être nettoyées après chaque vente et rincées extérieurement et intérieurement, à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre. Elles doivent être désinfectées, si nécessaire ;

g) être pourvues, de façon visible, de pancartes d'interdiction de fumer ou cracher, de boire et de manger ;

h) pouvoir être fermées et maintenues fermées en dehors des jours de vente ;

i) disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau répondant aux conditions de la norme N.M.03.7.001 ;

j) disposer de conteneurs spéciaux étanches, constitué de matériaux résistants à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la mer et d'eau douce impropres à la consommation humaine ;

k) disposer d'un local sur place ou à proximité immédiate suffisamment aménagé, fermant à clé aux fins d'exercer des contrôles nécessaires. Ce local doit disposer du matériel nécessaire à l'exercice des contrôles.

4. Après le débarquement ou, le cas échéant, après la première vente, les produits de la mer et d'eau douce doivent être acheminés sans délai vers leur lieu de destination, dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur pour le transport des denrées périssables.

5. Les conditions indiquées point 4 de la présente annexe ne sont pas remplies, les halles ou les marchés de gros dans lesquelles les produits de la mer et d'eau douce sont éventuellement entreposés avant leur exposition à la vente ou après la vente dans l'attente de leur acheminement vers leur lieu de destination, doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante répondant aux conditions énoncées à l'annexe II section I paragraphe 3 ci-après. Les produits de la mer et d'eau douce doivent, dans ce cas, être entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

6. Les conditions sanitaires générales d'hygiène énoncées à l'annexe II section II ci-après s'appliquent aux halles et aux marchés de gros où les produits de la mer et d'eau douce sont exposés à la vente ou entreposés.

*

* *

Annexe II

Conditions sanitaires et d'hygiène auxquelles doivent répondre les établissements dans lesquels les produits de la mer et d'eau douce sont manipulés, traités, préparés, transformés, conditionnés, stockés ou exposés à la vente ,

Section première : Aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Les établissements dans lesquels les produits de la mer et d'eau douce sont manipulés, traités, préparés, transformés, conditionnés, stockés ou exposés à la vente doivent comporter :

1 - des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du produit et à séparer nettement le secteur propre et le secteur souillé.

2 - des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits visés constitués comme suit :

a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer de l'eau ;

b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables ;

c) un plafond facile à nettoyer ;

d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ;

e) une ventilation suffisante, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;

f) un éclairage suffisant ;

g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique ;

h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

3 - des chambres froides où les produits de la mer et d'eau douce sont entreposés et disposant :

a) des aménagements semblables à ceux prévus au paragraphe 2°) a), b), c), d), et f) ci-dessus ;

b) une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des produits dans les conditions thermiques prévues dans le présent décret.

4 - des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels que les insectes, rongeurs, oiseaux, etc.

5 - des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

6 - des conteneurs spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, destinés à recevoir des produits de la mer et d'eau douce non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail.

7 - une installation permettant l'approvisionnement en eau potable, ou éventuellement en eau de mer reconnu propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié, sous pression et en quantité suffisante.

8 - un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles.

9 - un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage de mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique ; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

10 - des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans les locaux appropriés.

En outre, les établissements où sont maintenus les produits de la mer ou d'eau douce sont maintenus vivants, doivent disposer d'une installation appropriée, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles et permettant les meilleures conditions de survie.

Section II : Conditions générales d'hygiène

A - Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels :

1. Le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation, la préparation, le traitement, le conditionnement et le stockage des produits de la mer et d'eau douce doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas

constituer une source de contamination pour les produits.

2. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé ; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer des produits de la mer et d'eau douce.

3. Les lieux de travail, les outils et le matériel doivent être utilisés exclusivement pour l'élaboration des produits de la mer et d'eau douce.

4. L'utilisation d'eau potable, ou d'eau de mer reconnu propre est imposée pour tous les usages. Toutefois, l'utilisation d'eau non potable peut être autorisée, à titre exceptionnel, pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits.

Les conduits d'eau potable doivent être bien différenciés de ceux utilisés pour l'eau non potable.

5. les détersifs, désinfectants et substances similaires agréées doivent être utilisés de telle sorte que l'équipement, le matériel et les produits ne soient pas affectés.

B - Conditions générales d'hygiène applicables au personnel :

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :

a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffe propre enveloppant complètement la chevelure. Sont plus particulièrement concernées les personnes affectées à la manipulation, la préparation, la transformation, le conditionnement ou le stockage des produits de la mer et d'eau douce sujets à contamination ;

b) le personnel affecté à la manipulation, à la préparation, la transformation, le conditionnement ou le stockage des produits de la mer et d'eau douce est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et après usage des cabinets d'aisance. Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche ;

c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits de mer et d'eau douce.

2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la mer et d'eau douce les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail à la manipulation, la préparation, la transformation, le conditionnement ou le stockage des produits de la mer et d'eau douce est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Son dossier médical doit être tenu à jour.

*

* *

Annexe III

Conditions sanitaires et hygiéniques dans lesquelles les produits de la mer et d'eau douce doivent être manipulés

Section première : Conditions sanitaires et hygiéniques applicables aux produits frais

1. Quand les produits réfrigérés, non conditionnés, ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils doivent être entreposés sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. La glace utilisée, avec ou sans sel, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de

mer reconnu propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet. Ces conteneurs doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. Les produits frais préemballés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.

2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération, si elles n'ont pas été faites à bord, doivent s'effectuer de manière hygiénique ; les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.

3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent s'effectuer de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée et avoir lieu en un emplacement différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches destinés à être vendus frais doivent être réfrigérés le plus vite possible après leur préparation et doivent être protégés des contaminations par un emballage approprié.

4. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont immédiatement séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

5. Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits de la mer et d'eau douce frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la protection contre la contamination et leur conservation dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Ils doivent permettre notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.

6. A défaut d'un dispositif particulier mis en place en vue de l'évacuation continue des déchets, ceux-ci sont placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, soit chaque fois que les récipients sont pleins et au minimum à l'issue de chaque journée de travail dans les conteneurs et/ou local réservés à cet usage. Les récipients sont soigneusement nettoyés et, en cas de besoin, désinfectés après chaque utilisation. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement ou de nuisance pour son entourage.

Section II : Conditions sanitaires et hygiéniques applicables aux produits congelés

1. Les établissements doivent disposer :

a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures réglementaires requises ;

b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage les produits à une température ne pouvant être supérieure à celle requise, quelle que soit la température extérieure.

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de congélation et à la manutention de ces produits, pour les poissons entiers congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées, ne pouvant toutefois dépasser - 9°C, peuvent être tolérées.

2. Les produits frais employés pour la congélation ou surgélation doivent satisfaire aux exigences de la section première de la présente annexe.

3. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre doit être placée dans la zone où la température est la plus élevée.

Les graphiques d'enregistrement de la température doivent être conservés à la disposition des autorités habilitées à effectuer les contrôles, au moins pendant la période de durabilité des produits.

Section III : Conditions sanitaires et hygiéniques applicables aux produits décongelés

Les établissements qui procèdent à la décongélation doivent respecter les exigences suivantes :

1. La décongélation des produits de la mer et d'eau douce doit être effectuée dans des conditions d'hygiène appropriées. Toute contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.

Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas augmenter de façon excessive.

2. Après décongélation, les produits doivent être manipulés conformément aux conditions énoncées dans la présente annexe.

S'ils doivent être traités, préparés ou transformés, les opérations en question doivent être effectuées dans les plus brefs délais. S'ils sont directement mis sur le marché, la mention " produit décongelé " en caractères apparent doit figurer sur l'emballage.

Section IV : Conditions sanitaires et hygiéniques applicables aux produits transformés

1. Les produits frais, congelés ou décongelés utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux exigences énoncées à la section I, II et III de la présente annexe.

2. Lorsqu'un traitement destiné à détruire le développement des micro-organismes pathogènes est appliqué, ou si ce traitement constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, le procédé utilisé ainsi que les produits utilisés doivent être préalablement autorisés.

Le responsable de l'établissement doit tenir un registre comportant les traitements appliqués. Il importe, en fonction du type de traitement utilisé, d'enregistrer et de contrôler le temps et la température d'un traitement par la chaleur, la concentration en sel, de pH et le contenu en eau. Ces registres doivent être maintenus à la disposition des services de contrôle pour une période qui doit être au moins égale à la période de conservation du produit.

3. Les produits pour lesquels la conservation n'est garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le salage, la fumaison ou le marinage, doivent être pourvus, sur l'emballage, d'une inscription clairement visible, indiquant les conditions d'entreposage.

En outre, les conditions indiquées aux paragraphes 4, 5, 6, 7 et 8 ci-après doivent être respectées.

4. Pour les conserves :

Lorsque les produits de la mer et d'eau douce subissent une stérilisation dans les récipients hermétiquement fermés, il faut veiller à ce que :

a) l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable ;

b) le traitement thermique soit appliqué selon un procédé reconnu, défini selon certains critères tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients. Un registre indiquant les différentes opérations effectuées doit être tenu à jour. Le traitement appliqué doit avoir pour effet de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont subi un traitement par la chaleur. Le refroidissement des récipients après le traitement thermique doit être effectué avec de l'eau potable ;

c) des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont bien subi un traitement efficace, au moyen :

- de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37°C pendant 7 jours ou à 35°C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente ;

- d'examens microbiologiques du contenu et des récipients dans un laboratoire officiel ;

d) la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer

de l'efficacité du sertissage. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés ;

e) des contrôles soient effectués pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés ;

f) tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances pratiquement identiques reçoivent une marque d'identification du lot ;

g) l'équipement de vapeur ainsi que les instruments de mesure de température et de pression soient périodiquement révisés et calibrés et en tous les cas au moins une fois par an, par des organismes spécialisés autorisés. L'établissement est tenu de présenter à tout contrôle des certificats d'inspection annuels du matériel de vapeur et de calibrage ;

5. Fumage :

Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont manipulés, traités, préparés, transformés, conditionnés ou entreposés les produits de la mer et d'eau douce.

a) les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage et doivent être employés de manière à ne pas contaminer les produits.

b) les matériaux utilisés pour la production de fumée par combustion de bois peint, collé ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique doivent être interdits.

c) après le fumage, les produits doivent être rapidement refroidis et maintenus à la température requise nécessaire à leur conservation, avant d'être emballés.

6. Salage :

a) les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

b) le sel employé pour le traitement des produits de la pêche doit être propre et entreposé de façon que soient évitées les contaminations. Il ne doit pas être réutilisé.

c) les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage.

d) les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

7. Produits de crustacés et de mollusques cuits :

La cuisson de crustacés et de mollusques doit être effectuée comme suit:

a) toute cuisson doit être suivie rapidement d'un refroidissement. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit se poursuivre jusqu'à ce que la température de la glace fondante soit atteinte ;

b) le décorticage et le décoquillage, doivent être pratiqués de manière hygiénique de façon à éviter la contamination du produit. S'ils sont faits à la main, le personnel doit porter une attention particulière au lavage des mains et toutes les surfaces de travail doivent être nettoyées soigneusement. Si des machines sont employées, elles doivent être nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail.

Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement, ou maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes. Ils doivent être entreposés dans des locaux adéquats affectés exclusivement à cet usage.

8. Pulpe de poisson :

La pulpe de poisson, obtenue par séparation mécanique des arrêtes, doit être fabriqués dans les conditions suivantes :

- a) la séparation mécanique doit se faire immédiatement après le filetage, en utilisant des matières premières exemptes de viscères. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable ;
- b) les machines doivent être nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les 2 heures ;
- c) après sa fabrication, la pulpe doit être le plus rapidement possible congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

ANNEXE IV

Conditions auxquelles doit répondre l'emballage des produits de la mer et d'eau douce

1. L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination des produits de la mer et d'eau douce.
2. Les matériaux d'emballage et les produits susceptible d'entrer en contact avec les produits de la mer et d'eau douce doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène, et notamment :
 - ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche ;
 - ne pas pouvoir transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine ;
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.
3. Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé, exception faite de certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter, qui peuvent être réutilisés après nettoyage et désinfection. Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.
4. Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production ; il doit être protégé de la poussière et ces contaminations.