Arrêté ministériel n° 000761 du 09 janvier 2026 fixant les dispositions techniques particulières applicables aux unités de production aquacoles

Section première. - *Objet, champ d'application et définitions*

Article premier. - Le présent arrêté a pour objet de fixer les dispositions techniques particulières applicables aux unités de production et de traitement des produits aquacoles.

Art. 2. - Les règles d'hygiène établies au titre du présent arrêté s'appliquent aux zones d'élevage et de cueillette, à la production et au traitement des produits aquacoles destinés à la consommation humaine et aux opérations connexes.

Art. 3. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

- ***autocontrôlé :*** procédure mise en place par un exploitant ou un professionnel pour vérifier lui-même, de manière systématique, la conformité de ses produits, processus ou installations aux exigences légales, sanitaires ou de qualité ;

- ***autorité compétente*** : autorité centrale de l'Etat compétente pour organiser et exécuter les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée.

La Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture, est l'autorité compétente de l'État du Sénégal en matière de suivi, de contrôle et de certification officiels des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

- ***conchyliculteur :*** personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte de coquillages comestibles (huîtres, moules, coques...) ;

- ***eau potable*** : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la réglementation en vigueur relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;

- ***eau propre*** : eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ou eau douce d'une qualité similaire ;

- ***exploitant aquacole*** : personne physique ou morale qui exerce une activité dans le secteur aquacole, notamment l'élevage, la transformation , le transport ou la distribution de poissons, de mollusques, de crustacés ou d'algues ;

- ***HACCP*** : (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques) ou ADMPC: approche systématique appliquée pour la prévention de la probabilité de survenance de dangers et la préservation de la salubrité et de la qualité des produits alimentaires en général et des produits de la pêche et de l'aquaculture en particulier ;

- ***mytiliculteur*** : personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte de moules ;

- ***opérations connexes*** : toutes autres activités liées à l'exploitation aquacole notamment le transport, la manutention, la production d'aliments ;

- ***ostréiculteur*** : personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte d'huîtres ;

- ***pisciculteur*** : personne spécialisée dans la production, l'élevage et la récolte de poissons ;

- ***production primaire*** : la production, l'élevage ou la culture et la cueillette de produits ;

- ***produit primaire*** : tout produit issu de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la pêche et de la cueillette de produits sauvages ;

- ***récolte*** : opération consistant à prélever des coquillages arrivés à maturité, soit en milieu naturel, soit dans un cadre d'élevage, en vue de leur commercialisation ou consommation ;

- ***unité de production aquacole*** : installation ou site terrestre ou en milieu aquatique destiné à l'élevage d'organismes aquatiques tels que les poissons, mollusques, crustacés ou algues ;

- ***unité de traitement de produits aquacoles*** : établissement ou installation où sont réalisées les opérations post-récolte sur les produits (lavage, tri, découpe, transformation, finition, conditionnement, emballage...) en vue de leur mise sur le marché.

Section II. - *Règles d'hygiènes applicables aux exploitants*

Art. 4. - Les règles d'hygiène sont établies, au titre du présent arrêté, à l'intention des exploitants du secteur, en tenant particulièrement compte des principes ci-après :

- la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire incombe à l'exploitant ;

- la nécessité de garantir la sécurité sanitaire à toutes les étapes de la chaîne de valeur et de maintenir la chaîne du froid pour les produits qui ne peuvent pas être conservés à température ambiante ;

- l'application de procédures fondées sur le système HACCP pour renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;

- le HACCP n'est pas applicable à la production primaire. Les exploitants de ce secteur sont soumis à l'application des procédures de bonnes pratiques d'hygiène et de production (BPP/BPH).

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

ut exploitant aquacole, doit être enregistré
alablement à l'exercice de son activité
nt à la réglementation nationale et aux pro-
vigueur.

Les exploitants doivent informer l'autorité
sur tout projet de modification significative
tivités et/ou de toute fermeture d'un établis-
stant.

- Les exploitants ne peuvent mettre sur le
e des produits préparés et manipulés exclusi-
ns des établissements enregistrés ou agréés par
compétente.

ection III. - *Dispositions applicables*
production et aux opérations connexes

. - Les exploitants doivent veiller à la protection
luits primaires contre toute contamination.

9. - Les exploitants doivent prendre les mesures
es dans la production et la récolte, afin, le cas
;

le nettoyer et désinfecter les installations, les équi-
ts et les matériels utilisés dans le cadre de la
tion et des opérations connexes ;

d'utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où
st nécessaire de façon à éviter toute contamina-

de veiller à ce que le personnel manipulant les pro-
soit en bonne santé et bénéficie d'une formation
e aux risques sanitaires ;

d'empêcher que les animaux et les organismes nui-
ne soient sources de contamination ;

d'entreposer et de manipuler les déchets et les
nces dangereuses de façon à éviter toute conta-
on ;

de prévenir l'introduction et la propagation de
ies contagieuses transmissibles à l'être humain par
is de denrées alimentaires, y compris, en prenant
esures de précaution ;

d'informer l'AC de tout résultat d'analyse non con-
et de prendre les mesures adéquates.

. 10. - Les exploitants doivent prendre des mesu-
propriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont
nés de problèmes décelés durant les contrôles
ls.

. 11. - Les exploitants doivent tenir un manuel qualité
registres concernant les mesures prises afin de
ser les dangers. Ils doivent mettre à la disposition
utorité compétente et à leur demande, toutes infor-
ns dont les résultats d'analyse revêtant une impor-
pour la santé humaine et figurant dans ces regis-

Section IV. - *Dispositions d'hygiène applicables aux installations et équipements*

Art. 12. - Les activités aquacoles doivent être situées dans des zones où le risque de contamination par des effluents chimiques dangereux est minime-et où les sources de pollution peuvent être contrôlées. Les sources peuvent inclure :

- les exploitations industrielles et minières ;
- l'agriculture intensive (particulièrement l'élevage) ;
- les exutoires d'eaux usées ;
- les dépotoirs d'ordures ;
- les zones densément peuplées ou zones urbaines ;
- les hôpitaux et les routes et chemins de fer majeurs.

Art. 13. - Avant l'installation d'un établissement aquacole continentale, une étude de sol et de l'eau doit être conduite afin de définir le profil des risques pour la sécurité sanitaire des produits.

Art. 14. - Tous les types d'aquaculture, pratiquées en cages, en enclos, dans des parcs d'aquaculture ou des réserves d'eau, doivent être situés en amont des déversements naturels ou artificiels de contaminants.

Art. 15. - Les zones et locaux connexes aménagés au sein de l'exploitation tels que les ateliers de mécanique, les laboratoires d'analyses, les bureaux, les installations sanitaires ainsi que les logements intérieurs doivent être situés séparément des zones de production et de stockage des aliments.

Art. 16. - Les infrastructures aquacoles comme les bassins, les cages et les bacs doivent être construits en matériaux autorisés en agroalimentaire pour être en contact avec des animaux servant à la consommation humaine. Une attention particulière doit être observée dans le choix des matériaux antisalissures utilisés pour inhiber la croissance des algues.

Art. 17. - L'exploitation aquacole doit prévoir des installations sanitaires construites de sorte à ne pas pouvoir contaminer le plan d'eau, disponibles à l'utilisation du personnel travaillant dans l'établissement. Elles doivent inclure des installations de toilettes et de lavage des mains. Dans la mesure du possible, les toilettes doivent disposer d'une chasse d'eau. Cependant, les latrines sèches sont admissibles, à condition qu'elles soient bien régies.

Le nombre minimum de toilettes dans les installations sanitaires dépend du nombre d'employés de chacun des deux sexes sur le site, selon les ratios définis par la réglementation nationale en vigueur.

Il est requis au moins un lavabo annexé d'un distributeur de savon liquide pour chaque installation sanitaire, et une quantité suffisante de serviettes à usage unique ou d'appareils pour le séchage des mains.

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

Les installations sanitaires doivent être situées à l'écart des zones où le produit est traité ou manipulé et où les aliments sont stockés.

Art. 18. - Les eaux usées provenant des installations sanitaires doivent être évacuées à distance des installations d'aquaculture, et doivent subir au moins un traitement primaire (sédimentation) pour satisfaire aux normes environnementales avant d'être rejetées conformément à la réglementation en vigueur. Ces eaux ne doivent pas être déversées dans un cours d'eau en amont de l'emplacement de la prise d'eau utilisée par les installations aquacoles.

Art. 19. - L'exploitation aquacole doit posséder des espaces distincts et fermant à clé pour le stockage des produits de nettoyage, de désinfection et de dératisation ainsi que les médicaments vétérinaires.

Art. 20. - Le stockage d'aliments doit être dans un local correctement construit et bien aéré, avec une protection contre l'entrée d'insectes, d'oiseaux et de rongeurs. Il doit y avoir un plancher lisse et facile à nettoyer et à désinfecter.

Les aliments doivent être stockés dans des sacs ou sachets appropriés ou, lorsqu'ils sont en vrac, dans des conteneurs ou des bacs scellés. Les sacs contenant les aliments ne doivent être en contact ni avec le sol, ni avec les murs et des espaces doivent être aménagés pour permettre une ventilation efficace.

Art. 21. - Les aliments humides doivent être convenablement réfrigérés selon les instructions du fabricant. Les récipients, sacs ou bacs utilisés pour stocker les aliments doivent être étiquetés de manière à pouvoir identifier l'origine, la nature et le lot de l'aliment.

La rotation d'utilisation des aliments aquacoles doit être effectuée sur un mode premier entré - premier sorti, et ce, avant toute date d'expiration mentionnée.

Art. 22. - L'équipement utilisé dans la récolte notamment les filets, pièges, caisses, les tables à calibrage et triage ainsi que les systèmes de convoyage doivent être en bon état, non toxiques, lisses, imperméables et faciles à nettoyer. Ils doivent être lavés avant, pendant et après utilisation.

Art. 23. - L'écoulement provenant des eaux de lavage des équipements ne doit pas être déversé dans le milieu où les produits sont conservés.

Tout déchet ou plante aquatique souillant les produits récoltés, doit leur être retiré, et le cas échéant, ces derniers lavés à l'eau propre.

Art. 24. - Les récipients qui contiennent les déchets doivent être disponibles et expressément identifiés. Ils doivent être construits en matériaux imperméables, faciles à nettoyer, et avoir des couvercles qui peuvent être scellés pour empêcher l'entrée de toute vermine. Ils doivent être maintenus propres.

Section V. - *Dispositions sur la qualité de l'eau de production*

Art. 25. - Tout exploitant est tenu de surveiller en permanence la qualité de l'eau de production aquacole au moyen de vérifications régulières qu'il doit mettre à la disposition de l'autorité compétente, et, il doit l'informer de toute variation des seuils limites imposés ou de tout incident susceptible d'avoir des conséquences pour la santé publique.

Art. 26. - Le plan d'autocontrôle doit être validé par l'autorité compétente.

L'autocontrôle porte, avant tout, sur les émissions de polluants et sur les pollutions. Il peut également porter sur la surveillance de l'environnement à proximité de l'installation.

Si l'eau utilisée sur le site provient d'un forage ou de surface, l'exploitant doit garantir sa qualité sanitaire par tout moyen approprié.

Section VI. - *Dispositions d'hygiène et sanitaires applicables aux personnels*

Art. 27. - Afin de minimiser le risque de contamination par le personnel, l'exploitant doit veiller à maintenir un niveau approprié d'hygiène des travailleurs. Les coupures ou blessures sur les mains et les avant-bras doivent être immédiatement recouvertes par un pansement adéquat.

L'exploitation aquacole doit disposer d'une boîte à pharmacie.

Art. 28. - Les personnes souffrant de maladies infectieuses, d'infections parasitaires digestives, de blessures infectées, de furoncles ou d'autres infections de la peau ou bien de diarrhée, doivent être écartées de la production jusqu'à preuve de leur guérison.

Art. 29. - Le personnel qui travaille dans les exploitations aquacoles est soumis à une visite médicale à l'embauche renouvelée annuellement à la charge de l'exploitant, pour s'assurer que le travailleur ne souffre pas d'une des affections citées à l'article 28 du présent arrêté.

Ce certificat médical doit être conservé à l'exploitation et être, sur demande, mis à la disposition de l'autorité compétente.

Art. 30. - Les travailleurs et toute personne entrant dans un établissement aquacole doivent être en équipements adéquats et s'abstenir de cracher, de fumer, de consommer de la nourriture, d'uriner ou de déféquer, sauf dans les endroits désignés à ces fins, lesquels doivent être loin des zones de production.

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

Section VII. - *Dispositions finales*

Art. 31. - Le Directeur chargé des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur chargé des Pêches maritimes, le Directeur chargé de la Pêche continentale, le Directeur général de l'Agence nationale de l'Aquaculture et les chefs des Services régionaux des Pêches et de la Surveillance procèdent, chacun en qui le concerne, à l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel*.

Arrêté ministériel n° 000762 *du 09 janvier 2026 fixant les règles d'hygiène spécifiques applicables aux mollusques bivalves*

Section première. - *Objet et définitions*

Article premier. - Le présent arrêté a pour objet de définir les règles d'hygiène spécifiques applicables aux mollusques bivalves vivants, aux zones de récolte et de reparcage, aux centres de purification et d'expédition, au transport et aux exploitants.

Art. 2. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

* ***abrasion*** : usure ou détérioration des coquilles de mollusques bivalves due à un frottement ou à une action mécanique ;

* ***chaine de valeur*** : ensemble des activités interconnectées (production, transformation, distribution) qui ajoutent de la valeur à un produit depuis sa capture ou récolte jusqu'au consommateur final ;

* ***centre d'expédition :*** établissement terrestre ou flottant agréé, réservé à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l'emballage des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine ;

* ***centre de purification :*** établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine ;

* ***exploitant :*** personne physique ou morale qui exerce une activité dans le secteur alimentaire, notamment la production, la transformation, le transport ou la distribution des mollusques bivalves ;

* ***HACCP (Hazard Analysis and Critical Contrôle Point)*** : méthode systématique pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs liés à la sécurité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ;

* ***installation de purification*** : infrastructure ou établissement agréé spécialement conçu pour purifier les mollusques bivalves vivants ;

* ***micro-organismes pathogènes*** : bactéries, virus, parasites ou champignons capables de provoquer des maladies chez l'homme lorsqu'ils sont présents dans les aliments ;

* ***mollusque bivalve*** : animal marin ou d'eau douce doté d'un corps mou protégé par deux coquilles articulées. Exemples : moules, huîtres, palourdes... ;

* ***producteur*** : personne physique ou morale qui assure la première mise en marché d'un produit, souvent celui qui collecte ou élève les mollusques bivalves destinés à la consommation humaine ;

* ***purification*** : processus par lequel les mollusques bivalves vivants sont placés dans une eau de mer propre, contrôlée et souvent traitée, pendant une période déterminée, afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes ou les contaminants qu'ils ont pu accumuler dans leur environnement ;

* ***reparcage*** : procédé consistant à transférer des mollusques bivalves vivants depuis une zone de production de qualité inadéquate (classée C) vers une zone de reparcage agréée (classée A) où les conditions environnementales permettent la dépuration naturelle des contaminants ;

* ***zone de production*** : zone maritime, estuarienne ou lagunaire comportant des bancs naturels de mollusques bivalves ou des sites utilisés pour la culture des mollusques bivalves, dans lesquels des mollusques bivalves vivants sont récoltés ;

* ***zone de reparcage*** : toute zone maritime, estuarienne ou lagunaire, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tout autre dispositif fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants.

Section II. - *Exigences en matière d'hygiène applicables à la production de mollusques bivalves vivants*

Art 3. - Les règles d'hygiènes applicables tout au long de la chaîne de valeur des mollusques bivalves destinés à la consommation humaine (des zones de récoltes, de reparcage, de purification, d'expédition, de transport et de conditionnement) doivent s'appuyer sur les principes suivants :

* la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire des aliments incombe à l'exploitant ;

* les règles de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH/F) doivent être appliquées à toutes les étapes de la chaîne de valeur afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments ;

* l'application de procédures fondées au moins sur le système HACCP pour renforcer la responsabilité des exploitants dans les établissements de transformation et de conditionnement du secteur alimentaire.

Téléchargé sur www.vie-publique.sn