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

Art. 4. - Les producteurs ne peuvent récolter des mollusques bivalves vivants que dans les zones de production que l'Autorité compétente (AC) a classées en zone A, B ou C, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 5. - Les exploitants de mollusques bivalves peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine directe, des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production de la classe A s'ils répondent aux normes sanitaires fixées à la section VII du présent arrêté.

Art. 6. - Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de la classe B qu'après purification de ceux-ci dans un dispositif dédié (bassin de dépuration) conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 7. - Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de la classe C qu'après purification de ceux-ci dans une zone de reparcage conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 8. - Après leur purification, les mollusques bivalves vivants provenant de zones de production des classes B et C doivent satisfaire à toutes les exigences de la section VII du présent arrêté.

Toutefois, les mollusques bivalves vivants issus de ces zones, qui n'ont pas été soumis à un traitement de purification ou à un reparcage, peuvent être envoyés dans un établissement pour y subir un traitement destiné à éliminer les micro-organismes pathogènes (le cas échéant, après retrait du sable, de la vase ou du mucus dans le même ou un autre établissement).

Les méthodes de traitement autorisées sont les suivantes :

a) stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés ;

b) traitements par la chaleur comprenant ;

i) l'immersion dans l'eau bouillante pendant le temps nécessaire pour élever la température interne de la chair des mollusques au minimum à 90° C et le maintien de cette température interne minimale pendant une durée égale ou supérieure à 90 secondes ;

ii) la cuisson pendant 3 à 5 minutes dans une enceinte fermée où la température est comprise entre 120 et 160 °C et où la pression est comprise entre 2 et 5 kg/cm², suivie d'un décoquillage et d'une congélation de la chair à -20 °C à cœur ;

iii) la cuisson par la vapeur sous pression dans une enceinte fermée où au moins les exigences de temps et de température interne de la chair des mollusques visées au point i) sont respectées. Une méthodologie validée doit être utilisée.

Des procédures fondées sur les principes HACCP doivent être mises en place pour vérifier l'homogénéité de la distribution de la chaleur.

Art. 9. - Les exploitants ne doivent pas produire ni récolter de mollusques bivalves vivants dans des zones non classées par l'Autorité compétente, ou qui sont impropres pour des raisons sanitaires.

Ils doivent tenir compte des informations pertinentes disponibles sur les zones de production autorisées, y compris celles obtenues par autocontrôle ou auprès de l'Autorité compétente, pour déterminer le traitement approprié à appliquer aux lots récoltés.

Section III. - *Exigences en matière d'hygiène applicables pendant et après la récolte de mollusques bivalves vivants*

Art. 10. - Les techniques de récolte et les manipulations ultérieures ne doivent pas entraîner de contaminations supplémentaires ni causer de dommages excessifs aux coquilles ou aux tissus des mollusques bivalves vivants ni affecter notablement leur aptitude au traitement par purification ou transformation.

Les exploitants de mollusques bivalves doivent notamment :

* protéger les mollusques bivalves vivants de manière appropriée contre l'écrasement, l'abrasion et les vibrations ;

* éviter de les exposer à des températures extrêmes ;

* s'abstenir de les réimmerger dans une eau susceptible de causer une contamination supplémentaire ;

* utiliser uniquement des zones classées A si les opérations de conditionnement sont réalisées sur les sites de production.

Art. 11. - Les moyens de transport doivent être équipés de façon à assurer les meilleures conditions possibles de survie des mollusques bivalves vivants et une protection efficace contre les contaminations.

Section IV. - *Exigences applicables au reparcage*

Art. 12. - Le reparcage des mollusques bivalves vivants ne doit s'effectuer que dans des zones classées A. Ces zones doivent être clairement délimitées à l'aide de bouées ou d'autres dispositifs fixes.

Art. 13. - Les conditions de reparcage doivent permettre un assainissement optimal. A cet effet, les exploitants doivent :

* employer des techniques de manipulation favorisant la reprise de l'activité d'alimentation par filtration des mollusques bivalves vivants après leur immersion dans les eaux naturelles ;

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

* éviter un reparcage des mollusques bivalves vivants une densité qui compromettrait leur purification ;

* immerger les mollusques bivalves vivants dans l'eau de mer de la zone de reparcage pendant une durée appropriée, déterminée en fonction de la température de l'eau, cette durée devant être au minimum deux mois, sauf dérogation de l'Autorité compétente sur la base d'une analyse des dangers ;

* s'assurer que les différents sites d'une zone de reparcage soient nettement séparés pour éviter tout mélange de lots et garantir qu'aucun lot ne soit introduit avant le retrait complet du précédent.

Art. 14. - Les exploitants responsables des zones de reparcage doivent tenir à jour un enregistrement permanent et disponible à tout moment aux fins de l'inspection par l'Autorité compétente, mentionnant :

* l'origine des mollusques bivalves vivants ;

* les périodes de reparcage ;

* les zones de reparcage utilisées ;

* la destination ultérieure de chaque lot après reparcage.

Section V. - *Exigences d'hygiènes applicables aux installations de purification*

Art. 15. - Les zones aménagées à terre pour accueillir les installations de purification des coquillages ne doivent pas être susceptibles d'être inondées par des marées hautes ordinaires, ou des eaux de ruissellement provenant de zones environnantes.

Art. 16. - Les bassins et réservoirs d'eau doivent répondre aux conditions suivantes :

- leurs revêtements intérieurs doivent être lisses, durs, imputrescibles, inoxydables, imperméables et faciles à nettoyer ;

- leur conception doit permettre une vidange totale de l'eau ;

- leur canalisation d'eau doit être située dans un endroit qui évite la contamination.

Art. 17. - Les bassins de purification doivent convenir au volume et au type de produits à purifier.

Art. 18. - Avant la purification, les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase et des détritus par le nettoyage suivi du lavage à l'eau propre.

Art. 19. - Le fonctionnement du système de purification doit permettre aux mollusques bivalves vivants de retrouver rapidement et de maintenir leur activité d'alimentation par filtration, d'éliminer la contamination résiduaire, de ne pas se recontaminer et de rester en vie pendant le conditionnement, l'entreposage et le transport avant leur mise sur le marché.

Art. 20. - La quantité de mollusques bivalves vivants à purifier ne doit pas dépasser la capacité du bassin de purification. Les mollusques bivalves vivants doivent être soumis à une purification continue pendant une période suffisante pour être en conformité avec les exigences définies par la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables.

Art. 21. - Les contenants utilisés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être conçus de manière à permettre à l'eau propre de les traverser. L'épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification.

Art. 22. - Aucun crustacé, poisson ou autre animal aquatique ne doit se trouver dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification.

Art. 23. - Tout contenant de mollusques bivalves vivants purifiés, envoyé vers un centre d'expédition, doit être muni d'une étiquette attestant leur purification au préalable.

Section VI. - *Exigences en matière d'hygiène dans les centres d'expédition*

Art. 24. - Les manipulations des mollusques bivalves vivants, en particulier les opérations de finition, de calibrage, d'emballage et de conditionnement ne doivent pas causer la contamination du produit, ni affecter sa viabilité.

Art. 25. - Avant l'expédition, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées à l'eau propre.

Art. 26. - Les mollusques bivalves vivants destinés à être mis sur le marché, doivent provenir d'une zone de production de classe A, d'un centre de purification ou d'un autre centre d'expédition.

Section VII. - *Normes sanitaires applicables aux mollusques bivalves vivants*

Art. 27. - Les exploitants de mollusques bivalves doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine soient conformes aux critères biologiques et chimiques fixés par la réglementation en vigueur.

Art. 28. - Les exploitants de mollusques bivalves doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine possèdent des caractéristiques organoleptiques liées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

Section VIII. - *Conditionnement, emballage et autres dispositions*

Art. 29. - Les opérations de conditionnement des produits conchylicoles sont effectuées dans des établissements autorisés ou agréés.

Art. 30. - Les huîtres doivent être conditionnées et/ou emballées valve creuse en dessous.

Art. 31. - Tout colis unitaire de mollusques bivalves vivants provenant d'un centre d'expédition doit rester fermé jusqu'à sa présentation à la vente au consommateur final.

Art. 32. - Les produits conchylicoles sont conditionnés et/ou emballés dans des filets, sacs, paniers ou autre matériau adéquat, munis d'un dispositif d'évacuation des liquides perdus par les coquillages durant l'entreposage.

Art. 33. - Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

Section IX. - *Entreposage et transport*

Art. 34. - Les mollusques bivalves entreposés dans l'attente d'être transportés (ou vendus directement) doivent être conservés dans un espace propre (ou dans une chambre froide) à une température bien contrôlée, comprise entre 2 et 10 °C selon l'espèce en question. Cet espace peut faire partie de la zone d'emballage même ou se trouver dans un espace qui communique avec cette dernière.

Art. 35. - Le transport ne doit pas exposer les mollusques bivalves à des contaminations, à des écrasements ou à de trop fortes vibrations pour que la qualité et la viabilité du produit soient préservées. Il doit être effectué dans des véhicules dont l'intérieur est doublé avec des matériaux faciles à nettoyer. Les coquillages ne doivent pas entrer en contact avec le plancher du véhicule et les pertes éventuelles de liquide doivent être évacuées hors du chargement. La température doit être contrôlée et maintenue entre 5°C et 15 °C selon l'espèce.

Section X. - *Etiquetage, marques d'identification et traçabilité*

Art. 36. - Les colis unitaires de produits conchylicoles doivent être munis d'une étiquette d'identification résistante à l'eau, portant les informations suivantes :

- l'espèce de produit conchylicole (nom commun et nom scientifique) ;
- le poids ou nombre d'unités ;
- le numéro d'agrément ou d'autorisation sanitaire de l'établissement de provenance, le nom de la zone de récolte, son code d'identification et son statut sanitaire ;
- la date de récolte (zone de production conchylicole ou établissement de purification) ;
- la date limite de consommation ;
- la mention « Ces produits doivent être vivants au moment de l'achat » ;
- la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois.

Art. 37. - Les étiquettes spécifiques sont conçues et préparées par les producteurs conformément aux modèles fournis par l'Autorité compétente (AC). Les étiquettes doivent être indélébiles, résistantes aux frottements, imperméables et doivent porter des numéros d'identification en série.

Ces étiquettes sont cachetées par l'AC sur présentation du document d'enregistrement des produits conchylicoles. Le nombre d'étiquettes cachetées est proportionnel au poids de produits conchylicoles indiqués sur le document d'enregistrement. Un suivi régulier des stocks et de l'utilisation de ces étiquettes doit être assuré aussi bien par les professionnels, dans le cadre de leur auto-contrôle, que par l'AC.

Les étiquettes d'identification des colis des lots de produits conchylicoles qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être archivées au moins soixante jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.

Art. 38. - Les mollusques bivalves déplacés de leurs zones de récoltes vers un établissement de purification ou de l'établissement de purification vers un centre d'expédition, s'ils diffèrent, doivent être accompagnés d'un document d'enregistrement visé par l'agent de l'Autorité compétente locale. Si la zone de destination des produits est située en dehors du périmètre du champ d'action de l'agent de la zone de provenance, les produits doivent être accompagnés, en plus du document d'enregistrement, d'un certifcat sanitaire.

Art. 39. - Les exploitants doivent disposer d'un système de traçabilité permettant d'identifier la zone d'origine, la période et les étapes de production.

Les établissements de purification doivent tenir un registre paraphé par l'AC indiquant :

* l'origine et la date de la récolte des produits conchylicoles ;
* la date et l'heure de début et de fin de la purification des produits conchylicoles ;
* la destination ultérieure de chaque lot avec le nom et l'adresse du destinataire ;
* les références du document d'enregistrement visé par l'Autorité compétente accompagnant les produits conchylicoles de la zone de récolte vers l'établissement de purification ;

Téléchargé sur www.vie-publique.sn

* les références du document d'enregistrement visé par l'Autorité compétente accompagnant les produits conchylicoles de l'établissement de purification vers celui d'expédition si le conditionnement est effectué dans un autre établissement ;

* les références du certificat sanitaire délivré par l'agent de l'Autorité compétente de la zone de provenance des coquillages si la zone de l'établissement ou du site destinataire est hors de son périmètre d'action.

L'établissement de purification délivre des attestations de purification des produits conchylicoles et met à jour son registre.

Une documentation adéquate doit être conservée sur les opérations de reparcage.

Art. 40. - L'exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AC s'il a des raisons de croire que son produit ne peut être qualifié de sûr. Il doit fournir à l'AC les informations suivantes :

* toutes les informations permettant d'identifier les produits concernés ;

* les quantités concernées et distribuées ;

* l'aire de distribution dudit produit ;

* les informations sur tout autre produit qui peut présenter les mêmes risques.

L'exploitant doit, sans attendre la mise en place du retrait par l'Autorité compétente procéder au rappel des produits.

Section XI. - *Disposition exécutoire*

Ar. 41. - Le Directeur chargé des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur chargé des Pêches maritimes, le Directeur chargé de la Pêche continentale et le Directeur général chargé de l'Agence nationale de l'Aquaculture procèdent, chacun en qui le concerne, à l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel.*

PARTIE NON OFFICIELLE

ANNONCES

(L'Administration n'entend nullement être responsable de la teneur des annonces ou avis publiés sous cette rubrique par les particuliers)

Conservation de la Propriété et des Droits fonciers
Bureau de Diamniadio

AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

Au livre Foncier de Diamniadio

Suivant Réquisition n° 02, déposée le 14 janvier 2026, le Chef du Bureau des Domaines de Diamniadio, demeurant et domicilié à Diamniadio, au Centre des Services Fiscaux, au lieudit Entrée Cité des Fonctionnaires, agissant au nom et pour le compte de l'Etat Sénégalais, a demandé l'immatriculation au livre foncier de Diamniadio, d'un immeuble consistant en un terrain du Domaine national, d'une contenance totale de 04ha 83a 50ca, situé à Ndoyenne Peulh et borné de tous les côtés par des terrains non immatriculés.

Il a déclaré que ledit immeuble appartient à l'Etat du Sénégal, comme dépendant du Domaine national par l'effet des dispositions de la loi n° 64-46 du 17 juin 1964 portant loi sur le Domaine national, ainsi que du Titre II du décret n° 64-573 du 30 juillet 1964 et n'est à sa connaissance grevé d'aucuns droits ou charges réels, actuels ou éventuels autres que ceux résultant du décret n° 2025-1860 du 18 novembre 2025.

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, ès mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois (03) mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Tribunal de Grande Instance de Rufisque.

Diamniadio, le 14 janvier 2026.

Le Conservateur de la Propriété foncière,
Ibrahima DIOME

Téléchargé sur www.vie-publique.sn