

- 3) DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES RELATIVES A LA PECHE
- (a) Arrêté N° 9281 du 16/06/1992 fixant les dispositions techniques particulières relatives à la fabrication de conserves stérilisées à base de produits de mer.*
- (b) Arrêté N° 9248 du 15/06/1992 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche à l'exclusion des navires de pêche artisanale.

ARTICLE PREMIER :

Les dispositions du présents arrêté sont applicables à tous les navires de pêche à l'exclusion des pirogues traditionnelles ou assimilées et des cordiers.

SECTION : Aménagements des locaux et équipements

ARTICLE 2 :

Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les tables, surfaces de triage ou découpage, récipients, ustensiles et appareils divers sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible, résistant aux chocs, facile à nettoyer et à désinfecter. Au moment de leur utilisation, ils doivent être parfaitement propres.

ARTICLE 3 :

Les installations de froid doivent être munies d'un thermomètre enregistreur dont le cadran est placé de telle manière qu'il peut être lu facilement. Les graphiques d'enregistrement sont conservés pendant au moins 3 mois.

ARTICLE 4 :

Les navires doivent être dotés d'un nombre suffisant de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant s'ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont traités, manipulés ou entreposés.

SECTION : Utilisation et entretien
des locaux et équipements

ARTICLE 5 :

Les parties de bateau dans lesquelles sont entreposés ou préparés des produits de la mer ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou anormales.

Les zones de travail, les tables et matériels de préparatio.. sont nettoyés, désinfectés et rincés soit à l'eau potable, soit à l'eau de mer propre après chaque utilisation.

Les cales sont nettoyés après chaque retour au port. Si les cales ne sont pas revêtues d'un matériau imputrescible, elles sont repeintes au moins une fois par an.

Les cales sont désinfectées autant que de besoin et au moins deux (2) fois par an.

ARTICLE 6 :

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être agréés pour l'industrie alimentaire.

Les produits présentant une certaine toxicité doivent être enfermés dans un local ou armoire fermant à clé.

SECTION III : Conditions relatives aux produits

ARTICLE 7 :

Les produits sont soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après leur capture.

Les substances de toute origine entrant dans la composition ou la préparation des produits doivent être autorisées par la réglementation en vigueur et ne pas être susceptible de contaminer les denrées.

ARTICLE 8 :

Pour la réfrigération du poisson frais, la quantité de glace doit être suffisante pour que la température interne des produits au débarquement soit comprise entre 0 et +2°. La glace doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. La glace doit être dans une présentation qui ne blesse pas le produit.

Les produits à congeler à bord doivent l'être le plus rapidement possible après la capture, dans des installations permettant d'atteindre -18° à coeur dans les meilleurs délais. Ils doivent être ensuite stockés à une température inférieure à -18°.

ARTICLE 9 :

Les conditionnements et emballages des produits doivent être propres et avoir été stockés dans un local indépendant et à l'abri des contaminations avant usage.

SECTION IV : Hygiène du personnel

ARTICLE 10 :

Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits doit présenter une bonne hygiène corporelle et vestimentaire.

ARTICLE 11 :

Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches Maritimes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.