

PARTIE OFFICIELLE

ACTES DU GOUVERNEMENT

MINISTERE DE L'INTERIEUR

ARRETE n° 285-INT. ATAP/AGP. 3 du 20 juillet 1993.

Sont autorisés la constitution et le fonctionnement de l'association religieuse dénommée « Mouvement du Graal en Côte d'Ivoire », 06 B.P. 903 Cidex Abidjan 06, et dont les membres du comité de direction est composé comme suit :

Président :

Poda Bébé Abel.

Premier vice-président :

Gahié Bobo Richard.

Deuxième vice-président :

Atsé Akou Blaise.

Secrétaire :

Affoua Mouroufié Pierrette.

Trésorier général :

Allou Kouadio Benjamin.

Membres :

Bai Lago Léopold ;

Tressia Séri Clément ;

Gnakrou Gnahoré Gervais ;

Bai Jean-Egard.

MINISTERE DE LA JUSTICE

ARRETE n° 114 MJ. DAPES. LC. du 13 septembre 1993.

Le nommé Kouassi Kouadio Thomas, né le 3 juillet 1973 à Bouaké, de Kouassi Gilbert et de Konan Yoboué, détenu au Camp pénal de Bouaké suivant mandat de dépôt du 14 février 1992, condamné à trois années d'emprisonnement, 100.000 francs d'amende par la Cour d'Appel de Bouaké le 31 juillet 1992, pour vol en réunion avec effraction sur divers objets, est mis en liberté sous condition.

ARRETE n° 115 MJ. DAPES. LC. du 13 septembre 1993.

Le nommé Bamba Mamadou, né le 18 mars 1969 à Bouaké, de Bamba Siriki et de Amenan Kouadio, détenu au Camp pénal de Bouaké suivant mandat de dépôt du 14 février 1992, condamné à trois années d'emprisonnement, 100.000 francs d'amende par la Cour d'Appel de Bouaké le 31 juillet 1992, pour vol en réunion avec effraction portant sur divers objets, est mis en liberté sous condition.

ARRETE n° 116 MJ. DAPES. LC. du 13 septembre 1993.

Le nommé Tarègue Valérie Serge, né le 9 novembre 1969 à Bouaké, de Joseph Tarègue et de Brou Abou, détenu au Camp pénal de Bouaké suivant mandat de dépôt du 14 février 1992, condamné à trois années d'emprisonnement, 100.000 francs d'amende par la Cour d'Appel de Bouaké le 31 juillet 1992, pour vol en réunion avec effraction portant sur divers objets, est mis en liberté sous condition.

ARRETE n° 117 MJ. DAPES. LC. du 13 septembre 1993.

Le nommé Kouassi Koffi Mathieu, né le 21 juillet 1973 à Bouaké, de Dia Allou et de Konan Amant, détenu au Camp pénal de Bouaké suivant mandat de dépôt du 14 février 1992, condamné à trois années d'emprisonnement, 100.000 francs d'amende par la Cour d'Appel de Bouaké le 31 juillet 1992, pour vol en réunion avec effraction portant sur divers objets, est mis en liberté sous condition.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DES RESSOURCES ANIMALES

ARRETE n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DES RESSOURCES ANIMALES.

Vu la loi n° 60-356 du 3 novembre 1960 portant Constitution de la République de Côte d'Ivoire, modifiée par la loi n° 86-93 du 31 janvier 1986 ;

Vu la loi n° 63-323 du 25 juillet 1963 relative à la police sanitaire des animaux en République de Côte d'Ivoire ;

Vu la loi n° 86-478 du 1^{er} juillet 1986 relative à la pêche ;

Vu la loi n° 91-999 du 27 décembre 1991 relative à la concurrence ;

Vu la loi n° 91-1000 du 27 décembre 1991 portant interdiction et repression de la publicité mensongère ou trompeuse ;

Vu le décret n° 63-328 du 29 juillet 1963 portant réglementation de la police sanitaire des animaux en Côte d'Ivoire ;

Vu le décret n° 67-16 du 11 janvier 1967 interdisant la vente en Côte d'Ivoire de certaines espèces de poissons venéux ;

Vu le décret n° 91-63 du 20 février 1991 portant attributions et organisation du ministère de l'Agriculture et des Ressources animales ;

Vu le décret n° 91-121 du 14 mars 1991 portant nomination des directeurs d'Administration centrale du ministère de l'Agriculture et des Ressources animales ;

Vu le décret n° 91-755 du 14 novembre 1991 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 91-760 du 14 novembre 1991 portant création du Laboratoire national d'Appui au Développement agricole ;

Vu le décret n° 91-806 du 11 décembre 1991 portant attributions des membres du Gouvernement ;

Vu l'arrêté n° 31 MPA. du 14 juin 1976 portant réglementation de la police sanitaire des produits de la pêche en Côte d'Ivoire ;

Vu l'arrêté n° 151 MINAGRA. du 25 juin 1991 organisant la direction générale des Ressources animales ;

Vu l'arrêté n° 186 MINAGRA.CAB. du 16 novembre 1992 organisant le service de l'Inspection et du Contrôle sanitaires vétérinaires au Port maritime d'Abidjan,

ARRETE :

Article premier. — Le présent arrêté fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

Art. 2. — Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1° Produit de la pêche : Tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitance ;

2° Produit d'aquaculture : Tout produit de la pêche dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire. Toutefois, est également considéré comme produit d'aquaculture tout poisson ou crustacé, de mer ou d'eau douce, capturé à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine ;

3° Produit frais : Tout produit de pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

4° Produit réfrigéré : Tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de 0° C ;

5° Produit congelé : Tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou plus égale à — 18° C après stabilisation thermique ;

6° Produit préparé : Tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étiage, le tranchage, le filetage, le hachage ;

7° Produit transformé : Tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires ;

8° Conserve : Tout produit de pêche ou d'aquaculture dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

— Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé ;

— Traitement par la chaleur ou par tout autre mode autorisé qui doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement d'une part les micro-organismes et leurs toxines et d'autre part les spores, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la conserve ou la rendre impropre à la consommation humaine.

9° Conditionnement : L'opération qui réalise la protection des produits de pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;

10° Emballage : L'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche, conditionnés ou non, et, par extension, ce contenant ;

11° Etablissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction, établissement : Tout local où des produits de la pêche et d'autres denrées alimentaires sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés. Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement la vente en gros ou en détail ne sont pas considérés comme des établissements ;

12° Lot : La quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances identiques sur une période déterminée ;

13° Envoi : La quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport ;

14° Moyens de transport : Les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles ou circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par mer, par air, ou pour le transport par terre ;

15° Mise sur le marché : La détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclues de cette définition, la vente au détail et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

16° Vente en gros : La détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentée dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;

17° Importation : Introduction sur le territoire de la Côte d'Ivoire de produits de la pêche non ivoiriens en provenance de pays tiers ;

18° Eau de mer propre : Eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ;

19° Navire-usine : Tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation.

Ne sont pas considérés comme navires-usines :

— Les bateaux de pêche qui ne pratiquent que la cuisson des crevettes et des mollusques à bord,

— Les bateaux de pêche qui ne procèdent qu'à la congélation à bord.

20° Autorité compétente : Le ministère compétent pour effectuer les contrôles vétérinaires, ou toute autorité à qui il aura délégué cette compétence.

Art. 3. — Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire et, en outre avoir été manipulés, conditionnés, munis d'une identification en application de l'article 51 et, selon le cas, préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés dans des établissements agréés, dans le respect des exigences d'hygiène réglementées dans le présent arrêté.

S'ils sont destinés à être mis sur le marché à l'état vivant, les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être constamment maintenus dans les meilleures conditions de survie.

La mise sur le marché des mollusques et crustacés vivants est soumise au respect de la réglementation spécifique. En cas de transformation, ces mollusques et crustacés doivent en outre satisfaire aux exigences fixées par le présent arrêté en matière de préparation, transformation, congélation, emballage, entreposage, transport et en matière de contrôle sanitaire.

Pour les produits d'aquaculture, l'abattage doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriées : produits non souillés de terre, de vase, ou fèces et maintenus réfrigérés en l'absence de transformation directement après l'abattage.

TITRE PREMIER

CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX ET AU MATERIEL DES ETABLISSEMENTS

CHAPITRE PREMIER

Conditions d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Art. 4. — Les établissements comportent des lieux de travail de dimensions suffisantes en surface au sol et hauteur sous plafond, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer à une cadence rapide dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus, disposés, isolés et, éventuellement, climatisés, de façon à éviter tout réchauffement excessif, toute contamination du produit ou pollution venue de l'intérieur ou de l'extérieur. Ils séparent nettement, par locaux ou emplacements particuliers, le secteur propre et le secteur souillé, les produits finis ne pouvant être contaminés par les matières premières ou les déchets. Sauf disposition particulière, les opérations telles que le nettoyage des matériels, ustensiles et vaisselle, le déballage et le stockage des fournitures, ingrédients, épiluchage et lavage des légumes sont appliquées sur des emplacements suffisamment séparés.

Art. 5. — Dans les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits, les établissements comportent au moins :

- a) Un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau vers un orifice d'évacuation spécifique ;
- b) Des murs propres, présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistantes, imperméables ;
- c) Un plafond facile à nettoyer ;
- d) Des portes en matériaux inaltérables, et faciles à nettoyer ;
- e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des fumées et des buées ;
- f) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel respectant au mieux les couleurs ;
- g) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, placés autant que possible à proximité des lieux de travail et équipés de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche-mains ;
- h) Des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

Art. 6. — Les chambres froides comportent le même aménagement que prévu à l'article précédent pour le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage. Elles comportent une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien de conditions thermiques conformes pour les produits réfrigérés, congelés ou transformés.

Art. 7. — Les établissements possèdent les dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux. L'accès des animaux domestiques y est interdit.

Art. 8. — Les établissements comportent :

a) Des dispositifs appropriés pour que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol et des équipements de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter ;

b) A défaut d'un dispositif d'évacuation continue des déchets, des récipients spéciaux pour la réception au fur et à mesure des produits de la pêche dangereux pour la santé publique ou non destinés à la consommation humaine, et des conditionnements et emballages perdus. Un local, ou un équipement particulier, existe pour entreposer les récipients à déchets quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail. Les récipients sont étanches, munis d'un couvercle, en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter.

Art. 9. — Les établissements disposent d'une installation d'approvisionnement sous pression en quantité suffisante en eau potable ou, éventuellement, en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié. Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées. A titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable peut être autorisée pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet soient bien différenciées, ne permettent pas l'utilisation de l'eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits. Un dispositif permet une évacuation hygiénique des eaux résiduelles.

Art. 10. — Il est prévu un nombre approprié :

a) D'éléments de rangement ou casiers dans les vestiaires eux-mêmes dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables ;

b) De lavabos et de cabinets d'aisances et chasses d'eau. Ces derniers ainsi que les éventuelles salles de douche ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lave-mains sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage et désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à usage unique ou de sèche-mains.

Art. 11. — L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité de l'autorité compétente, qui doit avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté. A cet effet, il pourrait être mis à la disposition exclusive du service d'inspection un local fermant à clé suffisamment aménagé et équipé pour permettre l'exercice des contrôles.

Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences au présent arrêté ne sont pas respectées, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.

Art. 12. — Les établissements comportent des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions officielles imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport sur des emplacements particuliers.

Les moyens de transport sont construits pour maintenir les produits de la pêche réfrigérés, congelés ou transformés aux températures requises, et équipés de parois intérieures, résistantes à la corrosion, lisses, faciles à laver et à désinfecter et incapables d'altérer la qualité des produits.

Art. 13. — Dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants, tels que crustacés, mollusques et poissons, une installation appropriée existe, permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Les moyens et conditions de transport ne doivent pas avoir d'effet négatif sur ces animaux.

CHAPITRE II

Conditions d'utilisation et d'entretien des locaux et du matériel des établissements

Art. 14. — Le conditionnement et l'emballage sont effectués de façon à éviter la contamination des produits de la pêche, dans un local réservé ou sur un emplacement suffisamment séparé.

L'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent être conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux en contact des denrées alimentaires; notamment :

— Ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche ;

— Ne pas pouvoir transmettre à ces produits des substances nocives pour la santé humaine ;

— Etre d'une solidité suffisante pour assurer une protection cace.

Le matériel d'emballage est, avant son emploi, entreposé dans un local séparé de l'aire de production et à l'abri des souillures. Il ne doit pas être réutilisé ; peuvent faire exception certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistant aux chocs et à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, qui ne doivent être réutilisés qu'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.

Les produits de la pêche ne peuvent être entreposés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés.

Art. 15. — Les matières premières impropres à la consommation humaine et les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail et sont évacués soit en continu, à chaque fois que les récipients spéciaux prévus à l'article 8 précédent sont pleins, et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Le local éventuel pour la réception des récipients est soigneusement nettoyé après chaque utilisation et désinfecté.

Il en est de même des récipients qui sont nettoyés et désinfectés soit dans ce local, soit sur une aire appropriée. Les déchets entreposés ne doivent constituer une source ni de contamination pour l'établissement ni de nuisance pour l'entourage.

Les chambres froides, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits. Le sol et les murs sont nettoyés et lavés chaque fois que de besoins et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Il est interdit de répandre de la sciure ou tout autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des produits de la pêche.

La destruction des rongeurs, des insectes et toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux et sur le matériel.

Les raticides, insecticides, détergers, désinfectants et tous les autres produits pouvant présenter une certaine toxicité ainsi que le matériel de nettoyage et d'entretien sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé. Ils sont autorisés et utilisés de manière que l'équipement et les produits ne soient pas affectés directement ou par défaut de rinçage complet de surfaces traitées.

Art. 16. — Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits de la pêche. Toutefois, ils peuvent être occupés pour la préparation simultanée ou à des moments différents d'autres produits alimentaires, après autorisation du service d'inspection.

Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés que pour ces produits, sauf nettoyage approfondi préalable suivi de désinfection ou absence de risque d'altération ou de contamination. Les produits de la pêche ne peuvent être transportés que dans des engins ou conteneurs propres, où des températures ne peuvent s'élever de plus de 3° C maximum pendant toute la durée du transport.

TITRE II

CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX PRODUITS MANIPULES DANS LES ETABLISSEMENTS

Section 1. — Conditions pour les produits frais

Art. 17. — Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils sont 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, est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée, hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet, maintenus propres et en bon état d'entretien. Les produits frais conditionnés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.

Art. 18. — Pour les produits de la pêche, faute d'éviscération à bord, et pour les produits de l'aquaculture, l'éviscération doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement, sauf impossibilité technique ou commerciale appréciée par le service d'inspection.

Les produits, éviscérés et étetés de manière hygiénique, sont lavés sans délai et abondamment, au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Pour éviter les contaminations, les opérations de filetage, tranchage, pelage ou décorticage ont lieu en des emplacements différents de ceux utilisés pour le lavage et pour l'éviscération et l'ététagé. Elles s'effectuent de telle sorte que les filets et tranches ne soient pas contaminés, souillés et soumis à une évaluation excessive de leur température et qu'ils ne séjournent pas sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation.

Les filets, tranches et autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont mis sous la protection du froid dès leur préparation, placés si nécessaire dans une chambre froide et maintenus à une température voisine de 0°C jusqu'au destinataire final.

Art. 19. — Les récipients et engins de transport utilisés pour la distribution et l'entreposage des produits frais sont conçus pour assurer à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans les conditions de température et d'hygiène satisfaisantes et pour permettre un écoulement facile de l'eau de fusion.

Les filets et tranches sont isolés de la glace éventuelle au moyen d'une pellicule protectrice et, si nécessaire, des parois de l'emballage.

La quantité de glace à utiliser pour l'expédition doit être telle que, à l'issue du transport, lors de leur prise en charge par le destinataire, la température interne des produits reste voisine de celle de 0°C.

Section 2. — Conditions pour les produits congelés

Art. 20. — Les produits frais employés pour la congélation ou la surgélation doivent satisfaire aux exigences fixées pour les produits frais à la section précédente.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés sont protégés de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée.

Art. 21. — Les établissements de congélation disposent de locaux ou emplacements particuliers, d'équipements spécifiques évitant la contamination des produits et d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour :

— Soumettre les produits à un abaissement rapide de température, au moins jusqu'au maximum exigible pour l'entreposage ;

— Maintenir, quelle que soit la température extérieure, les produits entreposés en tous leurs points à une température stable, maximale de -18°C.

Toutefois, pour les poissons entiers, congelés en saumure et destinés à la fabrication des conserves ou autre, une température plus élevée peut être tolérée, ne devant cependant pas dépasser -9°C.

Les locaux d'entreposage sont munis d'un système d'enregistrement de température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. Les graphiques d'enregistrement sont gardés à la disposition des agents de contrôle, au moins pendant la période de durabilité des produits.

Les dispositions prévues pour l'entreposage des produits congelés sont applicables à leur transport.

Toutefois, durant ce transport l'enregistrement des températures n'est pas exigible et de brèves élévations de température, de 3°C maximum, peuvent être tolérées.

Lorsque les produits congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement pour y être décongelés dès leur arrivée et préparés ou transformés, et que la durée du parcours n'excède pas une heure ; une dérogation à ces dispositions peut être accordée.

Section 3. — Conditions pour les produits décongelés

Art. 22. — La décongélation des produits de la pêche est effectuée dans les conditions d'hygiène appropriées. Toute contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion prévu.

Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas y favoriser la multiplication des micro-organismes.

Art. 23. — Après décongélation, les produits sont manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent arrêté. Ils doivent être conservés à la température de 0°C, s'ils ne sont pas préparés ou transformés dans les plus brefs délais ou s'ils sont directement mis sur le marché. Dans ce dernier cas, une indication clairement visible concernant leur état décongelé doit figurer sur l'emballage.

Section 4. — Conditions pour les produits transformés

CHAPITRE PREMIER

Conditions générales

Art. 24. — Les produits frais congelés ou décongelés utilisés pour la transformation doivent respectivement satisfaire aux conditions énoncées aux sections 1, 2 et 3 du présent titre.

Art. 25. — Si le traitement de transformation est appliqué pour inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou s'il constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, il doit être reconnu ou, dans le cas d'un traitement de mollusques bivalves vivants ne pouvant être livrés pour la consommation humaine directe, officiellement approuvé.

Le responsable de l'établissement de transformation tient registre des traitements appliqués et des contrôles effectués selon le cas, enregistrement et contrôle du temps et de la température d'un traitement par la chaleur, de la concentration en sel, du pH et du contenu en eau. Les registres doivent être maintenus à la disposition des services de contrôle pendant au moins la période de conservation des produits.

Les produits pour lesquels la conservation ne peut être garantie que pour une période limitée après application d'un traitement, tel que salage, fumage, dessiccation ou marinage, portent inscrites de façon visible sur leur emballage ou leur conditionnement éventuel, les températures à respecter pour leur conservation au cours de leur entreposage et leur transport.

CHAPITRE II

Conserves

Art. 26. — L'eau utilisée pour la préparation des conserves est potable, notamment l'eau de lavage des récipients avant leur remplissage ou après leur sertissage et l'eau de refroidissement des récipients après le traitement thermique. Cette obligation s'applique toutefois sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs.

Art. 27. — Un circuit conduit les produits jusqu'au lieu de traitement thermique. Le traitement, qui fait l'objet d'un enregistrement, doit être valablement appliqué, défini notamment selon la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients. Il doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage est muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les produits ont subi un traitement efficace.

Art. 28. — Des contrôles par sondage sont effectués par le fabricant pour s'assurer que les conserves de produits de la pêche ont bien subi un traitement efficace :

— Test d'incubation : L'étuvage doit être effectué à + 37°C pendant sept jours, ou à 35° pendant 10 jours ou toute autre combinaison équivalente ;

— Examens microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire agréé par l'autorité compétente.

Selon les lots de fabrication, la production journalière est échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

Des contrôles permettent de s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés.

CHAPITRE III

Produits salés et fumés

Art. 29. — Les opérations de salage s'effectuent sur des emplacements particuliers, suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

Le sel employé doit être propre. Il est entreposé de façon suffisamment séparée pour éviter les contaminations. Il ne peut être réutilisé.

Les cuves de saumurage sont construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination supplémentaire des produits.

Les cuves et les aires de salage sont nettoyées avant l'emploi.

Art. 30. — Les opérations de fumage s'effectuent dans un local séparé, équipé d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

Les matériaux utilisés pour la production de fumée sont entreposés à l'écart des lieux du travail et employés de manière à ne pas contaminer les produits.

Le bois peint, verni, ou traité est interdit pour la combustion et la production de fumée. L'emploi de résineux ainsi que de fours ou séchoirs à fioul est interdit lorsque les fumées de combustions sont amenées à être en contact avec les produits.

Après le fumage, les produits subissent un refroidissement rapide dans les meilleurs délais, en évitant tout phénomène de condensation à leur niveau. Les produits sont ensuite conditionnés et emballés puis maintenus à la température requise pour leur conservation jusqu'à remise au consommateur.

CHAPITRE IV

Produits de crustacés et de mollusques cuits

Art. 31. — la cuisson doit avoir lieu dans un local particulier ou, à défaut, sur un emplacement suffisamment à l'écart. Elle est suivie dans les plus brefs délais d'un refroidissement rapide, pratiqué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement est prolongé jusqu'à obtention d'une température à cœur voisine de 0°C. la glace éventuellement utilisée n'a pas de contact direct avec les produits.

Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués de manière hygiénique. S'ils sont manuels, le personnel porte une attention particulière au lavage de ses mains et de toutes les surfaces de travail. S'ils sont mécaniques, les machines sont nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail.

Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits sont :

— Congelés immédiatement ou maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes ;

— Entreposés dans les salles adéquates.

CHAPITRE V

Pulpe de poisson

Art. 32. — La séparation mécanique des arêtes doit se faire sur place et sans délai après filetage, à partir de matières premières exemptes de viscères et récoltées dans de bonnes conditions d'hygiène. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable.

Les machines sont nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les deux heures.

Le plus rapidement possible après sa fabrication, la pulpe est congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation, ou un traitement stabilisateur.

Section 5. — Conditions concernant les parasites

Art. 33. — Pendant la production et leur mise à la consommation humaine, les poissons et produits de poissons et sont soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche des parasites.

Les poissons ou les parties de poissons manifestement parasités sont enlevés et soustraits de la consommation humaine.

Art. 34. — Certains poissons et produits de poissons destinés à être consommés en l'état doivent en outre, avant cette consommation, être assainis par congélation : Température à cœur égale ou inférieure à — 20 °C appliquée au produit cru ou produit fini pendant une période d'au moins vingt-quatre heures. La liste des poissons et produits soumis à cette obligation est donné en annexe I.

Art. 35. — Les fabricants doivent s'assurer que les poissons et produits de poissons visés à l'article précédent ou les matières premières destinées à leur fabrication ont subi, avant la mise à la consommation, l'assainissement par congélation prescrit.

Ces mêmes poissons et produits doivent, lors de leur mise sur le marché, être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

TITRE III

CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AU PERSONNEL
DES ETABLISSEMENTS

Art. 36. — Toute personne pénétrant dans les locaux de travail et d'entreposage doit porter une tenue appropriée. Le personnel doit revêtir des vêtements et chaussures de travail clairs et propres, ainsi qu'une coiffure propre, enveloppant complètement la chevelure. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel, notamment de celui manipulant des produits de la pêche sujets à contamination.

Le personnel affecté à la manipulation des produits et des conditionnements est tenu de se laver les mains lorsque celles-ci sont souillées et, 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. S'il est fait usage de gants, ceux-ci sont lavés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise du travail.

Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage, ainsi qu'au cours des livraisons et des manipulations, des produits de la pêche.

Art. 37. — Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel. Un certificat d'aptitude à la tâche exercée est délivré annuellement. Sont écartées du travail et de la manipulation des produits les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à ce que soit démontrée leur aptitude à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne qui sera affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

TITRE IV

IMPORTATION A PARTIR DES PAYS TIERS

Art. 38. — Les conditions applicables aux importations de produits de la pêche à partir des pays tiers doivent être au moins équivalentes à celles concernant la production et la mise sur le marché ivoirien des produits de la pêche.

Les produits de la pêche capturés dans leur milieu naturel par un bateau de pêche battant pavillon d'un pays tiers doivent être soumis aux contrôles prévus par la réglementation en vigueur en Côte d'Ivoire.

Art. 39. — Les conditions particulières d'importation des produits de la pêche en Côte d'Ivoire sont fixées en fonction de la situation sanitaire du pays.

En vue de permettre de fixer les conditions d'importation et en vue de s'assurer des conditions de production, d'entreposage et d'expédition des produits de la pêche à destination de la Côte d'Ivoire, des contrôles peuvent être effectués sur place par les vétérinaires officiels ivoiriens pour le compte de l'opérateur économique qui prend en charge tous les frais correspondants.

Lors de la fixation des conditions d'importation des produits de la pêche en Côte d'Ivoire, il est tenu compte notamment :

- a) De la législation du pays tiers ;
- b) De l'organisation de l'autorité compétente du pays tiers et de ses services d'inspection ;
- c) Des conditions sanitaires de production, d'entreposage et d'expédition effectivement appliquées aux produits de la pêche destinés à la Côte d'Ivoire ;

Art. 40. — Les conditions d'importation en Côte d'Ivoire doivent comprendre :

- a) Les modalités de la certification sanitaire qui doit accompagner les envois destinés à la Côte d'Ivoire ;
- b) L'apposition d'une marque identifiant les produits de la pêche notamment par un numéro d'agrément de l'établissement de provenance sauf :

— Dans le cas de produits de la pêche congelés débarqués immédiatement pour la conserverie et accompagnés du certificat prévu au a) ;

— Dans le cas de force majeure apprécié par l'autorité compétente.

Les conditions visées aux points a) et b) du présent article peuvent être modifiées ou complétées après avis de l'autorité compétente.

Art. 41. — Pour faire face à des situations spécifiques, des importations peuvent être autorisées en provenance directe d'un établissement ou d'un navire d'un pays tiers lorsque ce dernier n'est pas en mesure de fournir les garanties prévues à l'article 39, pour autant que cet établissement ou ce navire ait fait l'objet d'un agrément particulier après inspection effectuée conformément à l'article 39.

Art. 42. — Les règles et principes prévus par l'arrêté n° 31 MPA, du 14 juin 1976 portant réglementation de la police sanitaire des produits de la pêche en Côte d'Ivoire s'appliquent notamment en ce qui concerne l'organisation et les mesures de sauvegarde à mettre en œuvre par la Côte d'Ivoire.

TITRE V

DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE PREMIER

Agrément sanitaire des établissements

Art. 43. — Tout responsable d'un établissement doit adresser au ministre de l'Agriculture et des Ressources animales, une demande d'agrément valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

- a) Pour les particuliers : L'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;
- b) Pour les sociétés ou groupements de particuliers : La raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée, en outre, d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une notice indiquant :

— La description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation des produits, au conditionnement et à l'emballage, à l'entreposage des produits finis ;

— La description du matériel ;

— La capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue ;

— Le chiffre d'affaires prévisionnel.

La demande doit être renouvelée lors de toute modification dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation. Lors de simple changement d'exploitant la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points a) ou b) précités.

Art. 44. — Le ministre de l'Agriculture et des Ressources animales reçoit les demandes d'agrément et de leur renouvellement.

Art. 45. — Les établissements reconnus conformes, sont agréés par le ministre de l'Agriculture et des Ressources animales et reçoivent un numéro d'agrément.

Art. 46. — Les établissements reconnus non conformes peuvent à titre dérogatoire être agréés par le ministre de l'Agriculture et des Ressources animales, s'ils remplissent les conditions suivantes :

— Ils exerçaient leurs activités à la date du 31 décembre 1992 ;

— Il mettent sur le marché des produits hygiéniquement satisfaisants ;

— Ils en font la demande dûment justifiée assortie d'un plan et programme de travaux précisant les délais dans lesquels ils pourront être mis en conformité.

Les exigences définies par le présent arrêté et pouvant faire l'objet de dérogations sont données en annexe II.

Art. 47. — Les établissements sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés.

L'inscription a une durée d'un an renouvelable sur demande, sauf agrément à titre dérogatoire ou cas de suspension ou de retrait d'agrément.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont pas respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus en application de l'article 46, la suspension et le retrait de l'agrément sont prononcés par l'autorité compétente.

CHAPITRE II

Contrôle sanitaire

Art. 48. — Les professionnels et les services d'inspection soumettent à un contrôle sanitaire et à une surveillance les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les établissements.

Pour les produits, l'exercice du contrôle comporte des prélèvements quel que soit le stade de traitement, aux fins d'analyses de laboratoire.

Les analyses de laboratoire sur ces prélèvements sont à la charge des professionnels ; les produits ne sont autorisés à être mis sur le marché qu'après les résultats d'analyses.

Art. 49. — Les services d'inspection veillent à ce que les responsables prennent toutes les mesures nécessaires pour que, à tous stades de la production des produits de pêche, les prescriptions du présent arrêté soient observées.

Ces responsables tiennent à la disposition des inspecteurs le programme d'autocontrôles, de désinfection, de suivi médical et formation hygiénique du personnel.

Les autocontrôles sont fondés sur les principes suivants :

— Identification des points critiques dans les établissements selon les procédés de fabrication utilisés ;

— Définition et mise en œuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;

— Prélèvements d'échantillons pour analyse dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire agréé par l'autorité compétente, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et désinfection et de vérification du respect des normes ;

— Conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des résultats des différents contrôles et tests précédents. Ces résultats doivent pouvoir, pendant deux ans au moins, être présentés à l'inspection.

Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont disposent les responsables des établissements révèlent l'existence ou permettent de soupçonner l'existence d'un risque sanitaire, ils en alertent sans délai les services vétérinaires et prennent sous contrôle officiel des mesures appropriées.

Art. 50. — Les services d'inspection établissent un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. A intervalles réguliers, il est vérifié au niveau des établissements que, notamment :

— Les conditions d'agrément sont toujours remplies ;

— Les produits de la pêche sont manipulés proprement ;

— Les locaux, installations sont nettoyés correctement ;

— L'hygiène du personnel est respectée ;

— Les marques sont bien appliquées.

Une marque sanitaire comportant l'identification de l'établissement d'expédition des produits de la pêche est apposée :

— Sur les documents d'accompagnement ;

— Sur les emballages ou conditionnements des produits issus de l'établissement concerné et sur les poissons de grande taille vendus traditionnellement à l'unité.

La marque sanitaire doit comporter les indications suivantes :

— Dans la partie supérieure, en majuscules d'imprimerie, les mots Côte d'Ivoire ;

— Dans la partie inférieure, le numéro d'agrément de l'établissement tel que prévu aux articles 46 et 47, formé du numéro d'ordre de l'établissement (nombre à trois chiffres) et des deux lettres PP en majuscules d'imprimerie.

TITRE VI

PENALITES ET SANCTIONS

Art. 51. — Les pénalités et sanctions prévues par :

— La loi n° 63-323 du 25 juillet 1963 relative à la police sanitaire des animaux en Côte d'Ivoire ;

— La loi n° 86-478 du 1^{er} juillet 1986 relative à la pêche ;

— La loi n° 91-999 du 27 décembre 1991 relative à la concurrence ;

— La loi n° 91-1000 du 27 décembre 1991 portant interdiction et répression de la publicité mensongère ou trompeuse ;

— Le décret n° 63-328 du 29 juillet 1963 portant réglementation de la police sanitaire des animaux en Côte d'Ivoire,

Sont applicables en cas d'infraction aux dispositions du présent arrêté.

TITRE VII

DISPOSITIONS FINALES

Art. 52. — Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication.

Art. 53. — Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté.

Art. 54. — Le directeur général des Ressources animales et le directeur du LANADA sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan le 5 août 1993.

ANNEXES

à l'arrêté n° 200 MINAGRA du 5 août 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

ANNEXE I

POISSONS ET PRODUITS SOUMIS A L'OBLIGATION D'ASSAINISSEMENT PAR LE FROID

1° Poisson devant être consommé cru ou pratiquement cru, tel que le hareng ;

2° Poissons devant être traités par fumage à froid pendant lequel la température à cœur reste inférieure à + 60°C :

— Maquereaux ;

— Hareng ;

— Sprat ;

— Saumons sauvages de l'Atlantique et du Pacifique.

3° Hareng mariné et /ou salé quand le traitement subi est insuffisant pour détruire les larves de nématodes ...

ANNEXE II

EXIGENCES SANITAIRES POUR LES ETABLISSEMENTS POUVANT FAIRE L'OBJET DE DEROGATIONS PROVISOIRES

1° Aménagement des locaux et équipements et équipement en matériel des établissements.

ARTICLE 3

A condition que les produits finis ne puissent être contaminés par les matières premières ou les déchets.

ARTICLE 4

a) A condition que le sol soit nettoyé et désinfecté en conséquence ;
b) A condition que le plafond ne soit pas une source de contamination ;

c) Dans toutes ses dispositions :

— A condition que les produits ne soient pas altérés ou contaminés par les buées, fumées, odeurs et gaz d'échappement ;

— A condition que le personnel ait à sa disposition des moyens de se laver les mains.

ARTICLE 5

Dans toutes ses dispositions.

ARTICLE 6

a) En ce qui concerne les matériaux résistant à la corrosion, à condition que les dispositifs et outils de travail soient maintenus propres ;

b) En ce qui concerne les récipients ou le local, à condition que les produits ne puissent être contaminés par les déchets ou leurs écoulements.

DECISION n° 618 MINAGRA. CAB. du 22 juillet 1993 fixant les modalités des ventes de quotas dénommés « autres sciages non séchés » des 23 et 24 juillet 1993, 20 et 21 août 1993, 24 et 25 septembre 1993.

Le ministre de l'Agriculture et des Ressources animales,

Vu le décret n° 90-503 du 20 juin 1990 relatif à la transformation et l'exportation des bois en grumes et débités ;

Vu l'arrêté conjoint n° 56 MEFP/MINAGRA/MIC. du 16 juin 1993 portant création d'une troisième catégorie de quotas et mise à jour de la liste des bois et produits ligneux dont l'exportation est soumise à la présentation d'une attestation de quotas ;

Vu l'arrêté conjoint n° 02 MINAGRA/MEFCP. du 2 janvier 1991 portant organisation de la vente publique et du contrôle des quotas de bois et de débités dont l'exportation est réglementée, modifié par l'article 7 de l'arrêté n° 56 MEFP/MINAGRA/MIC. du 16 juin 1993 ;

Vu l'arrêté conjoint n° 03 MINAGRA/MIC. du 8 janvier 1993 portant agrément des exportateurs de bois et produits ligneux pour l'année 1993 et valant licence d'exportation pour les détenteurs de cession de quota ;

Vu la décision n° 01 du 2 janvier 1991 portant règlement des ventes aux enchères des quotas de bois et de débités dont l'exportation est réglementée ;

Vu le décret n° 90-1578 du 30 novembre 1990 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 90-1586 du 5 décembre 1990 fixant les attributions des membres du Gouvernement ;

Vu le procès-verbal de la réunion de la Commission consultative interministérielle du Bois (C.C.I.B.) du 5 février 1993,

DECIDE :

Article premier. — Une vente publique de quotas d'exportation dénommés « autres sciages non séchés », et des produits qui ressortent de la sous-position tarifaire « 44-07-99 », bois polyvalents sciés, tranchés ou déroulés de qualité supérieure, aura lieu le 23 juillet 1993, à Abidjan à 8 heures. Si nécessaire, le président de la Commission d'adjudication en prolongera la durée jusqu'au 24 juillet 1993, à la cafétéria de la SODEFOR, à 8 h 30.