

REPUBLIQUE DU BENIN

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

LE MINISTRE

ARRETE

ANNEE 2008 N°086/MAEP/D.CAB/SGM/DRH/DP/SA

**FIXANT LES REGLES D'ORGANISATION, LES
PROCEDURES DE CONTROLE DE QUALITE
DE SALUBRITE ET DE LA TRACABILITE
DES PRODUITS HALIEUTIQUES**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

- Vu la loi n°90-032 du 11 décembre 1990, portant Constitution de la République du Bénin ;
- Vu la Loi n°84-009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires ;
- Vu la proclamation le 29 mars 2006 par la Cour Constitutionnelle, des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 19 mars 2006 ;
- Vu le Règlement n°07/2007/CM/UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et les aliments dans l'UEMOA ;
- Vu le Décret n°2007-540 du 02 novembre 2007, portant composition du Gouvernement ;
- Vu le Décret n°2006-268 du 14 juin 2006, fixant la structure type des Ministères ;
- Vu le Décret n°2006-582 du 2 novembre 2006, portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ;
- Vu le décret n°66-183/PR/MDRC du 26 avril 1966, portant application de l'Ordonnance n°20/PR/MDRC/SP du 25 avril 1966, portant réglementation de la pêche dans les eaux continentales du Dahomey ;
- Vu le Décret n°2003-114 du 09 avril 2003, portant Assurance Qualité des Produits de la pêche en République du Bénin ;
- Vu le Décret n°85-233 du 14 juin 1985, relatif aux autorisations préalables de production et de commercialisation des denrées alimentaires ;
- Vu le Décret n°85-238 du 14 juin 1985, organisant la recherche et la constatation aux infractions à la loi n°84-009 du 15-03-1984 sur le

EE



contrôle des denrées alimentaires et réglementant les mesures administratives prises en application de ladite loi ;

- Vu le Décret n°85-240 du 14 juin 1985, relatif à l'hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires ;
- Vu le Décret n°85-244 du 14 juin 1985, relatif à la définition des conditions de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires particulières ;
- Vu l'Arrêté n°3537/MAEP/D-CAB/SGM/DRF/DP/SA du 29 novembre 2005, portant attributions, organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches ;
- Vu l'Arrêté interministériel n°1683/MFE/MAEP/D-CAB/SGM/DRF/DP/SA du 30 décembre 2005, portant application des redevances de contrôle et de suivi des produits et des installations de pêche ;

Considérant les nécessités de services :

ARRETE

TITRE 1 : DE L'ORGANISATION DES CONTROLES DES PRODUITS HALIEUTIQUES

CHAPITRE 1 : De l'objet et des définitions

Article 1 : Le présent arrêté a pour objet de préciser les critères opérationnels de contrôle des produits Halieutiques, notamment les procédures, les modalités d'organisation, de réalisation des inspections, de prélèvement, d'analyse et de certification desdits produits, ainsi que les mesures d'assurance qualité en tous lieux de manipulation.

Il consacre la séparation des fonctions de contrôle des produits halieutiques de celle de police des pêches et de promotion des filières.

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

- **Autorité Compétente** : Direction des pêches chargée de garantir le respect des exigences en matière de contrôle et de salubrité des produits halieutiques.
- **Agent de l'Autorité Compétente** : personne mandatée pour le contrôle des produits halieutiques en qualité d'inspecteur, Contrôleur ou de technicien pour inspecter et exerçant sous la responsabilité de l'Autorité Compétente de Contrôle.
- **Contrôle officiel** : Toute forme de contrôle effectué sous la responsabilité de l'Autorité Compétente pour vérifier le respect de la législation relative à la production, à l'exportation et à l'importation des produits halieutiques.

Sont exclus, la police des pêches, les auto-contrôles, les actions menées par les organismes privés de normalisation et de certification volontaire et ceux apposant labels.

- **Exploitation** : Toute personne physique ou morale impliquée dans la production, la transformation, la collecte, l'exportation, l'importation et la commercialisation des produits halieutiques.
- **Contrôle documentaire** : Examen des documents techniques d'inspection et s'il y a lieu, les documents requis qui accompagnent le lot en vertu de la législation sur la salubrité des produits halieutiques.
- **Contrôle d'identité** : Examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent au marquage, à l'étiquetage ou au contenu du lot.
- **Contrôle physique** : Contrôle de produit proprement dit et pouvant comporter le contrôle des moyens de transport, des emballages, des étiquettes, des températures et de l'examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux produits halieutiques.
- **Certificat** : Document émis sous la responsabilité de l'Autorité Compétente attestant le respect des critères organoleptiques organiques, parasitologiques, chimiques et microbiologiques fixés.
- **Certification sanitaire de base** : Document établi par le technicien ou le contrôleur des produits halieutiques lors des contrôles opérés au niveau des bases obligatoires de contrôle et des plates formes de transfert des produits de la pêche ou en tout autre lieu aménagé mais autorisé par l'Autorité Compétente de contrôle des produits halieutiques.
- **Certificat sanitaire** : Document officiel délivré à l'importation et à l'exportation par un inspecteur des produits halieutiques dûment mandaté par l'Autorité Compétente, attestant que le produit halieutique est conforme aux exigences spécifiées suite à un contrôle.
- **Autorisation de débarquement** : Document délivré par l'inspecteur officiel en attendant la prise des mesures administratives réglementaires suivantes : le changement de destination, le blocage provisoire, la saisie, la destruction, la mise en consommation.

Article 3 : Les contrôles effectués dans le domaine halieutique ont pour objectifs de :

- améliorer la qualité sanitaire des produits halieutiques ;
- permettre aux exploitants de se conformer aux exigences de production et de transformation des produits halieutiques ;

- suivre et de certifier la salubrité des produits halieutiques selon l'approche de contrôle intégré ;
- favoriser la maîtrise des risques liés à la production primaire à la transformation des produits halieutiques.

CHAPITRE 2 : Des tâches et de la hiérarchisation des responsabilités

Article 4 : Dans le cadre de l'application du présent arrêté, les agents de l'Autorité Compétente ont pour tâches de :

- réaliser les évaluations des conditions de productions primaires ;
- réaliser les audits périodes des établissements, navires de pêches, entrepôts frigorifiques, fabriques de glace, moyens de transports, pirogues, débarcadères, bases de contrôle obligatoire et plate forme de transfert des produits halieutiques ;
- organiser, réaliser et contrôler le suivi des recommandations faites lors des audits et s'assurer de la prise des mesures correctives ;
- assurer la certification des produits salubres et retirer les produits douteux et/ou impropres à la consommation ;
- collecter et faire la synthèse des données statistiques à leur poste ;
- prélever et soumettre aux analyses les échantillons ;
- suivre les formations organisées à leur intention ;
- gérer les risques liés à la sécurité sanitaire des produits halieutiques.

Les agents de l'Autorité visés par le présent arrêté n'exécutent pas les tâches de police des pêches ni celles de la promotion des filières halieutiques.

Article 5 : L'inspecteur de contrôle des produits halieutiques est habilité à :

a) au titre des délivrances des documents :

- rédiger les procès verbaux de constatation des infractions ;
- délivrer selon le cas : le certificat sanitaire, l'autorisation de débarquement, le certificat sanitaire de base ;
- remplir les formulaires des procès verbaux d'échantillonnage à l'issue des prélèvements

b) au titre des mesures administratives,

- prendre les décisions de :
 - demander au Gouvernement de bloquer provisoirement l'importation des produits halieutiques ;
 - changer de destination aux produits halieutiques ;
 - saisir les produits halieutiques frauduleusement importés ;
 - détruire les stocks saisis pour cause d'avarie et/ou importé clandestinement.

Article 6 : Le contrôleur des produits halieutiques est habilité à :

a) au titre des délivrances des documents :

- rédiger les procès verbaux de constatation des infractions ;
- délivrer selon le cas : le certificat sanitaire, l'autorisation de débarquement, le certificat sanitaire de base ;
- remplir les formulaires ou rédiger des procès verbaux d'échantillonnage à l'issue des prélèvements.

b) au titre des mesures administratives :

- prendre les mesures de blocage provisoire des produits halieutiques ;
- saisie.

Article 7 : Le technicien de contrôle des produits halieutiques est habilité à :

- à délivrer des certificats sanitaires de base ;
- procéder à des blocages provisoires ;
- remplir les formulaires de prélèvement d'échantillons.

Article 8 : L'agent de contrôle rendent immédiatement compte des mesures qu'il a prises à son hiérarchie territorialement compétent.

Il lui signale obligatoirement tous les constats qui suscitent la prise des mesures que son niveau technique ne permet pas de prendre et pour lesquels il n'est habilité conformément aux articles 5, 6 et 7.

Article 9 : La rédaction des documents de contrôle, les conditions de prise des mesures administratives visées aux articles 5, 6 et 7 et l'organisation des contre-expertises sont régies par les dispositions du décret 85-238 du 14 juin 1985 organisant la recherche et la constatation des infrastructures à la loi 84-009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires et réglementant les mesures administratives prises en application de ladite loi.

CHAPITRE 3 : De la transparence des procédures de contrôle

Article 10 : Les contrôles des produits halieutiques sont exercés selon des procédures documentées contenues dans le manuel visé à l'article 12. La transparence et la confidentialité sont garanties, toutefois, sont couvertes par le secret professionnel, les informations relatives :

- au secret de l'instruction ou à une procédure judiciaire en cours ;
- aux données à caractère personnel ;

- aux informations protégées par la loi ou par des conventions internationales.

Article 11 : Les informations concernant l'inspection, la certification et l'échantillonnage sont enregistrées dans les formulaires numérotés uniformisés, officiels et mis en place par l'Autorité Compétente.

Article 12 : Les opérations d'inspection, de surveillance, d'échantillonnage, de certification sont conduites conformément à la dernière version du manuel pratique d'inspection et d'assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin.

Article 13 : Les inspections sont complètes ou périodiques ou aléatoires.

Quelque soit le type d'inspection, l'agent de contrôle fait preuve de technicité, de probité et de rigueur professionnelle.

L'agent de contrôle a une autonomie pour la conduite des opérations et pour l'expression des résultats de contrôle.

TITRE II : DES MESURES DE PERFORMANCE ET D'ASSURANCE QUALITE

CHAPITRE 1 : De la traçabilité des produits halieutiques et de l'assurance qualité

Article 14 : La traçabilité des produits halieutiques, de toute matière incorporée ou susceptible d'être incorporée, de tout matériau destiné à entrer en contact avec ces produits doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation, du stockage et à l'exportation.

Article 15 : Pour la traçabilité des produits halieutiques, il est institué un système d'agrément des établissements à terre et d'enregistrement des pêcheurs, collecteurs, mareyeurs, transporteurs et plans d'eau des produits halieutiques destinés à l'exportation.

Article 16 : Le système de traçabilité des produits halieutiques est clairement documenté. L'agent de contrôle de l'Autorité Compétente vérifie l'effectivité et l'efficacité du système de traçabilité mis en place par l'établissement à terre.

Article 17 : L'Autorité Compétente s'engage dans un processus d'amélioration continue du système de contrôle des produits halieutiques.

Elle met en place un système interne d'assurance qualité et un mécanisme de gestion autonome des ressources matérielles et financières du service de contrôle.

Chapitre 2 : Des responsabilités de la Direction des Pêches

Article 18 : En vue de l'accomplissement des tâches spécifiques de contrôle des produits halieutiques, la Directrice des Pêches :

- Coordonne et anime les activités des services et veille particulièrement au respect du principe d'indépendance des inspecteurs dans l'exercice de leurs fonctions ;
- assure la disponibilité en moyens techniques, matériels, financiers et humains pour l'exécution des activités d'inspection, de contrôle, d'audit, d'analyses et de gestion des risques ;
- veille à la mise à disposition du personnel de contrôle, à leurs formations et recyclages périodiques ;
- organise la prestation de serment des agents de contrôle et assure la mise en place des identifiants (badge, tenue) et matériels de sécurité ;
- délivre les mandats et veille à la cohérence des lettres de mission ;
- met en place un système interne d'assurance qualité ;
- prend en permanence les mesures de lutte contre la corruption en diffusant régulièrement les principes de base de lutte contre la corruption.

Article 19 : Le mode de gestion du personnel affecté aux tâches de contrôle doit permettre d'éviter les conflits d'intérêt.

Il doit également comporter les mesures incitatives matérielles, financières et morales.

Chapitre 3 : Des relations avec l'Autorité de Sécurité Sanitaire des Aliments

Article 20 : L'Autorité Compétente prend les mesures pour la participation aux programmes de sécurités sanitaires des aliments.

Article 21 : Les dispositions sont prises par l'Autorité Compétentes pour :

- l'exploitation des résultats d'évaluation des risques et pour la gestion efficiente des risques ;
- l'exploitation des résultats de surveillance et d'évaluation des performances de contrôle ;
- la participation aux réseaux de formation et d'échanges d'informations sur les risques liés aux produits halieutiques.

Article 22 : L'Autorité Compétente s'insère dans le système de suivi, d'alerte et de gestion des crises. La fonctionnalité du dispositif de notification, de retraits ou de rappels des produits doit être constamment vérifiée.

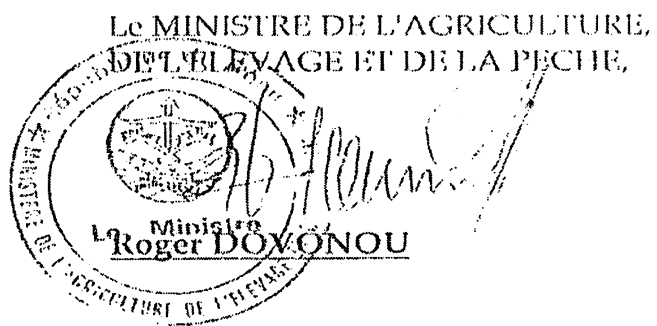
TITRE II : DES DISPOSITIONS DIVERSES

Article 23 : Les frais de fonctionnement de l'Autorité Compétente sont imputés sur le budget du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche

Article 24 : Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Article 25 : Le présent arrêté qui abroge toutes dispositions antérieures contraires prend effet à compter de sa date de signature et sera publié au Journal Officiel de la République du Bénin.

Fait à Cotonou, le 18/03/08



AMPLIATIONS : ORIGINAL 1, JORB 1, PR 1, SGG 1, IGE 1, HCJ 1, PREFECTURES 6, MAEP 2, AUTRES MINISTERES 25, IGM 1, SG/MAEP 1, CT/MAEP 4, DIRECTIONS CENTRALE 3, DIRECTIONS TECHNIQUES 8, CeRPA 6, SOCIETES ET OFFICES 4, PROJETS ET PROGRAMMES 42, CHAMBRE D'AGRICULTURE 1, INTERESSES 5, DOSSIERS INTERESSES 5, CHRONO 2, ARCHIVES 1, SINF 1.