

Vu l'arrêté n°1242/MAEP/D-CAB/SGM/DA/CSRH/SA du 23 décembre 2002, portant attributions, organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches ;

Sur proposition du Directeur des Pêches ;

ARRÊTE :

TITRE PREMIER

DES DÉFINITIONS

Article premier.- Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- a) établissement à terre, tout local où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés. Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros ne sont pas considérés comme des établissements ;
- b) mise sur le marché, la détention ou l'exposition en vue de la vente, la cession, la livraison ou toute autre manière de vente des produits de la pêche au détail ou en gros ;
- c) conditionnement, l'opération qui consiste à protéger les produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
- d) eau de mer propre, l'eau de mer ne présentant pas de contamination microbienne, de substances nocives et/ou de planctons marins toxiques susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

Arrêté n°422 MAEP/D-CAB/SGM/DA/DP/CSRH/SA du 17 avril 2003, portant définition des conditions d'hygiène dans les établissements à terre.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ÉLEVAGE ET DE LA PÊCHE

Vu la loi n°90-032 du 11 décembre 1990, portant Constitution de la République du Bénin ;

Vu la proclamation le 3 avril 2001 par la Cour Constitutionnelle des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 22 mars 2001 ;

Vu la loi n°84-009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires ;

Vu la loi n°87-016 du 21 septembre 1987, portant code de l'eau en République Populaire du Bénin ;

Vu le décret n°85-243 du 14 juin 1985, portant hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires ;

Vu le décret n°85-244 du 14 juin 1985, portant définition des conditions de production et de commercialisation des denrées alimentaires particulières ;

Vu le décret n°96-402 du 16 septembre 1996, fixant les structures de la Présidence et des Ministères ;

Vu le décret n°2001-364 du 18 septembre 2001, portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche ;

Vu le décret n°2003-114 du 9 avril 2003 portant assurance qualité des produits de la Pêche en République du Bénin ;

TITRE II

DES CONDITIONS D'HYGIÈNE RELATIVES AUX LOCAUX ET AUX MATÉRIELS DES ÉTABLISSEMENTS À TERRE

CHAPITRE PREMIER

De la Construction et d'Équipement

Art. 2.- Les établissements à terre doivent comporter des lieux de travail de dimensions suffisantes, afin que les activités professionnelles se déroulent dans les conditions requises. Ces lieux sont disposés et aménagés de manière à éviter tout réchauffement, toute contamination du produit ou pollution provenant de l'extérieur. Le secteur propre doit être nettement séparé du secteur souillé.

Ils doivent disposer de :

- un sol antidérapant ;
- un mur, un plafond et des portes faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- un éclairage et une ventilation suffisants.

Art. 3.- Le sol en matériaux imperméables et antidérapants, doit être facile à nettoyer et à désinfecter. Il doit être disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau vers les orifices d'évacuation.

Ceux-ci sont munis d'un grillage et d'un siphon.

Art. 4.- Les murs, les portes, les plafonds doivent être en matériaux inaltérables, présentant des surfaces lisses et faciles à nettoyer.

Art. 5.- La ventilation, l'éclairage naturel ou artificiel doivent être suffisants. La bonne évacuation de buées, de fumées et d'odeurs doit être assurée.

Les véhicules émettant des gaz, d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits ne doivent pas pénétrer dans les établissements.

Art. 6.- Les dispositifs de nettoyage et de désinfection des mains doivent être placés à proximité des lieux de travail. Ils doivent être équipés de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main et d'essuie-mains à usage unique.

Art. 7.- Les installations isothermes comportent le même aménagement prévu à l'article 3 pour le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage. Elles disposent d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des conditions requises de froid.

Art. 8.- Les établissements doivent être munis :

- des dispositifs appropriés pour que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol, le mur, le plafond ;
- des équipements de travail tels que la table de découpe, des récipients, des bandes transporteuses et des couteaux en matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- des dispositifs d'évacuation continue des déchets ;
- des récipients étanches, munis d'un couvercle, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- des dispositifs appropriés de protection contre les animaux et les insectes.

Art. 9.- L'établissement doit disposer d'un nombre approprié de vestiaires aux murs et sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec cuvette et chausse-eau. Toutes ces installations sanitaires ne doivent pas s'ouvrir directement sur les locaux de travail.

Art. 10.- Les établissements doivent utiliser des véhicules isothermes pour assurer le transport des produits de la pêche.

Les moyens et conditions de transport ne doivent pas avoir d'effet négatif sur les produits de la pêche.

CHAPITRE 2

De la Manipulation et de l'Entreposage des Produits de la Pêche

Art. 11.- Le conditionnement est effectué de manière à éviter la contamination des produits de la pêche. L'emballage et le matériau devant entrer en contact avec les produits de la pêche doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Art. 12.- Les chambres froides doivent être maintenues en bon état de propreté et d'entretien.

Il est interdit de répandre de la sciure et toute 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 autre vermine doit être systématique dans les locaux ou sur le Matériel.

Art. 13.- Les raticides, les insecticides, les détergers, les désinfectants et tout autre produit toxique sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé.

Leur utilisation doit être autorisée de manière qu'ils n'affectent pas les équipements et les produits de la pêche.

Art. 14.- Les lieux, outils et matériels de travail doivent être réservés uniquement aux opérations de la manipulation.

Les produits de la pêche doivent être transportés par des engins ou conteneurs propres où les températures requises sont maintenues au cours du transport.

TITRE III

DES CONDITIONS D'HYGIÈNE RELATIVES AUX PRODUITS MANIPULÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS À TERRE

CHAPITRE PREMIER

Des Conditions Relatives aux Produits Frais

Art. 15.- Les produits frais doivent être manipulés dans le respect des exigences d'hygiène requises et soumis à un contrôle sanitaire avant leur mise à la consommation humaine.

Art. 16.- La manipulation des produits d'aquaculture doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriées. Les produits non souillés de terre, de vase ou de fèces sont maintenus réfrigérés et l'absence de transformation directe.

Art. 17.- La mise sur le marché des coquillages vivants est soumise au respect de la réglementation spécifique. En cas de transformation, ces coquillages doivent satisfaire aux exigences fixées par le présent arrêté.

Art. 18.- 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.

Art. 19.- Les produits frais entreposés sous glace doivent être maintenus à une température voisine à 0°C.

Art. 20.- L'éviscération des produits de la pêche et de l'aquaculture, doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement. Cette opération doit s'effectuer dans des conditions d'hygiène requises.

CHAPITRE II

Des Conditions Relatives aux Produits Congelés et Décongelés

Art. 21.- Les produits destinés à la congélation ou la surgélation doivent satisfaire aux exigences fixées pour les produits frais chapitre précédent.

Art. 22.- Les établissements de congélation disposent de locaux particuliers, d'équipements, spécifiques et d'une puissance frigorifique suffisante pour :

- soumettre les produits à un abaissement rapide de température exigible pour l'entreposage ;
- maintenir, quelle que soit la température extérieure, les produits entreposés en tous leurs points à une température stable ;
- disposer le système d'enregistrement de température de manière à le consulter facilement ;
- protéger les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée.

Art. 23.- La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée dans les conditions d'hygiène appropriées et de température. Toute contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.

Art. 24.- Après la décongélation, les produits sont manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent Arrêté. Ils doivent être conservés à la température de la glace fondante au cas où ils ne sont pas préparés ou transformés dans les plus brefs délais ou s'ils sont directement mis sur le marché.

CHAPITRE III

Des Conditions Relatives aux Produits Transformés.

Art. 25.- Les produits frais, congelés ou décongelés, utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux conditions énoncées aux deux premiers chapitres précédent du présent titre.

Art. 26.- Tout traitement utilisé pour inhiber le développement des micro-organismes pathogènes et assurer la conservation du produit en transformation ou en élaboration doit être reconnu par l'Autorité Compétente.

Art. 27.- 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 nonobstant la présence d'éventuels additifs chimiques, utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Art. 28.- Tout traitement thermique notamment la stérilisation doit être appliqué conformément à la durée du chauffage, de la température, du remplissage, de la taille des récipients. Il doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes, les enzymes, les toxines et les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage doit être

muni de dispositifs de contrôle permettant de vérifier que les produits ont subi un traitement efficace.

Art. 29.- Après le traitement, les boîtes de conserve sont manipulées et acheminées dans de bonnes conditions de propreté, en évitant les chocs.

Art. 30.- Des contrôles par sondage doivent être effectués par le fabricant pour s'assurer que les conserves des produits de la pêche ont subi un traitement efficace. Ces contrôles portent sur des :

- tests d'incubation par l'étuvage qui s'effectue à + 37°C pendant sept jours ou à + 35°C pendant dix jours, ou toute autre combinaison équivalente ;
- examens microbiologiques du contenu et des récipients en laboratoire ou tout autre moyen de fermeture hermétique. Selon les lots de fabrication la production journalière est échantillonnée à des fréquences déterminées à l'avance pour s'assurer de l'efficacité du sertissage ;
- état physique des récipients pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés.

Art. 31. Les opérations de salage doivent s'effectuer dans des conditions d'hygiène requises, sur des emplacements particuliers et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

Art. 32.- Le sel à utiliser doit être propre et entreposé de façon à éviter les contaminations. Il ne peut être réutilisé.

Art. 33.- Les cuves de saumurage sont construites de façon à éviter toute source de pollution. La saumure ne doit pas constituer une autre source de contamination des produits.

Art. 34.- Les cuves et les aires de salage sont nettoyées et désinfectées avant et après leur emploi.

Art. 35.- Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé, suffisamment aéré ou équipé d'un système de ventilation évitant que la fumée et la chaleur de la combustion n'affectent les locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

Art. 36.- Les matériaux utilisés pour la production de fumée doivent être entreposés à l'écart des lieux de travail et gardés de manière à ne pas contaminer les produits.

Art. 37.- L'utilisation du bois peint, vernis, enduit de colle ou traité est interdite. Il en va de même des résineux, des fours ou séchoirs à fioul.

Art. 38.- Après le fumage, les produits doivent subir un refroidissement rapide tout en évitant le phénomène de condensation. Les produits sont ensuite conditionnés et maintenus à la température de conservation requise.

CHAPITRE IV

Des Crustacés et des Mollusques Cuits

Art. 39.- La cuisson des crustacés et des mollusques doit avoir lieu dans un local particulier ou à défaut, sur un emplacement suffi-

samment isolé. Dans des conditions d'hygiène appropriées ; elle est suivie d'un refroidissement rapide.

Art. 40.- Le décorticage et le décoquillage doivent s'effectuer dans des conditions d'hygiène et de salubrité requises.

S'ils sont manuels, le personnel porte une attention particulière au lavage des 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.

A la suite de ces précautions de transformations, les produits cuits doivent être :

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

- entreposés dans des salles adéquates.

TITRE V

DES CONDITIONS RELATIVES AU PERSONNEL DES ETABLISSEMENTS A TERRE

CHAPITRE PREMIER

Des Bonnes Pratiques de Fabrication

Art. 41.- Une personne qualifiée doit être responsable de l'application des bonnes pratiques de fabrication. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les prescriptions du présent Arrêté. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle, le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqués dans l'usine et le registre dans lequel sont consignés les observations ainsi que les enregistrements thermiques.

Art. 42.- Toute personne embauchée au travail et/ou affectée à la manipulation des produits de la pêche doit détenir un certificat médical.

Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer le suivi médical du personnel. Un certificat médical d'aptitude à la tâche exercée est exigé annuellement.

Art. 43.- 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.

CHAPITRE II

Des Dispositions Diverses

Art. 44.- Tout contrevenant aux dispositions du présent arrêté est puni conformément aux prescriptions du Décret n°2003-114 du 9 avril 2003 portant assurance qualité des produits de la Pêche en République du Bénin.

Art. 45.- Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Art. 46.- Le présent arrêté qui prend effet pour compter de sa date de signature, sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Cotonou, le 17 avril 2003

*Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage
et de la Pêche*

Théophile NATA.