

Arrêté n°426 MAEP/D-CAB/SGM/DA/DP/CSRH/SA du 17 avril 2003, portant définition des conditions d'hygiène à bord des navires de pêche et des navires-usines.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE 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°2001-170 du 7 mai 2001, portant composition du gouvernement et le décret n°2002-082 du 20 février 2002 qui l'a modifié ;

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

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) navire de pêche, un moyen flottant utilisé et équipé pour la pêche industrielle ;
- b) navire-usine, un moyen flottant utilisé et équipé à bord duquel les produits de la pêche subissent une ou plusieurs opérations telles que le tranchage, le pelage, le hachage, le filetage, le lavage, la congélation, la transformation et le conditionnement ;
- c) produit frais, tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation autre que la réfrigération ;
- d) produit réfrigéré, tout produit de la pêche dont la température est abaissée et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante, soit 0°C ;
- e) produit congelé, tout produit de la pêche ayant subi un abaissement de la température qui est maintenue à cœur dudit produit d'au minimum moins 18°C ;
- f) 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 ;
- g) eau de mer propre, l'eau de mer ne présentant pas de contamination microbienne, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique, susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

TITRE II

DES CONDITIONS D'HYGIÈNE APPLICABLES À BORD DES NAVIRES

CHAPITRE PREMIER

Des Conditions Générales d'Hygiène

Art. 2.- Les conditions d'hygiène à bord des navires visent particulièrement les parties des navires, les récipients, les équipements de traitement et tout autre matériel devant entrer en contact avec les produits de la pêche. Ils doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 3.- Les produits de la pêche, dès leur mise à bord, doivent être rapidement soustraits du soleil ou de toute autre source de chaleur. Ils doivent être manipulés et conservés avec précaution.

Art. 4.- La glace utilisée pour la réfrigération des produits doit être en paillette et fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant son utilisation dans des conditions d'hygiène appropriées.

Elle doit être de quantité suffisante pour permettre de maintenir à cœur du produit au débarquement, la température de la glace fondante.

Art. 5.- Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche est tenu d'observer les règles d'interdiction de fumer.

CHAPITRE II

Des Conditions Particulières d'Hygiène à Bord des Navires de Pêche.

Art. 6.- La conservation par congélation n'est obligatoire que pour des navires effectuant des marées de plus de vingt-quatre heures.

Art. 7.- Les navires doivent être équipés de cales, de conteneurs tels que les caisses de bord ou les citernes pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré ou congelé. Ces équipements sont séparés du compartiment des machines et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.

Art. 8.- Tout navire doit disposer à bord de plans de nettoyage / désinfection, de dératisation, d'élimination de la vermine et de collecte des déchets.

Art. 9.- Les produits tels que les désinfectants, les insecticides, les peintures ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité, doivent être entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clef.

Art. 10.- Tout membre de l'équipage doit disposer d'un certificat médical d'aptitude. Toute personne susceptible de contaminer les produits doit être isolée.

TITRE III

DES CONDITIONS D'HYGIÈNE APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES

CHAPITRE PREMIER

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

Art. 11.- Tout navire-usine doit disposer d'un plan « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) encore appelé « Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques » (ADMPC).

Art. 12.- Les produits de la pêche doivent être gardés à l'abri de la contamination et maintenus aux températures de réfrigération ou de congélation exigibles pendant le transport et l'entreposage.

Art. 13.- Toute matière première devant subir une transformation doit être d'une fraîcheur requise.

Art. 14.- Le responsable de la qualité doit tenir à jour la fiche de production qu'il conserve pour un délai d'au moins égal à la durée limite d'utilisation du produit.

Art. 15.- Pour être mis sur le marché, tout produit de la pêche, destiné à la consommation humaine, doit être manipulé, conditionné et conservé conformément aux règles d'hygiène en vigueur.

Les matériaux utilisés pour l'emballage doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Art. 16.- Les lots de produits finis doivent être identifiés et échantillonnés pour effectuer l'autocontrôle de l'efficacité du traitement, de la conformité micro biologique et de l'intégrité des récipients.

Art. 17.- Les opérations de salage et de fumage doivent s'effectuer dans des locaux séparés ou dans des endroits suffisamment distincts et ventilés de manière à ne pas affecter les autres locaux de travail ou d'entreposage.

Le sel et les matériaux utilisés pour ces opérations doivent être propres et entreposés séparément.

Art. 18.- La cuisson des crustacés et des mollusques doit être suivie d'un refroidissement rapide.

Art. 19.- Le personnel de manipulation et de préparation des produits de la pêche est tenu d'observer les règles d'hygiène dans les locaux de travail. Il doit porter des vêtements de travail appropriés et propres, des coiffures enveloppant complètement la chevelure. Il doit se laver les mains chaque fois que de besoin. Il ne doit ni fumer, ni cracher, ni manger ou boire dans les locaux de travail et d'entreposage des produits.

CHAPITRE III

Des Dispositions Diverses

Art. 20.- 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. 21.- Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Art. 22.- 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.