

**Arrêté n° 030/MINEL/CBM
du 10 octobre 1975**

*portant définition des normes exigibles pour les
établissements d'exploitation des produits de la
pêche maritime*

**LE MINISTRE DE L'ELEVAGE ET
DES INDUSTRIES ANIMALES,**

Vu la constitution du 2 juin 1972 modifiée par la loi n° 75/1 du 9 mai 1975 ;

Vu le décret n° 75/467 du 28 juin 1975 portant réorganisation du Gouvernement ;

Vu le décret n° 75/478 du 30 juin 1975 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 72/458 du 2 septembre 1972 portant organisation du Ministère de l'Élevage et des Industries Animales ;

Vu la loi n° 74/12 du 16 juillet 1974 portant Code des Pêches Maritimes, modifiée par la loi n° 75/4 du 2 juillet 1975 ;

Vu le décret n° 75/527 du 16 juillet 1975 portant réglementation des établissements d'exploitation en matière d'élevage et des industries animales ;

ARRETE :

CHAPITRE PREMIER

**NORMES EXIGIBLES POUR LES
INSTALLATIONS DE MAREYAGE**

Article 1^{er} .- Les installations de mareyage doivent répondre à des conditions minima compte tenu du volume, de la nature et de l'état des produits à mareyer.

Elles doivent disposer d'installations et de moyens matériels minima pour assurer un traitement convenable et une bonne conservation des produits mareyés.

a) CONSTRUCTION ET AMENAGEMENT

Article 2 .- Les installations de mareyage doivent être sur le port ou à une distance de celui-ci suffisamment réduite pour que le délai d'acheminement des produits débarqués soit court.

Les installations doivent être spécialement construites et aménagées pour le travail de mareyage.

Les locaux doivent être suffisamment vastes, convenablement éclairés et aérés et bien approvisionnés en eau sous pression propre et saine.

Le sol doit être établi en matériau dur, imputrescible, imperméable et antidérapant. Une pente, des rigoles et des caniveaux y seront aménagés pour permettre l'écoulement complet et instantané des eaux.

Les murs seront recouverts d'un revêtement lisse, imperméable, imputrescible et lavable.

b) EQUIPEMENT

Article 3 .- Equipement pour le mareyage.

L'installation doit être convenablement aménagée et équipée pour permettre la manutention, la préparation, le lavage, la pesée, le glaçage et l'emballage des produits dans des conditions satisfaisantes.

L'équipement minimum comprendra :

- des tables de préparation en matériau imputrescible, lisse et lavable,
- un appareil de pesée,
- des récipients à déchets munis de couvercles, faciles à désinfecter, en matériau imputrescible et lavable,
- un bac ou une chambre froide pour l'entreposage de la glace,
- une chambre froide (-1°C, +1°C) en rapport avec les quantités traitées.

Article 4 .- Equipement pour le personnel.

L'installation doit disposer :

- d'un vestiaire,
- de lavabos et douches proches des lieux d'aisance,
- de lieux d'aisance bien éclairés, ventilés, construits en matériau imputrescible, parfaitement entretenus et n'ouvrant pas directement sur la salle de travail,
- d'une infirmerie.

Ces installations doivent être proportionnées à l'importance numérique du personnel.

c) HYGIENE

Article 5 .- Hygiène générale.

L'installation de mareyage ne doit causer aucune nuisance au voisinage. Elle doit être suffisamment distante de toute source connue et importante de pollution. Toutes mesures doivent être prises pour la protection contre les souillures dues notamment aux vents, afflux d'eau, insectes et autres animaux.

L'installation ne doit contenir que l'outillage et les matières premières nécessaires à son fonctionnement normal. L'accès des véhicules doit être strictement limité aux nécessités des déchargements et chargements.

Les locaux et leurs abords doivent être constamment tenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être nettoyés à grande eau chaque fois que cela est nécessaire, brossés et désinfectés au moins une fois par jour. Désinsectisation et dératisation y seront régulièrement pratiquées.

Article 6 .- Hygiène des manipulations.

Le mareyage des produits de la pêche maritime doit être réalisé dans des conditions qui préservent au mieux leur état de fraîcheur.

La rupture de la chaîne du froid consécutive au déchargement et aux opérations de mareyage doit être la plus brève possible et les produits ne doivent y être exposés que juste le temps nécessaire à leur inspection et à leur conditionnement pour la vente.

Le matériel, les tables, les récipients et les véhicules en contact avec les denrées doivent être nettoyés aussi soigneusement et aussi souvent que nécessaire.

Les emballages, entreposés en un emplacement spécial, doivent être parfaitement propres au moment de l'emploi.

Toutes les manipulations doivent être effectuées de façon à ne pas endommager les produits et dans les meilleures conditions de propreté et d'hygiène. A aucun stade des manipulations, les produits ne doivent être soumis à l'action de produits chimiques interdits.

Les déchets produits doivent être mis sans délai dans des récipients prévus à cet effet et éliminés tous les jours.

Le personnel doit disposer de vêtements de travail spéciaux (blouses, tabliers imperméables) propres et en bon état.

L'accès des installations est interdit aux personnes atteintes de maladies contagieuses ou infectieuses, ou portant une plaie infectée.

CHAPITRE II

NORMES EXIGIBLES POUR LES USINES DE CONGELATION

Article 7 .- Les usines de congélation des produits de la pêche maritime peuvent être considérées comme des installations particulières de mareyage. Leurs normes de construction et d'aménagement, d'équipement et d'hygiène sont donc celles édictées dans le chapitre précédent.

Article 8 .- Outre l'équipement minimum prévu pour l'installation ordinaire de mareyage, l'usine de congélation comprendra :

- un tunnel de congélation à -40°C si la congélation se fait à terre,
- dans tous les cas, une ou plusieurs chambres froides de stockage à -20°C dont la capacité totale sera en rapport avec les quantités de denrées manipulées.

Article 9 .- Seuls pourront être congelés les produits de première qualité du point de vue fraîcheur.

Le traitement des produits de la pêche maritime devra intervenir :

- dans un délai de 4 heures maximum après leur capture pour les produits non soumis à réfrigération à bord,
- dans un délai maximum d'une semaine après leur capture pour les produits soumis en permanence et dès la pêche à l'action du froid pourvu que la température de la cale n'ait jamais excédé $+5^{\circ}\text{C}$ et qu'un bon enrobage de glace ait maintenu constamment les produits à une température au plus égale à $+1^{\circ}\text{C}$.

Pour éviter que des lots ne demeurent en souffrance dans l'attente du traitement, les usines de congélation ne doivent jamais recevoir des quantités de matière première excédant la capacité technique des installations.

Avant la congélation, les produits doivent être soumis à un lavage très soigné les débarrassant de toute souillure superficielle.

Article 10 .- Les produits de la pêche maritime ne peuvent être congelés à terre que par un procédé de congélation rapide. La température du tunnel de congélation doit donc atteindre -40°C , température nécessaire pour :

- 1° - réduire au minimum les modifications de texture et de constitution des tissus,
- 2° - abaisser la température centrale du poisson de 0 à -5°C en un laps de temps n'excédant pas 2 heures,
- 3° - obtenir à coeur une température au moins égale à -20°C très rapidement.

Article 11 .- Dès leur sortie du tunnel de congélation, les produits doivent être :

- soumis à un traitement de protection contre la dessiccation et l'oxydation tel que le givrage, et pour certaines pièces, au conditionnement sous emballage hermétique,
- entreposés dans des chambres de stockage refroidies à -20°C .

CHAPITRE III

NORMES EXIGIBLES POUR LES ATELIERS DE FUMAGE

Article 12 .- Construction et aménagement.

Pour soustraire les produits à fumer ou fumés à l'action du soleil, des insectes ou de toute pollution, le fumage doit se faire dans un atelier couvert, spécialement construit et aménagé.

La capacité de l'atelier doit être en rapport avec la quantité des produits à fumer. Il faut en particulier prévoir :

- une aire suffisamment grande pour le stockage du poisson à l'arrivée,

- un emplacement spécialement destiné au lavage, au parage, à l'éviscération ou au tronçonnement du poisson,
- des places suffisantes respectivement réservées au refroidissement du poisson après fumage, à l'entreposage des emballages, au stockage des produits conditionnés.

L'atelier doit être convenablement éclairé et approvisionné en eau propre et saine.

Le sol doit être établi en matériel dur et facile à nettoyer. Il doit être pourvu d'une pente convenable permettant l'écoulement complet et rapide des eaux.

Les murs doivent être lisses et lavables.

Article 13.- Equipement.

Le fumoir comportera un conduit indépendant capable de capter les odeurs et les fumées.

L'atelier disposera d'au moins un appareil de pesée.

Les tables doivent être en matériau imputrescible, lisse et lavable.

Article 14.- Hygiène générale.

L'atelier de fumage doit être construit à distance respectable des habitations pour ne causer aucune nuisance pour le voisinage.

L'atelier ne renfermera que l'outillage et les matières premières nécessaires à son fonctionnement normal. L'accès des véhicules doit y être strictement limité aux nécessités de chargement et de déchargement.

Les locaux et leurs abords doivent être constamment tenus en bon état d'entretien et de propreté. Le balayage à sec y est interdit. Dératisation et désinsectisation doivent être pratiquées régulièrement, hors la présence des produits.

On veillera particulièrement au maintien du fumoir dans un constant état de propreté.

Article 15.- Hygiène des manipulations.

Le stockage des produits avant et après fumage ne doit pas se faire sur le sol même, mais sur des tables ou claies réservées à cet usage.

Les produits destinés au fumage doivent être lavés. Les grosses pièces doivent être éviscérées avant lavage.

Le fumage des denrées putréfiées, souillées ou présentant une quelconque altération est interdit.

Les produits fumés doivent être conditionnés dans des emballages rigides, étanches et propres pour éviter le

morcellement, l'accès des insectes, la pénétration de l'humidité et l'altération des produits.

Le personnel doit être propre et portera des vêtements spéciaux pour le travail. L'accès à l'atelier de toute personne atteinte de maladie contagieuse ou infectieuse ou portant une plaie infectée est strictement interdit.

Tout instrument susceptible d'abîmer le produit doit être proscrit.

D'une manière générale, toutes les manipulations doivent être effectuées sans endommager les produits et dans de bonnes conditions de propreté et d'hygiène. Matériel, tables, récipients, emballages, véhicules doivent être rigoureusement nettoyés et soigneusement tenus propres, particulièrement au moment de l'emploi.

CHAPITRE IV

NORMES EXIGIBLES POUR LES POISSONNERIES

Article 16.- Les normes de construction et d'aménagement, d'équipement et d'hygiène exigibles pour les poissonneries sont les mêmes que celles exigées pour les installations de mareyage.

Les poissonneries doivent être donc vastes, éclairées, pourvues d'une adduction d'eau.

La ventilation doit être suffisante pour y maintenir constamment une ambiance agréable tant au point de vue température qu'au point de vue odeur.

Article 17.- Les comptoirs de présentation des produits doivent être en matériel lisse, dur, imperméable, facile à nettoyer. Le bois, même dur, est à proscrire tant pour les comptoirs que pour les tables de travail.

Les comptoirs des boutiques doivent être munis de vitrines transparentes protégeant la denrée de toute source de pollution et de toute manipulation intempestive de la part du public.

Article 18.- Les boutiques posséderont une ou plusieurs chambres de stockage de capacité suffisante.

La source de froid doit être toujours capable, quel que soit le tonnage stocké, de maintenir la température des chambres entre -1°C et +1°C.

Si le commerce des produits congelés est pratiqué, l'équipement de stockage et de présentation des produits doit assurer en tout état de cause la non rupture de la chaîne de froid (meubles ou chambres à -2°C).

Article 19.- Hygiène.

Les règles de propreté concernant les locaux, le matériel et le personnel sont les mêmes que pour les installations de mareyage.

Le papier utilisé pour l'emballage des produits doit être neuf, exclusivement prévu pour cet usage.

Les déchets doivent être enfermés dans des récipients étanches jusqu'à évacuation, laquelle se fera dans les moindres délais.

La propreté du personnel doit être irréprochable. Toute constatation d'angine, furoncle, panaris, acné ou blessure infectée sur un membre du personnel entraînera son éviction immédiate.

Article 20 .- Le présent arrêté sera enregistré et publié en français et en anglais au Journal Officiel de la République Unie du Cameroun et communiqué partout où besoin sera.

Yaoundé , le 10 octobre 1975

LE MINISTRE DE L'ELEVAGE ET
DES INDUSTRIES ANIMALES ,