

ARRETE N° 3638 DU 29 SEPTEMBRE 2000
relatif à la qualité des eaux utilisées dans le traitement des
produits de la pêche, la fabrication de la glace et au
contrôle de ces eaux à bord des navires de pêche et dans les
établissements à terre.

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE
DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu le décret n° 98 - 156 du 12 mai 1998 portant attributions et
organisation de la direction générale de la pêche et des ressour-

ces halieutiques ;

Vu le décret n° 99 - 1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99 - 2 du 12 janvier 1999 organisant les intérim des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99 - 207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministère de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques ;

ARRETE :

A - QUALITE DES EAUX

Article premier : L'eau douce utilisée à bord des navires de pêche et dans les établissements qui à terre traitent les produits halieutiques ainsi que pour la fabrication de glace, doit être celle distribuée par la société nationale de distribution d'eau, ou une eau répondant aux mêmes critères de salubrité que ceux utilisés par la société nationale de distribution d'eau pour l'eau qu'elle fournit et qui sont contrôlé par le laboratoire des eaux/MEH tels qu'ils figurent en annexe 1 du présent arrêté.

Article 2 : Pour les établissements agréés pour l'exportation vers l'Union Européenne. Les niveaux de concentration maximale admissibles pour les paramètres indiqués à l'article précédent devront être équivalents à ceux figurant dans la directive n° 80/778/CEE du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. La société nationale de distribution d'eau et le laboratoire national devront également prendre en compte les paramètres figurant dans ladite direction et qu'ils ne contrôlent pas pour l'instant.

Article 3 : L'eau de mer utilisée à bord des navires de pêche où l'eau saumâtre obtenue par forage en zone côtière pour le traitement du poisson à terre doit avoir une qualité sanitaire avec des critères bactériologiques équivalents à ceux fournis à l'annexe 1 et ne pas contenir de traces de polluant pouvant nuire à la santé des consommateurs.

Article 4 : La liste des substances à risques pour la santé humaine à rechercher dans les eaux utilisées pour le traitement des produits de la pêche pourra être modifié par arrêté du ministre chargé de la pêche en fonction de l'état sanitaire de la population ou du degré de pollution de l'environnement.

B - CONTRÔLE DE LA QUALITE DES EAUX

Article 5 : la procédure de contrôle de l'eau de mer ou de l'eau saumâtre doit inclure les critères fournis en annexe 2 partie A.

Article 6 : La procédure à suivre pour le contrôle de la qualité de l'eau douce utilisée dans les établissements de traitement du poisson à terre est décrite dans l'annexe 2, partie B.

Article 7 : la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République du Congo.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.

ANNEXE 1

CRITERES DE SALUBRITE POUR L'EAU DOUCE UTILISEE DANS LE TRAITEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

A. PARAMETRES RECHERCHES PAR LE LABORATOIRE DES EAUX DU MEH

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Aspect	PH in situ Température in situ	°C	PH labo : 0.00 Température labo	°C
Odeur	Conductivité	0.0US/cm	Résidu sec :	mg/l
Couleur	Turbidité	NTU	02 dissous :	mg

CARACTERES GENERAUX

Dureté total :	0.00 °F
Dureté calcique :	0.00 °F
Dureté magnésienne :	0.00 °F

Titre alcalimétrique :	0.00 °F	Agressivité (Essai au marbre)	
Titre alcalimétrique complet :	0.00 °F	PH d'équilibre :	
(1 °F = 10 mg / lCaCO3)		TAC d'équilibre :	°F
		CO2 libre :	Mg/l
Matières organiques : Milieu acide : Milieu alcalin :	(02 cédé par KMnO4) mgO2/l mgO2/l	Silice total : Chlore libre :	0.00mg/l mg/l

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

Analyse physico-chimique complète :

Types d'analyses	Paramètres	Observations
Analyse organoleptique	- Aspect - Odeur - Couleur - Turbidité	
Analyse physico-chimique (en relation avec la structure naturelle de l'eau)	- PH - Conductivité - Chlorures - Sulfates - Silice - Dureté totale : Calcique et Magnésienne - TA - TAC - Agressivité (essai au marbre) - Magnésium - Calcium	Estimation de la salinité Exprimée en °F 1°F = 10Mg/1CaCO₃ Titre alcalimétrique Titre alcalim. Complet (CO₃- et HCO₃) Détermination de CO₂ Libre
Analyse des substances indésirables	- Sodium - Potassium - Aluminium - Fluor - Carbonates - Bicarbonates - Nitrates - Nitrites - Ammoniaque - Oxydabilité - Fer - Cuivre - Zinc - Manganèse - Phosphore	Indicateurs de pollution Matières organiques Micropolluants minéraux

Etude des pollutions :

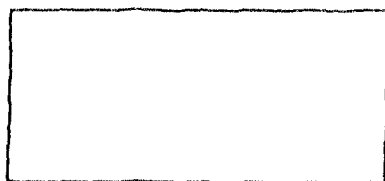
Type d'analyses	Eléments
Substance indésirables	- Cuivre - Zinc - Manganèse - Cobalt - Argent
Substances toxiques	- Plomb - Cadmium - Chrome - Arsenic - Mercure - Cyanures

Contrôle de traitement :

- Chlore résiduel
- Test de floculation

ANALYSES BACTERIOLOGIQUES

Type d'analyses	Observations
Germes totaux	Estimation des conditions sanitaires de la ressource
Coliformes fécaux	Test de contamination des eaux par les matières fécales (E. Coli)
Streptocoques fécaux Clostridium sulfito-réducteurs	
Bactériophages Staphylocoques	Signe de contamination A l'origine de diverses infections



**FREQUENCE DES ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES D'AUTO
SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE SUR L'EAU BRUTE FILTRÉE**

Brazzaville : 1 analyse complète/mois
Pour les autres centres : 1 analyse/3 mois

Remarques : en cas de fortes crues ou de variation de la minéralisation de l'eau distribuée, la fréquence devra être augmentée.

Fréquence des analyses bactériologiques d'auto surveillance et de contrôle sur l'eau brute filtrée :

Brazzaville : 1 analyse/mois
Autres centres : 1 analyse / 3 mois

Remarque : La fréquence devra être impérativement augmentée en cas de dysfonctionnement du système de traitement aboutissant d'une eau bactériologique non potable.

2. NORMES DE QUALITE DE L'EAU DE DISTRIBUTION

Il s'agit de l'eau destinée à la boisson, l'alimentation et la fabrication de glaces alimentaires.

TABLEAU COMPLETE ET MODIFIE :

PARAMETRES	UNITES	VALEURS LIMITES
<u>Paramètres a signification sanitaire</u>		
1.1 : Paramètres organoleptiques - Turbidité	NTU	5
1.2 : Substances indésirables - Ammonium - Nitrates - Nitrites - Matières organiques (milieu acide) - Manganèse	mg/l mg/l mg/l mg/l O ₂ mg/l	0,5 50 0,1 5 0,5
1.3 : Paramètres microbiologiques - Coliformes fécaux - Streptocoques Clostridium sulfito-réducteurs - Sthaphylocoques pathogènes	N/100 ml << N/20 ml	0
2 : Autres paramètres de qualité		
2.1 : Paramètres organoleptiques - Couleur	mg/Pt	15
2.2 : Paramètres physico-chimiques - Ph - Chlorures - Sulfates - PHOSPHATES (PO ₄ ---) - Sodium - Oxygène dissous	Unité Ph mg/l mg/l mg/l mg/l %	6,5 à 8,5 250 250 0,3 200 >75 (de val. De saturation)
2.3 : Substances indésirables - Aluminium - Cuivre - Fer - Zinc	mg/l mg/l mg/l mg/l	0,2 1 0,3 3
2.4 : Substances toxiques - Arsenic - Mercure - Cadmium - Cyanures - Plomb - Hydrocarbures totaux	mg/l µg/l mg/l mg/l mg/l µg/l	0,05 1 0,005 0,05 0,05 10
3 : Paramètres de caractérisation		
3.1. : Paramètres physico-chimiques - Température - TAC - THCa - Conductivité (c) - Calcium - Magnésium - Carbonates - Potassium	°C °F °F µS/cm, 20°C mg/l mg/l mg/l mg/l	50 100<C<1000 200 50 12

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

A chaque prélèvement, les paramètres physico-chimiques suivants seront mesurés : **T°**, **pH**, **chlore résiduel**.

Les paramètres biologiques seront les suivants : **coliformes totaux**, **coliformes fécaux**, **streptocoques fécaux**, **clostridium sulfite-réducteurs** et **staphylocoques pathogènes**.

FREQUENCE DES ANALYSES BACTERIOLOGIQUES D'AUTO SURVEILLANCE DE L'EAU SUR LE RESEAU DE DISTRIBUTION

Au moins une analyse bactériologique complète chaque mois pour les centres dont la population est inférieure à 2700 habitants.