

Arrêté n°2000-0726/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Article 1er :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

navire de pêche : un navire armé pour la capture et la conservation des produits de la pêche, à bord duquel ceux-ci sont, éventuellement, manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation ;

navire-usine : un navire à bord duquel les produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage: filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation. Ne sont pas considérés comme navires-usines les navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la cuisson des crevettes et mollusques, ou que la congélation, dits respectivement navires-cuiseurs et navires-congélateurs.

Ne sont considérés ni comme navires, ni comme navires-usines les navires conchylicoles .

produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation sanitaire ;

produit frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

produit congelé : tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou au plus égale à -18°C, après stabilisation thermique ;

produit transformé : tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires ;

conditionnement : l'opération qui réalise la protection des 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

emballage : l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnés ou non et, par extension, ce contenant ;

mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclus de cette définition et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur, sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

eau de mer propre : eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, des substances nocives et/ou de plancton marin toxique, en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ;

établissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction, "établissement" : toute installation et ses annexes où ces produits sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, re-conditionnés ou entreposés, à l'exclusion des lieux de vente en gros ou au détail.

Article 2 :

Pour pouvoir être mis sur le marché les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent, notamment, avoir été capturés, conservés et éventuellement manipulés à bord de navire de pêche ou, le cas échéant, manipulés à bord de navires-usines agréés, conformément aux règles d'hygiène fixées par le présent texte, aux titres I et II respectivement.

Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

Titre 1er : Conditions d'hygiène applicables à bord

des navires de pêche

Section 1 : Conditions générales d'hygiène

Chapitre 1er : Construction et équipement

Article 3 :

Les parties des navires ou les récipients utilisés pour les produits de la pêche :

- sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés et à éviter le séjour de l'eau de fusion de la glace à leur contact;
- ne contiennent pas d'objets ou de produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux ;
- leur assurent une préservation et une conservation satisfaisantes.

Article 4 :

Les équipements éventuels pour l'éviscération, l'étêtage ou l'enlèvement des nageoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact avec les produits de la pêche sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse facile à nettoyer et à désinfecter.

Chapitre II : Utilisation et entretien des locaux et du matériel

Article 5 :

Au moment de leur utilisation, les parties, les récipients ou les équipements visés aux articles 3 et 4 sont en parfait état de propreté et, en particulier, non souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds de navire.

Article 6 :

Le nettoyage des récipients, des instruments et des parties du navire entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être effectué aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre.

Chapitre III : Manipulation, conservation des produits

de la pêche

Article 7 :

Le plus rapidement possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris et contaminés.

Peuvent être tolérées par le service d'inspection :

- l'utilisation d'instruments piquants pour le déplacement des poissons de grande taille ou de ceux risquant de blesser le manipulateur, à condition que les chairs n'en soient pas détériorées ;
- l'utilisation de caissettes en bois pour les poissons traditionnellement présentés dans ces conditionnements, à condition que le bois soit neuf, brut et non traité et ne constitue pas une source de contamination.

Lorsque les produits de la pêche sont lavés, l'eau douce ou de mer utilisée ne doit pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité. Les opérations d'éviscération et/ou d'étêtage doivent s'effectuer de manière hygiénique et être immédiatement suivies d'un lavage abondant. Les viscères et parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des denrées destinées à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à cette consommation sont conservés sous glace ou congelés.

Article 8 :

Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux navires à bord desquels :

- les produits sont maintenus à l'état vivant ;
- la mise sous protection du froid n'est pas réalisable d'un point de vue pratique. Dans ce cas, les produits ne doivent pas être conservés à bord plus de cinq heures.

La glace utilisée pour la réfrigération des produits est fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant son utilisation dans des conditions interdisant sa contamination.

Article 9 :

Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

Section 2 : Conditions particulières d'hygiène

Chapitre 1er : Navires conçus et équipés pour assurer
une conservation satisfaisante des produits de la pêche
pendant plus de vingt-quatre heures

Article 10 :

Les conditions générales d'hygiène définies à la section 1 précédente sont applicables à bord des navires visés au présent chapitre.

Des arrêtés, sur proposition des ministres en charge de la pêche et de l'autorité compétente pourront établir en matière d'hygiène des dérogations ou des obligations supplémentaires pour tenir compte d'éventuelles caractéristiques spécifiques de certains navires de pêche.

Article 11 :

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

Article 12 :

Le revêtement intérieur des cales, conteneurs et citernes doit être conforme à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Il est constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. En cas d'emploi de peinture, celle-ci doit être lisse et entretenue en bon état et ne pas transmettre aux produits de la pêche des substances nocives.

La glace utilisée est en quantité telle qu'au débarquement les produits aient à cœur la température de la glace fondante. La glace est répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ou l'eau de fusion ne risquent de détériorer les produits.

Article 13 :

Au moment de leur utilisation, les ponts de travail, l'équipement, les récipients et les cales sont en parfait état de propreté. Ils sont soigneusement nettoyés après chaque usage au moyen

d'eau potable ou d'eau de mer propre. En dehors du temps de travail, le petit matériel est entreposé à l'abri des souillures.

Une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation est réalisée chaque fois que cela est nécessaire. Si elles ne sont pas revêtues d'un matériau imputrescible, les cales sont repeintes en tant que de besoin. Toutes ces opérations d'assainissement des navires sont enregistrées. Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, peintures, ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité, sont autorisés, entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées, conformément à la réglementation sur la sécurité des navires et utilisés sans risque de contamination de produits de la pêche.

Article 14 :

Les armateurs ou leurs représentants s'assurent que les membres d'équipage sont en possession d'un certificat médical d'aptitude. Ils prennent toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à disparition avérée de ce risque.

Chapitre II : Navires-viviers

Article 15 :

Les navires équipés pour le maintien en vie des poissons, crustacés et mollusques, sans autre moyen de conservation à bord, dits navires-viviers, sont soumis aux conditions générales d'hygiène figurant à la section 1.

Chapitre III : Navires-cuiseurs

Article 16 :

Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 2 chapitre 1er respectivement, sont applicables à bord des navires-cuiseurs.

Article 17 :

Les navires-cuiseurs comportent au moins des dispositifs et outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux lisses, résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La cuisson des crevettes et mollusques respecte les dispositions définies à l'article 37 suivant ; le fabricant est notamment tenu de faire régulièrement effectuer des contrôles microbiologiques de sa production.

Les navires-cuiseurs font l'objet de la part du service d'inspection d'un enregistrement particulier.

Chapitre IV : Navires-congérateurs

Article 18 :

Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2 chapitre 1er respectivement, sont applicables à bord des navires congérateurs.

Article 19 :

Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour les poissons.

Article 20 :

Les navires doivent disposer d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et les maintenir dans les enceintes d'entreposage à -18°C au plus, quelle que soit la température extérieure. Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de conservation et à la manutention, pour les poissons entiers, congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées peuvent être tolérées, ne devant toutefois pas dépasser -9°C. Une dérogation telle que prévue à l'article 40, deuxième alinéa, du présent arrêté, peut être accordée en matière de température de transport de ces poissons jusqu'à la conserverie dans la mesure où, à l'arrivée, la température à coeur des poissons est restée inférieure à - 9°C.

Article 21 :

Les enceintes d'entreposage sont munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

Chapitre V : Navires équipés pour la réfrigération

en eau de mer

Article 22 :

Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2, chapitre 1er, respectivement, sont applicables à bord des navires pour la réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace ou de moyens mécaniques.

Article 23 :

Les citernes sont équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer, pour homogénéiser la température interne et pour refroidir le mélange de poissons et d'eau de mer à + 3°C en six heures au plus après le chargement et à 0°C après seize heures au plus. Les citernes et systèmes de circulation doivent être complètement vidés et nettoyés après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Le remplissage est fait avec de l'eau de mer propre.

Article 24 :

Les citernes disposent d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée.

Les enregistrements portent de façon claire la date et le numéro des citernes concernées. Ils sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins un mois.

Titre II : Conditions d'hygiène applicables aux navires-usines

Section 1 : Construction et équipement

Article 25 :

Les navires-usines possèdent au moins :

a) Une aire de réception à bord des produits de la pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes pour permettre la séparation des apports séquentiels. Cette aire avec ses éléments démontables éventuels est aisément nettoyable et conçue pour protéger les produits de l'action du soleil, des intempéries et de toute source de souillure ou contamination. Elle comporte un système de convoyage des produits vers les lieux de travail, qui respecte les règles d'hygiène ;

b) Des lieux de travail aux dimensions suffisantes pour permettre la préparation et la transformation des produits dans des conditions d'hygiène convenables et conçus pour éviter

toute contamination des produits. Les lieux de travail sont séparés de l'emplacement réservé à l'entreposage des produits finis. Ces derniers lieux ont des dimensions suffisantes, sont facilement nettoyables et comportent une cale spéciale pour l'entreposage des sous-produits au cas où une unité de traitement des déchets fonctionne à bord ;

c) Des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche spéciale, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage .

d) Une installation permettant l'approvisionnement sous pression en eau potable ou en eau de mer propre.

L'orifice de pompage de l'eau de mer est situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne peut être affectée par le rejet à la mer ni d'eaux usées, ni des déchets, ni de l'eau de refroidissement des moteurs ;

e) Un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisances, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont séparés, transformés ou entreposés. Les lavabos sont pourvus de moyens de nettoyage, de désinfection et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène et de robinets actionnables au pied.

Article 26 :

Les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou à la congélation des produits de la pêche comportent :

a) Un sol antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter. Le sol et les structures et appareils fixés au sol doivent être munis de dispositifs d'écoulement de taille suffisante pour éviter une obstruction par des déchets et permettre une évacuation rapide de l'eau;

b) Des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;

c) Des circuits hydrauliques disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche ;

d) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;

e) Un éclairage suffisant ;

f) Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations ;

g) Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, pourvus de robinets non manuels et d'essuie-mains à usage unique ;

Article 27 :

Les dispositifs et les outils de travail, notamment les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer et à fileter, sont en matériaux lisses, résistant à la corrosion par l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

Article 28 :

Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche disposent d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour:

- a) Soumettre les produits à un abaissement rapide de température, permettant d'obtenir à cœur au plus -18° C ;
- b) Maintenir dans les cales d'entreposage les produits à une température conforme.

Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

Section 2 : Hygiène des produits à bord

Article 29 :

Un membre d'équipage est rendu responsable par l'armateur ou son représentant de la qualité sanitaire des produits de la pêche. Il est investi de l'autorité nécessaire pour faire appliquer à bord du navire-usine les bonnes pratiques d'hygiène et respecter les prescriptions de la présente section. Il tient à la disposition des agents d'inspection le programme de contrôle et de vérification des points critiques, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques.

Chapitre 1er : Utilisation et entretien des locaux et matériel

Article 30 :

Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes :- le sol, les cloisons et les plafonds, les équipements et le matériel utilisés sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien et ne constituent pas une source de contamination pour les produits travaillés ;

- la destruction des rongeurs, insectes et toute autre vermine est systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides ainsi que les détersifs, désinfectants et autres substances autorisés pouvant présenter une certaine toxicité sont utilisés sans risquer d'affecter le matériel et les produits et entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé;

- les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour l'élaboration des produits de la pêche, sauf dérogation accordée par les agents d'inspection ;
- l'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

Chapitre II : Manipulation et entreposage des produits de la pêche

Article 31 :

Les manipulations des produits frais s'effectuent de manière hygiénique. Immédiatement après l'étêtage et l'éviscération les produits sont lavés abondamment.

Les filets et tranches sont préparés en évitant contamination, souillure et tout débris organique, sur un emplacement différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération, où ils ne séjournent que le temps nécessaire.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont réfrigérés dès leur préparation et isolés de la glace éventuellement ou en bloc, de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée et, si nécessaire, isolés des parois de l'emballage.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Article 32 :

Les produits frais employés pour la congélation satisfont aux exigences de l'article 31 précédent.

Les navires-usines disposent d'une installation de congélation et de stockage d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et pour les maintenir dans les locaux d'entreposage à - 18° C au plus, quelle que soit la température extérieure.

Les locaux d'entreposage sont munis d'un système d'enregistrement de température. Les graphiques d'enregistrement doivent être gardés à la disposition des services d'inspection, au moins pendant la période de durabilité des produits.

La décongélation éventuelle puis la manipulation des produits de la pêche à transformer s'effectuent dans des conditions d'hygiène appropriées.

Les produits restent à l'abri de la contamination et de l'eau de fusion, ne subissent pas d'élévation de température excessive et sont traités sans délai.

Article 33 :

La transformation des produits de la pêche ne saurait intéresser que des matières premières, fraîches, congelées ou décongelées, satisfaisant aux exigences sanitaires des articles 31 et 32 précédents.

Le responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté tient le registre des traitements de transformation appliqués et le met à disposition des services d'inspection pendant un délai au moins égal à la période de conservation du produit. Les traitements destinés à inactiver ou détruire les micro-organismes pathogènes ou constituant un élément important pour assurer la conservation doivent être reconnus.

Les conserves sont préparées à l'aide d'eau potable. Les lots de fabrication sont identifiés et échantillonnés pour contrôles d'efficacité du traitement, de conformité micro-biologique et d'intégrité des récipients.

Les opérations de salage et de fumage doivent s'effectuer dans des locaux séparés ou dans des endroits suffisamment écartés et, si besoin, ventilés pour ne pas affecter les autres locaux ou emplacements de travail ou d'entreposage. Le sel et les matériaux utilisés pour ces opérations sont propres, dépourvus de nocivité, utilisés de manière à ne pas contaminer les produits et entreposés à l'écart.

La cuisson de crustacés et de mollusques doit être suivie d'un refroidissement rapide. Effectué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre, il est poursuivi, si aucun autre moyen de conservation n'est utilisé, jusqu'à température de la glace fondante.

Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués en évitant la contamination, notamment par nettoyage rigoureux et désinfection régulière des mains, des surfaces de travail et des machines éventuellement utilisés. Immédiatement après ces opérations, les produits cuits sont congelés ou réfrigérés puis entreposés dans les cales ou conteneurs adéquats.

La pulpe de poisson est préparée sans délai à partir de matières premières exemptes de viscères et lavées au préalable, à l'aide de machines qui doivent être nettoyés au moins toutes les deux heures. Après sa fabrication elle est immédiatement congelée, ou raffinée et congelée, ou incorporée dans un produit destiné à congélation ou traitement stabilisateur.

Article 34 :

Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche doivent s'effectuer dans le respect des règles d'hygiène.

Les matériaux utilisés pour l'emballage et ceux susceptibles d'entrer en contact avec les produits, doivent être conformes à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Ils en doivent pas en altérer les caractéristiques organoleptiques ou leur transmettre des substances nocives et sont d'une solidité suffisante pour en assurer la protection efficace. Quand ils sont utilisés pour les produits maintenus sous glace, ils doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion.

Sauf dérogation officielle, le matériel d'emballage et de conditionnement ne peut être réutilisé. Avant son emploi il est entreposé séparément, à l'abri de la poussière et des contaminations.

Article 35 :

Lors de leur entreposage et de leur transport, les produits de la pêche sont maintenus à l'abri de la contamination et aux températures de réfrigération et de congélation exigibles ou, pour les produits transformés, aux températures inscrites sur l'emballage, spécifiées par le fabricant ou fixées réglementairement.

Une dérogation aux obligations définies à l'alinéa précédent peut être accordée par l'autorité compétente pour le transport des produits de la pêche congelés, lorsque ces produits sont transportés d'un navire-usine vers un établissement de manipulation pour y être décongelés dès leur arrivée en vue d'une préparation accompagnée ou non d'une transformation, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 kilomètres ou une heure de trajet.

Article 36 :

Les obligations en matière de parasites de poissons applicables à terre dans les établissements de manipulation des produits de la pêche s'appliquent à bord des navires-usines :

- contrôle visuel en vue de l'élimination des parasites des poissons et parties de poissons manifestement parasitées ;
- assainissement par congélation ;
- attestation de traitement pour mise sur le marché ;

Les modalités de ces contrôles sont décrits en annexe 1.

Chapitre III : Personnel

Article 37 :

Sous le contrôle du responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté, le personnel de manipulation et préparation des produits de la pêche est tenu à la plus grande propreté. En particulier : il doit porter des vêtements de travail appropriés, propres et des coiffures enveloppant complètement la chevelure; il doit se laver les mains chaque fois que de besoin et au moins à chaque reprise du travail et recouvrir ses blessures aux mains d'un pansement étanche ; enfin, il ne doit ni fumer ni cracher, boire ou manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits.

Article 38 :

Les armateurs, leurs représentants ou les responsables de la qualité définis à l'article 29, prennent les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des produits de la pêche le personnel susceptible de les contaminer, jusqu'à disparition avérée de ce risque.

Lors de son recrutement, tout membre de l'équipage affecté à ce travail doit être en possession du certificat médical d'aptitude à cette affectation.

Outre la capacité à naviguer, cette aptitude est régulièrement vérifiée médicalement.

Titre III : Dispositions générales

Chapitre 1er : Agrément sanitaire des navires-usines

Article 39 :

En matière d'agrément sanitaire, sont applicables aux navires-usines les obligations définies pour les établissements de manipulations des produits de la pêche.

Avant mise en activité de son navire-usine, tout armateur ou son représentant doit adresser une demande d'agrément valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

- identité ou raison sociale, domicile ou siège social du déclarant;
- principales caractéristiques de l'unité ;
- désignation du responsable de la qualité à bord prévu à l'article 29 ;
- définition des produits finis ;
- plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche avec notice indiquant les lieux et l'équipement de travail, d'entreposage des produits bruts et finis et des conditionnements et emballages, ainsi que le circuit des denrées.

La demande d'agrément doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'installation des lieux de travail et d'entreposage, leur aménagement, leur équipement et leur affectation.

L'autorité compétente s'assure que les navires-usines concernés satisfont aux dispositions du présent arrêté.

Article 40 :

S'il est reconnu conforme, chaque navire-usine est agréé par l'autorité compétente. Il reçoit un numéro d'agrément.

Article 41 :

Les navires-usines sont inscrits sur la liste officielle des navires-usines agréés pour une durée de quatre ans, renouvelable sur demande, sauf cas de suspension ou de retrait d'agrément.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés.

Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance des navires

de pêche, des navires-usines et de leurs produits.

Article 42 :

Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les navires de pêche et les navires-usines sont soumis à contrôle sanitaire et surveillance de la part des professionnels et de la part des services d'inspection. L'autorité compétente peut, en cas de besoin, mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

Article 43 :

Des arrêtés, sur proposition du ministre en charge de l'autorité compétente, définissent les modalités d'application par les responsables des navires de pêche des autocontrôles et notamment de ceux intéressant la microbiologie de la production des navires-cuiseurs, prévus à l'article 17 précédent.

A bord des navires-usines le responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté met en place un système d'autocontrôle selon les principes retenus pour les établissements de manipulation des produits de la pêche à terre.

Article 44 :

L'autorité compétente est habilitée dans les ports à contrôler à bord l'hygiène et la conformité des installations utilisés pour conserver, préparer ou transformer des produits de la pêche, ainsi que la salubrité de ces produits. Toutes les parties des navires concernées doivent rester libres d'accès pour ce contrôle sanitaire.

L'autorité compétente est associée dans le domaine de leurs attributions aux travaux des commissions de visites auxquelles sont soumis les navires de pêche.

Les contrôles d'hygiène, de conformité et de salubrité ont lieu à bord en tant que de besoin et, au moins une fois par an, si possible à l'occasion de ces visites annuelles.

Les services de l'autorité compétente mettent en place pour les navires-usines un système de contrôle et de surveillance analogue au système établi à terre pour les établissements de manipulations des produits de la pêche. Il est notamment vérifié que les conditions d'agrément sont toujours remplies : produits manipulés correctement, locaux, installations et

instruments tenus propres, personnels respectueux de l'hygiène et documents sanitaires tenus à jour.

Une marque sanitaire comportant l'identification du navire-usine expéditeur de produits de la pêche est apposée :

- sur les emballages des produits issus du navire-usine concerné et sur les conditionnements destinés au consommateur final;
- ou sur les documents accompagnant ces produits.

Chapitre III : Dispositions finales

Article 45 :

Les dispositions des arrêtés 1119 et 1120 du 1er août 1956 qui seraient contraires au présent arrêté sont abrogés.

Article 46 :

Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication.

Les navires de pêche, selon leur capacité à conserver à bord les produits et à les préparer, doivent faire l'objet des aménagements prévus au titre 1er.

La mise en conformité intervient dans un délai défini par les services vétérinaires en concertation avec les armateurs intéressés et les commissions de visites annuelles citées à l'article 44 précédent.

Article 47 :

Le présent arrêté sera enregistré, publié au journal officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 23 septembre 2000.

Le Président de la République,

chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

ANNEXE N°1

1. On entend par:

- parasite visible: parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson;
- contrôle visuel: examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche exercé sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris le cas échéant par mirage.

2. Le contrôle visuel est exercé par sondage sur un nombre représentatif d'unités.

Les responsables des établissements à terre et les personnes qualifiées à bord des navires usines en fonction de la nature es produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation, l'amplitude et la fréquence des contrôles visés à l'alinéa précédent.

3. Au cours de la production, le contrôle visuel du poisson éviscéré doit être exercé par les professionnels, sur la cavité abdominale.

- en cas d'éviscération manuelle, de façon continue par l'opérateur au moment de la séparation des viscères et du lavage;
- en cas d'éviscération mécanique, par sondage exercé sur un nombre représentatif d'unités ne pouvant être inférieur à dix poissons par lot.

4. Le contrôle visuel des filets ou des tranches de poisson doit être exercé par les professionnels pendant le parage après le filetage ou le tranchage.

Lorsqu'un examen individuel n'est pas possible, en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à disposition de l'autorité compétente en matière vétérinaire lorsque le mirage des filets est possible du point de vue technique, il devra être inclus dans le plan d'échantillonnage.

Plan d'échantillonnage simple pour le contrôle des parasites

Nombre de conteneurs par lot	Poissons de grande taille	Poissons de taille intermédiaire	Poissons de petite taille
5 à 19	28*	23	16
20 à 100	53	45	33

100 ou plus	70	56	39
-------------	----	----	----

*Chaque nombre (28, 53, 70,...) représente la taille de l'échantillon en livres (une livre = 454 grammes). Un poisson est considéré manifestement infesté de parasites s'il contient l'équivalent de 50 à 60 kystes/100 livres. Le lot est inacceptable si 20% ou plus des poissons examinés sont infestés.