

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE DE DJIBOUTI

Arrêté n°2000-0725/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.

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 :

établissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction, établissement : toute installation et ses annexes où ces produits, et, éventuellement, d'autres denrées alimentaires, sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés. Sont inclus dans cette définition les entrepôts frigorifiques où ne sont stockés que des produits de la pêche.

Sont exclus de cette définition les lieux de vente en gros et les lieux de vente exclusive au détail;

vente en gros : la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;

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 exclues de cette définition la vente au détail et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs oeufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques et des animaux aquatiques;

produit d'aquaculture : poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel, dont la croissance est contrôlée par l'homme jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire ;

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;

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

produit frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, 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 préparé : 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 réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires ;

moyens de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles ou circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des navires ou les conteneurs pour le transport par mer, par air, ou pour le transport par terre.

Article 2 :

Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire et, en outre, avoir été manipulés, conditionnés, munis d'une identification en application de l'article 45 du présent arrêté et, selon le cas, préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés dans des établissements agréés, dans le respect des exigences d'hygiène réglementées dans le présent arrêté.

Pour les produits d'aquaculture, l'abattage doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriées : produits non souillés de terre, de vase ou de fèces et maintenus réfrigérés en l'absence de transformation directement après l'abattage.

La mise sur le marché des coquillages vivants est soumise au respect de la réglementation spécifique. En cas de transformation, ces coquillages doivent en outre satisfaire aux exigences fixées par le présent arrêté en matière de préparation, transformation, congélation, emballage, entreposage, transport et en matière de contrôle sanitaire.

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.

Titre 1er : Conditions d'hygiène relatives aux locaux

et au matériel des établissements

Chapitre 1er : Conditions d'aménagement des locaux

et d'équipement en matériel

Article 3 :

Les établissements comportent des lieux de travail de dimension suffisante en surface au sol et hauteur sous plafond, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer à une cadence rapide dans des conditions d'hygiène convenable. Ces lieux de travail sont conçus, disposés isolés et, éventuellement, climatisés, de façon à éviter tout réchauffement excessif, toute contamination du produit ou pollution venue de l'intérieur ou de l'extérieur. Ils séparent notamment, par locaux ou emplacement particuliers, le secteur propre et le secteur souillé, les produits finis ne pouvant être contaminés par les matières premières ou les déchets. Sauf disposition particulière, les opérations telles que le nettoyage des matériels, ustensiles et vaisselle, le déballage et le stockage des fournitures, ingrédients et épices, la transformation des produits et les éventuels stockage, épluchage et lavage des légumes sont appliquées sur des emplacements suffisamment séparés.

Article 4 :

Dans les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits, les établissements comportent au moins :

- a) Un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon;
- b) Des murs clairs, présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistantes, imperméables et imputrescibles;
- c) Un plafond facile à nettoyer;
- d) Des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;
- e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées, fumées et odeurs; les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les établissements;
- f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;
- g) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, placés autant que possible à proximité des lieux de travail et équipés de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main et d'essuie-mains à usage unique;
- h) Des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

Article 5 :

Les chambres froides comportent le même aménagement que prévu à l'article précédent pour le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage. Elles comportent une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien de conditions thermiques conformes pour les produits réfrigérés, congelés ou transformés.

Article 6 :

Les établissements possèdent les équipements appropriés de protection contre les animaux indésirables tel qu'insectes, rongeurs, oiseaux. L'accès des animaux domestiques y est interdit.

Article 7 :

Les établissements comportent :

- a) Des dispositifs appropriés pour que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol et des équipements de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- b) A défaut d'un dispositif d'évacuation continue des déchets, des récipients spéciaux pour la réception au fur et à mesure des produits de la pêche dangereux pour la santé publique ou non destinés à la consommation humaine, et des conditionnements et emballages perdus. Un local, ou un équipement particulier, existe pour entreposer les récipients à déchets quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail.

Les récipients sont étanches, munis d'un couvercle, en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter.

Article 8 :

Les établissements disposent d'une installation d'approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable ou, éventuellement, en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié. Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées.

A titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable peut être utilisée pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet soient bien différenciées, ne permettant pas

l'utilisation de l'eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits.

Un dispositif permet une évacuation hygiénique des eaux résiduelles.

Article 9 :

Est prévu un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sol lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisances avec cuvettes et chasses d'eau. Ces derniers ainsi que les éventuelles salles de douche ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. les lave-mains sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage et désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à usage unique.

Article 10 :

Si la quantité de produits traités nécessite la présence régulière ou permanente du service d'inspection, les établissements comportent à sa disposition exclusive un local fermant à clé, suffisamment aménagé et équipé pour permettre l'exercice des contrôles.

Article 11 :

Les établissements comportent des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si prescriptions officielles imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transports sur des emplacements particuliers.

Les moyens de transport sont construits pour maintenir les produits de la pêche réfrigérés, congelés ou transformés aux températures requises, et équipés de parois intérieures, résistantes à la corrosion, lisses, faciles à laver et à désinfecter et incapables d'altérer la qualité des produits.

Article 12 :

Dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants, tels que crustacés et poissons, une installation appropriée existe, permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Les moyens et conditions de transport ne doivent pas avoir d'effet négatif sur ces animaux.

Article 13 :

Le conditionnement et l'emballage sont effectués de façon à éviter la contamination des produits de la pêche, dans un local réservé ou sur un emplacement suffisamment séparé.

L'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent être conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux en contact des denrées alimentaires, et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche;
- ne pas pouvoir transmettre à ces produits des substances nocives pour la santé humaine;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace;

Le matériel d'emballage est, avant son emploi, entreposé dans un local séparé de l'aire de production et à l'abri des souillures. Il ne doit pas être réutilisé ; peuvent faire exception certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistants aux chocs et à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, qui ne doivent être réutilisés qu'après nettoyage et désinfection.

Les produits de la pêche ne peuvent être entreposés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés.

Article 14 :

Les matières premières impropres à la consommation et les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail et sont évacués soit en continu, soit à chaque fois que les récipients spéciaux prévu à l'article 7 précédent sont pleins, et au moins à l'issue de chaque journée de travail.

Le local éventuel pour la réception des récipients est soigneusement nettoyé après chaque utilisation et désinfecté. Il en est de même des récipients qui sont nettoyés et désinfectés soit dans ce local, soit sur une aire appropriée. Les déchets entreposés ne doivent constituer une source ni de contamination pour l'établissement ni de nuisance pour l'entourage.

Les chambres froides, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits. Le sol et les murs sont nettoyés et lavés chaque fois que de besoin et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Il est interdit de répandre de la sciure ou 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 de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur le matériel.

Les raticides, insecticides, détersifs, désinfectants et tous autres produits pouvant présenter une certaine toxicité ainsi que le matériel de nettoyage et d'entretien sont entreposés dans des locaux ou armoires fermants à clé. Ils sont autorisés et utilisés de manière que l'équipement et les produits ne soient pas affectés directement ou par défaut de rinçage complet de surfaces traitées.

Article 15 :

Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration de produits de la pêche. Toutefois, ils peuvent être occupés pour la préparation simultanée ou à des moments différents d'autres produits alimentaires, après autorisation du service d'inspection.

Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés que pour ces produits, sauf nettoyage approfondi préalable suivi de désinfection ou absence de risque d'altération ou de contamination. Les produits de la pêche ne peuvent être transportés que dans des engins ou conteneurs propres, où des températures conformes sont maintenues pendant toute la durée du transport.

Titre II: Conditions d'hygiène relatives aux produits

manipulés dans les établissements

Section I : Conditions pour les produits frais

Article 16 :

Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils sont entreposés sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire, la glace utilisée, avec ou sans sel, est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet, maintenus propres et en bon état d'entretien.

Les produits frais conditionnés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.

Article 17 :

Pour les produits de la pêche, faute d'éviscération à bord, et pour les produits de l'aquaculture, l'éviscération doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement, sauf impossibilité technique ou commerciale appréciée par le service d'inspection. Les produits, éviscérés et étêtés de manière hygiénique, sont lavés sans délai et abondamment, au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Pour éviter les contaminations, les opérations de filetage, tranchage, pelage ou décorticage ont lieu en des emplacements différents de ceux utilisés pour le lavage et pour l'éviscération et l'étêtage. Elles s'effectuent de telle sorte que les filets et tranches ne soient pas contaminés, souillés et soumis à une élévation excessive de leur température interne et qu'ils ne séjournent pas sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation.

Les filets, tranches et autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont mis sous la protection du froid dès leur préparation, refroidis dans les meilleurs délais, placés si nécessaire dans une chambre froide et maintenus à une température voisine de la glace fondante jusqu'au destinataire final.

Article 18 :

Les récipients et engins de transport utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits de la pêche frais sont conçus pour assurer à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans des conditions de température et d'hygiène satisfaisantes et pour permettre écoulement facile de l'eau de fusion.

Les filets et tranches sont isolés de la glace éventuelle au moyen d'une pellicule protectrice et, si nécessaire, des parois de l'emballage. La quantité de glace à utiliser pour l'expédition doit être telle que, à l'issue du transport, lors de leur prise en charge par le destinataire, la température interne des produits reste voisine de celle de la glace fondante.

Section 2 : Conditions pour les produits congelés

Article 19 :

Les produits frais employés pour la congélation ou la surgélation doivent satisfaire aux exigences fixées pour les produits frais à la section précédente.

Article 20 :

Les établissements de congélation disposent de locaux ou emplacements particuliers, d'équipements spécifiques évitant la contamination des produits et d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour :

- Soumettre les produits à un abaissement rapide de température, au moins jusqu'au maximum exigible pour l'entreposage;
- maintenir, quelle que soit la température extérieure, les produits entreposés en tous leurs points à une température stable, maximale de -18°C .

Toutefois, pour les poissons entiers, congelés en saumure et destinés à la fabrication des conserves, une température plus élevée peut être tolérée, ne devant cependant pas dépasser -9°C .

Les locaux d'entreposage sont munis d'un système d'enregistrement de température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. Les graphiques d'enregistrement sont gardés à la disposition des agents de contrôle, au moins pendant la période de durabilité des produits.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés sont protégés de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée.

Les dispositions prévues pour l'entreposage des produits congelés sont applicables à leurs transport. Toutefois, durant ce transport, l'enregistrement des températures n'est pas exigible et de brèves élévations de température, de 3°C maximum, peuvent être tolérées.

Lorsque les produits congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement pour y être décongelés dès leur arrivée et préparés ou transformés, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 Km ou 1 heure de trajet, une dérogation à ces dispositions peut être accordée.

Section 3 : Conditions pour les produits décongelés

Article 21 :

La décongélation des produits de la pêche est effectuée dans les conditions d'hygiène appropriées.

Une contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion prévu. Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas y favoriser la multiplication des micro-organismes.

Article 22 :

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

Dans ce dernier cas, une indication clairement visible concernant leur état décongelé doit figurer sur l'emballage.

Section 4 : Conditions pour les produits transformés

Chapitre 1er : Conditions générales

Article 23 :

Les produits frais, congelés ou décongelés, utilisés pour la transformation doivent respectivement satisfaire aux conditions énoncées aux sections 1, 2 et 3 du présent titre.

Article 24 :

Si le traitement de transformation est appliqué pour inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou s'il constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, il doit être reconnu ou, dans le cas d'un traitement de mollusques bivalves vivants ne pouvant être livrés pour la consommation humaine directe, officiellement approuvé.

Le responsable de l'établissement de transformation tient registre des traitements appliqués et des contrôles effectués : selon le cas, enregistrement et contrôle du temps et de la température d'un traitement par la chaleur, de la concentration en sel, du pH et du contenu en eau. Les registres doivent être maintenus à la disposition des services de contrôle pendant au moins la période de conservation des produits.

Les produits pour lesquels la conservation ne peut être garantie que pour une période limitée après application d'un traitement, tel que salage, fumage, dessiccation ou marinage, portent inscrites sur leur emballage ou leur conditionnement éventuel, visiblement, les températures à respecter pour leur conservation au cours de leur entreposage et de leur transport.

Chapitre 2 : Conserves

Article 25 :

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 toutefois sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques, utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs.

Article 26 :

Un circuit conduit les produits jusqu'au lieu de traitement thermique.

Le traitement, qui fait l'objet d'un enregistrement, doit être valablement appliqué, défini notamment selon la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients.

Il doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage est muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les produits ont subi un traitement efficace.

Article 27 :

Après traitement, les boîtes de conserves sont manipulées et acheminées dans de bonnes conditions de propreté, en évitant les chocs brutaux.

Article 28 :

Des contrôles par sondage sont effectués par le fabricant pour s'assurer que les conserves de produits de la pêche ont bien subi un traitement efficace :

- tests d'incubation. L'étuvage doit être effectué 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.

Selon les lots de fabrication, la production journalière est échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

Des contrôles permettent de s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés.

Chapitre 3: Produits salés et fumés

Article 29 :

Les opérations de salage s'effectuent sur des emplacements particuliers, suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

Le sel employé doit être propre. Il est entreposé de façon suffisamment séparée pour éviter les contaminations. Il ne peut être réutilisé.

Les cuves de saumurage sont construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination supplémentaire des produits.

Les cuves et les aires de salage sont nettoyées avant l'emploi.

Article 30 :

Les opérations de fumage s'effectuent dans un local séparé, équipé d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

Les matériaux utilisés pour la production de fumée sont entreposés à l'écart des lieux de travail et employés de manière à ne pas contaminer les produits.

Le bois peint, vernis, collé ou traité, est interdit pour la combustion et la production de fumée. L'emploi de résineux ainsi que de fours ou séchoirs à fioul est interdit lorsque les fumées de combustion sont amenées à être en contact avec les produits.

Après le fumage, les produits subissent un refroidissement rapide dans les meilleurs délais, en évitant tout phénomène de condensation à leur niveau.

Les produits sont ensuite conditionnés et emballés puis maintenus à la température requise pour leur conservation jusqu'à remise au consommateur.

Chapitre 4 : Produits de crustacés et de mollusques cuits

Article 31 :

La cuisson doit avoir lieu dans un local particulier ou, à défaut, sur un emplacement suffisamment à l'écart.

Elle est suivie dans les plus brefs délais d'un refroidissement rapide, pratiqué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement est prolongé jusqu'à obtention d'une température à cœur voisine de celle de la glace fondante.

La glace éventuellement utilisée n'a pas de contact direct avec les produits.

Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués de manière hygiénique. S'ils sont manuels, le personnel porte une attention particulière au lavage de ses 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.

Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits sont :

- congelés immédiatement ou maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes;
- entreposés dans des salles adéquates.

Chapitre 5: Pulpe de poisson

Article 32 :

La séparation mécanique des arêtes doit se faire sur place et sans délai après le filetage, à partir de matières premières exemptes de viscères et récoltées dans de bonnes conditions d'hygiène. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable.

Les machines sont nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les deux heures.

Le plus rapidement possible après sa fabrication, la pulpe est congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

Section 5 : Conditions concernant les parasites

Article 33 :

Pendant la production et avant leur mise à la consommation humaine, les poissons et produits de poissons sont soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche des parasites. Les modalités de ce contrôle sont décrites en Annexe 1.

Les poissons ou les parties de poissons manifestement parasités sont enlevés et soustraits de la consommation humaine et détruits.

Article 34 :

Certains poissons et produits de poissons destinés à être consommés en l'état doivent, en outre, avant cette consommation, être assainis par congélation : température à cœur égale ou inférieure à -20°C appliquée au produit cru ou au produit fini pendant une période d'au moins vingt quatre heures.

La liste des poissons et produits soumis à cette obligation sera définie par voie réglementaire.

Article 35 :

Les fabricants doivent s'assurer que les poissons et produits de poissons visés à l'article précédent ou les matières premières destinées à leur fabrication ont subi, avant la mise à la consommation, l'assainissement par congélation prescrit.

Ces mêmes poissons et produits doivent, lors de leur mise sur le marché, être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

Des directives émanant de l'autorité compétente:

- définissent les modalités du contrôle visuel des parasites tel que prévu à l'article 33;
- modifient si besoin la liste des poissons et produits soumis à l'obligation d'assainissement telle que prévue à l'article 34 ;
- fixent les critères permettant de considérer les traitements comme suffisants ou insuffisants pour détruire les parasites ;
- définissent les modalités de l'attestation de traitement telle que prévue au présent article.

Titre III : Conditions d'hygiène relatives au personnel

des établissements

Article 36 :

Toute personne pénétrant dans les locaux de travail et d'entreposage doit porter une tenue appropriée. Le personnel doit revêtir des vêtements et chaussures de travail, clairs et propres, ainsi qu'une coiffure propre, enveloppant complètement la chevelure.

Sous la responsabilité de l'employeur, le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel, notamment de celui manipulant des produits de la pêche sujets à contamination.

Le personnel affecté à la manipulation des produits et des conditionnements est tenu de se laver les mains lorsque celles-ci sont souillées et, au moins, à chaque reprise du travail et après usage des cabinets d'aisance. Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche.

S'il est fait usage de gants, ceux-ci sont lavés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise du travail. Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

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.

Article 37 :

Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel. Un certificat médical d'aptitude à la tâche exercée est délivré au moins annuellement. Sont écartées du travail et de la manipulation des produits les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à ce que soit démontrée leur aptitude à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne qui sera affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

Titre IV : Dispositions Générales

Chapitre 1er : Agrément sanitaire des établissements

Article 38 :

Tout responsable d'un établissement doit adresser à l'autorité compétente une demande d'agrément valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

a) Pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;

b) Pour les sociétés ou groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement , la désignation et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée, en outre, d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une notice indiquant :

- la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation des produits, au conditionnement et à l'emballage, à l'entreposage des produits finis ;

- la description du matériel utilisé ;

- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue.

La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation. Lors de simple changement d'exploitant la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points a ou b précités.

Article 39 :

Le représentant de l'autorité compétente adresse copie des demandes d'agrément et de leur renouvellement au représentant de l'administration en charge des ressources halieutiques.

Article 40 :

S'ils sont reconnus conformes, les établissements sont agréés par le ministère chargé de l'autorité compétente.

Ils reçoivent un numéro d'agrément qui est communiqué aux responsables concernés.

Article 41 :

Les établissements reconnus non conformes peuvent à titre dérogatoire être agréés par l'autorité compétente, s'ils remplissent les conditions suivantes:

- ils mettent sur le marché des produits hygiéniquement satisfaisants;

- ils en font la demande dûment justifiée, assortie d'un plan et d'un programmes de travaux précisant les délais dans lesquels ils pourront être mis en conformité.

Article 42 :

Les établissements sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés. L'inscription a une durée de quatre ans renouvelable sur demande, sauf agrément à titre dérogatoire ou cas de suspension ou de retrait d'agrément.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus en application de l'article 41, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés par l'autorité compétente.

Chapitre 2 : Contrôle sanitaire et surveillance des conditions

de production

Article 43 :

Les professionnels et les services d'inspection de l'autorité compétente soumettent à un contrôle sanitaire et à une surveillance les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les établissements. Pour les produits le contrôle est organoleptique et, le cas échéant, chimique et micro-biologique.

Article 44 :

Les services d'inspection de l'autorité compétente veillent à ce que les responsables des établissements prennent toutes les mesures nécessaires pour que, à tous stades de la production des produits de la pêche, les prescriptions du présent arrêté soient observées. Ces responsables tiennent à la disposition des inspecteurs le programme d'autocontrôles, de désinfection, de dératisation, de suivi médical et de formation hygiénique du personnel.

Les autocontrôles sont fondés sur les principes suivants :

- identification des points critiques dans les établissements selon les procédés de fabrication utilisés ;
- définition et mise en œuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;
- prélèvements d'échantillons pour analyse dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire extérieur reconnu par les services d'inspection, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et désinfection et de vérification du respect des normes ;
- conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des résultats des différents contrôles et tests précédents. Ces résultats doivent pouvoir, pendant deux ans au moins, être présentés à l'inspection.

Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont disposent les responsables des établissements révèlent l'existence ou permettent de soupçonner l'existence d'un risque

sanitaire, ils en alertent sans délai les services vétérinaires et prennent sous contrôle officiel des mesures appropriées.

Les modalités d'application des autocontrôles sont fixées par le ministère en charge de l'autorité compétente.

Article 45 :

Les services d'inspection de l'autorité compétente établissent un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. A intervalles réguliers, il est vérifié au niveau des établissements que, notamment :

- les conditions d'agrément sont toujours remplies ;
- les produits de la pêche sont manipulés proprement ;
- les locaux, installations et instruments sont nettoyés correctement ;
- l'hygiène du personnel est respectée ;
- les marques sont bien appliquées.

Une marque sanitaire comportant l'identification de l'établissement d'expédition des produits de la pêche est apposée :

- sur les emballages et conditionnements des produits issus de l'établissement concerné et sur les poissons de grande taille vendus traditionnellement à l'unité ;
- ou sur les documents d'accompagnement.

La marque sanitaire doit comporter les indications suivantes :

- dans la partie supérieure, en majuscules d'imprimerie, DJI ou Djibouti
- dans la partie médiane, le numéro d'agrément de l'établissement tel que prévu aux articles 40 et 41;
- dans la partie inférieure, le mot EXPORT.

Chapitre 3: Dispositions finales

Article 46 :

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

Article 47 :

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

Les établissements reconnus conformes sont agréés en application de l'article 40;

Les établissements reconnus non conformes à qui, en application de l'article 41, est accordé un agrément dérogatoire peuvent bénéficier d'un délai supplémentaire pour se conformer à l'ensemble des conditions d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Article 48 :

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.