

6264

ARRETE A/2019/...../MPAEM/CAB

FIXANT LES REGLES SANITAIRES REGISSANT LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHE
DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE.

LE MINISTRE

- 
- Vu la Constitution ;
 - Vu la Loi L/2018/025/AN du 03 juillet 2018, portant Organisation Générale de l'Administration Publique ;
 - Vu la Loi N°2015/026/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Maritime ;
 - Vu la Loi N°2015/027/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Continentale ;
 - Vu la Loi N°2015/028/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de l'Aquaculture ;
 - Vu la Loi L/2017/056/AN du 08 Décembre 2017, modifiant certaines dispositions de la Loi L/2016/075/AN du 30 Décembre 2016, portant Gouvernance Financière des Sociétés et Etablissements Publics en République de Guinée;
 - Vu le Décret D/2019/283/PRG/SGG du 21 Octobre 2019 portant Statut de l'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) ;
 - Vu le Décret D/2018/067/PRG/SGG du 21 Mai 2018, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
 - Vu le Décret D/2018/072/PRG/SGG du 25 Mai 2018, portant structure du Gouvernement, tel que modifié à ce jour ;
 - Vu le Décret D/2018/073/PRG/SGG du 25 Mai 2018, portant nomination des Membres du Gouvernement, tel que modifié à ce jour;
 - Vu le Décret D/2018/176/PRG/SGG du 16 Août 2018 portant attributions et organisation du Ministère des Pêches, de l'Aquaculture et de l'Economie Maritime.

ARRETE :

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Le présent Arrêté fixe les règles sanitaires régissant la production, la transformation, la conservation, le transport et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine ci- après dénommés produits de la pêche.

Article 2 : Avant d'être mis sur le marché, les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent être soumis à un contrôle sanitaire préalable. En outre, ils doivent être manipulés, conditionnés, munis d'une identification selon la nature du produit (frais, congelés, décongelés, fumés, salés, séchés, en conserves, semi-conserves, sel marin ...) ou entreposés dans les établissements agréés, dans le respect des exigences d'hygiène prévues par le présent arrêté.

En cas de transformation, les mollusques et crustacés doivent en outre satisfaire aux exigences fixées par le présent arrêté en matière de préparation, transformation, congélation, emballage, entreposage, transport et de contrôle sanitaire.

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

1. Définitions :

Article 3 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

1. **Autorité Compétente** : l'Autorité centrale en Guinée chargée de garantir le respect des exigences du présent arrêté pour effectuer les contrôles vétérinaires, ou toute autre autorité à qui elle aura délégué cette compétence.
2. **Bateau congélateur**: tout bateau de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de pêche le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage).
3. **Contrôle officiel**: toute forme de contrôle effectué par l'Autorité Compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture.
4. **Conserve**: le procédé consistant à conditionner les produits de la pêche dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes pathogènes, leurs toxines et les enzymes, ainsi que les bactéries d'altération capables de proliférer sous des conditions normales de stockage et de distribution.
5. **Eau de mer propre**: l'eau de mer ou l'eau saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de planctons marins toxiques en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche, à utiliser dans les conditions fixées par le présent arrêté.
6. **Emballage** : l'opération destinée à réaliser la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un conteneur ou de tout autre matériel adapté.
7. **Engin frigorifique** : est un engin isotherme muni d'un dispositif de production de froid (équipement mécanique ou à absorption), individuel ou collectif pour plusieurs engins de transport, qui permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées ;
8. **Engin réfrigérant** : est un engin isotherme qui, à l'aide d'une source de froid autre qu'un équipement mécanique ou à absorption, permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées.
9. **Engin isotherme** : est un engin dont la caisse est construite avec des parois isolantes y compris les portes, le plancher et la toiture, permettant de limiter les échanges de chaleur ;
10. **Etablissement** : tout local où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés. Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros ne sont pas considérés comme des établissements.

11. **Etapes de la production, de la transformation et de la distribution** : toutes les étapes dont la production primaire d'une denrée alimentaire, la fabrication, son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que le cas échéant, l'importation, la production, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux;
12. **Expédition** : la quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs clients dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport.
13. **Exploitant du secteur alimentaire** : personne (s) physique (s) ou morale(s) chargée (s) de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elle contrôle ;
14. **Exportation** : l'expédition, vers d'autres pays, de lots de produits de la pêche et de l'aquaculture, par air, terre ou par mer.
15. **Huile de poisson** : les huiles provenant des muscles de la peau, des organes internes, des os et autres parties d'animaux marins.
16. **Hygiène** : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir les caractères propres à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.
17. **Importation** : l'introduction sur le territoire guinéen des produits de la pêche en provenance de pays étrangers.
18. **Lot** : la quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances de manutention et de préparation similaires.
19. **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 en Guinée à l'exclusion de la vente au détail et de la cession directe sur le marché local de petites quantités par un pêcheur au détaillant ou au consommateur, qui doivent être soumises aux contrôles sanitaires prescrits par la réglementation guinéenne pour le contrôle du commerce de détail.
20. **Moyen de transport** : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.
21. **Navire-usine** : tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation.
22. **Produit d'aquaculture** : tout produit de pêche dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à la mise sur le marché en tant que denrée alimentaire. Toutefois, est également considéré comme produit d'aquaculture tout poisson ou crustacé de mer ou d'eau douce, capturé à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine. Les poissons et crustacés de taille commerciale capturés dans le milieu naturel et conservés vivants en vue d'une vente ultérieure ne sont pas considérés comme des produits

d'aquaculture dans la mesure où leur séjour dans des viviers n'a pour but que de les maintenir en vie et non de leur faire acquérir une taille ou un poids plus élevé.

- 23. Poudres ou farines de poisson :** les produits à base de poisson entier ou de restes non comestibles tels que la tête, la peau, les arêtes etc ... provenant des fabriques préparant les poissons et qui ont été cuits, pressés, séchés, réduits à l'état de fines poudres.
- 24. Production primaire:** production, élevage ou culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage, avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette des produits sauvages.
- 25. Produits de la pêche :** tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles) sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.
- 26. Produit frais de la pêche :** tout produit de la pêche, non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui n'ont subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation.
- 27. Produit préparé de la pêche :** tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, etc.
- 28. Produits transformés :** les produits de la pêche résultant de la transformation. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.
- 29. Produit congelé :** tout produit de pêche qui a subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur inférieure ou égale à -18°C, après stabilisation thermique.
- 30. Produits transformés de pêche :** les produits transformés résultant de la transformation des produits de pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.
- 31. Fumage :** est le procédé de traitement du poisson qui consiste à l'exposer à de la fumée provenant de la combustion de bois ou de matières végétales. Ce procédé se caractérise par la combinaison d'une ou plusieurs étapes de salage, séchage, chauffage et de fumage dans une enceinte de fumage.
- 32. Salage :** est le procédé de traitement du poisson au sel de qualité alimentaire qui vise à réduire l'activité de l'eau de la chair du poisson et à exalter l'arôme grâce à une technique de salage appropriée (par exemple salage au sel sec, saumurage, salage par injection).
- 33. Séchage :** est le procédé qui consiste à réduire la teneur en eau du poisson jusqu'à atteindre des caractéristiques requises dans des conditions d'hygiène maîtrisées.
- 34. Réfrigération :** le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante.
- 35. Risque :** fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé du fait de la présence d'un danger.
- 36. Traçabilité :** capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance

destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou à un aliment pour animaux ;

37. «Transbordement», le déchargement sur un autre navire d'une partie ou de la totalité des produits de la pêche se trouvant à bord d'un autre navire de pêche.

CHAPITRE II : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES DE PÊCHE

Article 4 : Toute délivrance d'une licence de pêche est soumise à l'obtention préalable d'un agrément technique et sanitaire délivré par les services de l'Autorité Compétente.

L'agrément technique et sanitaire doit être renouvelé si, au cours de l'année de sa validité, un navire de pêche entreprend d'exercer d'autres activités que celles pour lesquelles, il a été agréé.

Tous les navires de pêche agréés doivent figurer dans un répertoire tenu par l'Autorité Compétente.

Article 5 : La mise sur le marché des captures réalisées par les navires de pêche est soumise aux conditions suivantes :

- les produits doivent avoir été manipulés, réfrigérés, congelés ou transformés à bord des navires dans le respect des mêmes conditions d'hygiène relatives aux produits manipulés dans les établissements à terre ;
- ils doivent avoir subi ces opérations de manutention post-capture de façon hygiénique dans des navires agréés par l'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) ;
- ils doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire par l'ONSPA.

Article 6 : L'inspection et le contrôle des navires de pêche agréés doivent être effectués régulièrement par l'ONSPA qui doit avoir accès à toutes les parties du navire en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Les responsables des navires de pêche agréés à bord desquels est effectué un contrôle apportent toute l'aide nécessaire aux inspecteurs pour l'accomplissement de leurs missions.

L'Autorité Compétente constate et notifie à l'opérateur les écarts et les mesures correctives à mettre en œuvre avec les délais de réalisation. En cas de non-respect des prescriptions faites, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

Section I : Exigences structurelles applicables à tous les navires

Article 7 : Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduelles, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.

Article 8 : Les surfaces avec lesquelles les produits de pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

Article 9 : L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 10 : Lorsque les navires disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

Section II : Exigences d'hygiène applicables aux navires :

1. Navires conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.

Article 11 : Les navires effectuant des sorties en mer de plus de 24 heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de pêche aux températures prescrites suivantes:

- les produits de pêche frais, les produits de la pêche non transformés, décongelés, ainsi que les produits de crustacées et de mollusques cuits et réfrigérés doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante;
- les produits de pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas -18°C en tous points. Cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la Conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas -9°C;
- les produits de pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

Article 12 : Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer leur conservation dans des conditions d'hygiène satisfaisante et, le cas échéant permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

Article 13 : Dans les navires équipés pour la réfrigération des produits de pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poisson et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement, ni 0° C après seize heures. Ce dispositif doit permettre la surveillance et s'il y a lieu le contrôle et l'enregistrement des températures.

2. Navires Congélateurs

Article 14 : Les navires utilisés pour la congélation des produits de pêche doivent disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas -18°C.

Article 15 : Ils doivent disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas -18°C. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée.

3. Navires-Usines

Article 16 : Les navires-usines doivent disposer au moins :

- 1- d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de

façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination;

- 2- d'un système d'acheminement des produits de pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail conforme aux règles d'hygiène;
- 3- de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer, à désinfecter, conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;
- 4- de lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets, d'un local d'entreposage du matériel d'emballage séparé des lieux de préparation et de transformation des produits;
- 5- d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de pêche impropres à la consommation humaine; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet;
- 6- d'un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permet d'éviter la contamination de l'eau;
- 7- de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

Toutefois, les navires usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacées et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences susvisées si aucune forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces navires.

Article 17 : Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux navires congélateurs.

4. Autres Navires de Pêche

Article 18 : Au moment de leur utilisation, les parties des navires ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

Article 19 : Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit potable, soit de l'eau de mer propre.

Article 20 : Les produits de pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

Article 21 : Les produits de pêche autres que ceux qui sont conservés vivants, doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.

Article 22 : La glace utilisée pour la réfrigération des produits de pêche doit être obtenue à partir d'eau potable ou propre.

Article 23 : Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique, doivent être retirés au plus vite et être conservés, à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

Article 24 : Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas -9°C . La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

CHAPITRE III : CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX ET AUX MATERIELS DES ETABLISSEMENTS A TERRE

Article 25 : Les établissements à terre ci-après dénommés établissements comportent des lieux de travail de dimensions suffisantes en surface, au sol et hauteur sous plafond, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer à une cadence rapide dans des conditions éventuellement climatisées de façon à éviter tout réchauffement excessif, toute contamination du produit ou pollution venue de l'intérieur ou de l'extérieur.

Sont nettement séparés, par locaux ou aménagement particulier, 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, des ingrédients, l'épluchage et le lavage des légumes sont appliquées sur ses emplacements suffisamment séparés.

Article 26 : Dans les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits, les établissements comportent au moins:

- un sol en matériau imperméable facile à nettoyer et à désinfecter disposé de façon à permettre un écoulement rapide de l'eau vers un orifice d'évacuation spécifique ;
- des murs propres, présentant des surfaces lisses, résistantes, imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter;
- un plafond facile à nettoyer ;
- des portes en matériau inaltérable et faciles à nettoyer;
- une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des fumées et des buées;
- un éclairage suffisant, naturel ou artificiel respectant au mieux les couleurs ;
- 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 ou de sèche-mains ;
- des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

Article 27 : 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 des conditions thermiques conformes pour les produits réfrigérés, congelés ou transformés.

Article 28 : Les établissements possèdent des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels que rongeurs, insectes, oiseaux, et l'accès des animaux domestiques y est interdit.

Article 29 : 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, en matériau résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;
- b- à défaut d'un dispositif d'évacuation continue des déchets, des récipients spéciaux pour la réception au fur et à mesure des produits de pêche dangereux pour la santé publique ou non destinés à la consommation humaine ainsi que des matériels de conditionnement et d'emballages perdus.
- c- 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 et munis d'un couvercle en matériau résistant à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 30 : Les établissements disposent d'une installation d'approvisionnement sous pression en quantité suffisante en eau potable ou éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système de purification appropriée.

Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées.

A titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable peut être autorisée pour le refroidissement des machines, de la production des vapeurs ou la lutte contre les incendies à condition que les conduites installées à cet effet soient :

- bien différenciées et ne permettent pas l'utilisation de l'eau à d'autres fins ;
- ne présentent aucun risque de contamination des produits ;
- un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles.

Article 31 : Il est prévu un nombre approprié :

- a) d'éléments de rangement ou casiers dans les vestiaires eux-mêmes dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables;
- b) de lavabos et de cabinets d'aisance et chasse eau. Ces derniers ainsi que les éventuelles douches ne doivent pas s'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 ou des sèche-mains.

Article 32 : L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité de l'Autorité Compétente qui doit avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

A cet effet, il pourrait être mis à la disposition exclusive du service d'inspection un local fermant à clé suffisamment aménagé et équipé pour permettre l'exercice des contrôles.

Si ces inspections ou contrôles révèlent que les exigences au présent arrêté ne sont pas respectées, l'Autorité Compétente prend des mesures appropriées.

Article 33 : Les établissements comportent des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des

prescriptions officielles imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport sur les emplacements particuliers.

Section I: Conditions d'utilisation et d'entretien des locaux et du matériel des établissements.

Article 34 : Le conditionnement et l'emballage sont effectués dans un local réservé ou sur un emplacement suffisamment séparé de façon à éviter la contamination des produits de pêche.

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

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de 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 de l'abri des souillures. Il ne doit pas être réutilisé; peuvent faire exception certains contenants particuliers en matériau imperméable, lisse, imputrescible, résistant aux chocs et à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, qui ne doivent être réutilisés qu'après nettoyage et désinfection.

Le matériel utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.

Les produits de la pêche ne peuvent être entreposés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer.

Article 35 : Les matières premières impropres à la consommation humaine et les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, ou à chaque fois que les récipients spéciaux prévus à cet effet sont pleins et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Le local éventuel pour la réception des récipients est soigneusement nettoyé et désinfecté après chaque utilisation.

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.

Article 36 : Les chambres froides, le sol, les murs, le plafond, 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 désinfectés chaque fois au besoin et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Il est interdit de répandre de la souillure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 37 : La destruction des rongeurs, des insectes et toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux et sur le matériel.

Article 38 : Les raticides, insecticides, détersifs, désinfectants et tous les autres produits présentant une certaine toxicité ainsi que le matériel de nettoyage et d'entretien sont entreposés dans les locaux aux armoires fermant à clé. Ils sont autorisés et utilisés de manière que

l'équipement et les produits de pêche ne soient pas affectés directement ou par défaut de rinçage complet de surfaces traitées.

Article 39 : Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits de 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.

Article 40 : Les moyens de transport utilisés pour les produits de pêche et de l'aquaculture ne peuvent être utilisés qu'à ces fins. Sauf nettoyage approfondi préalable suivi de désinfection ou absence de risque d'altération ou contamination. Les produits de pêche et de l'aquaculture ne peuvent être transportés que dans des engins ou conteneurs propres, où des températures ne peuvent fluctuer de plus de 3°C maximum pendant toute la durée du transport.

CHAPITRE IV: EXPLOITATION AQUACOLE

TITRE I : AGENCEMENT ET CONCEPTION

Article 41 : Les activités d'aquaculture doivent être situées dans des zones où le risque de contamination par des effluents chimiques dangereux est minime, et où les sources de pollution peuvent être contrôlées. L'aquaculture pratiquée en cages, enclos ou toute autre forme de parcs d'aquaculture ou réserves d'eau doivent être situés loin de tout transport fluvial et en amont de tous déversements naturels ou artificiels de contaminants.

Article 42 : Avant de construire une installation aquacole terrestre, une étude de sol doit être conduite afin de déterminer la concentration et l'importance des contaminants importants pour la sécurité des produits finis, notamment les métaux lourds et les résidus de pesticides. Une telle analyse est souvent une condition juridique pour obtenir une licence pour toute nouvelle activité aquacole.

Article 43 : La qualité de l'eau doit être contrôlée périodiquement, pour vérifier que l'eau demeure exempte de ces dangers potentiels.

Article 44 : L'exploitation doit être située de telle sorte que les points de prélèvements d'eau ne peuvent pas être contaminés par des écoulements ou toute autre activité de l'exploitation ou des environs. Les zones de l'exploitation telles que ateliers de mécanique, laboratoire sanitaire des poissons, bureaux, installations sanitaires ainsi que logements intérieurs à l'exploitation doivent être situés séparément des zones dans lesquelles le poisson est produit et manipulé ou l'alimentation est stockée.

Article 45 : Les parcs aquacoles comme les bassins, les cages et les bacs en couloir avec circulation d'eau (« raceways ») doivent être construits en matériaux non toxiques et agréés pour être en contact avec des animaux servant à la consommation humaine. Une attention particulière doit être observée dans le choix des matériaux anti-salissures utilisés pour inhiber la croissance des algues.

Article 46 : L'exploitation aquacole doit prévoir des installations sanitaires, judicieusement placées, disponibles à l'utilisation du personnel travaillant dans l'établissement. Elles doivent inclure des installations de toilettes et de lavage des mains. Il est requis au moins un lavabo pour chaque toilette, et une quantité suffisante d'essuie-mains à usage unique ou d'appareils pour le séchage des mains.

Article 47 : Les installations sanitaires doivent être situées à l'écart des zones où le poisson est produit, des bassins ou des étangs, où l'alimentation est stockée et où le poisson est récolté ou manipulé.

Article 48 : Les eaux usées provenant des installations sanitaires doivent être évacuées à distance des installations d'aquaculture, et doivent subir au moins un traitement primaire (sédimentation) pour satisfaire aux normes environnementales avant d'être rejetées. Ces eaux ne doivent pas être déversées dans un cours d'eau en amont de l'emplacement de la prise d'eau utilisée par les installations aquacoles.

Article 49 : Le nombre minimum d'installations sanitaires dépend du nombre d'employés de chacun des deux sexes sur le site, selon le tableau suivant:

Nombre d'employés	Nombre minimum de toilettes
01 – 09	1
10 – 24	2
25 – 49	3
>50	ajouter 1 toilette pour chaque 30 personnes supplémentaires.

Article 50 : Les coupures et les éraflures aux mains des travailleurs peuvent abriter des bactéries. Afin de minimiser le risque de contamination du poisson, l'exploitation aquacole doit prévoir une boîte à pharmacie pour les premiers soins.

Article 51 : L'exploitation aquacole doit posséder des espaces distincts et fermant à clé pour le stockage : i) du matériel de nettoyage et de désinfection ; ii) du matériel servant au contrôle des nuisibles; et iii) des médicaments vétérinaires utilisés pour l'aquaculture.

Article 52 : Le local de stockage d'aliments pour l'aquaculture doit être dans un magasin correctement construit et bien aéré, avec une protection contre l'entrée d'insectes, d'oiseaux et de rongeurs. Il doit y avoir un sol en béton. Les aliments doivent être stockés dans des sacs ou sachets appropriés ou, s'ils sont stockés en vrac, dans des conteneurs ou des bacs scellés.

Article 53 : Les sacs contenant les aliments ne doivent être en contact ni avec le sol ou ni avec les murs, et des espaces doivent être aménagés pour permettre une ventilation efficace.

Article 54 : Les récipients, sacs, bacs qui sont utilisés pour stocker les aliments, doivent être étiquetés de manière à pouvoir identifier l'origine et la nature et le lot de l'aliment.

La rotation d'utilisation des aliments aquacoles doit être effectuée sur un mode premier entré premier sorti, et ce, avant toute date d'expiration mentionnée.

Article 55 : Les ingrédients des aliments ne doivent pas contenir des niveaux dangereux de pesticides, contaminants chimiques, toxines microbiennes, ou autres substances altérantes. Ils doivent seulement renfermer des additifs autorisés, tels que conservateurs, colorants et antioxydants.

Article 56 : Les fournisseurs d'aliments doivent soumettre des échantillons de leurs produits pour les essais officiels avant de pouvoir être enregistrés. La pratique d'usage doit être confirmée en vérifiant avec l'Autorité Compétente.

TITRE II : PRINCIPES D'HYGIENE POUR LES ACTIVITES D'AQUACULTURE

Section I : Préparation à l'empoissonnement

Article 57 : Dans les étangs en terre, il convient d'effectuer un travail de préparation à l'empoissonnement qui consiste d'abord, à débarrasser les étangs de tous déchets, algues, et gravats qui pourraient l'encombrer. Les étangs doivent ensuite être traités à la chaux, qui doit agir au moins deux semaines avant le remplissage et l'empoissonnement. Au moins une fois par an, après la récolte, l'étang doit être vidangé, laissé sécher et traité de nouveau à la chaux.

La chaux garantit que tous les œufs, larves et kystes de parasites soient éliminés ainsi que tous les escargots, insectes ou autres hôtes de parasites potentiels. En plus de protéger la santé humaine, ce traitement aide également à prévenir la transmission des maladies des poissons au sein de l'exploitation.

Article 58 : Les fumiers d'animaux non-traités ne doivent pas être utilisés pour la fertilisation des étangs, stimulant la croissance des algues. Seuls les engrais chimiques ou le fumier organique correctement traités doivent être utilisés.

Section II : Santé et hygiène du personnel

Article 59 : Le personnel qui travaille dans les exploitations aquacoles doit procéder à un examen médical, à leur engagement et ensuite annuellement, pour s'assurer que le travailleur ne souffre pas d'une des affections citées à l'article 62 ci-dessous. Le certificat médical doit être conservé à l'exploitation et être, sur demande, à la disposition de l'Autorité Compétente.

Article 60 : Afin de minimiser le risque de contamination, les travailleurs doivent maintenir un niveau approprié d'hygiène personnelle, comme prendre toutes les précautions et actions nécessaires pour éviter que les produits aquacoles ne soient contaminés par leur négligence.

Article 61 : Les coupures ou blessures sur les mains et les avant-bras doivent être immédiatement recouvertes par un pansement adéquat, étanche à l'eau ou des gants.

Article 62 : Les personnes souffrant de maladies infectieuses, d'infections parasitaires helminthiques, de blessures infectées, de furoncles ou d'autres infections de la peau ou bien de diarrhée, ne doivent pas être autorisées à travailler dans une exploitation aquacole.

Article 63 : Les travailleurs (et toute personne entrant dans un établissement aquacole) doivent s'abstenir de cracher, de fumer, de consommer de la nourriture, d'uriner ou déféquer, sauf dans les endroits désignés à ces fins, lesquels doivent être loin des zones de production.

Section III : La récolte

Article 64 : La récolte des poissons d'élevage, de crustacés et d'autres produits de l'aquaculture (que ce soit pour le transport vivant ou mort) doit être entreprise de sorte à minimiser la contamination potentielle par les risques physiques, chimiques ou microbiologiques. Elle doit être effectuée rapidement et à de tels moments de la journée où l'exposition des poissons à des températures ambiantes est mineure.

Article 65 : L'équipement utilisé dans la récolte (par exemple, filets, pièges, caisses, tables à calibrage et triage, systèmes de convoyage) doit être non toxique, lisse, imperméable, en bon état, facile à nettoyer et à désinfecter. Tout écoulement provenant du lavage de l'équipement ne doit pas être déversé dans les étangs où les poissons sont conservés.

Article 66 : Les récipients qui contiennent les abats, les déchets, les poissons morts, doivent être disponibles et expressément identifiés. Ils doivent être construits en matériaux imperméables,

faciles à nettoyer, et avoir des couvercles qui peuvent être scellés pour empêcher l'entrée de toute vermine. Ils doivent être maintenus propres.

Section IV : Manipulation du poisson après-récolte

Article 67 : Un traitement après la récolte est autorisé (par exemple, le trempage de crevettes dans un bain de métabisulfite de sodium pour empêcher la mélanose – noircissement) seulement s'il est effectué conformément aux bonnes pratiques. Les poissons doivent être réfrigérés dès que possible, en utilisant une quantité suffisante de glace. La température des poissons doit atteindre 0°C dans les plus brefs délais, et cette température doit ensuite être maintenue au cours de l'entreposage et de la distribution.

Article 68 : La glace utilisée pour la réfrigération des produits aquacoles doit être faite d'eau potable. Si l'eau utilisée sur le site provient d'un forage ou de surface, une chloration ou une autre méthode (telle que la stérilisation UV) est nécessaire afin d'assurer la sécurité microbiologique de l'eau.

Article 69 : Si le poisson récolté est entreposé à l'exploitation avant l'expédition sur le marché ou sur le lieu de la transformation, l'entreposage doit se faire dans un établissement spécialisé qui répond aux normes minimales de conception et de construction hygiénique pour l'entreposage et le traitement du poisson.

Article 70 :

Après le traitement, le poisson doit être emballé, stocké et transporté dans des conditions qui réduisent au minimum le risque de contamination et la croissance des microbes pathogènes.

Section V : Lavage, désinfection et lutte contre les nuisibles

Article 71 : L'exploitation aquacole doit être propre et exempte de décombres, de déchets, de poissons morts, de matériaux d'emballage et d'autres articles non nécessaires.

Tous les équipements, récipients, caisses, etc., entrant en contact avec le poisson, doivent être lavés et désinfectés régulièrement, au moins après chaque utilisation. L'exploitant doit avoir un plan de nettoyage et de désinfection.

Article 72 : Un programme de lavage et de désinfection permanent doit être élaboré et affiché, afin de s'assurer que toutes les sections de l'exploitation aquacole et des équipements soient convenablement et régulièrement lavés. Le personnel de l'exploitation aquacole doit être formé à l'utilisation des matériels de lavage, au démontage de ce matériel, et les procédures à utiliser durant le lavage et la désinfection.

Article 73 : Le programme doit détailler les procédures de lavage, et l'utilisation des détergents appropriés pour l'élimination de saleté, de graisse et d'autres matières pouvant contenir de la contamination. Il convient également de décrire l'utilisation des produits désinfectants pour éliminer ou inactiver les micro-organismes.

Article 74 : La mise en application du programme doit être enregistrée sur une fiche de contrôle. Le programme et les fiches de contrôles remplies doivent être disponibles, en tout temps, à l'inspection de l'Autorité Compétente.

Article 75 : Les animaux domestiques et d'élevage, y compris les chiens de garde, doivent être exclus des zones adjacentes aux étangs où sont élevés les poissons ou aux locaux renfermant les aliments pour aquaculture.

Article 76 : Un programme permanent de lutte contre les nuisibles doit être élaboré et affiché, pour veiller à ce que toutes les sections de l'exploitation aquacole, y compris le stockage d'aliments pour poisson, soient exemptes d'infestations d'insectes et de rongeurs nuisibles.

Article 77 : Le programme doit détailler la surveillance des nuisibles et les procédures de contrôle de même que l'utilisation de dispositifs et matériaux appropriés à la lutte contre les nuisibles. Il s'agit aussi de nommer les personnes responsables pour la mise en œuvre du programme.

Pour que le contrôle des nuisibles soit assuré par le personnel de l'exploitation aquacole, il doit être formé aux méthodes appropriées, y compris l'élimination sûre des matériaux utilisés et des nuisibles morts. Sinon, un entrepreneur dûment autorisé doit être engagé.

Article 78 : Le programme enregistré et les fiches de contrôles remplies doivent être disponibles en tout temps, à l'inspection de l'Autorité Compétente.

Section VI : Utilisation des médicaments en aquaculture

Article 79 : Les poissons et les crustacés élevés dans des conditions aquacoles peuvent être sensibles à toute une gamme d'infections bactériennes, parasitaires, virales et fongiques. Les principales maladies sont la furunculose, les poux du poisson (ectoparasites) ainsi que les maladies des reins et des branchies.

L'utilisation de médicaments vétérinaires (notamment les aliments médicamenteux) pour traiter le poisson, comme chez les autres animaux destinés à l'alimentation, est donc soumise à des contrôles réglementaires pour assurer la sécurité des produits finis. Le non-respect des exigences peut avoir comme conséquence la consommation de produits aquacoles dangereux pour le consommateur, et au niveau de l'exploitant, des rejets aux frontières et des poursuites auxquelles il doit faire face.

Article 80 : L'usage des médicaments vétérinaires est généralement réglementé suivant deux catégories de substances différentes (Substances interdites et autorisées).

Article 81 : Les antibiotiques comme le chloramphénicol et le nitrofurane sont interdits pour l'usage dans la production alimentaire parce qu'il y a un risque de développement de résistance dans les populations bactériennes. Les colorants courants tels que le vert de malachite et les composés associés laissent des résidus cancérigènes dans le poisson et sont également interdits. Parmi les autres substances interdites (dans l'UE) figurent le dimétridazole, le métronidazole et les substances anabolisantes administrées à des fins de croissance.

Article 82 : La seconde catégorie de substances est relative aux médicaments vétérinaires autorisés. Elle établit les limites de sécurité (niveau maximal de résidus) autorisées dans le produit final vendu à la consommation avec toutes les conditions d'utilisation.

Les exigences réglementaires ne sont pas les mêmes pour tous les marchés, étant donné que les contrôles zoosanitaires sont établis sur base des besoins, en tenant compte de l'état sanitaire national et des risques de maladies, mis en balance suivant les intérêts des consommateurs. La démarche pour les contrôles vétérinaires visant à assurer un régime approprié et conforme à l'OMC est définie dans le Guide sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE.

Article 83 : Les aquaculteurs qui desservent les marchés d'exportation doivent connaître les limites d'application sur le marché dans lequel ils exportent. Certains régimes de contrôle sont plus stricts que d'autres.

Article 84 : Les produits et préparations vétérinaires spécifiques doivent être enregistrés et approuvés par l'Autorité Compétente. L'enregistrement exigera habituellement une analyse de la préparation, ce qui garantit que seules les substances actives autorisées sont mises sur le marché. Les médicaments vétérinaires ne doivent être obtenus que chez des pharmaciens ou des fournisseurs autorisés. Les exploitants aquacoles ne peuvent en aucun cas se procurer des médicaments à usage humain pour leurs animaux.

Article 85 : La lutte contre les maladies par des médicaments ne doit être effectuée que sur la base d'un diagnostic professionnel. Dans tous les cas, les poissons soumis à un traitement vétérinaire doivent être séparés de ceux qui ne le sont pas (ou qui ont un traitement différent).

Article 86 : Un registre des traitements vétérinaires doit être maintenu par écrit et signé par le vétérinaire ou le spécialiste des maladies des animaux aquacoles qui s'est chargé de l'administration des médicaments vétérinaires.

Section VII : Exigences réglementaires de traçabilité pour l'aquaculture

Article 87 : Les exploitants aquacoles doivent être capables d'identifier toute personne qui leur a fourni un produit aquacole, un aliment pour l'aquaculture ou toute autre substance incorporée dans un produit d'aquaculture ou dans un aliment aquacole (comme un médicament vétérinaire). Ils doivent également pouvoir identifier n'importe qui à qui ils ont vendu leurs produits.

A cette fin, ces exploitants doivent disposer de systèmes et de procédures pour produire et conserver des dossiers écrits des intrants, des lots et des produits.

Section VIII : Conservations des informations et plans de retrait

Article 88 : Les registres doivent être conservés pendant une période d'un an après la récolte. L'exploitant doit également préparer, par écrit, un plan de retrait et un plan de rappel détaillant les procédures à suivre si un lot de produits aquacoles, parti de l'exploitation, doit être retiré ou rappelé de la distribution.

CHAPITRE IV : AGREMENT TECHNIQUE ET SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS A TERRE

Article 89 : Tout responsable d'un établissement à terre doit adresser à l'Office national de contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA), une demande comportant 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 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 ;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis ainsi que le tonnage de la production journalière prévue ;
- le chiffre d'affaires prévisionnel.

La demande doit être renouvelée lors de toute modification 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 90 : Les établissements reconnus conformes sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés par l'Office national de contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA).

Article 91 : La validité de l'agrément couvre l'année de sa délivrance sauf en cas de suspension ou de retrait. Lorsque une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont pas respectées et /ou ne sont pas exécutées dans les délais convenus, la suspension ou le retrait de l'agrément est prononcé par l'Autorité Compétente.

CHAPITRE V : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AU PERSONNEL DES ETABLISSEMENTS

Article 92 : Toute personne pénétrant dans les locaux de travail et/ou d'entreposage des produits, 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. Un parfait état de propreté est exigé de la part du personnel, notamment de celui manipulant des produits de pêche sujets à contamination.

Article 93 : 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 des 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.

Article 94 : 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 pêche.

Article 95 : Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi du personnel. Un certificat d'aptitude à la tâche exercée est délivré annuellement. Sont écartées du travail et de la manipulation des produits, les personnes susceptibles de contaminer, jusqu'à ce que soit démontrée leur aptitude à le faire sans danger.

Article 96 : Lors de l'embauche, toute personne qui sera affectée au travail et à la manipulation des produits de pêche et de l'aquaculture est tenue de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

CHAPITRE VI : EXIGENCES À RESPECTER PENDANT ET APRÈS LE DÉBARQUEMENT

(Règlement 853, Annexe 2, Section VII, Chapitre II)

Article 97 : Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent:

- a) veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté ;
- b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment:
 - en déchargeant et en débarquant rapidement;

- en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée dans le Règlement 853/2004 CE/ chapitre VII ;
- en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

Article 98 : Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes:

- a) i) des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine;
- ii) si l'autorité compétente l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif de l'autorité compétente doivent être prévus;
- b) au moment de l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche:
 - les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins;
 - les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux;
 - les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer des animaux, et
 - les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.

Article 99 : Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

Article 100 : Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'Autorité Compétente pour lui permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au règlement (CE) no 854/2004, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'autorité compétente de l'État membre dont le navire bat le pavillon ou de l'État membre de débarquement des produits de la pêche pourrait estimer nécessaires.

CHAPITRE VII : CONDITIONS DE TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Section I : Dispositions relatives aux conditions de température des produits halieutiques et à l'utilisation des engins de transport

Article 101 : Les moyens de transport sont construits pour maintenir les produits de pêche réfrigérés, congelés ou transformés aux températures requises, et équipés de parois intérieures, résistants à la corrosion, lisses, faciles à laver et à désinfecter et incapables d'altérer la qualité des produits.

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

a. Conditions de température :

Article 102 : les produits halieutiques doivent être présentés en vue de leur transport, dans les états et conditions de température maximale ci-après :

- à l'état congelé ou surgelé, la température maximale requise des produits halieutiques est de -18°C et le moyen de transport adéquat est l'engin frigorifique ou l'engin réfrigérant ;

- à l'état réfrigéré (sous glace), les poissons, crustacés et mollusques (autres que vivants), la température maximale requise est de 0°C à +2°C, le moyen de transport indiqué est l'engin isotherme, l'engin réfrigérant ou l'engin frigorifique ;
- en conserve, les produits peuvent être maintenus à la température ambiante, le recours à l'engin frigorifique ou réfrigérant n'est pas nécessaire ;
- à l'état transformé, les produits: salés -séchés, braisés ou fumés à chaud, mis dans des emballages adéquats, sont conservés à une température ne dépassant pas + 15°C ;
- à l'état frais, les huîtres, moules et autres coquillages vivants, la température de conservation requise est de +5°C à + 15°C ;
- le produit fumé à froid y compris les semi-conserves, doivent être conservés au plus à +4 °C, et s'il est congelé, il doit être maintenu à la température requise de -18°C.

Article 103 : Toutes les précautions doivent être prises pour que les opérations de chargement des engins de transport se déroulent avec le maximum de célérité et sans variation de température nuisible à la qualité des produits halieutiques.

b. Conditions d'utilisation des engins de transports des produits halieutiques

Article 104 : La partie des engins de transport destinée à recevoir les produits halieutiques doit être libre d'aménagements et d'accessoires, sans rapport avec le chargement des produits halieutiques et ne doit pas avoir de communication avec la cabine du conducteur. La partie définie ci-dessus doit satisfaire aux conditions suivantes:

- Les parois intérieures, y compris le plancher et le plafond, doivent être fabriquées à l'aide de matériaux résistants à la corrosion, imperméables, imputrescibles, faciles à laver et à désinfecter ;
- les parois intérieures doivent être dépourvues d'aspérités. Ces dispositifs doivent être faciles à laver et à désinfecter; les matériaux de tous ordres susceptibles d'entrer en contact avec les denrées transportées doivent être conformes aux dispositions légales et réglementaires et incapables d'altérer ces produits halieutiques. L'ensemble des dispositifs de fermeture des engins, de ventilation et d'aération, éventuellement installé à bord, doit assurer que le transport des produits halieutiques s'effectue à l'abri de toute souillure ;
- les thermomètres ou thermographes placés de façon apparente doivent permettre d'apprécier la température ambiante à laquelle les produits halieutiques surgelés, congelés ou réfrigérés sont entreposés.

Article 105 : Les engins affectés au transport des produits halieutiques ne doivent pas servir à d'autres usages; toutefois :

- après ou avant l'acheminement des produits halieutiques, le transport d'un autre fret est autorisé, sous réserve qu'il ne s'agisse ni de personnes, ni d'animaux, ni de produits susceptibles d'altérer, d'une part, les produits halieutiques, notamment par émanations, pollutions ou apports toxiques et, d'autre part qu'ils n'affectent pas les revêtements intérieurs des engins, par action corrosive ;
- des produits halieutiques peuvent être transportés simultanément sous réserve que les températures de transport de chaque denrée soient compatibles entre elles et qu'aucune de ces denrées ne puisse être la cause de modification, de contamination ou d'altération des autres denrées, en particulier par des odeurs, poussières, souillures, par celles organiques ou minérales. Au cas où les effets précités risquent de se produire, les produits halieutiques doivent être isolés.

Article 106 : Les engins et le matériel utilisés pour le transport des produits halieutiques doivent être constamment tenus en bon état de propreté, nettoyés et, si nécessaire, lavés et désinfectés avant leur chargement, et notamment à la suite d'un fret autorisé en vertu de l'article 105.

Article 107 : Les dispositions en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives à l'exposition, à la mise en vente des produits halieutiques destinés à la consommation humaine sont applicables au transport de ces denrées dans les voitures-boutiques affectées à la vente ambulante.

Ces véhicules doivent être construits, agencés et utilisés dans les conditions prévues aux articles 104, 105, 106 et 107 du présent arrêté.

Section II : Dispositions relatives aux produits de pêche transportés

Article 108 : Au cours des opérations de chargement et de déchargement, les produits de pêche qui ne sont pas contenus dans un emballage résistant, les enveloppant complètement, ne doivent jamais être déposés à même le sol.

A l'intérieur des engins de transport, les produits halieutiques doivent être disposés de façon à permettre la circulation convenable de l'air.

Toutes les précautions doivent être prises pour que les produits halieutiques introduits dans les engins de transport ne soient pas en contact direct avec le plancher, lorsqu'ils ne sont pas contenus dans un emballage les enveloppant complètement, ni avec les agencements susceptibles de recouvrir celui-ci.

a. Les produits frais

Article 109 : Les poissons, les crustacés et mollusques frais, à l'exception de ceux qui sont présentés à la vente à l'état vivant ou congelé, sont transportés sous glace fondante de qualité alimentaire dans des contenants ou emballages imperméables, résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter.

b. Les produits vivants

Article 110 : Les poissons vivants, faisant l'objet d'un transport, doivent être protégés contre tous les risques de souillure ou d'infection, notamment contre ceux qui sont susceptibles de provenir de l'eau ou des contenants.

Les crustacés vivants transportés à l'air libre sont placés dans des emballages assurant une aération suffisante.

Les huîtres, moules et autres coquillages, ainsi que les oursins transportés à l'état vivant, doivent être disposés dans des emballages résistants, imperméables, imputrescibles et conçus de façon à assurer leur bonne conservation.

Section III : Vérification de conformité des engins de transport

Article 111 : Les engins de transport définis à l'annexe du présent arrêté doivent être soumis à un examen destiné à vérifier le respect des dispositions du présent arrêté avant la délivrance d'un agrément.

Article 112 : En vue d'obtenir un agrément, une demande accompagnée d'un dossier administratif est adressée par les propriétaires des engins de transport à l'ONSPA.

Article 113 : Les agréments accordés aux engins de transport ont trait, d'une part, à leur qualification (isotherme, réfrigérant, frigorifique), d'autre part à leurs caractéristiques d'ordre sanitaire qui doivent faire l'objet d'un contrôle annuel par l'ONSPA.

CHAPITRE VIII : EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE APPLICABLES AUX PRODUITS MANIPULES DANS LES ETABLISSEMENTS

Section I : Exigences spécifiques applicables aux produits frais de pêche et d'aquaculture

Article 114 : Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié.

Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

Article 115 : Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectués de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible du point de vue technique et commercial, de procéder à ces opérations, celles-ci doivent être effectuées le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de pêche. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable ou, à bord du navire, à l'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.

Article 116 : Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite que possible après leur préparation.

Article 117 : Les conteneurs pour la distribution ou l'entreposage des produits de pêche frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans les conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'ils permettent notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.

Article 118 : Les produits de pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des navires. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui n'exerce aucune autre activité que le transport ou le triage.

Section II : Exigences applicables aux produits congelés

Article 119 : Les établissements où sont congelés des produits de pêche et de l'aquaculture doivent disposer d'équipements de congélation d'une puissance suffisante pour que la température à cœur des produits atteigne rapidement **-18°C**.

Article 120 : Ils doivent disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas **-18°C** à cœur. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée.

Section III : Exigences applicables aux produits décongelés

Article 121 : La décongélation des produits de pêche et d'aquaculture est effectuée dans des conditions d'hygiène appropriées. Toute contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.

Article 122 : Après la décongélation, les produits sont manipulés conformément aux conditions énoncées à l'article ci-dessus. Ils doivent être conservés à la température approchant celle de la glace fondante s'ils ne sont pas préparés ou transformés dans les plus brefs délais ou s'ils sont mis sur le marché. Dans ce dernier cas, une indication clairement visible concernant leur état décongelé doit figurer sur l'emballage.

Section IV : Exigences applicables aux produits de pêche séparés mécaniquement.

Article 123 : Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits de pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences ci-après:

- Seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de pêche.
- Toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères.

Article 124 : La séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage.

Si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable.

Après leur fabrication, les produits de pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

Section V : Exigences applicables aux parasites

Article 125 : Pendant leur production et 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 poissons ou les parties de poissons manifestement parasités sont enlevés et soustraits de la consommation humaine.

Article 126 : Les produits de pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas -20°C en tous points du produit pendant une période d'au moins vingt-quatre heures; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini :

a)-les produits de pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus;

b)-les produits de pêche provenant des espèces suivantes s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de pêche ne dépasse pas 60°C :

- le hareng ;
- le maquereau ;
- le sprat ;
- le saumon (sauvage) de l'atlantique ou du pacifique.

c)- les produits de pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

Les exploitants du secteur de pêche et de l'aquaculture ne sont pas obligés de procéder au traitement susvisé s'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites et si l'Autorité Compétente l'autorise.

Article 127 : Les produits de pêche et de l'aquaculture susvisés doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document de fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE IX : EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE PECHE ET D'AQUACULTURE TRANSFORMES

Section I : Exigences générales

Article 127 : Les produits frais de pêche utilisés pour la transformation doivent respectivement satisfaire aux exigences énoncées dans les articles 109 à 118 du présent arrêté.

Article 128 : Si le traitement de transformation est appliqué pour inhiber le développement de micro-organismes pathogènes ou s'il constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, il doit être connu ou, dans le cas d'un traitement de mollusques bivalves vivants ne pouvant être livrés pour la consommation humaine directe, officiellement approuvé.

Article 129 : Le responsable de l'établissement de transformation tient un registre des traitements appliqués et des contrôles effectués selon le cas : l'enregistrement et le 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.

Article 130 : Les produits pour lesquels la conservation ne peut être garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le salage, fumage, dessiccation ou marinage, portent de façon visible sur leur emballage ou leur conditionnement éventuel, les températures à respecter pour leur conservation au cours de leur entreposage et leur transport.

Section II : Exigences spécifiques

Article 131 : La cuisson doit être suivie d'un refroidissement rapide. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou à bord du navire, de l'eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est pas employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante.

Article 132 : Le décorticage et le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains.

Article 133 : Après décorticage ou décoquillage, les produits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température ne dépassant pas -18°C en tous points.

Section III : Conserves

Article 134 : 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. Toutefois, cette obligation s'applique 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 135 : 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 dispositif de contrôle pour permettre de vérifier que les produits ont subi un traitement efficace.

Article 136 : Des contrôles par sondage sont effectués par le fabricant pour s'assurer que les conserves de produits de pêche ont bien subi un traitement efficace:

- test d'incubation: l'étuvage doit être effectué à +37°C pendant sept jours, ou à +35°C pendant 10 jours ou toute autre combinaison équivalente;
- examens microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire agréé par l'Autorité Compétente.

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.

Section IV : Produits salés, Produits salé-séchés, Produits fermentés et produits fumés

a. Produits salés

Article 137 : Le poisson salé doit être préparé à partir de poissons sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine. Les opérations de salage s'effectuent sur des emplacements particuliers, suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

Article 138 : Le sel utilisé pour la production du poisson salé doit être propre, exempt de matières étrangères et de cristaux étrangers, ne présenter aucun signe visible de contamination par des saletés, de l'huile, des résidus de cale ou d'autres matières étrangères et être conforme aux prescriptions du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003). Il ne doit être réutilisé.

Article 139 : Le salage et le séchage doivent être effectués dans des locaux séparés ou dans un endroit spécifiquement conçu à cet effet.

Article 140 : 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 141 : Le produit fini doit répondre à la réglementation en vigueur.

b. Produits salés-séchés

Article 142 : Le poisson salé séché est un poisson soumis à l'action du sel en arrimes ou en saumure de sorte que la chair du poisson atteigne l'équilibre sel/eau désiré et séché naturellement ou par circulation mécanique d'air à une température et une humidité contrôlées. La teneur en eau du poisson salé séché doit répondre aux exigences sanitaires et réglementaires.

Article 143 : Le poisson salé séché doit être préparé à partir de poissons sains d'une qualité qui leur permette d'être vendus à l'état frais pour la consommation humaine.

Article 144 : le salage et le séchage doivent être effectués dans des locaux séparés ou dans un endroit spécifiquement conçu à cet effet. Si nécessaire, les établissements doivent être équipés d'un système de ventilation pour empêcher la chaleur d'affecter les autres locaux ou les lieux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés.

Article 145 : Le poisson ne doit pas être salé et séché sur le sol. Le sel utilisé doit être propre et stocké de manière à éviter toute contamination. Il ne doit pas être réutilisé.

Article 146 : Après avoir été salés et séchés, les poissons doivent être maintenus à une température requise pour leur conservation. Le refroidissement doit avoir lieu dans une zone de protection adéquate contre la contamination par les insectes, leurs larves et leurs œufs.

Article 147 : Les poissons salés séchés doivent être emballés dans des conteneurs ou des emballages adéquats, qui offrent un degré approprié de protection contre la contamination par les insectes, leurs larves et leurs œufs.

c. Produits fermentés

Article 148 : le poisson fermenté est tout produit de la pêche qui a subi une dégradation due à l'activité enzymatique ou microbiologique, en présence ou en absence de sel.

Article 149 : Les poissons fermentés doivent être préparés à partir de matière première de bonne qualité.

Les produits de la pêche malsains ou de qualité inférieure qui sont néanmoins de qualité acceptable vis-à-vis des normes de qualité traditionnelle, peuvent être aussi transformés en produits fermentés.

Article 150 : les techniques de traitement utilisées pour la fermentation du poisson varient d'une région à l'autre ; ce choix dépend dans une large mesure de facteurs tels que l'approvisionnement en sel de qualité et les habitudes alimentaires de la population locale.

d. Produits fumés

Article 151 : Le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché devront être préparés avec du poisson sain et salubre, qui peut être frais, réfrigéré ou congelé, et qui présente la qualité voulue pour être vendu pour la consommation humaine après une préparation appropriée. Tous les ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes pertinentes du Codex.

Article 152 : Le bois ou autre matériel végétal utilisé pour la production de fumée ou de condensats de fumée ne doit pas contenir de substances toxiques d'origine naturelle ou résultant de contamination, ou avoir été traité avec des substances chimiques, de la peinture ou des substances imprégnantes. De plus, le bois ou autre matériel végétal doit être manipulé de manière à éviter la contamination. Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le poisson fumé-séché.

Article 153 : Les produits fumés doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995). Le fumage de poisson doit être réalisé de manière à minimiser l'apparition d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

On peut y parvenir en appliquant le Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct (CXC 68-2009).

Article 154 : Les produits fumés doivent être préparés et manipulés conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex tels que le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003).

Article 155 : Les produits fumés doivent répondre à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997).

Article 156 : Les produits fumés ne doivent pas contenir de parasites vivants et il convient d'être particulièrement attentif aux produits fumés à froid ou aromatisés à la fumée, qui doivent être

congelés avant ou après le fumage en cas de danger de présence de parasites. Les toxines de *Clostridium botulinum* ne sont pas admises dans les produits de poisson fumé, de poisson aromatisé à la fumée et de poisson fumé-séché.

Article 157 : Les produits fumés ne doivent contenir une concentration d'histamine supérieure à 20 mg/100 g de chair de poisson dans aucune unité d'échantillon analysée. Ceci ne s'applique qu'aux espèces sensibles (par exemple, *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, *Pomatomidae*, *Scomberesocidae*).

Article 158 : Les produits ne doivent contenir aucune autre substance dans des quantités susceptibles de constituer un danger pour la santé selon les normes établies par le Codex Alimentarius, et le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

Article 159 : Après avoir été fumés, les produits doivent être refroidis rapidement à la température requise pour leur conservation. Le refroidissement doit avoir lieu dans une zone de protection adéquate contre la contamination par les insectes, leurs larves et leurs œufs.

Article 160 : Les poissons fumés doivent être emballés dans des conteneurs ou des emballages adéquats, qui offrent un degré approprié de protection contre la contamination par les insectes, leurs larves et leurs œufs.

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 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 consumer les produits.

Le bois peint, verni, ou traité est interdit pour la combustion et la production de fumée. L'emploi des résineux ainsi que de fours ou séchoirs à fioul est interdit lorsque les fumées de combustions 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.

Article 161 : L'équipement et les procédés de fabrication doivent être conçus de manière à ce que le produit final ne contienne pas de taux d'Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) supérieurs aux limites fixées par la réglementation.

Section V : Exigences applicables aux produits de crustacés et de mollusques

Article 162 : La cuisson doit avoir lieu dans un local particulier ou, à défaut, sur un emplacement suffisamment à l'écart. Elle est suivie dans les 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 0°C. 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.

Section VI : Exigences applicables à la pulpe de poisson

Article 163 : La séparation mécanique des arêtes doit se faire sur place et sans délai après filetage, à partir de matières 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 à un traitement stabilisateur.

Section VII : Exigences applicables à la fabrication de la farine et de l'huile de poisson

a. Farine de poisson

Article 164 : Les farines peuvent être produites à partir de tout type de co-produit (distinction nécessaire entre poissons sauvages et poissons d'élevage). Néanmoins, les céphalopodes et les crustacés ne sont pas utilisés (rendement trop faible ou taux de contaminants trop élevés).

Article 165 : Il est parfois nécessaire de traiter les farines par un antioxydant comme l'éthoxyquine afin d'éviter toute réaction susceptible d'endommager la qualité nutritionnelle du produit (oxydation des lipides et des protéines) voir d'enflammer la farine (réaction entre l'huile et l'oxygène dégageant de la chaleur).

Article 166 : Les farines ne doivent être utilisées que comme sources de protéines dans les élevages aquacoles mais également pour les volailles, les porcs voire les jeunes ruminants.

b. Huiles de poisson

Article 167 : Les huiles de poisson sont surtout utilisées en alimentation animale (aquaculture: 87%), après purification éventuelle (ajout de charbons actifs pour capter et éliminer des contaminants dont les teneurs sont supérieures aux limites réglementaires) et en biochimie comme graisse industrielle (tannage, assouplissement et entretien du cuir, savonnerie...).

Article 168 : Il est interdit d'utiliser comme matière première tout produit altéré, vénéneux et mini fretins pour la fabrication de la farine et de l'huile de poisson.

Article 169 : Les contrôles officiels de la farine et l'huile de poisson doivent porter sur tous les aspects qui revêtent de l'importance pour la protection de la santé publique, la santé animale et le bien-être des animaux.

Article 170 : La nature et l'intensité des contrôles officiels doivent reposer sur une évaluation des risques pour la santé publique, la santé animale et le bien-être des animaux.

Article 171 : Les contrôles doivent comprendre les audits des activités des exploitants du secteur alimentaire et des inspections, y compris des vérifications et des contrôles effectués par les exploitants eux-mêmes.

CHAPITRE X : EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS IMPORTES

Article 172 : Est considéré comme importé, tout produit halieutique originaire d'un pays étranger et introduit en Guinée par voie maritime, aérienne ou terrestre, ou tout produit pêché et/ou débarqué par un navire battant pavillon d'un Etat étranger.

Article 173 : Les conditions applicables aux importations des produits de pêche et d'aquaculture à partir des pays tiers doivent être au moins équivalentes à celles concernant la production et à la mise sur le marché guinéen des produits de pêche et d'aquaculture.

Article 174 : L'importation de produits halieutiques doit faire l'objet d'une déclaration préalable adressée à l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) accompagnée des certificats de capture et sanitaire.

Article 175 : Le formulaire de déclaration préalable, dont le modèle figure en annexe 1 doit comporter toutes indications permettant d'identifier l'importateur, le fournisseur, le moyen de transport, l'origine, le traitement technologique du produit, la dénomination des espèces et la quantité de la cargaison.

La déclaration doit être datée et dûment signée par l'importateur et visée par l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA).

Article 176 : Tout débarquement de produit de la pêche doit être précédé d'une inspection sanitaire effectuée par les services de l'ONSPA sur demande de l'importateur.

Article 177 : Tout produit traité et conditionné par un établissement d'un pays étranger doit être accompagné d'un certificat sanitaire de l'Autorité Compétente du pays d'origine.

Dans le cas d'un produit pêché et/ou débarqué par un navire battant pavillon d'un Etat étranger, la demande d'inspection sanitaire doit être accompagnée d'une autorisation d'entrée provisoire.

Article 178 : Les conditions particulières d'importation des produits de pêche et d'aquaculture en Guinée sont fixées en fonction de la situation sanitaire du pays tiers.

En vue de permettre de fixer les conditions d'importation et, en vue de s'assurer des conditions de production, d'entreposage et d'expédition des produits de pêche à destination de la Guinée, des contrôles peuvent être effectués sur place par les vétérinaires officiels guinéens pour le compte de l'opérateur économique qui prend en charge tous les frais correspondants.

Lors de la fixation des conditions d'importation des produits de pêche et d'aquaculture en Guinée, il est tenu compte notamment :

- a)- de la législation du pays tiers ;
- b)- de l'organisation de l'Autorité Compétente du pays tiers et de ses services d'inspection;
- c)- des conditions sanitaires de production, d'entreposage et d'expédition effectivement appliquées aux produits de pêche et de l'aquaculture destinés à la Guinée.

Article 179 : Les conditions d'importation en Guinée doivent comprendre :

- a) les modalités de certification (capture et sanitaire) qui doivent accompagner les produits destinés à la Guinée ;
- b) l'apposition d'une marque identifiant les produits de pêche notamment par un numéro d'agrément de l'établissement de provenance sauf :
 - dans le cas des produits de pêche congelés débarqués immédiatement pour la conserverie et accompagnés du certificat prévu au point (a) ;
 - dans le cas de force majeure apprécié par l'Autorité Compétente.

Les conditions visées aux points (a) et (b) du présent article peuvent être dérogées après avis de l'Autorité Compétente.

Article 180 : Pour faire face à des situations spécifiques, des importations peuvent être autorisées en provenance directe d'un établissement ou d'un navire d'un pays tiers lorsque ce dernier n'est

pas en mesure de fournir les garanties prévues à l'article 182, pour autant que cet établissement ou ce navire ait fait l'objet d'un agrément particulier après inspection effectuée conformément à l'article 182.

Article 181 : Les opérations de dédouanement des cargaisons ne peuvent être effectuées que sur la base :

- de certificats d'origine et sanitaire délivrés par l'Autorité Compétente du pays d'origine;
- et d'une Déclaration d'Importation de Produits Halieutiques (DIPH) visée par l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) du Ministère des Pêches, de l'aquaculture et de l'Economie Maritime de Guinée.

Article 182 : Sont applicables en cas d'infraction aux dispositions du présent arrêté, les sanctions prévues par les textes de loi en vigueur.

CHAPITRE XI : EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS EXPORTES

Article 183 : Les captures et les produits issus de la pêche maritime réalisés par des navires de pêche battant pavillon guinéens sont accompagnés, lors de leur exportation, d'un certificat de capture délivré par le Centre National de Surveillance des Pêches et des certificats d'origine et sanitaire délivrés par l'ONSPA.

CHAPITRE XII : PRODUITS HALIEUTIQUES D'ESPECES VENENEUSES INTERDITS DE PECHER ET DE COMMERCIALISER POUR LA CONSOMMATION HUMAINE

Section I : Toxines dangereuses pour la santé humaine

Article 184 : Les produits de pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae*.

Article 185 : Les produits de pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché.

Article 186 : Toutefois, les produits de pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins ne peuvent être mis sur le marché que s'ils ont été produits conformément aux dispositions du présent arrêté.

CHAPITRE XII : CONTROLES ET SANCTIONS

a. Contrôles

Article 187 : Le transporteur doit être muni d'une autorisation d'exercer, matérialisée par la carte d'agrément. Il doit la présenter sur réquisition aux agents de contrôle.

La carte d'agrément est établie pour une durée maximale d'un an. Sa validité ne peut pas dépasser le 31 décembre de l'année de sa délivrance.

Article 188 : Le transport des produits visés dans le présent arrêté ne peut être autorisé qu'après inspection effectuée par les agents de l'ONSPA qui délivrent un certificat sanitaire.

Article 189 : Tout produit transporté sans le certificat sanitaire et/ou dans un véhicule non agréé, fera l'objet d'une saisie par les agents habilités de l'ONSPA.

b. Sanctions

Article 190 : Les produits saisis visés à l'article 187 sont traités conformément à la réglementation en vigueur.

Article 191 : La carte d'agrément peut être suspendue ou retirée en cas de non-respect des présentes dispositions.

CHAPITRE XIII : DISPOSITIONS FINALES

Article 192 : Le présent arrêté qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, prend effet à compter de sa date de signatures, et sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

AMPLIATIONS:

PM/SGG.....2
MPAEM/CAB.....1
DG/ONSPA.....1
MDB.....1
MEF.....1
MC.....1
MI-PME.....1
ARCH/J.O.....2/10

Conakry, le 13 NOV 2019 2019



Frédéric LOUA

ANNEXE 1 :

DECLARATION PREALABLE D'IMPORTATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES

Adressée à l'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture (ONSPA)

IMPORTATEUR:

N° de reference

Nom	N° Agrément	Adresse Commerciale	References		Tel/Email
			RCCM	Carte Imp/Exp	

FACTURE N° DU FOURNISSEUR.....

CERTIFICAT SANITAIRE DU PAYS D'ORIGINE N°

MARCHANDISE, NATURE: fraiscongelé vivant.....autres.....

MOYEN DE TRANSPORT

PRODUITS			Nbre de colis	POIDS	DATES		ORIGINE	
Nom commercial	Nom scientifique	Mode de conditionnement			Date d'expédition	Date d'arrivée	Pays	Zone de capture FAO

Visa du service inspections et contrôle sanitaire (ONSPA) :

Visa de l'importateur :

ANNEXE 2 :

Engins spéciaux pour le transport des denrées périssables

- **Engin isotherme :** Son coefficient global de transmission thermique de la caisse (coefficient K) qui caractérise l'isotherme doit faire entrer l'engin dans l'une des deux catégories suivantes :
 - **IN :** Engin isotherme normal caractérisé par un coefficient K égal ou inférieur à $0,7 \text{ W/ m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$ ($=0,6 \text{ kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$)
 - **IR :** Engin isotherme renforcé caractérisé par un coefficient K égal ou inférieur à $0,4 \text{ W/ m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$ ($=0,35 \text{ kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$)
- **Engin frigorifique :** Son dispositif de production de froid doit permettre, par une température moyenne extérieure de $+30 \text{ }^\circ\text{C}$, d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir ensuite de manière permanente de la façon suivante :

Pour les classes **A, B** et **C** à toute valeur pratiquement constante **IJ** conformément aux normes définies ci-après pour les trois classes:

- **Classe A :** Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que **IJ** puisse être choisi entre $+12 \text{ }^\circ\text{C}$ et 0°C inclus ;
- **Classe B :** Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que **IJ** puisse être choisi entre $+12^\circ\text{C}$ et -10°C inclus ;
- **Classe C :** Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que **IJ** puisse être choisi entre $+12^\circ\text{C}$ et -20°C ;

Pour les classes **D, E** et **F** à une valeur fixe pratiquement constante **\.1** conformément aux normes définies ci-après pour les trois classes:

- **Classe D :** Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que soit compris entre $0 \text{ }^\circ\text{C}$ et $+2 \text{ }^\circ\text{C}$;
- **Classe E :** Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que $\sim$ soit égal ou inférieur à -10°C ;
- **Classe F :** Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que u soit égal ou inférieur à $-20 \text{ }^\circ\text{C}$;
- Le coefficient **K** des engins des classes **B, C, E** et **F** doit être obligatoirement égal inférieur à $0,4 \text{ W/ m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$ ($=0,35 \text{ kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$).
- **Engin réfrigérant :** Sa source de froid (glace hydrique avec ou sans addition de sel; glace carbonique avec ou sans réglage de sublimation ; gaz liquéfiés avec ou sans réglage d'évaporation, plaques eutectiques amovibles; plaques eutectiques fixes, etc.) doit permettre d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide en utilisant des agents frigorigènes et des aménagements appropriés et de l'y maintenir ensuite pour une température extérieure moyenne de $+30 \text{ }^\circ\text{C}$ à :
 - + $7 \text{ }^\circ\text{C}$ au plus pour la classe **A** ;
 - 10°C au plus pour la classe **B** ;
 - 20°C au plus pour la classe **C** ;

Cet engin doit comporter un ou plusieurs compartiments, récipients, réservoirs ou emplacements (cas des dispositifs de fixation, etc. réservés à l'agent frigorigène).

Le coefficient **K** des engins des classes **B** et **F** doit être obligatoirement égal ou inférieur à $0,4 \text{ W/ m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$ ($=0,35 \text{ kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$).