

6270

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

FIXANT LES CRITERES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES APPLICABLES
AUX PRODUITS DE PECHE ET D'AQUACULTURE DESTINES
A LA CONSOMMATION HUMAINE.

LE MINISTRE,

- 6270 du 13/11*
- Vu la Constitution ;
 - 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 PREMIER: DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits de pêche et d'aquaculture doivent satisfaire aux critères microbiologiques et chimiques fixés par le présent arrêté.

Article 2: Définitions

- **Additif alimentaire :** on entend par «additif alimentaire» toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour

effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires (Règlement (CE) N°1333/2008).

- **Pesticide** : on entend par "Pesticide" toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou lutter contre tout élément nuisible, notamment contre les espèces indésirables de plantes ou d'insectes pendant la production, l'entreposage, le transport, la distribution et la transformation des denrées alimentaires, des produits agricoles ou d'aliments pour animaux, ou pouvant être administrée au bétail pour le débarrasser d'ectoparasites. Ce terme englobe toute substance utilisée comme régulateur de croissance végétale, défoliant ou dédicant, ou celles qui permettent l'ébourgeonnement et le contrôle de la germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures soit avant ou après la récolte, en vue de les protéger contre toute détérioration au moment de leur transport et de leur entreposage ;
- **Radioéléments** : on entend par "radioéléments" toute matière contenant des radionucléides en concentration supérieure aux valeurs que les Autorités Compétentes considèrent comme admissibles dans les matériaux propres à une utilisation sans contrôle et pour laquelle aucun usage n'est prévu.

Article 3 : Responsabilité de l'exploitant

Le respect des normes microbiologiques et chimiques sont à vérifier par l'exploitant de la production jusqu'à la mise sur le marché des produits de pêche et d'aquaculture de l'établissement agréé.

Article 4 : Les responsables de l'établissement s'engagent obligatoirement à :

- informer l'Autorité Compétente des résultats trouvés et des mesures prises concernant les lots incriminés ;
- réviser les méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses ;
- s'interdire de commercialiser pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogènes ou du dépassement des critères fixés ;
- archiver les résultats d'analyses.

Article 5 : Les programmes d'échantillonnage sont établis par les services officiels d'inspection et par l'établissement en fonction de la nature des produits et de l'analyse des risques. Ces programmes doivent répondre aux dispositions du présent arrêté.

Lorsque l'Autorité Compétente constate des écarts, elle les notifie à l'opérateur et impose des mesures correctives à mettre en œuvre avec les délais de réalisation.

En cas de non-respect des prescriptions du présent arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

CHAPITRE-T-II : NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES À LA PRODUCTION DES POISSONS, DES CRUSTACES, DES MOLLUSQUES CUIITS ET AUTRES PRODUITS DE LA PECHE

Article 6 : Les normes microbiologiques applicables à la production des poissons, des crustacés, des mollusques cuits et autres produits de la pêche sont fixées à l'Annexe du présent arrêté.

CHAPITRE III : NORMES CHIMIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS DE PECHE ET D'AQUACULTURE

Section I : Norme relative à l'Azote Basique Volatil Total (ABVT) et au N-Triméthyl Amine (N.TMA) dans les produits de pêche et d'aquaculture.

a. Méthodes utilisées :

Article 7 : Les méthodes de routines utilisables pour le contrôle de la limite en **ABVT** et **TMA** sont les suivantes:

- méthode de micro-diffusion des CONWAY et BYRNE (1933) ;
- méthode de distillation directe d'ANTONACOPOULOS (1968);
- méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique [comité du Codex Alimentarius pour les poissons et produits de la pêche (1968)];

La méthode de référence pour contrôler la teneur en ABVT et TMA consiste à distiller un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique, conformément au chapitre III du Règlement(CE) N° 2074/2005.

L'utilisation des méthodes de routine est recommandée aux laboratoires officiels. En cas de doute ou de litige concernant les résultats de l'analyse effectuée par l'une des méthodes de routine, seule la méthode de référence peut être utilisée pour vérifier ces résultats.

b. Prélèvement

Article 8 : L'échantillon doit consister en 100 grammes de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

c. Teneurs autorisées (Règlement (CE) N° 2074/2005)

Article 9: Les produits de la pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en **ABVT** et **TMA** sont dépassées :

- a)- 25mg d'azote/100g de chair pour les espèces telles que *Sébastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sébastichthys capensis* ;
- b)- 30mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidea* (à l'exception du flétan: *Hippoglossus spp.*) ;
- c)- 35mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des *Merlucciidea*, espèces appartenant à la famille des *Gadidea*.
- d)- pour les autres espèces, les limites en ABVT sont consignées dans le tableau ci-dessous.

Tableau : Relation entre la fraîcheur et la teneur en ABVT (exprimé en mg NH₃/100 g)

Type de produit	Qualité extra	Qualité A	Qualité B	Non admis
Poissons osseux*	< 20	20 à 30	30 à 40	> 40
Poissons cartilagineux*	<40	40 à 80	80 à 200	> 200
Crustacés**		< 35	35 à 45	> 45
Céphalopodes**		< 36,5	36,5 à 54,6	> 54,6

Section II: Norme relative au Mercure dans les produits de pêche et d'aquaculture

a. Méthode utilisée

Article 10: La version en vigueur de la méthode d'analyse à utiliser pour la recherche de mercure total est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme (AOAC, 15e édition 1990, adaptée).

L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisés pour obtenir une teneur moyenne en mercure.

b. Echantillons

Article 11 : Les nombres minimaux d'échantillons à prélever par lot pour chaque catégorie de produits sont de :

- dix (10) échantillons prélevés sur dix (10) individus différents pour les espèces *prédatrices*: requins (toute espèce), thon, bonite, palomète, espadon, voilier, marlin, anguille, bar, esturgeon, flétan, sébaste, lingue, loup, brochet, raie, sabre, baudroie, empereur, grenadier, cardine, mullet, capelan de Méditerranée, pailona commun, dorade, pageot, escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent.
- pour les espèces de poissons ci-dessus, en cas d'hétérogènes en taille, les échantillons doivent être représentatifs de la composition du lot ;
- cinq (05) échantillons prélevés sur cinq (05) individus pour les autres espèces.

c. Teneurs autorisées

Article 12 : La teneur moyenne résultant de l'analyse visée à l'article 11 en mercure total dans les parties comestibles des produits de la pêche ne doit pas dépasser 0,5 ppm de produits frais (0,5 milligramme par kilogramme de poids frais).

Toutefois, cette teneur moyenne est portée à 1 ppm de produits frais (1 milligramme par kilogramme de poids frais) dans les parties comestibles des espèces visées à l'article 11 et dans le tableau ci-dessous, deuxième catégorie de produits indiquée ci-dessus.

Contaminants/ Référence	Type de Produits	Teneurs Maximales (mg/Kg de poids à l'état frais)
Mercure (Règlement(CE) No 1881/2006)	Produits de la pêche et chair musculaire de poisson, à l'exclusion des espèces énumérées ci-dessous. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	0,50
	Chair musculaire des poissons suivants: baudroies ou lottes (<i>Lophius species</i>) ; loup de l'Atlantique (<i>Anarhichas lupus</i>) ; bonite (<i>Sarda sarda</i>) ; anguille et civelle (<i>Anguilla species</i>) ; empereur (<i>Hoplostethus species</i>) ; grenadier (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) ; flétan de l'Atlantique (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) ; marlin (<i>Makaira species</i>) ; cardine (<i>Lepidorhombus species</i>) ; mulet (<i>Mullus species</i>) ; brochet (<i>Esox lucius</i>) ; palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) ; capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutes</i>) ; pailona commun (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) ; raies (<i>Raja species</i>) ; grande sébaste (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) ; voilier de l'Atlantique (<i>Istiophorus platypterus</i>) ; sabre argent et sabre noir (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus</i>	1,0

	carbo) ; dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>) ; requins (toutes espèces) ; escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) ; esturgeon (<i>Acipenser species</i>) ; espadon (<i>Xiphias gladius</i>) ; thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	
--	---	--

Section III: Normes relatives aux Plomb et Cadmium dans les produits de pêche et d'aquaculture.

a. Méthode utilisée

Article 13: La version en vigueur de la méthode d'analyse à utiliser de la recherche de plomb et de cadmium dans les produits de pêche est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique (AOAC, 2003).

L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons globaux homogénéisés. La taille des échantillons doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

b. Echantillons

Article 14 : Les nombres minima d'échantillons à prélever pour chaque catégorie sont de :

- dix (10) échantillons prélevés sur dix (10) espèces différentes pour les espèces prédatrices ;
- cinq (05) échantillons prélevés sur cinq (05) espèces différentes pour les autres espèces.

c. Teneurs autorisées

Article 15: Les teneurs maximales pour le Plomb et le Cadmium dans produits de pêche sont consignées dans le tableau suivant :

Contaminants/Référence	Type de Produits	Teneurs Maximales (mg/Kg de poids à l'état frais)
Plomb (Règlement (UE) 2015/1005 modifiant le règlement (CE) N° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en plomb dans certaines denrées alimentaires)	Chair musculaire de poisson entier à l'état frais	0,30
	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	0,50
	Mollusques bivalves	1,5
	Céphalopodes (sans viscères)	0,30
Cadmium (Règlement (UE) N° 488/2014 modifiant le Règlement (CE) N° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires)	Chair musculaire de poisson, à l'exclusion des espèces énumérées ci-dessous.	0,050
	Chair musculaire des poissons suivants: maquereau (<i>Scomber species</i>), thon (<i>Thunnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus species</i>), sicyoptère	0,10

	à bec de lièvre (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>).	
	Chair musculaire du poisson suivant: bonitou (<i>Auxis species</i>)	0,15
	Chair musculaire des poissons suivants: anchois (<i>Engraulis species</i>), espadon (<i>Xiphias gladius</i>), sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25
	Crustacés : chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>), chair musculaire des appendices.	0,50
	Mollusques bivalves	1,0
	Céphalopodes (sans viscères)	1,0

Section IV: Normes relative à l'histamine dans les produits de pêche et d'aquaculture.

a. Méthodes utilisées

Article 16: Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en histamine sont les suivantes:

- méthode de chromatographie sur couche mince (méthode semi quantitative) ;
- méthode de spectrofluorimétrie (AOAC, 138 édition 1980, adaptée).

Article 17: La méthode de référence est la méthode de chromatographie liquide à haute performance (HPLC) de l'Union Européenne basée sur la Norme ISO/ CEI ISO 19343: 2017 relative à l'analyse histaminique, telle qu'énumérée dans le règlement (CE) N°2073/2005.

b. Echantillons

Article 18 : Neuf (09) échantillons sont prélevés sur chaque lot.

c. Teneurs autorisées

Article 19 : Les teneurs moyennes résultant de l'analyse sont indiquées dans le tableau suivant :

N°	Catégorie de produits de pêche	Teneur en Histamine (mg/Kg)		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		m	M		
1	Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine	100	200	HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
2	Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine	200	400	HPLC	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Les limites indiquées à l'article 20 dans le tableau ci-dessus s'appliquent en particulier sur les espèces de poissons des familles : *scombridae*, *clupéidae*, *engraulidae*, *coryphaenidae*, *Pomatomidae* et *Scomberesocidae*.

Section V : Normes relatives aux Sulfites dans les produits de pêche et d'aquaculture (Règlement (UE) 2015/647)

Article 20 : Les dispositions de la présente section s'appliquent à toutes les espèces de crustacés de la famille des *Aristeidae* (crevette alistado), de la famille des *Penaeidae* (crevette blanche, crevette guinéenne, crevette rose du large ou profonde, crevette rose, crevette tigrée, crevette géante tigrée), de la famille des *Solenoceridae*, de la famille des *Palinuridae* (langouste verte, langouste rose), de la famille des *Geryonidae* (crabe profond), de la famille des *Portunidae* (crabe bleu) et de la famille des *Scyllaridae* (Cigale de mer).

L'anhydride sulfureux (E220), le sulfite de sodium (E221), le sulfite acide de sodium (E222), le métabisulfite de sodium (E223), le sulfite de potassium (E224), le sulfite de calcium (E226), le sulfite acide de calcium (E227), le sulfite acide de potassium (E228) et 4-Hexylrésorcinol(E 586) peuvent être additionnés aux crustacés à titre de :

- «conservateurs» ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ;
- «antioxydant» ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation et les modifications de couleur.

a. Méthode utilisée

Article 21 : La méthode utilisée doit être la méthode AFNOR-V03-060-Mai 1975.

La méthode de référence pour le dosage de SO₂ est la méthode de Monier-Williams modifiée.

b. Echantillons

Article 22 : Le dosage du sulfite dans les parties comestibles des produits de la pêche et de l'aquaculture doit s'effectuer sur Cinq (05) individus prélevés dans chaque lot de deux (02) kilogrammes de crevettes, de langoustes de cigales ou crabes.

c. Teneurs autorisées

Article 23 : Les teneurs résiduelles des *additifs précités*, dans les parties comestibles doivent être de :

- 50 ppm pour les crustacés cuits ;
- 150 ppm pour les crustacés frais ou congelés.

Les quantités maximales admissibles de SO₂ (en mg/kg ou mg/l) sont aux tableaux suivants.

Crustacés frais, congelés et surgelés	Additifs alimentaires autorisés	Seuils de tolérance en mg/kg
Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés et surgelés; crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, moins de 80 unités au kilo.	« E 220-228 »	150
Uniquement crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités au kilo.	« E 220-228 »	200
Uniquement crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités au kilo.	« E 220-228 »	300
Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés.	« E 586 »	2

Crustacés cuits	Additifs alimentaires autorisés	Seuils de tolérance en mg/kg
Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, moins de 80 unités au kilo»	« E 220-228 »	135
Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités au kilo ;	« E 220-228 »	180
Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités au kilo.	« E 220-228 »	270
Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuites»	« « E 200-213 »	6000

Source : (Règlement (UE) 2015/647)

Quantités maximales d'utilisation **de sels d'acide ascorbique ou d'acide benzoïque** en mg/kg ou mg/l d'acide libre, utilisés seuls ou en addition :

- produits de poisson en semi-conserve : 200 ;
- poissons salés séchés: 200.

Section VI : Norme relative aux radioéléments dans les produits de pêche et d'aquaculture

Article 24 : La présence des résidus de radioéléments dans les produits de pêche est interdite.

Section VII : Normes relatives aux pesticides organochlorés, dioxines, PCBs , étain inorganique, 3-MCPD et HAP dans les produits de pêche et d'aquaculture.

Article 25 : Les méthodes d'analyses de référence sont consignées dans le tableau suivant :

Contaminants chimiques	Méthode d'analyses de référence
Polychlorobiphényles (PCB) et dioxines	Chromatographie gazeuse - Spectrométrie de masse haute résolution
Pesticides organochlorés	Chromatographie gazeuse
Etain inorganique	Spectrométrie d'absorption atomique ou Spectrométrie d'émission atomique à torche à plasma
Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)	Chromatographie Liquide Haute Performance (HPLC)

Les plans d'échantillonnage des HAP, des PCB, des dioxines et des pesticides utilisés sont du Règlement UE) n°836/2011 :

a. Les pesticides organochlorés

Article 26 : Limites légales en pesticides dans les produits de la pêche et de l'aquaculture (recommandé par FAO/OMS 1992).

Pesticides	Doses maximales recommandées en µg / kg de MG
Lindane	100
Heptachlore	150
Dieldrine	150
Endrine	20
Chlordane	50
DDT et dérivés	1250
HCB (hexachlorobenzène)	500

b. Les Dioxines et PCB

Article 27 : Teneurs maximales en dioxines et en PCB selon les produits (µg /kg de poids à l'état frais)

Produits	Teneurs maximales	Teneurs maximales
Catégorie de denrées alimentaires	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)
Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	4,0 µg /kg de poids à l'état frais	8,0 µg /kg de poids à l'état frais
Chair musculaire d'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés	4,0 µg /kg de poids à l'état frais	12,0 µg /kg de poids à l'état frais

c. L'étain organique :

Article 28 : La teneur autorisée d'étain dans les conserves à base de poisson est de 200 mg/kg

d. Les 3-mono chloropropane 1, 2 diol (3-MCPD)

❖ Méthode utilisée et échantillons

Article 29 : Il n'est pas prescrit de méthode spécifique de détermination de la teneur en 3-Mono chloropropane 1, 2 Diol. Les laboratoires sont tenus d'utiliser des méthodes qui répondent aux performances définies dans le tableau ci-après :

Critères	Valeurs recommandées	Concentrations
Echantillons témoins	Inférieur à la limite de détection	-
Récupération	75-110%	Toutes
Limite de quantification	10 (ou moins) µg/kg sur la base de la matière sèche	-
Ecart type du signal des Echantillons témoins	4µg/kg	-

e. Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAPs)

Article 30 : Les teneurs en HAPs admises dans les produits de la pêche et de l'aquaculture sont les suivantes (**Rèlements (UE) N° 835/2011**) et (**UE**) 1881/2006):

Produits de pêche	Teneur maximale (µg/Kg)	
	Benzo(a)pyrène	Somme de benzo (a) pyrène, benzo (a) anthracène, benzo(b) fluoranthène et chrysène
Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés, à l'exclusion des produits de la pêche énumérés aux points ci-dessous. La teneur maximale pour les crustacés fumés s'applique à la chair musculaire des appendices et de l'abdomen. Dans le cas des crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>) fumés, elle s'applique à la chair musculaire des appendices.	2,0	12,0
Sprat et sprat en conserve (<i>sprattus sprattus</i>) fumés); mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés).	5,0	30,0
Mollusques bivalves (fumés)	6,0	35,0
Chair musculaire de poissons non fumés	2,0	
Crustacés et céphalopodes non fumés. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de	5,0	

crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)		
--	--	--

CHAPITRE IV : DISPOSITIONS FINALES

Article 31: Les critères visés dans le présent arrêté seront revus lorsque de nouvelles normes seront établies au niveau international sur la base des données obtenues des plans d'échantillonnage.

Article 32: Le présent arrêté, qui abroge toutes dispositions antérieures, contraires, prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au journal officiel de la République.

AMPLIATIONS:

PM/SGG.....2
MPAEM/CAB.....1
DG/ONSPA..... 1
MDB.....1
MEF..... 1
ARCH/J.O..... 2/8

Conakry, le **13 NOV. 2019** 2019



Frédéric LOUA

Annexe :

Critères microbiologiques applicables aux poissons, aux crustacés, mollusques cuits et autres produits de la pêche

Types de germes	Normes
1- Germes pathogènes (crustacés et mollusques cuits)	
Salmonelle spp. (dans 25 grammes) <i>Produits de la pêche (poissons tranchés, panés ou non, filets de poisson frais, réfrigérés)</i>	Absence m=1000 M=10000 n=5 c=2
2- Germes témoins de défauts d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés)	
- Staphylococcus aureus (par gramme)	m= 100 M= 1000 n= 5 c= 2
- Soit Coliformes thermo tolérant par gramme (44°C sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n=5 c= 2
- Soit Escherichia coli par gramme (sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n= 5 c= 2
- Anaérobies sulfito-réducteur par gramme (sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n= 5 c= 2
3- Germes indicateurs (figures directrices) Bactéries aérobies mésophiles (30° C par gramme)	
a)- produits entiers	m= 10 000 M= 100 000 n= 5 c= 2
b)- produits décortiqués ou décoquillés à l' exception de la chair de crabe	m= 50 000 M= 500 000 n= 5 c= 2
c)- Chair de crabe	m= 100 000 M=1 000 000 n= 5 c= 2

Handwritten signature

Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit:

n = nombre d'unités qui compose l'échantillon.

m= seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M= seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas considérés comme satisfaisants.

c= nombre d'unités d'échantillonnage donnant les valeurs comprises entre m et M.

La qualité d'un lot est considérée comme:

- a)- **satisfaisante** lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3m ;
- b)- **acceptable** lorsque les valeurs observées sont comprises entre 3m et 10m et lorsque c/n est inférieur ou égale à 2/5 ;

La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante:

- dans tous les cas où les valeurs supérieures à M sont observées;
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

En outre, des micro-organismes pathogènes et leurs toxines qui sont à rechercher en fonction de l'analyse des risques ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.