

**MINISTERE DE LA PECHE
ET DE L'AQUACULTURE**

**REPUBLIQUE DE GUINEE
Travail-Justice-Solidarité**

5027

(4) - **ARRETE N° /MPA/SGG/2000**

**PORTANT REGLEMENTATION DES CONDITIONS TECHNIQUES
ET D'HYGIENES APPLICABLES A BORD DES NAVIRES DE PECHE
ET DES PIROGUES**

LE MINISTRE DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Vu • La Loi Fondamentale ;

Vu - La Loi L 95/13 CTRN du 15 Mai 1995 portant Code de la Pêche Maritime
notamment en ses articles 40, 41, 43, 44 et 45 ;

Vu - Le Décret N°99/004/PRG/SGG du 05 Mars 1999 portant nomination du
Premier Ministre ;

Vu - Le Décret D/99/007/PRG/SGG/ du 12 Mars 1999 portant nomination
des Membres du Gouvernement ;

Vu - Les nécessités de service.

ARRETE

TITRE 1 : DISPOSITIONS GENER&ES

ARTICLE 1ER : Au sens du présent arrêté on entend par navire de pêche :

• tout navire-usine à bord duquel des produits de la Pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : Filetage, tranchage, pelage, hachage , congélation, transformation ;

• tout bateau de pêche conçu et équipé pour assurer une conservation des produits de pêche à bord par réfrigération, congélation ou cuisson dans des conditions satisfaisantes, pendant plus de vingt-quatre (24) heures.
De même, on entend par :

- Pirogue glacière, toute embarcation artisanale monocoque, équipé d'un moteur et d'une caisse isotherme pour conserver les captures sous glace.

ARTICLE 2 : Les navires de pêche Guinéens visés à l'article 1er ci-dessus ne peuvent opérer dans les eaux sous juridiction Guinéenne qu'après avoir obtenu un agrément par la Direction Nationale de In Pêche Maritime qui lui attribue un numéro officiel.

GUI 113

Les navires de **pêches étrangers autorisés à opérer dans les** eaux **sous- juridiction** Guinéenne doivent produire un agrément sanitaire annuel délivré par l'autorité compétente du pays dont ils battent pavillon.

L'agrément doit être renouvelé si un navire de pêche entreprend d'exercer d'autres activités que celles pour lesquelles il a été agréé.

Tous les navires de pêche agréés sont **répertoriés** sur une liste.

ARTICLE 3 : La mise sur le marché des produits de la pêche capturés par les navires de pêche est soumise aux conditions suivantes :

- ils doivent avoir été capturés, manipulés, réfrigérés, congelés ou transformés à bord des navires dans le respect des exigences du présent Arrêté qui résume dans ses titres II, III et IV, les conditions imposées par les directives du Conseil des Communautés Européennes 91/493/CEE et 92/48/CEE, Annexes I et II ;
- ils doivent avoir subi ces opérations, de façon hygiénique, dans des navires de pêche agréés par la Direction Nationale de la Pêche Maritime ;
- ils doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire par les services d'inspection du Ministère chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

ARTICLE 4 : L'inspection et le contrôle des navires de pêche agréés doivent être effectués régulièrement par [l'Autorité compétente] qui doit avoir accès à toutes les parties 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. En cas de non respect des prescriptions du présent Arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

TITRE II : **CONDITIONS** APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES

CHAPITRE 1ER : Conditions concernant la construction et l'équipement

ARTICLE 5 : Les Navires-usines doivent disposer au moins :

- a)- d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche conque et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément démontables. Elle doit être conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de souillure ou de contamination;
- b) d'un système de convoyage des produits de la pêche, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène ;

c) des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène convenables, ils sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;

d) des 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 sous-produits ;

e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation des produits ;

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

g) d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou en eau de mer propre sous pression. L'office de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs ;

h) d'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène ; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ;

ARTICLE 6 : Dans les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou congélation/surgélation des produits de la pêche, il faut :

a) un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillères de tailles **suffisantes** pour ne pas être obstrués par des déchets de poissons et laisser écouler l'eau facilement ;

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

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

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

e) un éclairage suffisant ;

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

et des installations ;

g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essuie-mains à usage unique.

ARTICLE 7 : Les dispositifs et les outils de travail, comme par exemple les tables de découpe, les bandes **transporteuses**, les machines à éviscérer, à fileter, doivent être en matériaux résistants à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

ARTICLE 8 : Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer :

a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à cœur une température de -18°C .

b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température conforme aux exigences en vigueur.

Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

CHAPITRE II : Conditions **d'hygiène concernant la Manipulation et l'entreposage des produits de la pêche.**

ARTICLE 9 : Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être chargée de la bonne application des procédés de fabrication des **produits** de la pêche. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter **les** prescriptions **du** présent arrêté. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqués à bord, un registre sur lequel sont consignés ses observations ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.

ARTICLE 10 : Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux aux matériels et au personnel, les opérations d'étêtage, d'éviscération et de filetage, les opérations de transformation, le conditionnement et l'emballage, l'entreposage des produits de la pêche à bord des navires-usines doivent s'effectuer dans de bonnes conditions d'hygiène et de salubrité.

TITRE III : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLE AUX BATEAUX DE PECHE

CHAPITRE Ier : Conditions concernant la construction et l'équipement

ARTICLE 11 : Les bateaux de pêche doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits. Ces cales sont séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination des produits de la pêche entreposés.

Le revêtement intérieur des cales et des conteneurs est étanche, facile à nettoyer et à désinfecter. Il est constitué d'un matériau lisse ou, à défaut, d'une peinture lisse entretenue en bon état et ne pouvant transmettre de substances nocives pour la santé humaine aux produits de la pêche.

Les cales sont aménagées de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact des produits **de la pêche**.

Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits doivent pouvoir assurer leur conservation dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et notamment permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

ARTICLE 12 : Les postes de travail, l'équipement et les cales, citernes et conteneurs sont nettoyés après chaque utilisation. on utilisera à cet effet soit de l'eau potable, soit de l'eau de mer propre. une désinfection, **une** désinsectisation ou une dératisation est réalisée **chaque** fois que cela est nécessaire.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés **dans** des locaux ou des armoires **verrouillées** et sont utilisés **sans** risque de contamination des produits de la pêche.

ARTICLE 13 : Lorsque les produits de la pêche sont congelés à bord, cette opération doit être réalisée dans les conditions d'hygiène et de qualité en vigueur. Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour les produits.

ARTICLE 14 : Les bateaux doivent être équipés pour permettre la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace ou par des moyens mécaniques.

ARTICLE 15 : Les conditions générales d'hygiène applicables au personnel à bord des bateaux de pêche doivent être équivalentes à celles préconisées pour le personnel des installations à terre. Les armateurs ou leurs représentants doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes **sont** aptes à le faire sans **danger**.

TITRE IV : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX PIROGUES :

ARTICLE 16 : Le personnel doit être en bonne santé et porter des vêtements de travail appropriés et propres.

ARTICLE 17 : Les pirogues, les caisses isothermes, le matériel de pêche et de débarquement doivent être conçus d'une façon et constitués d'un matériau facile à nettoyer, à désinfecter et doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

ARTICLE 18 : Les captures en mer doivent être lavés abondamment au moyen d'eau de mer propre et mises sous glace immédiatement sans retard.

ARTICLE 19 : La glace utilisée doit provenir des usines de fabrication de glace agréées et manipulées dans les conditions d'hygiène appropriées.

Article 20 : Les débarquements des captures et leurs transports des débarcadères aux établissements doivent s'effectuer dans les conditions technico-sanitaires appropriées.

Article 21: Les pirogues et les récipients utilisés après chaque débarquement doivent être nettoyés et désinfectés.

TITRE V : DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 22 : Les navires de pêche opérant à la date de publication du présent Arrêté et ne répondant pas aux prescriptions du présent arrêté doivent faire l'objet de tous les aménagements nécessaires.

ARTICLE 23 : Le présent arrêté, qui abroge et remplace toutes dispositions antérieures contraires, sera enregistré et publié au journal officiel de la République de Guinée.

AMPLIATION :

PRG/SGG..... 2
PRIMATURE..... 1
MEF..... 1
MCIPME 1
M.SANTE..... 1
MTPT..... 1
MJGS 1
MPA 6
M.A.E..... 1
Arch/J.O..... 2/17.

09 -11- 2000

CONAKRY, LE 2000

MANSA MOUSSA SIDIBE