

Ministère de l'Economie maritime,

**Analyse : Arrêté portant réglementation des conditions techniques et sanitaires
des sites de débarquement des produits de la pêche artisanale**

Le Ministre de l'Economie maritime

Vu la Constitution ;

Vu la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes modifiée par la loi n°71-09 du 21 janvier 1971 ;

Vu la loi n°83 - 71 du 05 juillet 1983 portant code de l'hygiène ;

Vu la loi n° 98 - 32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche maritime ;

Vu la loi n° 2002-22 du 16 août 2002 portant Code de la Marine marchande ;

Vu le décret n°69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche ;

Vu le décret 75 - 1091 du 23 octobre 1975 fixant, dans les estuaires navigables, les limites entre les zones de pêche maritime et continentale ;

Vu le décret n°98 - 498 du 10 juin 1998 portant application du code de la pêche ;

Vu le décret n° 2004 - 283 du 05 mars 2004 portant application de la loi portant Code de la Marine marchande ;

Vu le décret n°2005 - 569 du 22 juin 2005 portant organisation du Ministère de l'Economie maritime ;

Vu le décret n° 2009-451 du 30 avril 2009 portant nomination du Premier Ministre ;

Vu le décret 2009 - 538 du 05 juin 2009 relatif aux attributions du Ministre de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports maritimes ;

Vu le décret n°2009-1226 du 04 novembre 2009 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur ;

Vu le décret n° 2010-925 du 08 juillet 2010 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères modifié ;

Vu le décret n°2011-80 du 18 janvier 2011 relatif à la composition du Gouvernement ;

Sur proposition du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche ;

Arrête

Chapitre premier : Dispositions préliminaires

Article premier :

Le présent arrêté a pour objet de définir les conditions techniques et sanitaires minimales applicables aux sites de débarquement des produits halieutiques.

Article 2 :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

Site de débarquement : un espace aménagé au bord du littoral englobant l'aire de débarquement et ses ouvrages annexes où les produits de la pêche sont débarqués en vue de la première vente.

Chapitre II : Conditions relatives aux infrastructures du site

Article 3:

L'agrément des sites de débarquement est assujéti au respect des conditions techniques et sanitaires minimales, notamment :

- un environnement immédiat salubre ;
- une plate-forme facile à laver et à désinfecter, donc disposant de points d'eau ;
- un système d'évacuation des eaux usées adéquat ;
- des toilettes et vestiaires hygiéniques ;
- des équipements de manutention, en matériau imputrescible et inoxydable ;
- une régulation de l'accès, permettant la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de manutention.

Article 4:

Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où le produit est manipulé ou entreposé.

Article 5:

Des lavabos munis d'essuie-mains à usage unique doivent être placés au niveau des cabinets d'aisance et dans la partie où les produits sont exposés. Ils doivent être approvisionnés en eau courante par des dispositifs à commande non manuelle, ainsi qu'en savon liquide désinfectant pour les mains.

Article 6 :

Les locaux de première vente et le matériel de manutention doivent être maintenus en état de propreté permanent. Ils ne doivent en aucun cas contenir d'objets ou de produits susceptibles de nuire à la bonne qualité des produits halieutiques. Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Article 7:

Les sites doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante pour les besoins de l'entreposage des produits de la pêche qui ne sont pas, sans délai, exposés à la vente ou acheminés vers leur destination après vente.

Les locaux d'entreposage doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- température en tout point comprise entre 0°C et 2°C ;
- murs lisses, résistants et imperméables ;
- sol imperméable, facilement nettoyable et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau ;
- dispositifs d'éclairage et d'évacuation des buées suffisants.

Article 8 :

Les rongeurs, les insectes ou toute vermine doivent être détruits et toute nouvelle infestation doit être évitée; les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les lieux de débarquement.

Chapitre III – Conditions relatives aux intervenants dans le site

Article 9:

La manipulation des captures, doit être interdite à toute personne :

- reconnue comme étant atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel manipulant doit notamment porter des vêtements de travail propres et des gants adaptés au travail effectué. Il lui est interdit de cracher ou d'avoir tout autre comportement personnel susceptible d'entraîner la contamination des produits de la pêche.

Article 10 :

Il est fait obligation à l'organisme chargé de la gestion et de l'exploitation de chaque site agréé de recruter un gestionnaire de qualité ayant les compétences requises chargé de la mise en œuvre du système d'autocontrôle sanitaire ; il doit dépendre directement du président de l'organisme et son recrutement doit respecter les dispositions légales et réglementaires en la matière.

Chapitre IV – Autorité compétente

Article 11 :

Le contrôle de la conformité structurelle et fonctionnelle des sites de débarquement est une prérogative des services techniques de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche et de la Direction des Pêches maritimes.

L'octroi de l'agrément sanitaire est du ressort de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche qui est reconnue comme autorité compétente.

Chapitre V – Dispositions finales

Article 12 :

Les produits destinés à l'exportation doivent être débarqués dans les sites de débarquement bénéficiant d'un agrément sanitaire.

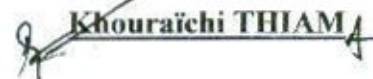
Article 13 :

Sans préjudice d'autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes et par le décret n°69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche.

Article 14 :

Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Pêche continentale et le Directeur de la Protection et de la surveillance des Pêches sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au journal officiel de la République du Sénégal.




Khouraïchi THIAM