

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple—Un But—Une Foi

✶ Ministère de la Pêche et de
l'Economie maritime ✶

Arrêté n° 12 MAI 2017* 07950

fixant les critères microbiologiques, le plan d'échantillonnage et les méthodes d'analyse applicables au personnel, aux surfaces, à l'air ambiant des unités de production, de traitement et de transformation des produits de la Pêche et de l'Aquaculture et structures connexes

LE MINISTRE DE LA PECHE ET 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° 98-755 du 23 décembre 1998 portant Code de l'Eau ;
- VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;
- VU la loi n° 2015 -18 du 13 janvier 2015 portant Code de la Pêche maritime ;
- VU le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche ;
- VU le décret n° 68-507 du 07 mai 1968 réglementant le contrôle des produits de la pêche ;
- VU le décret n° 68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constations aux infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression ;
- VU Le décret n° 90-969 du 05 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage ;
- VU le décret n° 2011-1255 du 23 août 2011 portant organisation du Ministère de l'Economie maritime ;
- VU le décret n° 2014-845 du 06 juillet 2014 portant nomination du Premier Ministre ;
- VU le décret n° 2014-853 du 09 juillet 2014 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° 2014-884 du 22 juillet 2014 relatif aux attributions du Ministre de la Pêche et de l'Economie maritime, modifié par le décret n° 2015-121 du 23

janvier 2015 ;
VU le décret n° 2015-855 du 22 juin 2015 portant composition du Gouvernement, modifié ;
VU le décret n° 2016-1804 du 22 novembre 2016 portant application de la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

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

ARRETE :

Chapitre premier.- Définitions, objet et champ d'application

Article premier.- Définitions

Au sens du présent arrêté, on entend par :

- **micro-organismes** : bactéries, virus, moisissures, levures, algues microscopiques, helminthes parasites microscopiques, protozoaires parasites, ainsi que leurs toxines et métabolites ;
- **critère microbiologique** : critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de produits de la pêche ou de l'aquaculture, d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité (s) de masse, volume, surface ou lot ;
- **air ambiant** : mélange gazeux qui constitue l'atmosphère d'un local ;
- **surface** : toute face d'un matériel, équipement, emballage ou conditionnement en contact avec le produit à traiter ;
- **échantillon** : ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans un lot et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée du lot étudié et à constituer la base d'une décision concernant le lot ou le procédé qui l'a produit. ;
- **échantillon représentatif** : échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient notamment, lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot à la même probabilité de figurer dans l'échantillon ;
- **prélèvement** : opération par laquelle un échantillon d'un lot ou d'un procédé est recueilli par une personne habilitée, à des fins d'analyse ou de contrôle ;
- **autorité compétente** : autorité centrale de l'État chargée de garantir le respect des exigences du présent arrêté, ou tout autre organe de contrôle auquel ladite autorité centrale a délégué cette tâche.
- **unité de traitement** : établissement, navire ou unité de production aquacole, agréés par l'Autorité compétente.
- **structures connexes** : quais, moyens de transport, fabriques de glace, entrepôts frigorifiques.

Article 2.- Objet

Le présent arrêté a pour objet de fixer le plan d'échantillonnage, les critères microbiologiques et les méthodes d'analyse applicables au personnel, aux surfaces et à l'air ambiant des unités de traitement et des structures connexes.

Article 3.- Champ d'application

Sont concernés par les dispositions du présent arrêté :le personnel, l'air ambiant des locaux de travail et d'entreposage ainsi que le matériel, les équipements, les emballages et conditionnements utilisés pour la production, le traitement et la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine, y compris les méthodes d'analyses préconisées.

Elles s'appliquent également aux structures connexes visées à l'article premier.

Chapitre II.- Plan et méthode d'échantillonnage

Article 4.- Plan d'échantillonnage

Les fréquences d'échantillonnage pour les contrôles officiels sont fixées annuellement par l'Autorité compétente en fonction du niveau de conformité structurelle, fonctionnelle et des moyens analytiques de l'unité de traitement ou de la structure connexe. Cette fréquence peut être modifiée en cas de nécessité.

Les fréquences d'échantillonnages et d'essais requis dans le cadre des plans ou guide sectoriel d'autocontrôle proposés par les exploitants sont soumises à la validation de l'Autorité compétente.

La vérification de leur mise en œuvre effective et de leur efficacité est assurée par l'Autorité compétente.

Article 5.- Méthode d'échantillonnage

Les méthodes préconisées en application du présent arrêté sont l'échantillonnage aléatoire et/ou ciblé.

Chapitre III.- Critères microbiologiques et méthodes d'analyse

Article 6.- Germes recherchés

Les germes recherchés et critères microbiologiques applicables à ces types d'analyses, sont décrits en annexe II du présent arrêté.

Pour les surfaces de travail, les critères de l'annexe II viennent en seconde intention. Ils sont utilisés en cas de résultats inacceptables pour la flore totale.

Article 7.- Méthodes d'analyse

En application du présent arrêté, les méthodes d'analyse microbiologique préconisées figurent en annexe III.

Chapitre IV.- Dispositions particulières

Article 8.- Le programme de nettoyage et désinfection doit être régulièrement évalué en tenant compte des résultats de contrôles.

Article 9.- Contre expertise

En cas de doute ou de contestation des résultats d'analyses, d'autres prélèvements peuvent être réalisés. Les frais liés à ces analyses sont à la charge du requérant.

Article 10.- Révision

Les critères microbiologiques et les méthodes d'analyses tels que définis dans les annexes I, II et III peuvent être révisés en fonction des données scientifiques ou technologiques.

Article 11.- Disposition finales

Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Pêche continentale et le Directeur général de l'Agence nationale de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel.

Le Ministre de la Pêche et de l'Economie maritime



Oumar GUEYE

**ANNEXE I : CRITERE MICROBIOLOGIQUE POUR EVALUER L'EFFICACITE
DU NETTOYAGE ET DE LA DESINFECTION**

CHARGE MICROBIENNE(FMAT) UFC/ Cm ² m=10UFC/25cm ² M= 100 UFC/cm ²	CLASSEMENT
<m	SATISFAISANT
>m<M	ACCEPTABLE
>M	INACCEPTABLE

ANNEXE II : CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Objet du contrôle	Microorganismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs UFC	Coliformes UFC	Moississures et levures UFC
Matériel et équipements	300 /cm ² de la surface	Absence sur 100 cm ² de la surface ou 1 cm ³ d'eau de rinçage	
Emballage (face intérieure) Boîtes métalliques des conserves	5 dans 1 cm ³ de l'eau de rinçage	Absence dans toute l'eau de rinçage	
Mains des ouvriers manipulateurs		Absence	
Air	200 après 20 mn d'exposition d'une plaque		20 après 20 mn d'exposition d'une plaque
Parois des chambres de stockage			Absence sur 100 cm ² de la surface

ANNEXE III : METHODES D'ANALYSE PRECONISEES

REFERENCE	INTITULE COMPLET DE LA NORME	CARACTERISTIQUE MESUREE OU RECHERCHEE
ISO 6888-1	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Partie 1 : technique utilisant le milieu gélosé de Baird Parker	Staphylocoques à coagulase positive
ISO 4833- 1	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des microorganismes Partie 1 : Technique de comptage des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur	Micro-organismes FMAT
ISON 7218	Microbiologie des aliments : - Dénombrement des coliformes présumés par comptage des colonies obtenues à 30°C	Coliformes présumés
ISO 7218 NF V08-060	Microbiologie des aliments : Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C	Coliformes thermotolérants
ISO16649-2	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement des colonies à 44°C Partie 2 : Technique de comptage des colonies au moyen de 5-bromo-4-chloro) 3-indolyl bêta-D-glucuronate	Escherichia coli-□-glucuronidase positive
NF V 08-059	Microbiologie des aliments : Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C- Méthode de routine	Levures et moisissures