

MINISTERE DE LA PECHE ET DE L'ECONOMIE MARITIME

Arrêté n°1058 du 17 Novembre 2006 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux l'Etablissements à terre de traitement des produits de la pêche.

ARTICLE PREMIER : En application de l'alinéa 2 de l'article 4 du décret n° 94 - 030 du 5 mars 1994, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène applicables aux établissements à terre de traitement des produits de la pêche, ainsi que les procédures et conditions d'agrément de ces établissements aux fins de la production ou du traitement des produits de la pêche destinés à l'exportation vers les Etats membres de l'Union Européenne.

ARTICLE 2: Aux fins du présent arrêté, on entend par:

1°) établissement de manipulation des produits de la pêche ou par contraction. établissement toute installation et ses annexes où ces produits, et éventuellement d'autres denrées alimentaires, sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés.

Sont exclus de cette définition les lieux de vente en gros, les centres conchylicoles et les lieux de vente exclusive au détail:

2°) vente en gros: la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels ; les produits de la pêche présentés dans leurs emballages et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il n'y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement:

3°) 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. Sont exclues de cette définition la vente directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche:

4°) produits de la pêche: tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eaux douces, y compris leurs oeufs et laitance, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière:

5°) produits d'aquaculture: poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans leur milieu naturel dont la croissance est contrôlée par l'homme jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire;

6°) conditionnement: opération qui réalise la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et par extension, ce contenant;

7°) eau de mer propre : eau de mer saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche:

8°) produits frais: tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération;

9°) produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température abaissée par réfrigérateur et maintenu au voisinage de la température de la glace fondante;

10°) produit congelé: tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à coeur une température inférieure ou égale à -18 C après stabilisation thermique;

11°) produit préparé : tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, le pelage ou encore le triage, le lavage ou l'emballage:

12°) produit transformé: tout produit de la pêche avant subi un procédé physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation. le mari nage. ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires:

13°) moyens de transport: les parties réservées aux chargements dans les véhicules automobiles ou circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales de navires ou les containers pour le transport par mer par air, ou pour le transport par terre.

14°) lot: quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques

15°) échantillon élémentaire: quantité de matière prélevée en un seul point du lot-

16°) conserve: procédé consistant à conditionner les produits de pêche dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé ;

17°) envoi : quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport :

18°) agents de contrôle sanitaire : personnel compétent en matière de contrôles vétérinaires et de l'hygiène, et agréé par arrêté du Ministre chargé des pêches ;

19°) contrôles sanitaires : contrôles officiels effectués par les agents de contrôle sanitaire en vue de l'inspection, de la certification des produits de pêche ou de la surveillance des conditions de production.

TITRE PREMIER : CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX ET AUX MATERIAUX

CHAPITRE PREMIER : CONDITIONS D'AMENAGEMENT DES LOCAUX ET D'EQUIPEMENT EN MATERIEL

ARTICLE 3: Les établissements comportent des lieux de travail de dimensions suffisantes en surface au sol et en hauteur sous plafond, afin que les activités professionnelles puissent s'exercer à une cadence rapide et dans des conditions d'hygiène convenable.

Ces lieux de travail sont conçus, disposés, isolés et climatisés, de façon à éviter tout réchauffement excessif, toute contamination du produit ou pollution venue de l'intérieur ou de l'extérieur et à séparer nettement, par locaux ou emplacements particuliers, le secteur propre et le secteur sale, les produits finis ne pouvant être contaminés par les matières premières ou les déchets.

On veille à séparer notamment les opérations de décongélation, de lavage de matériel, ustensiles et vaisselles, le déballage et le stockage des fournitures, ingrédients et épiées.

ARTICLE 4: Les établissements où l'on procède à la manipulation, la préparation et la transformation des produits doivent comporter au moins:

a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à ne pas permettre un écoulement facile de l'eau vers les orifices d'évacuation munis d'un grillage ou d'un siphon:

b) des murs clairs, présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistantes, imperméables et imputrescibles: les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies:

e) un plafond clair, facile à nettoyer, lisse et résistant:

d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer:

c) une ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées, fumées et odeurs: les véhicules émettant des gaz d'échappement ne doivent pouvoir pénétrer dans les établissements:

f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs:

g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains placés à proximité des lieux de travail et équipés de robinets à commande non manuelle, de savon liquide et d'un système hygiénique de séchage des mains:

h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

ARTICLE 5: Les chambres froides d'entreposage des produits de la pêche doivent comporter le même aménagement que le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage, elles comportent une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien de conditions thermiques conformes pour les produits réfrigérés ou congelés.

Elles sont munies d'un système d'enregistrement de température et les graphiques d'enregistrement doivent être gardés à la disposition du service d'inspection sanitaire.

ARTICLE 6: Les établissements tiennent en place des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux; l'accès des animaux domestiques y est interdit.

ARTICLE 7: L'établissement doit disposer au moins:

a) d'un local de réception des produits de la pêche de dimension suffisante et aisément nettoyable;

b) de dispositifs appropriés afin que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol : le cas échéant d'un système de transfert des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles de l'hygiène;

c) à défaut d'un dispositif d'évacuation continue des déchets, de récipients pour la réception au fur et à mesure des déchets de toute nature notamment des produits de la pêche dangereux pour la santé publique ou destinés à la consommation humaine et des emballages perdus.

Un local existe pour entreposer récipients quand ils ne sont pas évacués immédiatement. Les récipients à déchets sont étanches, munis d'un couvercle en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter;

d) de locaux de travail doivent être équipés d'un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles et susceptible d'éviter toute pollution à l'intérieur de l'établissement ainsi que de l'environnement extérieur:

f) d'un local pour la réception des récipients est soigneusement nettoyé après chaque utilisation et désinfecté. Il en est de même des récipients qui sont nettoyés et désinfectés soit dans ce local soit sur une aire appropriée:

g) d'équipements de travail tel que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux en matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter:

h) d'une installation d'approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable ou éventuellement, en eau de nier propre ou rendue propre par un système de traitement approprié. Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées. Les prises d'eau doivent être numérotées. Si l'établissement dispose de plus d'une source d'eau, les tuyauteries des circuits doivent être différenciées par des couleurs différentes.

ARTICLE 8: l'établissement doit comporter un nombre approprié de vestiaires dotés de sols et de murs lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance, de préférence type chaise turque, avec chasse d'eau. Le local des cabinets et des douches ne peut ouvrir directement dans les locaux de travail. Les lavabos sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage et de désinfection des mains notamment de savon liquide, ainsi que d'un dispositif hygiénique de séchage des mains. Les locaux doivent être maintenus en bon état de propreté.

ARTICLE 9: Dans les établissements où des animaux sont maintenus vivants, tels que crustacés et poissons, un vivier approprié existe, permettant les meilleures conditions de survie, alimenté d'une eau d'une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Les moyens et les conditions de transport ne doivent pas; avoir des effets négatifs sur ces animaux.

ARTICLE 10: L'établissement doit disposer d'un local étanche aux poussières, facile à laver et à désinfecter pour le stockage du matériel d'emballage.

ARTICLE 11: L'établissement comporte des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

ARTICLE 12: L'établissement doit mettre à la disposition du service d'inspection sanitaire, selon l'importance de leur activité un local ou des armoires fermant à clé convenablement aménagés et équipés.

CHAPITRE DEUXIEME : CONDITIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL

ARTICLE 13: Un membre du personnel est rendu responsable par le directeur de l'établissement ou son représentant, de la qualité sanitaire des produits de la pêche. Il est investi de l'autorité nécessaire pour faire appliquer dans l'établissement les bonnes pratiques d'hygiène et respecter les prescriptions du présent chapitre. Il tient à la disposition des agents du service d'inspection sanitaire le programme de contrôle de l'hygiène et de l'autocontrôle, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques. Il doit respecter les prescriptions en vigueur.

ARTICLE 14: L'utilisation d'eau potable ou de mer propre est imposée pour tous les

ARTICLE 15: Les manipulations des produits frais s'effectuent de manière hygiénique immédiatement après l'étêtage et l'éviscération, les produits sont lavés abondamment. Les produits sont préparés et transformés en évitant contamination, souillure et/ou débris organiques et ne séjournent que le temps nécessaire pour chaque étape. Les produits congelés sont protégés, individuellement ou en bloc, de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage soit par un conditionnement alimentaire reconnu.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

ARTICLE 16: Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche doivent s'effectuer dans le respect des prescriptions de l'hygiène prévues à l'arrêté régissant les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE 17: Les locaux et matériels doivent être utilisés et entretenus de manière à satisfaire aux conditions d'hygiène applicables aux produits de la pêche prévus à l'arrêté régissant les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE 18: Le sol, les murs, le plafond et les cloisons des locaux et des chambres froides, 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 lavés et désinfectés chaque fois que de besoin et au moins à l'issue de chaque journée de travail.

ARTICLE 19: Les matières premières impropres à la consommation et les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail et sont évacués soit en continu, soit à chaque fois que les récipients spéciaux sont pleins et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement, on doit éviter la nuisance pour l'entourage.

ARTICLE 20: Les détergers, désinfectants et substances similaires utilisés dans les établissements doivent être autorisés par l'Administration compétente,

ARTICLE 21: La destruction des rongeurs des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur le matériel.

Les raticides insecticides, détergers, désinfectants et unis autres produits pouvant présenter une certaine toxicité, sont entreposés dans les locaux ou armoires fermant à clé et utilisés de manière telle que l'équipement, le matériel et les produits de la pêche n'en soient pas affectés.

ARTICLE 22: Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés à d'autres fins que pour le traitement des produits de la pêche ou, sur accord préalable du service d'inspection.

ARTICLE 23: les moyens de transport doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté régissant les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

TITRE II : CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AU PERSONNEL

ARTICLE 24: Lors de l'embauche, toute personne qui sera affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son aptitude à la manipulation des produits alimentaires.

ARTICLE 25: Toute personne pénétrant dans les locaux de travail et d'entreposage doit porter une tenue appropriée. Le personnel doit revêtir des vêtements et chaussures de travail clairs et propres, ainsi qu'une coiffe propre enveloppant toute la chevelure. Sous la responsabilité de l'employeur, le plus parfait état de propreté est exigé du personnel notamment de celui manipulant les produits de la pêche sujets à contamination.

ARTICLE 26: Le personnel affecté à la manipulation des produits et des conditionnements est tenu de se laver et de se désinfecter les mains lorsque celles-ci sont souillées et au moins à chaque reprise de travail et après usage des cabinets d'aisance. Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche et clair. S'il est fait usage de gants, ceux-ci sont lavés et désinfectés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont changés obligatoirement à chaque reprise du travail. Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

ARTICLE 27: 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 la pêche.

ARTICLE 28: Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel un certificat d'aptitude à la tâche exercée est délivré au moins annuellement. Sont écartées du travail et de la manipulation de produits de la pêche, les personnes susceptibles de contaminer ces produits jusqu'à ce que leur aptitude à manipuler les produits sans danger soit reconnue.

TITRE III : AGREMENT ET CONTROLE SANITAIRES DES ETABLISSEMENTS A TERRE

CHAPITRE PREMIER : AGREMENT SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS A TERRE.

ARTICLE 29: Tout responsable d'un établissement à terre doit adresser au Ministre chargé des pêches une demande d'agrément valant déclaration. Le Ministre adresse une copie à l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche pour avis technique. Cette demande comporte 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, l'identité du responsable de la société ou du groupement. la désignation 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 et leurs affectations, les circuits des produits comestibles et non comestibles;
- la description du matériel utilisé;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue.

La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation ou l'aménagement des locaux, leurs gros équipements ou leur affectation hors de simple changement d'exploitant, la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points a et b précités.

ARTICLE 30: S'ils sont reconnus conformes, les établissements s'ont agréés par le Ministre chargé des pêches. Ils reçoivent un numéro d'agrément qui est communiqué aux responsables concernés et pour information, à l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche.

ARTICLE 31: Les établissements reconnus conformes sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés, l'inscription est valable pour une durée de 2 ans, renouvelable sur demande, sauf en cas de suspension ou de retrait d'agrément. La demande de renouvellement doit parvenir au Ministère chargé des Pêches au moins 6 mois avant l'expiration de l'agrément.

ARTICLE 32: Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés, sur proposition ou après avis de l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche.

CHAPITRE DEUXIEME : CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

ARTICLE 33: Les services d'inspection de l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche soumettent à un contrôle sanitaire les produits de la pêche destinés à l'exportation et assurent une surveillance des établissements agréés. Pour les produits, le contrôle est organoleptique et, le cas échéant, chimique et/ou microbiologique.

ARTICLE 34: Les services d'inspection contrôlent si toutes les mesures nécessaires sont prises, à tous les stades de la production. Ils veillent à l'application des prescriptions du présent arrêté. Pour le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et des Bonnes Pratiques de Fabrication, le responsable chargé de l'hygiène et de la qualité sanitaire prévu à l'article 13 du présent arrêté, tient à la disposition des inspecteurs de l'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche, les programmes d'autocontrôle de nettoyage/désinfection, de dératisation, de suivi médical et de formation du personnel.

ARTICLE 35: Les autocontrôles sont fondés sur les principes suivants:

- identification des points critiques dans les établissements selon les procédés de fabrication utilisés;
- définition et mise en oeuvre de méthodes de surveillance et de contrôle pour la maîtrise de ces points critiques;

- prélèvements d'échantillons pour analyses dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire agréé par les services d'inspection;
- conservation d'une trace écrite d'une façon indélébile des résultats des différents contrôles et des tests précédents. Ces résultats doivent pouvoir être, pendant deux ans au moins, présentés à l'inspection.

Si les résultats des autocontrôlés ou toute information dont dispose le responsable chargé de l'hygiène et de la qualité sanitaire dans l'établissement révèle l'existence ou permettent de soupçonner l'existence d'un risque sanitaire, il enregistre le risque et prend toutes les mesures correctives appropriées et les enregistrements aussi aux fins de contrôle par les services officiels.

L'administration chargée du contrôle sanitaire des produits de la pêche est avisée sans délai.

ARTICLE 36: Les services d'inspection établissent un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. Ils s'assurent notamment que :

- les conditions d'agrément sont toujours remplies;
- les produits de la pêche sont manipulés proprement dans le respect des prescriptions d'hygiène en vigueur;
- les locaux, installations et matériels sont correctement entretenus;
- l'hygiène du personnel est respectée;
- les marques sanitaires sont bien appliquées.

CHAPITRE III : MARQUES SANITAIRES DES PRODUITS DES ETABLISSEMENTS A TERRE ET RAPPEL

ARTICLE 37: Une marque sanitaire comportant l'identification de l'établissement expéditeur des produits de la pêche est apposée:

- sur les emballages des produits issus de l'établissement concerné et sur les conditionnements destinés au consommateur final;
- ou sur les documents accompagnant ces produits.

ARTICLE 38: Il doit être possible de retrouver, aux fins d'inspection et/ou de rappel, l'établissement d'expédition des envois de produits de la pêche, par le marquage et/ ou par les documents d'accompagnement, sur lesquels doivent figurer les informations suivantes:

- la nature du produit;
- le nom de l'établissement à terre et son numéro d'agrément composé:
- du numéro minéralogique du port d'attache:
- suivi du numéro d'ordre de l'établissement (nombre à trois chiffres s'inscrivant dans la séquence des numéros d'ordre des établissements agréés pour la manipulation des produits de la pêche du port d'attache)
- suivi de deux lettres PP en majuscule d'imprimerie;
- la date de fabrication;
- dans la partie supérieure le mot Mauritanie.

TITRE QUATRIEME : TRACABILITE DES PRODUITS DE LA PECHE

ARTICLE 39 : La traçabilité des produits de la pêche et des substances susceptibles d'être incorporées devra être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. En particulier, les professionnels doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni des produits de la pêche. A cet effet, ils disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information à la disposition des services d'inspection (Liste des Fournisseurs Agréés LFA-).

Les produits de la pêche mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité. à l'aide de documents ou informations pertinentes.

TITRE CINQUIEME : DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 40 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment l'arrêté n°R 124 du 13 avril 1996 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux établissements de traitement des produits de la pêche.

ARTICLE 41 : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce de l'Artisanat et du tourisme. Le secrétaire Général du Ministère du Développement Rural, de l'Hydraulique et de l'Environnement et le Secrétaire Général du Ministère de la santé et des Affaires Sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel.

