

Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime

ACTES REGLEMENTAIRES

Arrêté N°R 0124 du 13 avril 1996 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux établissements 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 8 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.

ART 2 - Aux fins du présent arrêté, on entend par :

a) 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 inclus dans cette définition les entrepôts frigorifiques où ne sont stockés que les produits de la pêche. Sont exclus de cette définition les lieux de vente en gros, les centres conchylicoles et les lieux de vente exclusive au détail :

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

c) 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 session directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche.

d) 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;

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

f) conditionnement: l'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;

g) emballage : l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnés ou non, et par extension, ce contenant;

h) eau de mer propre eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologie, 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;

i) 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;

j) produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenu au voisinage de la température de la glace fondante;

k) 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

l) 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, ou encore le triage, le lavage ou l'emballage;

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

n) 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.

TITRE I

CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX ET AU MATERIEL.

CHAPITRE I ER : CONDITIONS D'AMENAGEMENT DES LOCAUX ET D'EQUIPEMENT EN MATERIEL.

ART 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'y 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 veillera à séparer notamment les opérations de lavage de matériel, ustensiles et vaisselles, le déballage et le stockage des fournitures ingrédients et épices.

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 disposé de façon à 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 ménagés en gorges arrondies ;

c) un plafond clair, facile à nettoyer, lisse et résistant ;

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

e) 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 équipe 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 .

ART 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 puissante frigorifique 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 des services d'inspection

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

ART 7 - L'Etablissements 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, des 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 non destinés à la consommation humaine et des emballages perdus .

Un local existe pour entreposer ces 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) les locaux de travail doivent être équipés d'un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires et susceptible d'éviter toute pollution à l'intérieur de l'établissement ainsi que de l'environnement extérieur :

f) le 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 tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteux en matériaux résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter :

h) d'une installation d'approvisionnement sous pression et en qualité suffisante en eau potable ou, éventuellement, en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié .

Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées .

ART 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 .

ART 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 ayant 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

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

ART 11 - L'établissement comporte des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport

ART 12 - L'Etablissement doit mettre à la disposition du service d'inspection du CNROP, selon l'importance de leur activité, un local ou des armoires fermant à clé convenablement aménagés et équipés .

CHAPITRE II

ASSURANCE DE L'HYGIENE DANS LES
ETABLISSEMENTS CONDITIONS D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN DES
LOCAUX ET DU MATERIEL.

ART 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 d'inspection le programme de contrôle de l'hygiène et de l'auto-contrôle, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques. Il fait respecter les prescriptions en vigueur.

ART 14 - L'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages

ART 15 - Les manipulations des produits frais s'effectuent de manière hygiénique immédiatement après l'éviscération 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 une pellicule appropriée. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

ART 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'article 12 de " l'arrêté relatif aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche "

ART 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 dans " l'arrêté relatif aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche "

ART 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.

ART 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 constituer une source ni de contamination pour l'établissement, ni de nuisance pour l'entourage.

ART 20 - Les détergers, désinfectants et substances similaires utilisés dans les établissements doivent être autorisés par la réglementation.

ART 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 tous 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.

ART 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.

ART 23 - Les moyens de transport doivent satisfaire aux dispositions de la section 6 de " l'arrêté relatif aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche. "

TITRE II :

CONDITION D'HYGIENE RELATIVES AU
PERSONNEL

ART 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 affectation.

ART 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 coiffure 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.

ART 26 - Le personnel affecté à la manipulation des produits et des conditionnements est tenu de se laver 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 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.

ART 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.

ART 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 des 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 IER :

AGREMENT SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS A TERRE .

ART 29 - Tout responsable d'un établissement à terre doit adresser au Ministre chargé des pêches et de l'économie maritime une demande d'agrément valant déclaration. Le Ministère adresse une copie au CNROP 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.

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 des locaux, leur aménagement, leurs gros équipements ou leur affectation. Lors de simple changement d'exploitant, la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points a et b précités .

ART 30 - S'il sont reconnus conformes, les établissements sont agréés par le Ministre chargé des Pêches et de l'Economie Maritime. Ils reçoivent un numéro d'agrément qui est communiqué aux responsables concernés et pour information au CNROP.

ART 31 - Les établissements reconnus non conformes peuvent à titre dérogatoire être agréés pour une période de six mois, renouvelable une fois, par le Ministre chargé des pêches et de l'Economie maritime, s'ils remplissent les conditions suivantes:

- ils exerçaient leurs activités à la date de signature du présent arrêté

- ils mettent sur le marché des produits hygiéniquement satisfaisants;

- ils en font la demande dûment justifiée, assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels ils pourront être mis en conformité.

ART 32 - Les établissements reconnus conformes sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés. L'inscription a une durée de 2 ans renouvelable sur demande, sauf agrément à titre dérogatoire ou cas de suspension ou de retrait d'agrément. La demande de renouvellement doit parvenir au Ministère des pêches et de l'Economie Maritime au moins 6 mois avant l'expiration de l'agrément.

ART 33 - Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus en application de l'article 31 ci-dessus, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés sur proposition ou

après avis des services compétents du CNROP.

CHAPITRE II :

CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

ART 34 - Les professionnels et les services d'inspection du CNROP soumettent à un contrôle sanitaire et à une surveillance les produits de la pêche destinés à l'exportation ainsi que les établissements. Pour les produits, le contrôle est organoleptique et le cas échéant, chimique et microbiologie.

ART 35 - Les services d'inspection veillent à ce que les responsables des établissements prennent toutes mesures nécessaires pour que à tous les stades de la production, les prescriptions du présent arrêté soient observées. Ils conseillent les responsables des établissements dans l'élaboration et la mise en place d'un système d'auto-contrôle. Ces responsables, notamment celui de la qualité sanitaire prévu à l'article 13 du présent arrêté, tiennent à la disposition des inspecteurs le programme d'auto-contrôle, de désinfection, de dératisation, de suivi médical et de formation du personnel en hygiène.

ART 36 - Les auto-contrôles 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 extérieur reconnu par les services d'inspection;

- conservation d'une trace écrite ou enregistrée d'une façon indélébile des résultats des différents contrôles des tests précédent. Ces résultats doivent pouvoir être pendant deux ans au moins présentés à l'inspection.

Si les résultats des auto-contrôles ou toute information dont dispose les responsables des établissements révèlent l'existence ou permettent de soupçonner l'existence d'un risque sanitaire, ils en alertent sans délai les services d'inspection du CNROP et prennent sous contrôle officiel des mesures appropriées.

ART 37 - Les services d'inspection établissent un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. Il est vérifié 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 nettoyés correctement;

- l'hygiène du personnel est respectée;

- les marques sanitaires sont bien appliquées.

CHAPITRE III :

MARQUES SANITAIRES DES PRODUITS DES ETABLISSEMENTS A TERRE.

ART 38 - 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 produit.

ART 39 - Il doit être possible de retrouver, à des fins d'inspection 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 chiffre s'inscrivant dans la séquence des numéro d'ordre des établissements agréés pour la manipulations 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 IV : DISPOSITION FINALE

ART 40 - 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 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 de la République Islamique de
Mauritanie.