Ministère de la Peche

Actes Règlementaires

Décret nº 2008-117 du 07 Mai 2008 portant modification de certaines dispositions du décret nº 2007-066 du 13 Mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture fixant ses et d'organisation et de fonctionnement.

Article premier: Les articles 2, 2 bis, 3,7,19,24 et 27 du décret n° 2007-066 du 13 mars 2007 portant modification de certaines dispositions du décret n° 2007-066 du 13 Mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement sont modifiés ainsi qu'il suit :

Article 2 : (nouveau)

Au sens du présent décret, on entend par établissement : les navires-usines, les navires congélateurs, les usines de traitement des produits de la pêche, les Entrepôts de stockage, les centres de purification des mollusques bivalves, les centres de traitement et d'expédition des mollusques bivalves et les sites de cultures aquacoles.

Article 2 bis : (Nouveau)

L'Office national d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture, a pour mission de :

Appliquer la réglementation nationale et internationale relative à la qualité, à l'hygiène salubrité des la produits, des établissements et des zones de production;

Organises et exécuter les opérations de contrôle et d'inspection des produits, des établissements et des zones de production.

Fournir les avis techniques et scientifiques à l'autorité nationale compétente en matière de qualité, d'hygiène et de salubrité des établissements, des produits et des zones de production.

Contribuer à la création d'un label national de qualité commerciale et hygiénique ;

Contribuer à l'élaboration de la réglementation en matière de qualité d'hygiène et de salubrité des produits.

Veiller au respect des normes nationales et internationales relatives à la qualité, à l'hygiène et à la salubrité des produits, des établissements et des zones de production.

Identifier, caractériser et communiquer sur les risques salnitaires des produits de pêche en application des principes HACCP (Hasard Analysis critical Control Point) associés à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène.

Elaborer dos méthodes et procédures de contrôle et d'inspection fiables et transparentes pour les produits, les établissements et des zones de production.

Assurer le contrôle de qualité et de salubrité des produits, des établissements, des sites de vente et des zones de production.

Effectuer des analyses sur les produits, l'eau de traitement, la glace et les intrants utilisés dans la production les outils de travail et les surfaces des équipements.

Assurer le contrôle des unités de production, des produits traits dans ces unités, des moyens de transport, des sites de vente, des zones de production ainsi que les auto- contrôle appliqués sur l'ensemble de la chaîne de production.

Délivrer les certificats sanitaires l'expédition à l'intérieur du pays et pour l'exportation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Contrôler et inspecter les produits de pêche et d'aquaculture mis sur le marché national.

Evaluer les établissements de pêche en vue de leur agrément, de leur suspension ou du retrait de l'agrément.

Constituer une base de données sur les activités de l'inspection et du contrôle sanitaire ;

Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre programmes de normalisation et d'assurance qualité pour les produits de la pêche et de l'aquaculture.

L'ONISPA contribue, dans le cadre de ses missions, à la réalisation des objectifs de la politique nationale en matière de promotion de la qualité commerciale et hygiénique des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 3 : (nouveau)

Aux fins de bonne exécution de ses missions d'inspection et de contrôle sanitaires, avec la diligence et la qualité requise pour les avis et scientifiques techniques, effectuera les analyses ou fera recours à des laboratoires agrées dont les procédures et protocoles d'analyses sont approuvés par l'ONISPA. Les conditions d'agrément seront fixées par arrêté du Ministre des pêches.

Article 7 : (nouveau)

L'organe délibérant de l'ONISPA, dénommée (Consoil d'Administration », est composé comme suit :

Un Président ;

Membres:

- Le Directeur chargé de l'Industrie des Pêches et de l'Inspection Sanitaire au Ministère des Pêches.
- Un Représentant du Ministère chargé des Finances:
- Un Représentant du Ministère chargé de l'Economie
- Un Représentant du Ministère chargé de l'Environnement
- Un Représentant du Ministère chargé de la Marine Marchande
- Un Représentant du Ministère chargé du Commerce
- Un représentant de la Délégation Générale à la Promotion de l'Investissement privé.
- Le Directeur Général de la Société Mauritanienne de Commercialisation du Poisson (SMCP);
- Le Directeur de l'Institut Mauritanien de recherche Océanographiques et des Pêches (IMROP);
- Le Directeur de l'Institut National de Recherche en Santé publique (INRSP);
- Le Directeur du Centre national d'Elevage et de recherche Vétérinaire (CNERV);
- Deux Représentants actifs des organisations socioprofessionnelles dont un Amateur et un Responsable d'une Industrie de pêche.
- Un Représentant du personnel de l'Officie.

Le Conseil d'Administration, peut inviter à ses réunions toute personne dont il juge l'avis, les compétences, ou la qualité utile à la discussion des points inscrits à l'ordre du jour.

Article 17: (Nouveau)

Le personnel de l'ONISPA comprend le personnel de l'Inspection et de Contrôle sanitaires, le personnel des laboratoires d'analyses et le personnel administratif.

Les agents de contrôle sont obligatoirement compétent en matière de services vétérinaires et d'hygiène; Il sont agréés par arrêté du Ministre chargé des pêches puis assermentés.

Article 19 : Nouveau)

L'Office National d'Inspection Sanitaire des produits de la Pêche et de l'aquaculture dispose des ressources budgétaires suivantes :

A . Ressources ordinaires :

Les subventions du budget de l'Etat;

Recettes propres résultant des activités de l'Etablissement

Prestations de service au profit des tiers.

- B. Ressources extraordinaires peuvent être constitues par :
- Le fond de conçours ;
- Les dons et legs ;
- Toutes subventions provenant des fonds nationaux ou internationaux

Article 24 : (nouveau)

Les marchés de l'ONISPA sont soumis aux dispositions du décret n° 2002-08 du 12 février 2002 portant code des marchés publics.

Toutefois, l'ONISPA bénéficie de même dispositions accordées à l'IMROP pour certains marchés publics notamment.

Les dépenses engagées par l'ONISPA et relatives aux matériels, matériaux et intrant nécessaires au fonctionnement des laboratoires d'analyse, et notamment les milieux de cultures microbiologiques, réactifs produits chimiques et consommables des laboratoires.

Les dépenses entrant dans le champ d'application des dispositions du décret no 2001-072 du 8 juillet 2001, portant régime particulier applicable à certaines dépenses engagées au titre des activités des services publics maritimes de l'Etat.

Article 27: (nouveau

Le personnel d'Inspection et de contrôle sanitaires et d'appui. les laboratoires d'analyses et le domaine du Département Valorisation et Inspection Sanitaire (DVIS) à Nouahdibou y compris les logements, le domaine et les laboratoires d'analyse à Nouakchott, les équipements et matériels affectés pu Département Valorisation et Inspection Sanitaire (DVIS) de l'Institut Mauritanien de recherches Océanographiques et des Pêches (IMROP) sont transférés à l'Office national d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture.

Article 2: Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent décret notamment celles les articles précités du décret nº 066/2007 du 13 mars 2007 portant création d'un Officie national d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture.

Article 3: Le Ministre des pêches et de l'Economie et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.