

RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE
DE MAURITANIE



LIVRET PRATIQUE D'AUTOCONTRÔLE POUR LA PÊCHE ARTISANALE

PÊCHE DE MAURITANIE



© SGV - Fotolia.com



Version n° 1 - Octobre 2015





Le COLEACP est un réseau international œuvrant en faveur du développement durable du commerce horticole. EDES est un programme du COLEACP mis en œuvre à la demande du Groupe des États ACP et financé par le Fonds Européen de Développement. EDES a pour objectif de contribuer à la pérennisation des flux de produits alimentaires d'origine animale et végétale vers l'Union Européenne ou au niveau régional notamment par le biais de l'intégration accrue des petits producteurs dans la chaîne d'approvisionnement.

EDES est un programme dirigé par le COLEACP en collaboration avec un consortium d'organisations européennes spécialisées dans la sécurité sanitaire des aliments.



Table des matières



Partie 0 Dispositions générales	4
A. Préambule	4
B. Définitions et glossaire	4
C. Abréviations utilisées dans le Livret	6
D. Présentation générale de la filière	7
E. Composition du Groupe technique de travail et expertises utilisées	7
F. Gestion, diffusion, publication et révision du Livret	9
G. Champ d'application	9
H. Mode d'emploi	10
Partie 1 Cadre législatif, réglementaire et normatif	11
1.1. Réglementation nationale mauritanienne	11
1.2. Réglementation européenne	11
1.3. Normes internationales relatives à la qualité des produits de la pêche : Codex Alimentarius, OIE	11
Partie 2 Bonnes pratiques applicables	12
2.1. Milieu : bâtiments et locaux	12
2.2. Main-d'œuvre : personnel	12
2.3. Matériel et équipements	12
2.4. Matières premières	14
2.5. Méthodes de travail	14
2.6. Support d'autocontrôle	17
Partie 3 Principaux dangers et mesures de maîtrise	18
3.1. Schéma générique du processus	18
3.2. Produits à bord	18
3.3. Débarquement, manutention à terre, mareyage et transport	23
Partie 4 Annexes	33
4.1. Documents consultables	33
4.1.1. Rappel des principales exigences législatives, réglementaires et normatives	33
4.1.2. Réglementation mauritanienne	33
4.1.3. Réglementation européenne (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr)	34
4.1.4. Normes internationales relatives à la qualité des produits de la pêche : <i>Codex Alimentarius</i> , OIE	38
4.2. Supports d'autocontrôle	36
4.2.1. Check-list d'autocontrôle des Bonnes Pratiques	40
4.2.2. Check-list d'autocontrôle pour la pêche artisanale et côtière	44
4.2.3. Check-list des opérations de fabrication d'huile et de farine de poisson	45
4.3. Quantité de glace à prévoir	46

Dispositions générales

A. Préambule

La façade atlantique mauritanienne est longue de 720 km et va de l'embouchure du fleuve Sénégal à la pointe du cap Blanc. Cela fait que la zone économique exclusive (ZEE) couvre une superficie de 234 000 km².

L'importante présence du phénomène d'*upwelling* et d'autres phénomènes océaniques fait que la République islamique de Mauritanie dispose d'une ressource halieutique importante et variée. C'est ainsi que les activités de pêche ont permis le débarquement d'environ 886 205 tonnes en 2009 de produits composés de céphalopodes, de crustacés, de poissons constitués de démersaux, de petits et de grands pélagiques. Cette même année, plus de 90 % des mises à terre sont assurées par la pêche industrielle avec à peu près 246 navires. Le secteur artisanal, avec plus de 4 000 embarcations artisanales, assure moins de 10 % des débarquements.

La plus grande partie (plus de 90 %) de cette production est exportée à l'état entier sans valorisation autre que la congélation ou la réfrigération. Pour des raisons culturelles, une faible partie (moins de 3 %) est consommée par les populations côtières traditionnelles locales ; une tendance de plus en plus importante de consommation de produits halieutiques est observée en milieu urbain.

85 usines en 2010, dont 65 % agréées pour l'exportation vers le marché européen, constituent le tissu industriel de la préparation et de la transformation des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine. L'industrie d'huile et de farine, en pleine expansion, valorise les surplus de production et les rejets de la filière.

La population active mauritanienne vivant directement ou indirectement de la pêche reste encore faible.

Une plus grande valorisation des produits à terre est possible. Elle passe par une amélioration de la qualité des produits à chaque étape tout le long de la filière. Pour ce faire, chaque acteur doit être capable pour jouer pleinement son rôle.

Des guides de bonnes pratiques sont déjà disponibles ; les professionnels ont cependant exprimé le besoin de les rendre plus accessibles. C'est dans cet optique que, après avoir déjà bénéficié d'appui pour plusieurs formations de Responsables Hygiène et Qualité (RHQ), la Fédération des pêches de Mauritanie a sollicité de nouveau et obtenu l'appui du programme EDES/COLEACP pour l'élaboration de ce Livret pratique d'autocontrôle.

B. Définitions et glossaire

Par « **opérateur** » on entend dans ce Livret (Livret pratique d'autocontrôle – LPAC) tous ceux qui interviennent directement dans le secteur pêche et qui peuvent avoir ainsi un impact sur la qualité et la sécurité des produits, à savoir :

- les acteurs des sites de débarquement ou ports de pêche : ce sont les professionnels travaillant directement sur les sites ; il s'agit des pêcheurs ou armateurs propriétaires des captures dans les pirogues ou dans les bateaux, des porteurs, des agents de surface chargés du nettoyage et des mareyeurs.
- les **mareyeurs** : ce sont tous les opérateurs chargés de la commercialisation des produits et sous-produits de la pêche sur le territoire national et à l'exportation ;

- les **industriels** : ce sont les acteurs qui assurent la préparation, la transformation ou le stockage industriel des produits de la pêche et sont habilités à les exporter ; ils sont aussi appelés mareyeurs exportateurs.
- les **transporteurs** : ils assurent le transport des produits de la pêche des quais de débarquement vers les marchés locaux ou les industries. Ils sont généralement propriétaires des véhicules de transport.

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, cette enveloppe ou ce contenant.

Danger : un agent biologique, chimique ou physique présent dans les produits de la pêche, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé du consommateur.

Eau de mer propre : eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée, ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

Eau potable : eau incolore, inodore et insipide, et que l'on peut boire sans risque pour la santé. Elle doit être exempte de germes pathogènes (bactérie ou virus) et contenir qu'un certain nombre de substances chimiques en quantité limitée.

Eau propre : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire.

Emballage : opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnés (ou non) et par extension le contenant.

Producteur : toute personne physique ou morale assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.

Produits congelés : tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir, à cœur, une température inférieure ou au plus égale à -18°C , après stabilisation thermique.

Produits de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitance, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière.

Produit 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.

Produit préparé (première transformation) : 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.

Produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante.

Produit transformé : tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique 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 de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés à d'autres denrées alimentaires.

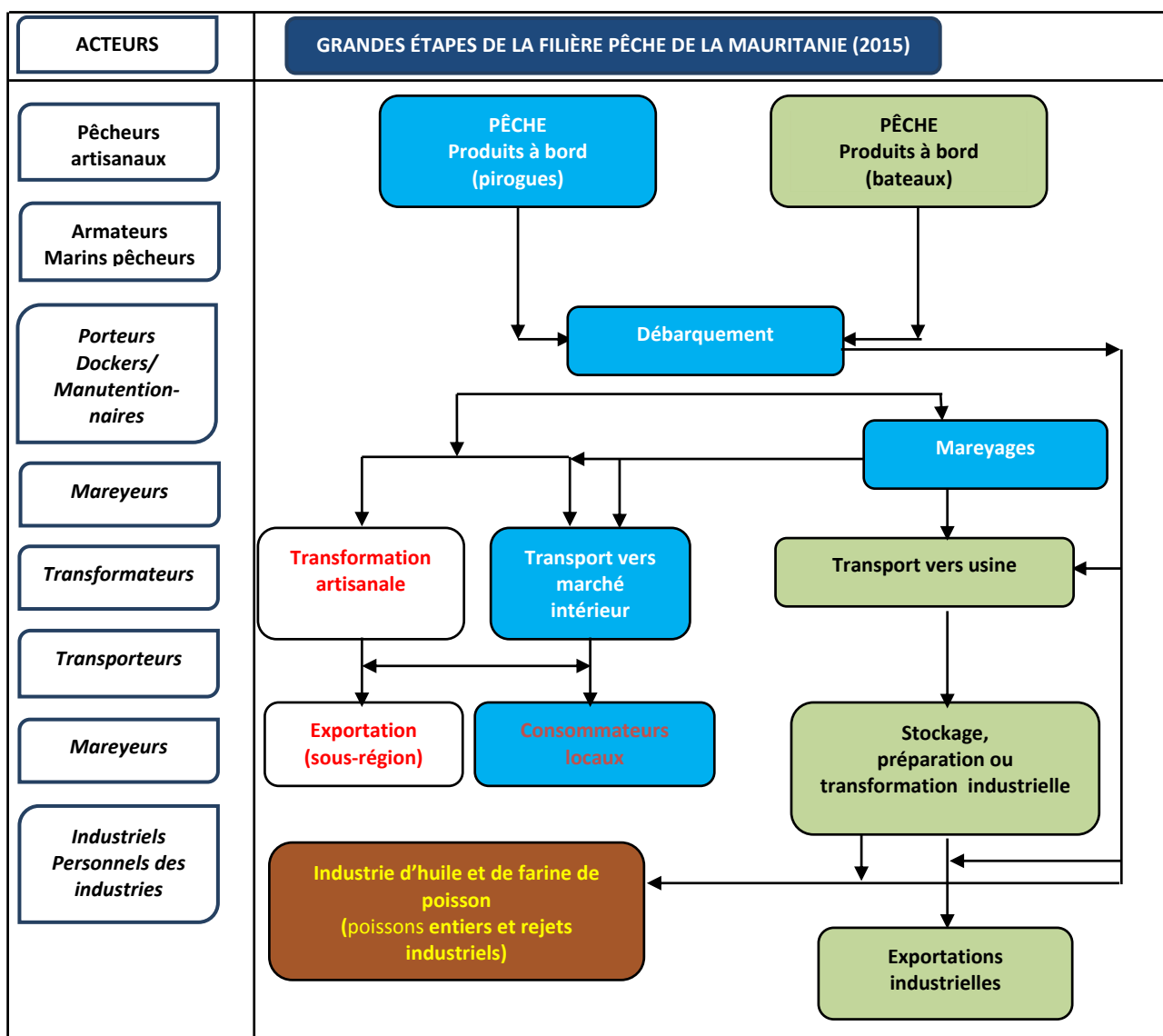
Traçabilité : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

Risque : fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger.

C. Abréviations utilisées dans le Livret

ACP	Afrique, Caraïbes et Pacifique (Convention de Cotonou)
AFNOR	Association française de normalisation
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
CE	Communauté européenne
CEE	Communauté économique européenne
COLEACP	Comité de liaison Europe ACP (Afrique, Caraïbes et Pacifique)
FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i> (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FIFO	<i>First In First Out</i>
FNP	Fédération nationale des pêches
GSAC	Guide sectoriel d'autocontrôle
GTN	Groupe technique national
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Points</i> (« Analyse des dangers et maîtrise des points critiques »)
HAP	Hydrocarbure aromatique polycyclique
ISO	<i>International Standardization Organization</i> (Organisation internationale de normalisation)
NDB	Nouadhibou
NF	Norme française
NKC	Nouakchott
NKTT	NOUAKCHOTT
ONISPA	Office nationale d'inspection sanitaire des produits de pêche et de l'aquaculture
PA	Point d'attention dans un processus : cette étape nécessite une attention particulière quant aux risques induits
UEP	Unité d'exécution du programme

D. Présentation générale de la filière



E. Composition du Groupe technique de travail et expertises utilisées

Nom et références	Organisme	Fonction	Mandat dans le groupe de travail
<ul style="list-style-type: none"> Dr Ahmed Khoubah (Coordonateur) 	FNP	Secrétaire général adjoint	Président et coordonnateur du GTN
<ul style="list-style-type: none"> M. Haroune Lebaye 	FNP Section Artisans Nord	Président du Comité des marins et capitaines de la pêche artisanale de la FNP	Membre du GTN Élaboration du Livret
<ul style="list-style-type: none"> M. Djibril Ibrahima Diakité 	FNP Section Artisans Sud	Chargé de l'administration à la Section S de la FNP	Membre du GTN Élaboration du Livret

• M. Eida Bamba	FNP	Président du Comité des capitaines de la pêche côtière de la FNP	Membre du GTN Élaboration du Livret
• M. Wane Mamadou Tamimou	Société d'élaboration de produits halieutiques (SEPH)	Responsable hygiène et qualité	Membre du GTN Élaboration du Livret
• Dr Aboubekrine Sedigh Chekroud	Mohamed Ahmed Yacoub Pêche (MAY PECHE)	Responsable hygiène et qualité	Membre du GTN Élaboration du Livret
• M. Hafedh Vaida	STAR FISH	Responsable hygiène et qualité	Membre du GTN Élaboration du Livret
• M. Sall Ibrahima	Société internationale de pêche et de commerce (SIPECO)	Responsable hygiène et qualité	Membre du GTN Élaboration du Livret
• M. Niang Abdoulaye Bocar	Omnium mauritanien pour le commerce et l'industrie (OMAUICI)	Responsable du Système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires	Membre du GTN Élaboration du Livret
• Dr Ahmed O / Bah	Mauritanienne des Industries de Pêche FRIGO (MIP FRIGO)	Directeur Usine MIP-frigo	Membre du GTN Élaboration du Livret
• M. Oumar M'Bareck	AFRI FISH	Responsable du Système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires	Membre du GTN Élaboration du Livret
• Dr Med Lemine Bilal	ONISPA NKTT	Chef d'antenne ONISPA Nouakchott	Membre du GTN Élaboration du Livret
• M. Oumar Sall	ONISPA NDB	Inspecteur sanitaire	Membre du GTN Élaboration du livret
• M. Moctar Maçiré	Société mauritanienne de commercialisation du poisson (SMCP)	Directeur de contrôle qualité	Membre du GTN Élaboration du Livret
• M. Abdel Aziz Boubacar	Établissement portuaire de la baie du Repos (EPBR)	Directeur d'exploitation	Membre du GTN Élaboration du Livret
• Dr Mamadou Ndiaye	Les experts de la sécurité des aliments (LEXSA)	Expert système sécurité sanitaire des aliments/COLEACP	Appui technique et coordination de la rédaction
• M. Babacar Samb	EDES	Expert système sécurité sanitaire des aliments/COLEACP	Appui technique à la rédaction
• M ^{me} Bénédicte Werner	EDES	Coordonnatrice géographique en charge de la Mauritanie	Appui technique à la rédaction
• M. Wedji Fall	Bioscope	Experte qualité sanitaire	Appui technique à la rédaction

F. Gestion, diffusion, publication et révision du Livret

Ce Livret est élaboré par un Groupe technique national (GTN) composé d'experts de la FNP avec l'appui de l'ONISPA. Il est validé par l'autorité compétente représentée par l'ONISPA. La FNP – représentative de la majorité des pêcheurs, des mareyeurs et des industriels – et l'ONISPA en assurent la gestion, la diffusion, la publication et la révision.

Toute révision, initiée par l'une des parties prenantes, est réalisée sous la responsabilité des professionnels et validée par l'autorité compétente.

G. Champ d'application

☐ Acteurs

Ce Livret pratique d'autocontrôle (LPAC) s'adresse à vous qui êtes **un responsable actif dans le secteur** et si vos activités peuvent avoir un **impact sur la qualité et/ou la sécurité sanitaire** des produits, particulièrement si vous exercez une (ou plusieurs) des activités ou fonctions suivantes :

- vous êtes un **pêcheur** propriétaire du produit dans la pirogue à quai ;
- vous êtes **mareyeur** qui distribuez les produits de la pêche sur le marché local ou aux industriels ;
- vous êtes **transporteur** chargé des transferts de produit entre points de débarquement et marché local ou usine de préparation ou de transformation ;
- vous êtes **responsable de la qualité, contrôleur qualité, auditeur interne ou inspecteur-certificateur** du système d'autocontrôle.

Ce Livret propose aux professionnels, aux agents des sites de débarquement, aux mareyeurs, aux transporteurs des produits halieutiques, des moyens et des méthodes pour maîtriser la qualité sanitaire des produits depuis les quais de débarquement (port et sites artisanaux) jusqu'au transport pour l'approvisionnement des marchés intérieurs ou des usines.

☐ Produits

Ce Livret s'applique aux produits halieutiques destinés aux marchés intérieurs et aux usines de préparation ou de transformation.

Il concerne **diverses espèces de poissons, de céphalopodes et de crustacés** pêchés dans les eaux maritimes sous l'autorité de l'État de Mauritanie (zone 34 FAO COPACE).

☐ Activités couvertes par le Livret

Ce Livret du Système d'Autocontrôle dans le secteur pêche de la Mauritanie concerne les **activités successives suivantes** :

- débarquement de la pêche artisanale et côtière ;
- manutention à terre ;
- mareyage et transport.

- **Les opérations de pêche proprement dites (capture) ne sont pas prises en compte dans ce livret.**
- **L'utilisation du Livret par les opérateurs est *a priori* volontaire.**

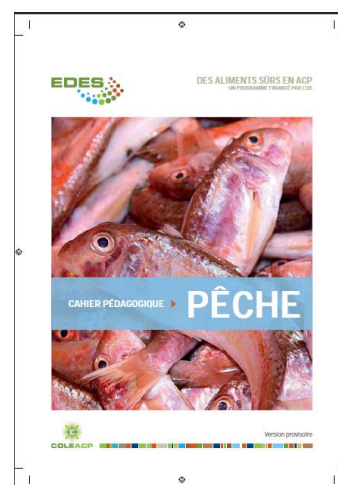
H. Mode d'emploi

Le Livret pédagogique pour la pêche artisanale en Mauritanie vise à aider les opérateurs pour le respect des Bonnes Pratiques applicables au niveau de toutes les étapes de débarquement, de manutention à terre, de mareyage et de transport.

Il s'agit d'un outil d'aide et d'application volontaire.

Le Livret permettra aux utilisateurs de connaître :

- dans la partie « **Ce qu'il faut savoir** » : les principaux dangers liés aux pratiques professionnelles, qui, en fonction de leur importance, de leur fréquence d'apparition et de leur impact sur le produit ou sur la santé du consommateur vont être qualifiés de points d'attention ;
- dans la partie « **Ce qu'il faut faire** » : les mesures de prévention ou de maîtrise pour empêcher la création de conditions insalubres et l'altération des produits à tous les niveaux de la pêche artisanale ;
- les annexes utiles : le Livret est élaboré en faisant référence notamment aux :
 - **Guide de vulgarisation des Bonnes Pratiques d'hygiène et de fabrication à bord des pirogues et lors du débarquement**, édité par la Fédération nationale de pêche (FNP) en relation avec l'ONISPA et avec l'appui de l'Agence française de développement (AFD) (Juin 2009) ;
 - **Cahier pédagogique ; développé par le programme EDES/COLEACP**. Ce cahier est un recueil d'animations pédagogiques destinées à former les travailleurs de base impliqués dans la filière pêche.



Cadre législatif, réglementaire et normatif

Ce livret de la filière artisanale de la pêche mauritanienne s'appuie sur des textes réglementaires et normatifs en vigueur relatifs aux contrôles officiels, à l'hygiène et à la salubrité, aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines...

Un inventaire exhaustif des textes réglementaires et normatifs pertinents intéressant les acteurs de la filière pêche de Mauritanie est référencé en annexe de ce Livret.

Ils définissent le cadre organisationnel mis en œuvre pour assurer le contrôle officiel, les exigences applicables pour les conditions de production et les produits ainsi que les responsabilités des professionnels relatives à la sécurité sanitaire des produits de la pêche ; ils peuvent être classés en trois groupes :

- textes règlementaires mauritaniens :
- textes européens ;
- normes internationales : *Codex Alimentarius*, OIE.



1.1. Réglementation nationale mauritanienne

- Réglementation nationale régissant l'inspection et le contrôle de la qualité des produits de la pêche
- Textes en harmonisation avec le paquet hygiène de l'Union européenne
- Actualisation de la législation en 2010
- Décrets de création de l'ONISPA

1.2. Réglementation européenne

- Textes généraux d'hygiène alimentaire
- Textes spécifiques aux produits de la mer
- Textes relatifs aux aliments pour animaux
- Textes réglementaires relatifs aux produits défectueux et aux conditions sanitaires applicables aux activités de commerce
- Textes relatifs à l'eau potable et aux matériaux en contact avec l'eau potable
- Textes réglementaires relatifs à l'étiquetage
- Textes réglementaires relatifs aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires, les additifs et arômes et les détergents
- Textes réglementaires relatifs à la police sanitaire et à d'autres activités connexes

1.3. Normes internationales relatives à la qualité des produits de la pêche : *Codex Alimentarius*, OIE

- Textes normatifs généraux du *Codex Alimentarius*
- Textes normatifs du *Codex Alimentarius* spécifiques aux poissons
- Textes normatifs de l'OIE
- Normes ISO et AFNOR

Bonnes pratiques applicables

Pour maîtriser les dangers chimiques, physiques ou biologiques et surtout liés aux procédés, les différents acteurs de la filière pêche artisanale (pêcheurs, mareyeurs, transporteurs) doivent d'abord connaître les exigences générales d'hygiène et mettre en œuvre les mesures de prévention ou de maîtrise applicables aux différentes étapes de la capture, du débarquement, du mareyage, de la conservation et du transport.

Ces exigences générales portent principalement sur les 5 facteurs suivants que sont les « 5M » :

- **Le Milieu**
- **La Main-d'œuvre**
- **Le Matériel** et les équipements
- **Les Matières premières**
- **Les Méthodes** de travail

2.1. Milieu : bâtiments et locaux

Ce sont les quais, bâtiments, locaux et toutes les infrastructures pouvant abriter les différentes activités de débarquement, d'entreposage, de mareyage, de stockage et de chargement pour le transport des produits de la pêche.

Pour les opérations de débarquement et de mareyage, **il s'agit du quai et de ses infrastructures** destinées à la manutention et au stockage (chambres froides) des produits de la pêche, à la prise en charge du personnel (toilettes et vestiaire), à la **production et à la conservation de la glace**, au traitement et stockage de l'eau, à l'entreposage et au nettoyage du matériel, au stockage des déchets et enfin à l'administration du site.



Figure 1 – Exemple de mauvaise pratique : une aire de débarquement sert de point de dépannage pour un véhicule entraînant un risque de contamination ultérieure par des hydrocarbures

2.2. Main-d'œuvre : personnel

Les **personnes** qui entrent en **contact avec les produits halieutiques peuvent les souiller ou les contaminer** de plusieurs façons. L'homme est porteur de micro-organismes dont certains **provoquent des maladies** contagieuses et peuvent être transmis à d'autres personnes par la chaîne alimentaire. Ils peuvent être **porteurs d'objets** dont la présence dans les aliments peut les rendre répugnants ou dangereux pour les consommateurs. Ils peuvent aussi, par des manipulations inappropriées (éviscération incomplète, manutention brutale du poisson, des boîtes de conserve, etc.), être responsables de la **contamination des produits**. C'est pour cette raison que l'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale ainsi que la formation des personnes qui travaillent dans le secteur de la pêche sont importantes.



Figure 2 – Une fréquentation trop importante de la zone de débarquement entraîne des risques de contamination des produits débarqués

2.3. Matériel et équipements

Le matériel et les équipements des quais de pêche peuvent être classés en quatre groupes en fonction de l'utilisation :

- matériel et équipement de manutention ;
- matériel et équipement pour le traitement des eaux de consommation ;
- matériel et équipement pour la fabrication de la glace ;
- matériel et équipement pour le traitement des déchets.

Par leur nature, mais également par leur manque d'entretien, les équipements, matériels et véhicules qui entrent en contact avec les produits halieutiques lors du débarquement, du mareyage, peuvent provoquer une dégradation de la qualité des produits (contamination microbiologique et chimique ou introduction de corps étrangers...). L'importance de l'hygiène du matériel et des équipements est plus grande dans le cas de la manutention des produits non emballés.



Figure 3 – Cale isotherme artisanale en mauvais état et sale

2.4. Matières premières

La qualité du produit fini dépend dans une large mesure de celle des matières premières utilisées. Celles-ci comprennent les produits de la pêche eux-mêmes, l'eau et la glace.

La flotte mauritanienne, artisanale comme industrielle, exploite généralement **les pêcheries ouest-africaines de l'océan Atlantique** caractérisées par l'abondance et la diversité des ressources halieutiques, du fait de l'existence du phénomène d'*upwelling*¹.

¹ La remontée d'eau (*upwelling* en anglais) est un phénomène océanographique qui se produit lorsque de forts vents marins créent un vide dans l'eau de surface des océans où peut remonter les eaux de fond avec une quantité importante de nutriments (phytoplancton). Concrètement, pour les pêcheurs, la remontée d'eau se traduit par une augmentation importante du nombre de poissons.

Les eaux maritimes sous l'autorité de l'État de Mauritanie appartiennent à la zone 34 FAO COPACE où sont présentés quatre types de ressources :

- **Espèces démersales profondes** : vivaneaux (*Lutjanus sp*), rascasses (*Scorpaena sp*), sébastes (*Sebastes sp*), requins, raies, crevettes profondes (*Parapenaeus longirostris* et *Aristeus varidens*), crabes profonds (*Geryon*);
- **Espèces démersales côtières** (du plateau continental) : thiof (*Epinephelus aenus*), capitaine plexiglas (*Galeoides decadactylus*), pagres (*Pagrus caeruleostictus* et *bellottii*), rouget (*Pseudupeneus prayensis*), seiche, poulpe, calamar ; crevettes (*Penaeus notialis* et *Penaeus keraturus*) ;
- **Espèces pélagique côtières** : sardinelles (*Sardinella maderensis* et *Saridenella aurita*) ; chinchard (*Trachirus sp*), ethmalose (*Ethmalosa fimbriata*), machoiron (*Arius sp*), caranx (*Caranx sp*), maquereaux (*Scomber japonicus*), sabre ;
- **Espèce pélagiques hauturières** : listao (*Katsuwonus pelamis*), patudo ou thon obèse (*Thunnus obesus*), albacore (*Thunnus albacares*), ravil (*Euthunnus allettatus*), espadon (*Xiphias gladius*)

Ces ressources comprennent donc principalement des poissons, mais aussi des crustacés et des céphalopodes.

Cependant, certaines espèces sont réputées toxiques et une législation existe pour en interdire la commercialisation.

Il existe des mers dont la pollution industrielle importante entraîne une contamination élevée des produits en métaux lourds. Actuellement la pollution des eaux maritimes mauritaniennes n'est pas préoccupante ; il faut savoir cependant qu'il n'en est pas de même pour toutes les mers.



Figure 4 – Risque de détérioration du poisson par défaut de glace

2.5. Méthodes de travail

Les principales opérations effectuées sont :

- le débarquement proprement dit des produits de la pêche ;
- la manutention et l'entreposage à quai ;
- le transport des sites des débarquements aux marchés ou aux industries.

Pour assurer une bonne qualité organoleptique et hygiénique des produits de la pêche à bord des pirogues et des navires de pêche fraîche, les **captures doivent être sans délai refroidies et maintenues à la température de la glace fondante** dans des caisses ou cales propres, isothermes et/ou réfrigérées.

Classement des techniques de glaçage par ordre décroissant selon leur efficacité :

- la glace liquide ;
- l'eau glacée ;
- la glace en écaille ;
- la glace concassée.

En plus de satisfaire les exigences de bonnes pratiques générales applicables à la pêche et au mareyage, les règles spécifiques à respecter pour disposer de produits salubres visent à :

- réceptionner un produit de la pêche de qualité au moins acceptable : le contrôle systématique n'est pas réalisé et le mareyeur ne refuse pas d'acheter des produits non glacés (pélagique pour le marché local, par exemple) ;
- prévenir la contamination (bactériologique, chimique et physique) : des contenants non adéquats et mal propres sont encore utilisés ;
- éviter les meurtrissures : le transport en vrac et le piétinement des produits se pratiquent ; Attention cette phrase prête à confusion aussi !
- limiter la prolifération bactérienne : les délais d'attente à l'air libre et sans glace sont observés sur les sites de débarquement des produits de la pêche.

Pour assurer une bonne qualité organoleptique et hygiénique des produits de la pêche durant tout le processus de débarquement, de manutention à quai et le transport vers les marchés ou usine, les produits doivent être maintenus à la température à cœur adéquate (inférieure ou égale à 2° C).

Ces opérations doivent se faire sur un quai (fermé) de chargement muni d'un sas pour l'empotage des containers ou pour le chargement des camions.

Les conteneurs doivent être refroidis avant le début de chargement.



Figure 5 – Le poisson doit rester sous glace en permanence dès la capture

Des tableaux en annexe (Annexe 3) permettent de prévoir la quantité de glace nécessaire par 100 kilos de poisson pour maintenir la température à 0° C, en fonction de la température initiale du produit au débarquement et en fonction du temps nécessaire au transport et à la manutention.

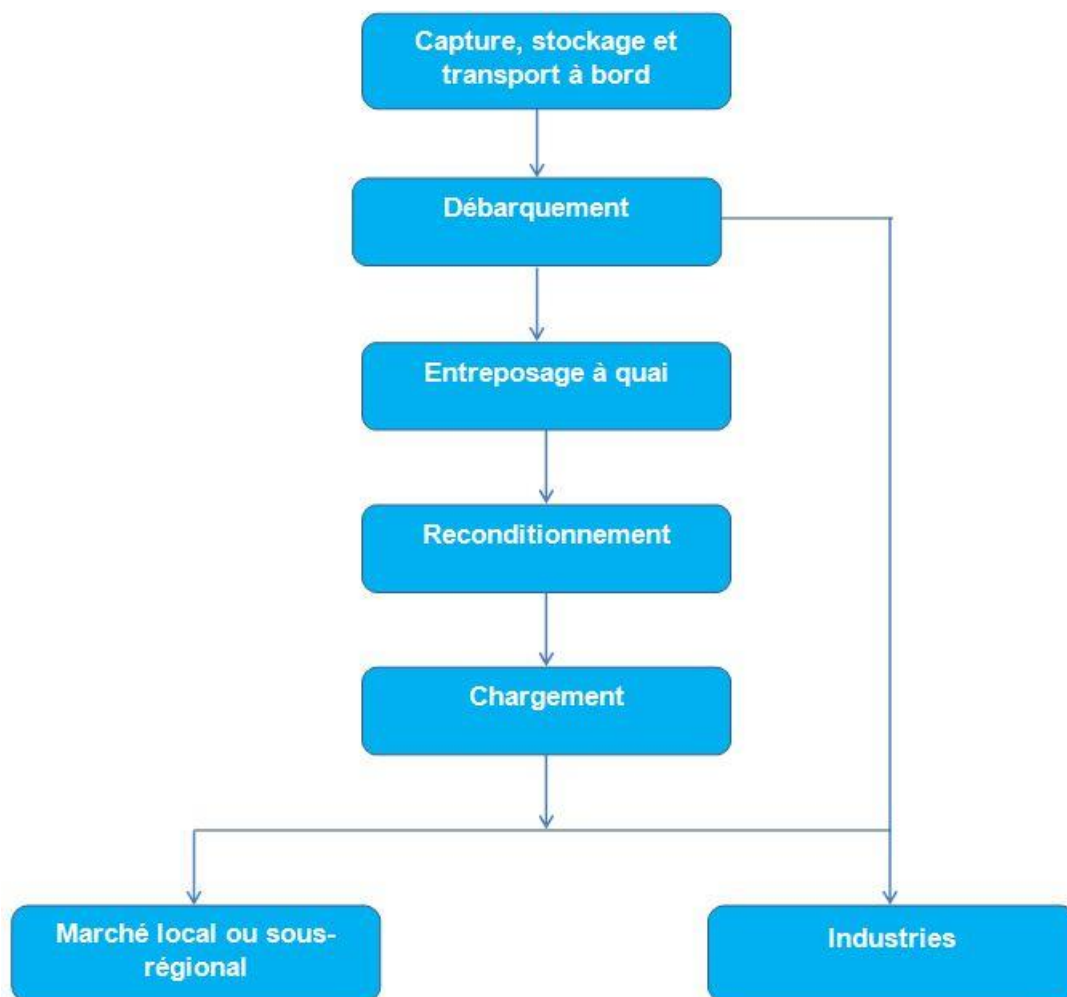
2.6. Support d'autocontrôle

Check-list d'autocontrôle des Bonnes Pratiques



Principaux dangers et mesures de maîtrise

3.1. Schéma générique du processus



3.2. Produits à bord

Deux types d'embarcation sont utilisés pour la pêche artisanale en Mauritanie : la pirogue artisanale et l'embarcation côtière. Les techniques utilisées sont variables en fonction de l'espèce ciblée (la ligne, le filet et les pièges).

Le mode de conditionnement des produits à bord de la pirogue artisanale dépend de sa valeur marchande ou de sa destination (acheteur potentiel). Ainsi, dans la plupart des cas, les **petits pélagiques sont disposés en vrac au fond des cales sans glace**. Ils sont destinés au marché local très peu rémunérateur et aux industries de transformation (huile et farine de poisson). Les autres **produits à haute valeur marchande** et/ou destinés aux entreprises d'exportation sont **en caisse isotherme** de fabrication artisanale, ou en caisse polystyrène usagée ou neuve.

La durée des marées est variable : de moins un jour à une semaine.

Le capitaine est le patron à bord. Il est responsable des opérations de préparation des marées, du recrutement de marins pêcheurs, de la pêche, du conditionnement des produits à bord et de la commercialisation des produits.



☐ Ce qu'il faut savoir

- Les différents dangers susceptibles de porter atteinte à la qualité des produits de la pêche ou à la santé des consommateurs peuvent être de nature chimique, **physique ou microbiologique**.
- L'altération des produits de la pêche est le résultat d'un processus qui débute dans les premiers instants suivant la mort (capture) du poisson.
- Le non-respect des bonnes pratiques peut être à l'origine d'une contamination des produits par des agents infectieux, de la multiplication ou la survie de micro-organismes pathogènes dans les produits, de la présence de toxines produites par ces microorganismes, de la présence de produits chimiques dangereux, de l'accélération de l'altération ...



☐ Principaux points d'attention

- Les poissons, céphalopodes et crustacés pêchés dans des zones polluées (zones industrielles) peuvent être contaminés par des microbes ou des agents chimiques ; pêcher dans une zone inconnue peut donc être très dangereux pour le consommateur.
- Les produits de la pêche piégés dans les engins de pêche (filet) peuvent pourrir dans l'eau de mer s'ils ne sont pas remontés rapidement.
- Les poissons capturés et laissés au fond de la pirogue peuvent être piétinés et/ou blessés par les différents outils présents dans la pirogue (hameçons, clous, etc.).
- Les poissons capturés et entassés au fond des cales et laissés plusieurs heures à température ambiante, sous le soleil ou à la chaleur sont un milieu favorable pour la prolifération des microorganismes pathogènes ou non (responsables d'altération).

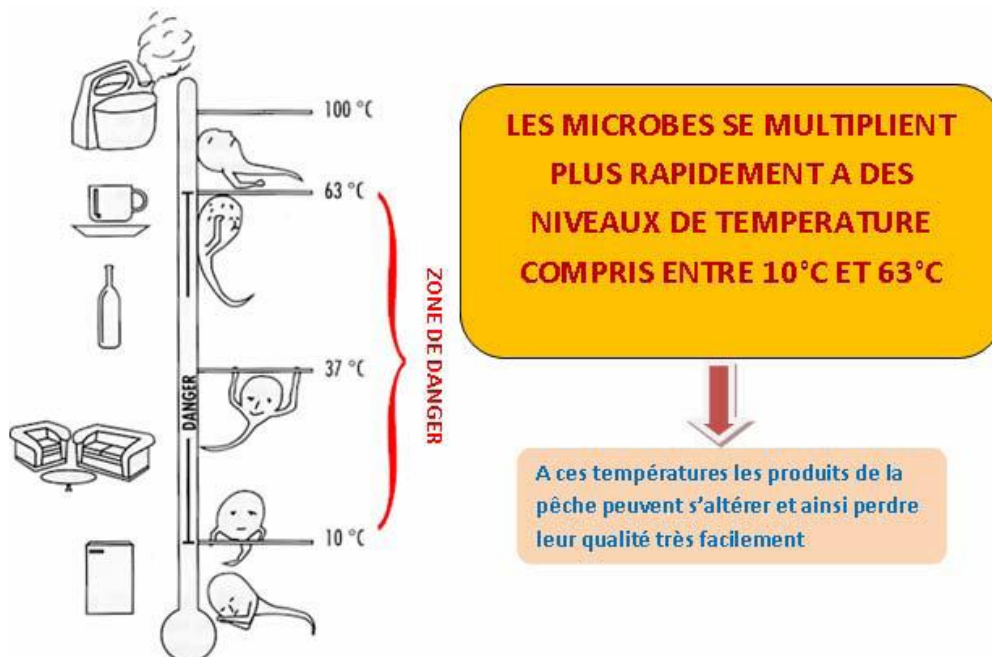


Figure 6 –Évolution des bactéries en fonction de la température

- Les poissons, exposés aux fumées et aux gaz d'échappement des moteurs des pirogues ou entassés près des bidons de carburants, peuvent changer de goût et être dangereux pour la santé des consommateurs.
- La disposition en vrac au fond des cales sans glace des produits (poissons, céphalopodes et crustacés) et notamment des petits pélagiques ne permet pas une bonne conservation et détruit leur qualité commerciale.

Personnel sur produit



Figure 7 – Pirogue en attente de débarquement

- Les pêcheurs ne maîtrisant pas les règles d'hygiène de base (se laver les mains, éviter les crachats et les vomissements dans la pirogue ou les quais de débarquement, éviter de travailler en cas de maladie, ne pas manipuler de produits sensibles en cas de blessures aux mains et porter des pansements étanches, etc.) peuvent entraîner la contamination des poissons par des microorganismes pathogènes.
-

Mains sales ou ayant une maladie cutanée

Mains présentant des blessures

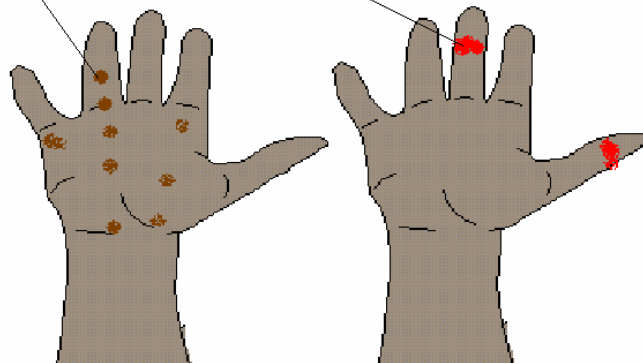


Figure 8 – Les mains sont au contact direct des produits. Des mains sales ou présentant des blessures peuvent contaminer ceux-ci.



□ Documentation consultable

- Cahier pédagogique d'EDES/COLEACP,
 - Chapitre 1 : « Tout au long de la filière », séquences F3, F4, F6
 - Chapitre 3 : « De la pirogue à la fabrication de la glace »
- Guide de vulgarisation des Bonnes pratiques d'hygiène et de Fabrication à bord des pirogues et lors du débarquement :
 - Chapitre I.3. : Conditions de vie des micro-organismes, p. 19 ;
 - Chapitre I.5. : Voie de contamination, p. 23.



□ Ce qu'il faut faire : mesures de maîtrise applicables

La maîtrise des dangers chimiques, biologiques et physiques nécessite l'adoption des mesures de maîtrise suivantes par le capitaine et les marins pêcheurs.

Maîtrise des dangers microbiologiques

- La nature chimique des zones de pêche détermine en grande partie la qualité des produits capturés. Le choix d'une zone de pêche pas ou très faiblement polluée permet de minimiser la contamination initiale des poissons, céphalopodes et crustacés.
- La maîtrise de la chaîne de froid (quantité et qualité de la glace ajoutée) permet de retarder l'altération en inhibant les microorganismes et les réactions enzymatiques de dégradation.
- L'eau du rivage peut être contaminée par les déchets toxiques ou les eaux usées. En effet, l'utilisation de l'eau de mer du rivage doit être interdite durant les opérations de débarquement afin de réduire la contamination des produits.



Figure 9 – Exemple de pratique : poisson en caisse sous glace à la criée

- Le conditionnement des produits dans des caisses propres et en bon état ;
- La maîtrise des conditions d'hygiène permet d'éviter la contamination post capture par l'environnement du bateau et par les marins pêcheurs.

Maîtrise des dangers chimiques

Afin de se prémunir contre les dangers chimiques à bord, il est nécessaire de :

- ne pêcher que dans des zones réputées pas ou très faiblement contaminées ;

- stocker les produits de la pêche sur les parties de la pirogue très éloignées du moteur et du carburant ;
- éviter tout contact des produits avec les goudrons utilisés pour le calfatage des pirogues (éventuellement avec les peintures à l'intérieur de la pirogue) ;
- disposer de bidons d'huile pour moteur ou de carburant propres et fermant de manière hermétique ; les disposer dans la pirogue de façon à éviter le contact avec les produits ;
- contrôler l'état de propreté des caisses de stockage des produits avant leur utilisation ;
- ranger les engins de pêche tels que les hameçons dans des boîtes destinées à cet effet ;
- organiser la pirogue en zone spécifique pour chacune des opérations durant la marée (stockage carburant, stockage matériel de pêche, stockage poisson, etc.) ;



Figure 10 : Exemple d'une pirogue bien rangée

- Maîtriser toutes autres sources de contamination lors des opérations de manutention des produits de la pêche capturés, éviter de stocker les poissons avec des produits chimiques (essence...) ou à côté du moteur et de réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection selon les programmes préétablis.

Maîtrise des dangers physiques

Le contrôle des dangers physiques a pour objectif de détecter la présence d'objets indésirables (bagues...). Il s'effectue pendant le triage, la manutention et le conditionnement à bord. La vérification des engins de pêche avant et après utilisation permet aussi de réduire la présence d'hameçon dans les poissons.



Documentation consultable

- Cahier pédagogique d'EDES/COLEACP :
 - Chapitre 1 : « Tout au long de la filière », séquences F3, F4, F6
 - Chapitre 3 : « De la pirogue à la fabrication de la glace »
- Guide de vulgarisation des Bonnes pratiques d'hygiène et de Fabrication à bord des pirogues et lors du débarquement :
 - Chapitre I.3. : Conditions de vie des micro-organismes, p. 19 ;
 - Chapitre I.5. : Voie de contamination, p. 23.
 - Chapitre III.1 : Zone de pêche, p. 68
 - Chapitre V.2. : Conduite de l'analyse des dangers, pp. 63 et 64



□ Support d'autocontrôle

- ME1 : check-list d'autocontrôle pour les produits à bord

3.3. Débarquement, manutention à terre, mareyage et transport

La méthode de débarquement dépend du conditionnement des produits à bord. Les produits en caisses isothermes (artisanale ou industrielle) sont débarqués tels quels. Ceux contenus sous glace dans les cales de confection artisanale sont transvasés avec la glace dans des caisses en plastique. Il en est de même des petits pélagiques en vrac à fond des cales.

Ils sont acheminés vers le quai s'ils sont destinés aux usines d'exportation des produits de la pêche ou au marché local. Les produits destinés aux usines d'huile et de farine de poisson sont directement reçu dans des camionnettes ou camions spécifiques servant à leur transport.

Quel que soit le cas, le portage est assuré à tête d'homme.



Figure 11 – Exemple d'opération de débarquement

À quai, les produits nobles destinés ou non aux industries doivent être mis sous glace dans des bacs en plastique ou dans des caisses en polystyrène neuves ou nettoyées soigneusement si elles sont usagées.

Une observation des pratiques sur les quais montre que les produits destinés au marché local font l'objet de moins d'attention, et sont souvent disposés sur des bâches à même le sol durant les transactions commerciales ce qui est préjudiciable à leur qualité et doit être évité.

Certains mareyeurs à quai disposent de boxes où ils transvasent, reglacent au besoin et entreposent les produits au fur et à mesure des achats. D'autres, par contre utilisent des carcasses usagées de réfrigérateurs pour entreposer leurs produits.

Les moyens de transport utilisés sont très variables. Ils vont des chariots « pousse-pousse » au camion isotherme avec système de réfrigération :

- Les pousse-pousse sont utilisés pour le transfert des produits de la pêche du quai de débarquement au garage des taxis urbains. Dans ce cas, les petits poissons sont mis dans des sacs en polyuréthane quand les gros poissons sont attachés directement sur l'engin de transport. Ce mode de transport pose problème pour la qualité, car la couverture par la glace n'est pas assurée.
- Les camionnettes avec caisse ouverte sont plus utilisées pour le transfert des pélagiques. Les pélagiques destinés à la farine de poisson sont embarqués à l'aire d'entreposage dans ces camionnettes. Elles peuvent aussi être utilisées pour le transport des produits en caisse polystyrène ou plastique destinés aux industries ou aux marchés éloignés. Ce mode de transport pose problème pour la qualité quand la couverture par la glace n'est pas assurée.
- Des camions frigorifiques sont le plus utilisés pour le transport des produits vers l'usine de préparation. La plupart des mareyeurs utilisent des camions avec caisses isothermes munies d'un dispositif de réfrigération en bon état. Ce mode de transport est le plus recommandé pour la préservation de la qualité.

Au quai de Nouakchott **un parking est réservé aux véhicules de transport des produits** de la pêche.



☐ Principaux points d'attention

Lors du débarquement et durant les opérations sur le quai de pêche, les mêmes types de dangers (biologiques, chimiques et physiques) peuvent contaminer ou se développer dans les produits (poissons, céphalopodes et crustacés). Les mauvaises conditions de réalisation de ces activités favorisent la contamination ou l'altération des produits. C'est ainsi que :

- Les conditions d'hygiène et de salubrité des lieux de manutention et de débarquement sont essentielles pour la conservation de la qualité sanitaire des produits de la pêche. En effet, le débarquement effectué sur un rivage où l'eau est polluée par les égouts de la ville, par les rejets des déchets des usines ou par les moteurs des bateaux (en cas de fuite), peut entraîner une contamination des produits et ainsi constituer un danger pour la santé des consommateurs.
- Les méthodes de manutention et de conditionnement constituent un élément essentiel pour conserver la qualité marchande des produits (poissons, céphalopodes et crustacés); le remplissage excessif des caisses, les manipulations brutales (ex. : jeter les caisses, etc.) favorisent la dégradation de la qualité des produits.
- L'accès au site de débarquement, aux véhicules de transport des produits de la pêche doit être interdit aux personnes étrangères ne maîtrisant pas les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter toute contamination (chimique, physique ou biologique) des produits. La présence de personnes (badauds, vendeurs de produits divers, acheteurs domestiques, etc.) non directement impliqués dans la manutention des produits du fait d'accès non restrictif peut constituer un gêne pour les travailleurs et une source supplémentaire de contamination des produits.
- L'hygiène et l'entretien des quais de débarquement sont importants pour éviter toute contamination des produits capturés. Le stockage en vrac des produits sur le quai de débarquement et à même le sol peut entraîner une contamination chimique et/ou microbiologique des produits.



Figure 12 – Exemple de mauvaise pratique : entreposage en vrac et à même le sol de sardinelles destinées à l'industrie de farine et d'huile de poisson

- Le transport des produits capturés avec d'autres produits (alimentaires ou non alimentaires) ou avec des personnes peut entraîner la contamination biologique des produits.



Figure 13 - Exemple de mauvaise pratique : transport des produits de la mer avec des personnes et d'autres produits

- L'absence de dispositifs fonctionnels de lavage des mains ne permet pas au personnel de maintenir une hygiène corporelle satisfaisante.
- L'utilisation des locaux techniques (boxes de stockage) pour d'autres activités (préparation du thé, restauration, etc.) et le non-respect des interdits tels que fumer, manger, boire, cracher, port de bijoux, cure dents, etc. augmente les risques de contamination des produits.
- L'utilisation de sac en polyuréthane, de caisses en bois, en polystyrène ou en plastique usagée, en mauvais état et difficilement lavables, de moyen de transport

inadéquat, expose les produits à la contamination et ne permettent pas une bonne conservation des produits.



Figure 14 - Exemple de mauvaise pratique : véhicule de transport inadéquat (sale, impossible à nettoyer convenablement, non isolé)

- Les bennes même isothermes des camions de transport en très mauvais état et mal propres par insuffisance de nettoyage favorisent la contamination et l'altération des produits ; il en est de même du transport des produits avec des bidons de carburant, des pneus et autres pièces du véhicule de transport.
- Les locaux en mauvais état (peinture écaillée, présence de rouille, rideau en plastique et portes cassées, etc.) et mal nettoyés (présence de toile d'araignée, mur et sol noircis de souillures, etc.) entraînent la prolifération des mouches, de chiens qui sont des vecteurs importants de contamination pour les produits.
- L'exposition des produits sans glace pendant de longues périodes sur le quai durant la criée, le transport en vrac sur de grande hauteur dans les camions pour certaines espèces, l'insuffisance de glaçage, etc. accélèrent la vitesse d'altération des produits.
- L'environnement très sale, les puits, les tuyauteries usées sont autant de source de contamination de l'eau.
- Les mauvaises conditions de production, le mauvais état des contenants souvent mal propres et les conditions de manutention de la glace exposent celle-ci à une contamination certaine.



Figure 2 - Exemple de mauvaise pratique : sacs de glace conservés à même le sol dans un environnement sale : risque de contamination de la glace qui sera mise au contact direct des produits



Figure 16 – Exemple de mauvaise pratique : ouverture dans le plafond pour une machine à glace : environnement sale et entraînant des risques de contamination



Figure 17 – Exemple de mauvaise pratique : matériel entreposé dans une chambre de stockage de glace



- ❑ **Documentation consultable**
 - Cahier pédagogique d'EDES/COLEACP :
 - Chapitre 1 : « Tout au long de la filière », séquences F3, F4, F6
 - Chapitre 3 : « De la pirogue à la fabrication de la glace »
 - Guide de vulgarisation des Bonnes pratiques d'hygiène et de Fabrication à bord des pirogues et lors du débarquement :
 - Chapitre I.3. : Conditions de vie des micro-organismes, p. 19 ;
 - Chapitre I.5. : Voie de contamination, p. 23.



❑ **Ce qu'il faut faire : mesures de maîtrise applicables**

Un ensemble de mesures doivent ??? être prises pour prévenir les contaminations et maintenir la fraîcheur ? la qualité ? des produits de la pêche durant les opérations allant du débarquement au transport. Il s'agit de mettre en œuvre les mesures d'hygiène générales en donnant une importance particulière aux mesures qui suivent.

Maîtrise des dangers microbiologiques

- Éviter le contact de l'eau du rivage avec les produits lors du débarquement.
- Limiter les accès des salles de manutention aux personnes étrangères.



Figure 18 – Pictogrammes affichés au niveau des quais de débarquement pour limiter l'accès aux personnes étrangères et aux animaux

- Maintenir continuellement propre les zones avoisinant les puits pour prévenir tout contamination de l'eau et mettre en place des poubelles pour éviter l'accumulation des déchets.



Figure 19 : Poubelles pour la collecte des déchets (ouverture avec le pied pour éviter le contact avec la main)

- Approvisionner suffisamment le quai en eau potable ou propre.
- Edifier un système de drainage des eaux usées qui permet de les évacuer très loin des aires de débarquement.
- S'assurer, par des visites régulières, des conditions d'hygiène de production de la glace utilisée durant les opérations de manutention des produits de la pêche.
- Maintenir les locaux et le matériel à un niveau de propreté satisfaisant par leur nettoyage et désinfection régulier.
- Mettre en place des locaux exclusivement affectés au stockage et à l'entretien du matériel.
- Affecter un local exclusivement réservé à l'entreposage des poubelles.
- Concevoir et mettre en œuvre un plan de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux, animaux, etc.).
- Doter les locaux de sas et de dispositifs de lavage des mains accessibles et en nombre suffisant et instruire ?? = obliger ? tout le personnel à se laver les mains régulièrement ? quand ? combien de fois ?



Figure 20 - Dispositifs de lavage des mains (on actionne le robinet avec le pied ou le genou pour éviter le contact avec les mains)

- Porter des tenues de travail adaptées et propres pour toutes les opérations de manutention (blouse, pantalon, coiffe, bottes, tablier, gants).



Figure 21 - Tenue adéquate du personnel travaillant sur les quais de débarquement

- N'utiliser que des caisses propres pour le conditionnement des produits capturés.



Figure 22 - Caisses propres contenant du poisson sous glace

- Interdire la réutilisation des caisses en polystyrène pour l'emballage des produits de la pêche sans pré-conditionnement préalable (mise en sachet plastique).
- Utiliser des moyens de transport adaptés et dont les parties devant entrer en contact avec les contenants des produits de la pêche sont en bon état et propres.
- Glacer systématiquement tous les produits en attente.
- Sensibiliser le personnel sur les conséquences des manipulations traumatiques des produits et veiller à ce qu'il respecte les consignes.
- Mettre en place un système d'information visuelle (pictogramme, affiche, etc.) pour les visiteurs et le personnel sur les interdits (port de la tenue de travail en dehors du quai, fumer, boire, manger, port de bijoux, utiliser le cure dents, etc.) et sur les obligations (port de tenue propre, lavage des mains, etc.).



Figure 23 - Pictogrammes et rappel des consignes (destinés au personnel)

Maîtrise des dangers chimiques

- Garder les produits capturés (poissons, céphalopodes, crustacés) isolés des produits de nettoyage et de désinfection pour éviter toute contamination ;
- Garder les produits de nettoyage et de désinfection dans un local fermant à clef et réservé exclusivement à cet effet ;
- Ne jamais transporter les produits de la pêche avec des bidons (même vides) servant à conserver du carburant ;
- Spécialiser les zones de dépannage des machines et des véhicules et contrôler leur respect.

Maîtrise des dangers physiques

- Surveiller le respect des interdictions et des obligations par le personnel ;
- Limiter les accès aux personnes étrangères ;
- Interdire d'entreposer les produits de la pêche, les caisses et les contenants à même le sol ;
- Entretenir les locaux et le matériel ;
- Vérifier régulièrement la propreté des bennes de transport et veiller à ce que ces véhicules de transport ne servent pas en même au transport de personnes ou de tout autre produit même alimentaire.



☐ Documentation consultable

- Cahier pédagogique d'EDES/COLEACP :
 - Chapitre 1 : « Tout au long de la filière », séquences F3, F4, F6
 - Chapitre 2 : « Respect de la chaîne du froid »
 - Chapitre 3 : « De la pirogue à la fabrication de la glace »
- Guide de vulgarisation des Bonnes pratiques d'hygiène et de Fabrication à bord des pirogues et lors du débarquement :
 - Chapitre I.3. : Conditions de vie des micro-organismes, p. 19 ;
 - Chapitre I.5. : Voie de contamination, p. 23.



☐ Support d'autocontrôle

- ME2 : Check-list d'autocontrôle pour le débarquement

4.1. Documents consultables

4.1.1. Rappel des principales exigences législatives, réglementaires et normatives

Un inventaire des textes réglementaires et normatifs intéressant les acteurs de la filière pêche de Mauritanie a été réalisé. Ils peuvent être classés en trois groupes :

- Les textes réglementaires mauritaniens ;
- Les textes européens ;
- Les normes internationales.

4.1.2. Réglementation mauritanienne

➤ Réglementation nationale régissant l'inspection et le contrôle de la qualité des produits de la pêche

Références	Objets
Loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000	Code de la pêche
Loi n° 2010-24 du 21 juillet 2010 portant le Code d'hygiène	Code de l'hygiène
Décret n° 65.153 du 19 octobre 1965	Réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits alimentaires d'origine animale destinés à l'alimentation humaine
Décret n° 81.062 du 2 avril 1981	Réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à la consommation humaine
Décret n° 94.030 du 8 mars 1994	Normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche
Décret n° 072/2012 du 1 ^{er} mars 2012	Portant réglementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine
Décret n° 2009-172 du 2 avril 2009	Abrogeant et remplaçant le décret n° 2002-065 du 5 août 2002 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur
Arrêté n° R 0212 du 9 juin 1996	Relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.

➤ Textes en harmonisation avec le paquet hygiène de l'Union européenne

Arrêté conjoint n° 2859 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006	Désignation du laboratoire de l'IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et de microbiologie
Arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006	Contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union européenne
Arrêté conjoint n° 2861 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du	Conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux embarcations de pêche artisanale et côtière

16 novembre 2006	
Arrêté conjoint n° 2862 MPEM /MCAT/MSAS/SEPME du 21 novembre 2006	Critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser
Arrêté conjoint n° 2863 MPEM /MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006	Règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire
Arrêté conjoint n° 2905 MPEM /MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006	Définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture

➤ **Actualisation de la législation en 2010**

Nouveaux arrêtés	Objet
Arrêté conjoint n° 2503 du 14 novembre 2010 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2859 du 16 novembre 2006 portant	Désignation du laboratoire de l'IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et de microbiologie
Arrêté conjoint n° 2501 du 14 novembre 2010	Modification de certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2860 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union européenne
Arrêté conjoint n° 2502 du 14 novembre 2010	Modification de certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2863 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire
Arrêté conjoint n° 2504 du 14 novembre 2010	Modification certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2862 du 21 novembre 2006 critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser
Arrêté n° 2466 / MPEM du 28 octobre 2010	Classement de salubrité des zones de production de coquillage de Dakhlet Nouadhibou

➤ **Décrets de création de l'ONISPA**

Références	Objets
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
Décret n° 2008-117 du 7 mai 2008	Modification de certaines dispositions du décret de création de l'ONISPA

4.1.3. Réglementation européenne (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>)

➤ **Textes généraux d'hygiène alimentaire**

Références	Objets
Règlement (CE) n° 178/2002	Principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 852/2004	Hygiène des denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 853/2004	Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
Règlement (CE) n° 854/2004	Règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
Règlement (CE) n° 882/2004	Contrôle officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la

	législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé et au bien-être des animaux
Règlement (CE) n° 2073/2005	Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 2074/2005	Mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements n° 854/2004 et n° 882/2004 portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements n° 853/2004 et n° 854/2004
Règlement (CE) n° 2076/2005	Disposition d'application transitoire des règlements (CE) n° 853/2004, n° 854/2004 et n°882/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et n° 854/2004
Règlement (CE) n° 1881/2006	Portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, modifiant le règlement (CE) n° 466/2001

➤ **Textes spécifiques aux produits de la mer**

Références	Objets
Décision 2001/183 CE	Plans d'échantillonnage et méthode de diagnostic pour la détection et la confirmation de la présence de certaines maladies du poisson
Décision 93/140/CEE	Modalités de contrôle visuel en vue de la recherche de parasites dans les produits de la pêche
Décision 94/356 CEE	Autocontrôle des produits de la pêche
Décision 95/149/CEE	ABVT (Azote basique volatil total)
Règlement (CE) n° 2406/96	Normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche
Directive 2006/88/CE	Conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture et relative à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies Modifiant les décrets n° 2006-178 du 17 février 2006 portant création d'une liste de maladies réputées contagieuses et n° 2006-179 du 17 février 2006 portant création d'une liste de maladies à déclaration obligatoire et modifiant le code rural Modifiant le livre II du Code rural (partie réglementaire) (déclaration des mortalités des produits d'aquaculture lors du transport, déclaration des maladies aquacoles contagieuses)
Règlement (CE) n° 104/2000	Organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
Règlement (CE) n° 1774/2002	Règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine
Règlement (CE) n° 668/2004	Modification de certaines annexes du règlement (CE) n° 1774/2002

➤ **Textes réglementaires relatifs aux produits défectueux et aux conditions sanitaires applicables aux activités de commerce**

Textes européens	Objets
Directive 85/374/CEE	Responsabilité du fait des produits défectueux
Décision 2002/657/CE	Modalités d'application de la directive 96/23/CE en ce qui concerne les performances des méthodes d'analyse de l'interprétation des résultats. <i>N.B.</i> : la directive 96/23 fixe les mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits

Règlement (CE) n° 396/2005	Limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétales ou animale et modifiants lé Directive 91/414/CEE du Conseil
Règlement (CE) n° 2377/90	Fixation des limites maximales pour les médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale
Règlement (CE) n° 315/93	Procédure communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 1881/2006	Fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 1831/2003	Hygiène des aliments pour animaux
Règlement (CE) n° 737/90	Conditions d'importation de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale de Tchernobyl

➤ **Textes relatifs à l'eau potable et aux matériaux en contact avec l'eau potable**

Textes européens	Objets
Directive 98/83/CEE	Qualité des eaux destinées à la consommation humaine
	Limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R 1321-2, R 1321-3, R 1321-7 et R 1321-38 du Code de santé publique
	Programme de prélèvement et d'analyse du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution, pris en application des articles R 1321-10, R 1321-15 et R 1321-16 du Code de la santé publique
	Programme de prélèvement et d'analyse du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution, pris en application des arrêtés R 1321-10, R 1321-15 et R1321-16 du Code de santé public

➤ **Textes réglementaires relatifs à l'étiquetage**

Textes communautaires	Objets
Directive 89/396/CEE	Identification des lots de fabrication
Directive 2008/5/CEE	Indication d'autres moyens obligatoires (autres que prévues par la directive 200/13/CEE), notamment celle relative aux denrées conditionnées sous atmosphère protectrice
Directive 2000/13/CEE	Étiquetage et présentation des denrées alimentaires, publicité faite à leur égard
Directive 2005/26/CEE	Liste de substance ou ingrédients provisoirement exclus de l'étiquetage obligatoires des allergènes
Règlement (CE) n° 2065/2001	Information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

➤ **Textes réglementaires relatifs aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires, les additifs et arômes et les détergents**

Textes européens	Objets
Règlement (CE) n° 1935/2004 et Directives spécifiques	Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 2023/2006	Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 1333/2008	Additifs alimentaires
	Emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires
	- Liste de produits de tradition française dans lesquels l'incorporation d'additifs n'est pas autorisée ;
	- Titre I : colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;
	- Titre II : édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;
	- Titre III : additifs alimentaires, autres que les colorants et édulcorants, destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
Règlement (CE) n° 1831/2003	Relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux
Directive 2008/60/CE	Critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires
Directive 2008/84/CE	Critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et édulcorants
Directive 2008/128/CE	Critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires
Directive 88/288/CE	Arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production
Règlement (CE) n° 2065/2003	Arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires
	Auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication de denrées destinées à l'alimentation humaine
Règlement (CE) n° 648/2004	Relatif aux détergents
Directive 98/8/CE	Mise sur le marché des produits biocides
Décision n° 2011/143/UE du 3 mars 2011	Non-inscription de l'éthoxyquine à l'annexe I de la directive 91/414/CEE du Conseil et modifiant la décision 2008/941/CE de la Commission
Règlement (CE) n° 1107/2009	Mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques

➤ **Textes réglementaires relatifs à la police sanitaire et à d'autres activités connexes**

Textes européens	Objets
Directive 2006/88	Conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture et prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et mesures de lutte contre ces maladies
Décision 2003/513/CE	Certaines mesures de protection à l'égard de <i>Gyrodactylus salaris</i> chez les salmonidés
Directive 2002/32/CE	Substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux

Règlement (CE) n° 1069/2009	Établissement des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1174/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)
Directive 2006/113/CE	Qualité requise aux eaux conchylicoles

D'autres règlements internationaux sont également d'applications sur les produits de la pêche et de ses dérivés à l'exportation en Europe :

- NIMP n° 15 : Normes internationales pour les mesures phytosanitaires. Directives pour la réglementation de matériaux d'emballages à base de bois dans le commerce international.
- Directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- Directive 2002/63/EC se référant aux méthodes d'échantillonnage appliquées dans la Communauté pour le contrôle officiel des résidus de produits phytosanitaires dans et sur les produits d'origine végétale et animale.

4.1.4. Normes internationales relatives à la qualité des produits de la pêche : *Codex Alimentarius*, OIE

➤ Textes normatifs généraux du *Codex Alimentarius*

Références	Dates	Objets
CAC/RCP 1	1969, Rév 4 (2003)	Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CAC/RP 1- 1969, Rév. 4 (2003) –, comprenant le Système de l'analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise et les directives concernant son application, Annexe à -), Commission du <i>Codex Alimentarius</i>
CAC/GL 34	1999	Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certifications et des exportations alimentaires
CAC/GL 47	2003	Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires
CAC/GL 21	1997	Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments
CAC/RCP 1	1969, Rév. 4 (2003)	Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire
CODEX STAN 1	-1985	Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

➤ Textes normatifs du *Codex Alimentarius* spécifiques aux poissons

Références	Date	Objet
CAC/RCP 52	2003	Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche
CODEX STAN 190	1995	Norme générale du <i>Codex</i> pour les filets de poisson surgelés
CODEX STAN. 165	1989, Rév. 1 - 1995	Normes du <i>Codex</i> pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélange de filets et de chair de poisson hachée
CODEX STAN 36	1981, Rév. 1 1995	Norme du <i>Codex</i> pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé
CODEX STAN 166	1989, Rév. 1 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire
CODEX STAN 92	1981, Rév. 1 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour les crevettes surgelées
CODEX	1981, Rév. 1 –	Norme du <i>Codex</i> pour les langoustes, langoustines, homards et

STAN 95 -	1995	cigales de mer surgelés
CODEX STAN 191 -	1995	Norme du <i>Codex</i> pour les calamars crus surgelés
CODEX STAN 119	1981, Rév. 1 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour le poisson en conserve
CODEX STAN 3	1981, Rév. 2 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour le saumon en conserve
CODEX STAN 70	1981, Rév. 1 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour le thon et la bonite en conserve
CODEX STAN 94	1981, Rév. 1 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour les sardines et les produits de type sardines en conserve
CODEX STAN 37	1981, Rév. 1 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour les crevettes en conserve
CODEX STAN 90	1981, Rév. 1 - 1995	Norme du <i>Codex</i> pour la chair de crabe en conserve
CODEX STAN 222	2001	Norme du <i>Codex</i> pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques
CAC/GL 31	1999	Directive du <i>Codex</i> pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés

➤ Textes normatifs de l'OIE

Références	Dates	Objets
	2009	Code sanitaire pour les animaux aquatiques
	2003	Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals


➤ Normes ISO et AFNOR

Références	Dates	Objets
NF EN ISO 22000	Octobre 2005	Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire
ISO/CEI 17020	Mars 2012	Évaluation de la conformité – Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection
ISO/TS 22004	2005	Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Lignes directrices relative à l'application de l'ISO 22000-2005
AFNOR NF V01-001	Mars 2006	Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP
AFNOR NF V01-002	Septembre 2008	Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais
AFNOR NF V01-006	Septembre 2008	Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux
AFNOR FD V01-020	Juin 2002	Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires
ISO 22005		Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre
ISO 9000	2005	Systèmes de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire
ISO/TS 22002-1	2009	Programme prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1 Fabrication
ISO/TS 22002-3	2011	Programme prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 3 Agriculture
Exigences ISO 9001	2008	Systèmes de management de la qualité

4.2. Supports d'autocontrôle

4.2.1. Check-list d'autocontrôle des Bonnes Pratiques


➤ Milieu

	Exigences	Niveau d'exigence
	<ul style="list-style-type: none"> • Implantation dans un environnement sans source immédiate de pollution (décharge, fumée, etc.) dans un rayon de 300 à 500 m autour du site ; le cas échéant, réaliser un dispositif empêchant toute contamination des produits par ces pollution 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Édification d'une clôture et d'un poste de contrôle de l'unité 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Construction de voies d'accès à l'unité avec route carrossable 	Mineur
	<ul style="list-style-type: none"> • Construction d'un parking dans l'unité 	Mineur
	<ul style="list-style-type: none"> • Édification d'un réseau d'approvisionnement en eau potable ou propre 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un approvisionnement en électricité (réseau public, groupe électrogène) 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Édification d'un réseau de drainage des eaux de ruissellement et des eaux usées ou d'assainissement) 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Édification d'un réseau (système) d'évacuation et d'assainissement des eaux usées 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Édification d'un complexe frigorifique (fabrique de glace, chambres froides d'entreposage ou de stockage) 	Mineur
	<ul style="list-style-type: none"> • Affectation dans l'unité d'un local exclusivement affecté au stockage et à l'entretien du matériel 	Mineur
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de salles de manutention des produits bien aérées ou ventilées munies de plans de travail en surface lisse 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Affectation d'un local pour entreposage des poubelles 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Édification de laboratoire d'analyse sensorielle au moins 	Recommandation
	<ul style="list-style-type: none"> • Affectation d'un local fermant à clef comme magasin de stockage pour le matériel et les produits d'entretien hygiénique 	Majeur
	<ul style="list-style-type: none"> • Identification du bloc administratif (bureaux, salle de réunion, sanitaires...) 	Recommandation


• Édification de toilettes en nombre suffisant	Majeur
• Édification de vestiaires avec casiers ou placard de rangement des tenues propres	Recommandation
• Affectation de locaux réservés à la maintenance (avec différents corps de métiers : frigoristes, plombiers, électriciens...)	Recommandation
• Existence d'espace de manutention suffisant pour l'ensemble des opérations	Mineur
• Existence d'un système de protection des aires de manutention des produits contre les nuisibles et les intempéries : toiture, clôture, grillage, etc.	Majeur
• Conception et mise en œuvre d'un plan de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux, animaux).	Majeur
• Identification des secteurs propres et sales et leur séparation	Majeur
• Respect du principe de la marche en avant	Majeur
• Respect du principe de non entrecroisement des courants de circulation	Majeur
• Respect du principe « Une unité, un toit »	Majeur
• Sol de tous les locaux avec une pente suffisante et muni de siphons grillagés anti odeurs et anti rongeurs	Majeur
• Hauteur de plafond de tous les locaux de manutention de plus de 2,5 m	Recommandation
• Murs, plafonds et sols avec un revêtement lisse, des raccords en gorge arrondie, sans nid de poussière ou de condensation	Majeur
• Système d'éclairage suffisant (voir annexes)	Majeur
• Système d'aération suffisant avec vitesse air de 0.5m/s environ	Mineur
• Existence de points d'eau (robinet) en nombre suffisant et accessibles	Majeur
• Conception et mise en œuvre d'un programme de formation du personnel sur l'hygiène des bâtiments et locaux abritant les activités de débarquement, d'entreposage, de mareyage et d'expédition des produits de la pêche	Majeur
• Nettoyage régulier des bâtiments et locaux de débarquement, d'entreposage, de mareyage, de préparation et/ou transformation, de stockage et d'expédition des produits de la pêche	Majeur

<ul style="list-style-type: none"> • Conception et mise en œuvre d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la nature des produits de nettoyage et de désinfection utilisés ainsi que le temps de contact. 	Majeur

➤ Personnel


 Exigences	Niveau d'exigence
<ul style="list-style-type: none"> • Formation du personnel intervenant aux différentes étapes du processus (débarquement, mareyage, industrie...) aux bonnes pratiques d'hygiène. 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Visite médicale avant embauche, périodique (2 fois par an) et à chaque fois que de besoin pour tout le personnel y compris les journaliers 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Installation d'une infirmerie sur site 	Recommandation
<ul style="list-style-type: none"> • Port de tenue de travail adaptée et propre pour tout le personnel de manutention (blouse ou ciré, pantalon, coiffe, bottes, tablier, gants) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Édification de système d'information visuelle (pictogramme, affiche, etc.) pour les visiteurs et le personnel sur les interdits (port de la tenue de travail en dehors du quai, fumer, boire, manger, port de bijoux, utiliser le cure dents, etc.) 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Édification de système d'information visuelle (pictogramme, affiche, etc.) des visiteurs et du personnel sur les obligations (port de tenue propre, lavage des mains, etc.) 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Installation de dispositifs hygiéniques de lavage des mains 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle du personnel à l'embauche journalière 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Respect de l'hygiène corporelle et vestimentaire par l'ensemble du personnel avant, pendant et après le travail. 	Majeur

➤ Matériel


 Exigences	Niveau d'exigence
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de revêtement hygiénique (lisse, imperméable, imputrescible, etc.) sur les parties des pirogues devant entrer en contact avec les produits de la pêche 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de matériel neuf ou en bon état (bac en plastique, caisse polystyrène, table en téflon, etc....) 	Mineur

<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage et/ou désinfection du matériel avant usage (cale des embarcations, bacs en plastique, tables de travail, benne des véhicules de transport....) 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Interdiction de l'utilisation de matériels difficiles à nettoyer ; le cas échéant mettre les produits dans un sac en plastique pour prévenir toute contamination 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Identification des contenants (couleur ou forme différentes) affectés à chaque activité 	Recommandation
<ul style="list-style-type: none"> Conception et mise en œuvre d'un programme de nettoyage et désinfection pour tout le matériel et les équipements 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle du nettoyage régulier, de la propreté et de l'étanchéité des véhicules de transport. 	Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la propreté des matériels et équipements utilisés avant utilisation. 	Majeur


➤ Matières premières

	Exigences	Niveau d'exigence
<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des opérations de pêche : date de marée, zone de pêche, espèces pêchées, quantité, etc. 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Formation du personnel sur les Bonnes Pratiques de manutention et d'hygiène 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Identification et évaluation à période régulière des fournisseurs de produits de la pêche (embarcations) et des autres intrants (glace) 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> Interdiction de la pêche des espèces non autorisées ; le cas échéant, les rejeter 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle organoleptique de chaque lot au débarquement 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la température de chaque lot aux différentes étapes de la manutention à terre (débarquement, mareyage et transport) 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> Analyse des métaux lourds (cibler les grands pélagiques sur pêche industrielle) 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle régulier de l'efficacité du système de traitement de l'eau servant à la fabrication de la glace 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle régulier de la qualité de la glace 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la qualité de l'eau utilisée pour le lavage des produits entiers comme des produits 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> Interdiction la manutention de produits de la pêche dont la taille est inférieure à la taille réglementaire 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> Stockage des produits de la pêche dans des chambres froides après les opérations de réception 		Mineur

➤ Méthode


	Exigences	Niveau d'exigence
<ul style="list-style-type: none"> • Identification et évaluation régulière des fournisseurs de matière première (produits de la pêche et autres intrants) 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Vérification de la zone de pêche d'origine des produits de la pêche ; si cette dernière n'est pas connue, procéder à des analyses chimiques surtout pour les poissons carnaciers de grandes tailles 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> • Formation de tout le personnel aux bonnes pratiques de manutention 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle systématique de la température et de la qualité des produits à la réception 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> • Vérification régulière de l'efficacité du système de traitement de l'eau 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Vérification de la propreté des locaux, du matériel (contenants) et des équipements avant utilisation 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Interdiction de l'utilisation de l'eau non propre du rivage pour le lavage des produits de la pêche, des locaux et du matériel 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Refroidissement des produits immédiatement après capture et leur maintien à bonne température jusqu'au débarquement 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Glaçage systématique des produits frais et le plus rapidement possible après réception 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Entreposage des produits en attente dans les chambres froides 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la température à toutes les étapes de la manutention 		Mineur
<ul style="list-style-type: none"> • Interdiction des manipulations traumatiques des produits 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Interdiction d'entasser les produits de la pêche à même le sol quelle que soit leur destination finale 		Majeur
<ul style="list-style-type: none"> • Interdiction de l'utilisation de véhicules pour le transport de personnes ou d'autres produits pour le transport des produits de la pêche 		Majeur

4.2.2. Check-list d'autocontrôle pour la pêche artisanale et côtière

	Résultats			
	Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant	Autre
<ul style="list-style-type: none"> • Respect des zones de la pirogue (affectation zone par activité et séparation) 				
<ul style="list-style-type: none"> • Programme de formation 				
<ul style="list-style-type: none"> • Visite médicale du personnel à l'embarquement 				
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la tenue vestimentaire du personnel à l'embarquement 				
<ul style="list-style-type: none"> • Conditions de stockages des produits à la réception à quai 				
<ul style="list-style-type: none"> • État et propreté du matériel de manutention à bord 				

• Enregistrement des opérations de pêche : date de marée, zone de pêche, espèces pêchées, quantité, etc.				
• Suivi des fournisseurs des autres intrants (glace)				
• Vérification du glaçage des produits de la pêche durant la marée				
• Indice de fraîcheur au débarquement				

4.2.2. Check-list du quai de pêche

	Résultats			
	Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant	Autre
• Présence de personne étrangère				
• Véhicules utilisant le parking de transport				
• Qualité de l'eau				
• Contrôle de la qualité de l'eau				
• Fonctionnement des moyens de lutte contre les nuisible				
• Mise en œuvre d'un programme de formation du personnel de manutention				
• Propreté des locaux et du matériel (y compris les moyens de transport)				
• Aptitude médical du personnel (y compris le personnel journalier)				
• Tenue vestimentaire (tenue propre et adaptée) du personnel à l'embauche journalière				
• Lavage des mains				
• Respect des consignes d'hygiène par les visiteurs				
• Contrôle organoleptique de chaque lot au débarquement				
• Contrôle de la température de chaque lot aux différentes étapes de la manutention à terre (débarquement, mareyage et transport) et la durée de celles-ci				
• Contrôle régulier de la qualité de la glace				
• Propreté des contenants de glace				
• Contrôle des conditions de manutention de la glace				

4.3. Quantités de glace à prévoir

Quantité de glace nécessaire pour refroidir et maintenir 100 kg de poisson à 0 °C pendant le transport et la manutention :

Quand la température interne du poisson = 10° C

Temps (h)	température ambiante (° C)										
	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40
1	13	13	13	13	13	13	14	14	14	14	14
2	15	15	16	16	16	17	17	17	18	18	18
3	18	18	19	19	20	20	21	21	22	22	23
4	20	21	21	22	23	23	24	25	25	26	27
5	23	23	24	25	26	27	28	28	29	30	31
6	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
7	28	29	30	31	32	33	35	36	37	38	39
8	30	31	33	34	35	37	38	39	41	42	43
9	33	34	36	37	39	40	42	43	45	46	48
10	35	37	38	40	42	43	45	47	48	50	52
11	38	39	41	43	45	47	49	50	52	54	56
12	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60
13	43	45	47	49	51	53	56	58	60	62	64
14	45	47	50	52	54	57	59	61	64	66	69
15	48	50	53	55	58	60	63	65	68	70	73
16	50	53	55	58	61	63	66	69	72	74	77
17	53	55	58	61	64	67	70	72	75	78	81
18	55	58	61	64	67	70	73	76	79	82	85
24	70	74	78	82	86	90	94	98	102	106	110



36	100	106	112	118	124	130	136	142	148	154	160
48 (2 jours)	130	138	146	154	162	170	178	186	195	203	211
60	160	170	180	190	200	210	220	231	241	251	261
72 (3 jours)	190	202	214	226	238	250	263	275	287	299	311
84	220	234	248	262	276	291	305	319	333	347	361
96 (4 jours)	250	266	282	298	315	331	347	363	379	395	411

Quand la température interne du poisson = 15° C

temps (h)	température ambiante (° C)											
	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	
1	18	18	18	18	18	18	19	19	19	19	19	
2	20	20	21	21	21	22	22	22	23	23	23	
3	23	23	24	24	25	25	26	26	27	27	28	
4	25	26	26	27	28	28	29	30	30	31	32	
5	28	28	29	30	31	32	33	33	34	35	36	
6	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
7	33	34	35	36	37	38	40	41	42	43	44	
8	35	36	38	39	40	42	43	44	46	47	48	
9	38	39	41	42	44	45	47	48	50	51	53	
10	40	42	43	45	47	48	50	52	53	55	57	
11	43	44	46	48	50	52	54	55	57	59	61	
12	45	47	49	51	53	55	57	59	61	63	65	
13	48	50	52	54	56	58	61	63	65	67	69	
14	50	52	55	57	59	62	64	66	69	71	74	
15	53	55	58	60	63	65	68	70	73	75	78	



16	55	58	60	63	66	68	71	74	77	79	82
17	58	60	63	66	69	72	75	77	80	83	86
18	60	63	66	69	72	75	78	81	84	87	90
24	75	79	83	87	91	95	99	103	107	111	115
36	105	111	117	123	129	135	141	147	153	159	165
48 (2 Jours)	135	143	151	159	167	175	183	191	200	208	216
60	165	175	185	195	205	215	225	236	246	256	266
72 (3 Jours)	195	207	219	231	243	255	268	280	292	304	316
84	225	239	253	267	281	296	310	324	338	352	366
96 (4 Jours)	255	271	287	303	320	336	352	368	384	400	416

Quand la température interne du poisson = 25° C

temps (h)	température ambiante (° C)										
	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40
1	28	28	28	28	28	28	29	29	29	29	29
2	30	30	31	31	31	32	32	32	33	33	33
3	33	33	34	34	35	35	36	36	37	37	38
4	35	36	36	37	38	38	39	40	40	41	42
5	38	38	39	40	41	42	43	43	44	45	46
6	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
7	43	44	45	46	47	48	50	51	52	53	54
8	45	46	48	49	50	52	53	54	56	57	58
9	48	49	51	52	54	55	57	58	60	61	63
10	50	52	53	55	57	58	60	62	63	65	67
11	53	54	56	58	60	62	64	65	67	69	71



12	55	57	59	61	63	65	67	69	71	73	75
13	58	60	62	64	66	68	71	73	75	77	79
14	60	62	65	67	69	72	74	76	79	81	84
15	63	65	68	70	73	75	78	80	83	85	88
16	65	68	70	73	76	78	81	84	87	89	92
17	68	70	73	76	79	82	85	87	90	93	96
18	70	73	76	79	82	85	88	91	94	97	100
24	85	89	93	97	101	105	109	113	117	121	125
36	115	121	127	133	139	145	151	157	163	169	175
48 (2 Jours)	145	153	161	169	177	185	193	201	210	218	226
60	175	185	195	205	215	225	235	246	256	266	276
72 (3 Jours)	205	217	229	241	253	265	278	290	302	314	326
84	235	249	263	277	291	306	320	334	348	362	376
96 (4 Jours)	265	281	297	313	330	346	362	378	394	410	426





EDES c/o COLEACP

130, rue du Trône • B-1050 Bruxelles • Belgique

Tél : +32 (0)2 627 52 90 • Fax : +32 (0)2 627 52 99

E-mail : edes@coleacp.org

www.coleacp.org/edes

Retrouvez toutes les publications du COLEACP sur :

<http://www.coleacp.org>



La présente publication a été élaborée avec l'aide de l'Union européenne. Le contenu de la publication est produit par EDES, relève de la seule responsabilité du COLEACP et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue officiel de l'Union européenne et des partenaires du COLEACP.