

Ministère de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires ;
Ministère de la Santé ;
Ministère de l'Elevage ;
Ministère du Commerce et du Tourisme ;

Visa

DGLTEJO

000734

Arrêté conjoint n°..... MPIMP/MCT/MS-/ME/ relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur halieutique

Le Ministre de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires, le Ministre de la Santé, le Ministre de l'Elevage et la Ministre du Commerce et du Tourisme

- Vu le décret n° 075-93 du 06 juin 1993 fixant les conditions d'organisation des administrations centrales et définissant les modalités de gestion et de suivi des structures administratives ;
- Vu le décret n° 157-2007 du 06 Septembre 2007, relatif au Conseil des Ministres et aux attributions du Premier Ministre et des Ministres ;
- Vu le décret n° 143-2024 du 06 août 2024, portant nomination des membres du Gouvernement ;
- Vu le décret n° 192-2024/PM du 07 octobre 2024 Fixant les attributions du Ministre de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 064-2025, du 25 mars 2025, fixant les attributions du Ministre de la Santé et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 086-2021/PM du 09 juin 2021, fixant les attributions du Ministre de l'Elevage et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 176-2024/PM du 23 septembre 2024, fixant les attributions du Ministre du Commerce et du Tourisme et l'organisation de l'administration de son département ;
- Vu le décret n° 81.062 du 2 avril 1981, portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine ;
- Vu le décret n° 94.030 du 8 mars 1994, relatif aux 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 ;

- Vu le décret n° 066-2007 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 ;
- Vu le décret n° 117-2008 du 07 mai 2008, portant modification de disposition du décret n° 066-2007 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.

ARRESENT

CHAPITRE PREMIER – DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Objet et champ d'application

En application de l'article 4 du décret n° 94.030 du 8 mars 1994 relatif aux 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, le présent Arrêté a pour objet de définir les règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche ainsi que les règles applicables aux exploitants du secteur halieutique.

1. Le présent arrêté établit les règles en matière d'hygiène des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche à l'intention des exploitants du secteur halieutique tenant particulièrement compte des principes suivants :

- a) la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire des aliments incombe à l'exploitant du secteur halieutique ;
- b) il est nécessaire de garantir la sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire et de maintenir la chaîne du froid pour les produits qui ne peuvent pas être entreposés à température ambiante de manière sûre ;
- c) l'application de procédures fondées sur les principes HACCP, associée à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, doit renforcer la responsabilité des exploitants du secteur halieutique.

2. Le présent arrêté s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche.

3. Le présent arrêté ne s'applique pas :

- a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;

- b) à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche à des fins de consommation domestique privée ;
- c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires.

Article 2 : Définitions :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1. Définitions générales :

- 1.1. «hygiène des denrées alimentaires», ci-après dénommée «hygiène» : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue ;
- 1.2. «produits primaires» : les produits marins issus de l'élevage et de la pêche ;
- 1.3. «établissement» : toute unité d'une entreprise du secteur halieutique;
- 1.4 «Autorité compétente» : l'Autorité centrale de l'Etat chargée de garantir le respect des exigences du présent arrêté, ou toute autre autorité à laquelle ladite Autorité centrale a délégué cette tâche ;
- 1.5. «contamination» : la présence ou l'introduction d'un danger de nature physique, chimique ou microbiologique ;
- 1.6. «eau potable» : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées pour la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;
- 1.7. «eau de mer propre» : l'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 mollusques bivalves vivants et produits de la pêche ;
- 1.8. «eau propre» : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire ;
- 1.9. «conditionnement»: l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire ; cette enveloppe ou ce contenant ;

1.10. «emballage» : l'action de placer des mollusques bivalves et des produits de la pêche conditionnés dans un deuxième contenant, le contenant lui-même ;

1.11. «conteneur hermétiquement clos» : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;

1.12. «transformation» : toute action entraînant une modification importante du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

1.13. «produits non transformés» : les mollusques bivalves et les produits de la pêche, n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent, par exemple, les produits nettoyés, décortiqués, découpés , réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;

1.14. «produits transformés» : les mollusques bivalves et les produits de la pêche résultant de la transformation de produits non transformés.

1.15. «opérations connexes» : opérations effectuées à bord du navire de pêche (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement) ainsi que le transport et le stockage des produits de la pêche, dont la nature n'a pas été modifiée, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

1.16 «HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point» : Analyse des risques et maîtrise des points critiques.

2. Mollusques bivalves vivants

2.1. «mollusques bivalves»: les mollusques lamellibranches filtreurs ;

2.2. «biotoxines marines»: les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu'ils se nourrissent de plancton contenant des toxines ;

2.3. «finition»: l'entreposage des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d'expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon état de vitalité ;

2.4. «producteur»: toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et d'une mise sur le marché ;

2.5. «zone de production»: toute zone maritime, estuarienne ou lagunaire comportant des bancs naturels de mollusques bivalves ou des sites utilisés pour la culture des mollusques bivalves, dans lesquels des mollusques bivalves vivants sont récoltés ;

2.6. «centre d'expédition»: tout établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l'emballage des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine ;

2.7. «centre de purification»: un établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine ;

3. Produits de la pêche

3.1. «produits de la pêche»: tous les animaux marins (à l'exception des mollusques bivalves vivants et autres coquillages vivants et de tous les mammifères marins), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

3.2. «navire-usine»: tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés : filetage, tranchage, pelage, décorticage, hachage ou transformation ;

3.3. «bateau congélateur»: tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage) ;

3.4. «produit de la pêche séparé mécaniquement»: tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair ;

3.5. «produit frais de la pêche»: tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;

3.6. «produit préparé de la pêche»: tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ;

3.7. «produit transformé de la pêche»: les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;

3.8. «marché de gros»: entreprise du secteur des produits de la pêche comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les produits de la pêche sont vendues à des exploitants de ce secteur.

CHAPITRE II OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 3 : Obligation générale

Les exploitants du secteur halieutique veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Article 4 : Exigences générales et spécifiques d'hygiène, et en matière de normes de commercialisation pour certains produits de la pêche, d'additifs et d'auxiliaires technologiques

1. Les exploitants du secteur halieutique prennent, le cas échéant, les mesures spécifiques suivantes :

- a) respect des critères microbiologiques, biotoxines marines et chimiques applicables aux mollusques bivalves et aux produits de la pêche tels que fixés par la réglementation en vigueur ;
- b) respect des normes de commercialisation : catégories de fraîcheur et catégories de calibrage des produits de la pêche fixés dans les annexes IV de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture et les méthodes d'analyse à utiliser ;
- c) respect des additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans les poissons, crustacés, autres animaux marins et dans les préparations dérivées de ces produits fixés dans l'annexe VI de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture et les méthodes d'analyse à utiliser ;
- d) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent arrêté atteigne son but ;

e) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux mollusques bivalves vivants, et maintien de la chaîne du froid pour les produits de la pêche ;

f) prélèvement d'échantillons et analyses.

2. Lorsque cela est exigé, les exploitants veillent à ce que des certificats sanitaires ou autres documents accompagnent les lots de produits de la pêche. Des documents types peuvent être établis, y compris de type électronique.

3. Si un exploitant du secteur de la pêche considère ou a des raisons de penser que le produit, transformé, fabriqué ou distribué par son entreprise présente un risque sanitaire pour la consommation humaine, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché du produit en question. Lorsque le produit ne se trouve plus sous le contrôle direct du premier client, il en informe l'Autorité compétente ou l'organisme chargé du contrôle officiel.

4. Si toutefois, le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise les raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs.

5. Les exploitants du secteur de la pêche sont tenus de collaborer avec les autorités compétentes ou l'organisme chargé du contrôle officiel en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par un produit qu'ils ont mis sur le marché. »

Article 5 : Exigences générales en matière de traçabilité

1. Les exploitants du secteur de la pêche sont tenus à établir la traçabilité de leurs produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2. Les exploitants du secteur de la pêche doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni des produits halieutiques, ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans les produits de la pêche. À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition de l'autorité compétente, à la demande de celle-ci.

3. Les exploitants du secteur de la pêche disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition de l'autorité compétente à la demande de celle-ci.

4. Les produits de la pêche qui sont mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à

l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques ».

Article 6 : Modalités de mise en œuvre de l'analyse des dangers et maîtrise des points critiques

1. Les exploitants du secteur alimentaire, qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I : mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

Article 7 : Les conditions d'agrément à l'exportation des unités de traitement, doivent comporter, outre l'aménagement des locaux et l'installation des équipements de travail, la mise en œuvre d'un système d'autocontrôles sanitaires, conforme à la démarche HACCP.

Article 8 : Il est fait obligation aux responsables des unités de traitement sollicitant un agrément, de recruter au moins un Responsable Hygiène et Qualité chargé d'élaborer un manuel HACCP et de coordonner sa mise en œuvre. Dans ce cadre, il peut faire recours aux guides de bonnes pratiques établis par des organismes professionnels appropriés et approuvés par l'Autorité compétente.

Article 9 : La mise en œuvre du système HACCP requiert l'engagement de la Direction, au plus haut niveau.

Elle doit être déclinée en douze (12) étapes, conformément aux recommandations du Codex Alimentarius : Cinq (05) étapes préliminaires et sept (07) principes :

1. Étapes préliminaires

Il est exigé de procéder successivement aux activités suivantes :

- a. constitution d'une équipe pluridisciplinaire, comprenant, entre autres, le chef d'entreprise et à défaut, un haut responsable capable de prendre des décisions ;
- b. description du produit ;
- c. identification de l'utilisation attendue ;
- d. construction d'un diagramme de fabrication ;
- e. confirmation sur site du diagramme de fabrication ;

2. Les principes HACCP sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir aux points critiques de contrôle les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

3. Les exploitants du secteur halieutique :

- a) utilisent les guides de bonnes pratiques, élaborés en collaboration avec l'autorité compétente (ou son délégataire) en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B de l'annexe 1 ;
- b) consultent l'autorité compétente pour s'assurer que les procédures, basées sur ces guides, qu'ils mettent en place, sont applicables au respect des articles 3, 4 et 5 pour les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

4. Les exploitants du secteur halieutique :

- a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;
- b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent arrêté soit à jour à tout moment ;
- c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

Article 10 : Les responsables des unités de traitement doivent veiller à ce que l'ensemble du personnel concerné par les autocontrôles reçoive une formation adaptée lui permettant de participer activement à leur mise en œuvre, conformément aux dispositions de l'arrêté relatif aux contrôles officiels.

Article 11 : Le manuel HACCP des unités de traitement est systématiquement approuvé par l'Autorité compétente, avant sa mise en œuvre.

Cette approbation prend en compte des critères pertinents, tels que :

- la structuration du manuel HACCP, qui doit comprendre l'engagement de la direction de l'entreprise, la présentation des structures de l'entreprise, les programmes préalables, les douze (12) étapes de la mise en œuvre du système, avec comme finalité le plan HACCP ;
- le contenu et les modalités d'application des programmes préalables ;
- le contenu du plan HACCP et les modalités de son application ;
- la vérification sur site du système HACCP.

Article 12 : Les responsables des unités de traitement, doivent prévoir un programme de prélèvements d'échantillons qui, sans être systématique pour chaque lot de fabrication, doit permettre :

- de mettre en œuvre le système d'autocontrôles ;
- de s'assurer selon une périodicité déterminée que les dispositions mises en place sont toujours valables et correctement appliquées.

Article 13 : Les autocontrôles doivent porter sur des paramètres organoleptiques, chimiques et biologiques, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, en l'absence de texte réglementaire, il est fait référence aux normes internationales pertinentes ou à celles des pays importateurs.

Article 14 : des contrôles visuels des produits halieutiques doivent être instaurés afin de constater la présence ou l'absence des parasites. La détection des parasites par mirage est idéale. Les produits manifestement infestés de parasites ne doivent pas être mis sur le marché, conformément aux dispositions de l'arrêté relatif aux contrôles officiels.

Article 15 : Le système d'autocontrôle mis en place doit permettre de déceler les espèces halieutiques toxiques appartenant aux familles suivantes : tétraodontidae, molidae, diodontidae, canthigasteridae.

La mise sur le marché des produits dérivés de ces espèces est formellement interdite.

Article 16 : Une surveillance et un contrôle appropriés doivent être établis pour s'assurer de la maîtrise effective des points critiques. Les méthodes utilisables peuvent inclure en particulier, des prélèvements d'échantillons pour analyses ou des tests renforcés à certains points critiques. Il peut s'agir également d'analyses intensifiées sur les produits intermédiaires ou les produits finis, des enquêtes le long de la chaîne de fabrication et de distribution.

Article 17 : Les procédures de vérification de la maîtrise des points critiques, doivent prendre en compte :

- les rapports des inspections officielles ;
- les résultats des autocontrôles, notamment l'analyse des déviations, des actions correctives mises en œuvre et des dispositions prises à l'égard des produits affectés ;
- les audits du système ;
- le dispositif documentaire (Traçabilité).

Article 18 : Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont dispose l'exploitant du secteur halieutique, laissent soupçonner l'existence d'un risque sanitaire, il doit en informer, sans délai, l'Autorité compétente.

Article 19 : Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle doivent être conservés durant les deux années suivant la date de péremption du produit fini concerné. Ils doivent être présentés aux personnes chargées du contrôle officiel à leur demande.

Article 20 : L'Autorité compétente est chargée de la vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. A cet effet, elle procède à une approbation annuelle du système HACCP des unités de traitement, lors des inspections de renouvellement d'agrément. L'approbation est effectuée à chaque fois que de besoin (modification de la version, intégration de nouvelles lignes de production, de nouveaux produits ou des nouveaux règlements).

Article 21 : Contrôles Officiels, enregistrement et agrément

1. Les exploitants du secteur halieutique coopèrent avec les services de l'Autorité compétente conformément aux dispositions de la réglementation nationale.
2. Tout exploitant du secteur halieutique notifie à l'Autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui met en œuvre l'une des étapes de la production,

de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur halieutique veillent à informer l'Autorité compétente sur les établissements en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

3. Les exploitants du secteur halieutique veillent à ce que les établissements soient agréés par l'Autorité compétente, à la suite d'au moins une inspection sur place.

4. Les exploitants ne mettent sur le marché des mollusques bivalves et des produits de la pêche que s'ils ont été préparés et manipulés exclusivement dans des établissements qui répondent aux exigences correspondantes du présent Arrêté, de ses annexes III et IV et qui ont été enregistrés et agréés par l'Autorité compétente.

5. Les exploitants du secteur halieutique veillent notamment à ce qu'un établissement cesse d'exercer son activité si l'Autorité compétente retire son agrément ou, en cas d'agrément conditionnel, si elle ne le prolonge pas ou si elle n'accorde pas d'agrément définitif.

Article 22 : Marquage de salubrité et d'identification

1. Les exploitants du secteur halieutique ne procèdent à la mise sur le marché de produit traité dans un établissement soumis à agrément que s'il porte une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'Annexe III, et IV du présent arrêté.

2. Les exploitants du secteur halieutique ne peuvent apposer une marque d'identification sur un produit que s'il a été produit conformément aux dispositions du présent arrêté dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 4.

CHAPITRE III - DISPOSITIONS FINALES

Article 23 : Modification et adaptation des annexes III à IV.

1. Les annexes III à IV peuvent être adaptées ou mises à jour compte tenu :

- a) de l'évolution des guides de bonnes pratiques ;
- b) de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de systèmes fondés sur les principes HACCP ;
- c) des avis scientifiques, notamment relatives aux nouvelles analyses des risques ;

- d) des nécessités réglementaires concernant les critères applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

Article 24 : Décisions spécifiques

Des mesures d'application peuvent être arrêtées ou des modifications de l'Annexe III peuvent être adoptées pour :

- 1) prévoir d'autres traitements pouvant être appliqués dans un établissement de transformation aux mollusques bivalves vivants issus des zones de production de classe B ou C qui n'ont pas été soumis à un traitement de purification ;
- 2) spécifier des critères permettant de déterminer le moment où les données épidémiologiques indiquent qu'un lieu de pêche ne présente pas un risque pour la santé eu égard à la présence de parasites et, dès lors, où l'Autorité compétente peut autoriser les exploitants du secteur halieutique à ne pas congeler les produits de la pêche conformément à l'Annexe IV, chapitre IV, partie D ;
- 3) établir des critères de fraîcheur et des limites d'histamine et d'azote volatil total pour les produits de la pêche.

Article 25 : Sanctions

Les infractions au présent Arrêté seront punies conformément aux dispositions de la Loi portant Code des Pêches en vigueur.

Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle prévus par la loi portant code des pêches en vigueur et par les agents de contrôle de l'ONISPA conformément aux dispositions de l'article 10 du décret 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine et sanctionnées conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Article 26 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté qui abroge et remplace les deux arrêtés conjoints : arrêté conjoint n° 2863 du 16 novembre 2006, relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire et l'arrêté conjoint n° 2502 du 14 novembre 2010, modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2863 du 16 novembre 2006 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire

Article 27 : Le Secrétaire Général du Ministère de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé, le Secrétaire

Général du Ministère de l'Elevage et le Secrétaire Général du Ministère du Commerce et du Tourisme sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Fait à Nouakchott, le 30 JUIN 2025

Le Ministre de la Pêche, des
Infrastructures Maritimes Et Portuaires

**El Vadil Ould Sidaty Ould AHMED
LOULY**



Le Ministre de la Santé

Abdallahi Ould WEDIH



La Ministre du Commerce et du Tourisme

Zeinebou Mint AHMEDNAH



Le Ministre de l'Elevage

Moctar Ould GAGUIH



Ampliatiions :

- MSG/PR 3
- SGG 3
- MPIMP 10
- MCT 10
- MS 10
- ME 10
- Ts Dpts 30
- A.N 3
- J.O 3

الوزارة العامة للحكومة
Ministère Secrétariat Général du Gouvernement
تأشيرة التشريع
VISA LEGISLATION

ANNEXE I :

PRODUCTION PRIMAIRE

PARTIE A - DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPERATIONS CONNEXES

I. Champ d'application

1. La présente annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes telles que l'entreposage, la manipulation de produits primaires et les opérations de transport pour livrer les produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

II. Dispositions d'hygiène

2. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

3. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent respecter les dispositions législatives nationales pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.

4. Les exploitants du secteur halieutique qui exploitent, récoltent ou qui produisent des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

- a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes ;
- b) nettoyer et, au besoin après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;
- c) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;
- d) veiller à ce que le personnel manipulant les mollusques bivalves et les produits de la pêche soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;
- e) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;

- f) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;
 - g) prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires, y compris en prenant des mesures de précaution ;
 - h) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés qui revêtent une importance pour la santé humaine.
5. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

III. Tenue de registres

6. Les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'établissement. Les exploitants du secteur halieutique doivent mettre les informations pertinentes, dont les résultats d'analyse revêtant une importance pour la santé humaine, figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants destinataires du secteur alimentaire, à leur demande.

PARTIE B - RECOMMANDATIONS POUR LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

1. Les guides nationaux visés au titre du présent arrêté doivent comporter des indications sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.
2. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène doivent comporter des informations appropriées sur les dangers susceptibles d'apparaître au stade de la production primaire et des opérations connexes et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers.
 - a) la maîtrise de la contamination, par exemple par des microorganismes pathogènes, des biotoxines marines, des métaux lourds ;
 - b) les mesures de protection visant à éviter l'introduction de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires et toute obligation de les notifier à l'Autorité compétente ;
 - c) les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont produits, manipulés,

emballés, entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles.

CHAPITRE I - DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES AUX ÉCARTS UTILISÉS

Les écarts qui sont utilisés pour la mise en œuvre des mesures de lutte contre les organismes nuisibles doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

À leur tour, les écarts doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

Les écarts doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

Les écarts doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

Les écarts doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

Les écarts doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

Les écarts doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

Les écarts doivent être conformes aux dispositions du présent chapitre.

ANNEXE II :

DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIENE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET DE PRODUITS DE LA PECHE

CHAPITRE I - DISPOSITIONS GENERALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISES

1. Les locaux par lesquels circulent les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés doivent :
 - a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules sur les produits de la pêche et la formation de moisissure et de condensation indésirable sur les surfaces ;
 - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;
 - d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les mollusques bivalves et les produits de la pêche à des températures appropriées.
3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des produits de la pêche doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les produits de la pêche doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulés des produits de la pêche susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs finaux.

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en nombre suffisant pour le personnel.

10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont manipulés.

CHAPITRE II - DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX OU LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET LES PRODUITS DE LA PECHE SONT PREPARES, TRAITES OU TRANSFORMES

1. La conception et l'agencement des locaux où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont préparés, traités ou transformés (y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les

exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

- c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et élaborés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;
- d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
- e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les mollusques bivalves et les produits de la pêche sont manipulés, et particulièrement celles en contact avec les produits de la pêche, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VI et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

CHAPITRE III – TRANSPORT

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les mollusques bivalves contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de mollusques bivalves et de produits de la pêche si ceux-ci sont susceptibles d'être contaminés par des chargements d'autre nature. Les mollusques bivalves et les produits de la pêche chargés dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placés et protégés de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des mollusques bivalves et des produits de la pêche ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
4. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des mollusques bivalves et des produits de la pêche ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué, entre deux chargements, pour éviter le risque de contamination, si nécessaire.
5. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent être aptes à maintenir ces produits à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

CHAPITRE IV - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX EQUIPEMENTS

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les mollusques bivalves et les produits de la pêche entrent en contact doivent :
 - a) être effectivement nettoyés et entretenus et, le cas échéant, désinfectés à l'exception des conteneurs et emballages perdus. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
 - b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
 - c) être installés de manière à permettre un nettoyage aisé des équipements et de la zone environnante.

CHAPITRE V - DECHETS ALIMENTAIRES

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des mollusques bivalves et des produits de la pêche, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.
2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur halieutique peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence.
4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

CHAPITRE VI - ALIMENTATION EN EAU

1. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des produits de la pêche, doit être en quantité suffisante. De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants ; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles.
2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.
3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des produits de la pêche dans leur forme finale.
4. La glace entrant en contact avec les produits de la pêche ou susceptible de contaminer ceux-ci, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est

utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les mollusques bivalves et les produits de la pêche ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des mollusques bivalves et produits de la pêche contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination de ces produits.

CHAPITRE VII - HYGIENE PERSONNELLE

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de mollusques bivalves et de produits de la pêche doit respecter une propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler des mollusques bivalves et des produits de la pêche et à pénétrer dans une zone de manutention de ces produits, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte de ces produits. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur halieutique et est susceptible d'entrer en contact avec, notamment, les produits de la pêche informe immédiatement l'exploitant de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

CHAPITRE VIII - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

2. A toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les mollusques bivalves et des produits de la pêche doivent être protégés contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'ils ne pourraient être raisonnablement considérés comme pouvant être consommés en l'état.

3. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter, le cas échéant, contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des mollusques bivalves et des produits de la pêche sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

4. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des produits préparés, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur halieutique procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

5. Lorsque les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être conservés ou servis à basse température, ils doivent être réfrigérés dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

6. La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les produits de la pêche. Pendant la décongélation, les produits de la pêche doivent être soumis à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les produits de la pêche doivent être manipulés de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

7. Les substances dangereuses et/ou non comestibles doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

CHAPITRE IX - DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET A L'EMBALLAGE DES MOLLUSQUES BIVALVES ET DES PRODUITS DE LA PECHE

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les mollusques bivalves et les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

CHAPITRE X - TRAITEMENT THERMIQUE

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux mollusques bivalves et aux produits de la pêche mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé et empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants de mollusques bivalves et de produits de la pêche doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale, par exemple : la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation.

CHAPITRE XI - FORMATION

Les exploitants doivent veiller :

- a) à ce que les manutentionnaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;
- b) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent arrêté, ou de la mise

en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;

- 3) au respect de toute disposition de la réglementation nationale relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

CHAPITRE X - TRAITEMENT THERMIQUE

CHAPITRE XI - FUMIGATION

ANNEXE III :

EXIGENCES SPECIFIQUES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. La présente annexe s'applique aux mollusques bivalves vivants.
2. Les chapitres I à VII s'appliquent aux animaux récoltés dans les zones de production que l'autorité compétente a classées conformément aux dispositions du présent arrêté.
3. Les chapitres V, VI, ainsi que le point 3 du chapitre VII s'appliquent au commerce de détail.

CHAPITRE I - EXIGENCES GENERALES REGISSANT LA MISE SUR LE MARCHE DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être mis sur le marché en vue de la vente au détail autrement que par un centre d'expédition, où une marque d'identification doit être appliquée conformément au chapitre VII.
2. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent accepter de lots de mollusques bivalves vivants que si les exigences figurant aux paragraphes 3 à 7 en matière de documentation sont respectées.
3. Lorsqu'un exploitant de mollusques bivalves transfère un lot de mollusques bivalves vivants entre des établissements, un document d'enregistrement doit accompagner le lot jusqu'à l'arrivée du lot au centre d'expédition ou à l'établissement de traitement.
4. Ce document d'enregistrement doit être rédigé dans au moins une langue officielle de l'État et comporter au moins les informations indiquées ci-après :
 - a) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis la région de production, le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations suivantes :
 - i) l'identité et l'adresse du producteur ;
 - ii) la date de la récolte ;
 - iii) la localisation de la zone de production et son numéro de code ;
 - iv) le statut sanitaire de la zone de production ;
 - v) l'espèce de coquillage et la quantité ;
 - vi) la destination du lot.
5. Les exploitants de mollusques bivalves qui expédient des lots de mollusques bivalves vivants doivent remplir de manière lisible et indélébile les sections pertinentes du document d'enregistrement. Les exploitants de mollusques

bivalves qui reçoivent des lots doivent apposer sur le document un cachet indiquant la date de réception du lot ou enregistrer la date de réception d'une autre manière.

6. Les exploitants de mollusques bivalves doivent conserver un exemplaire du document d'enregistrement ayant trait à chaque lot expédié et reçu, pendant au moins douze mois après l'expédition ou la réception (ou pendant une période plus longue éventuellement fixée par l'autorité compétente).

7. Toutefois, si le personnel récoltant les mollusques bivalves vivants exploite également le centre d'expédition ou le centre de purification qui reçoit les mollusques bivalves vivants et si une autorité compétente unique exerce une surveillance sur tous les établissements concernés : les documents d'enregistrement ne sont pas nécessaires, si ladite autorité compétente consent qu'il en soit ainsi.

CHAPITRE II - EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE APPLICABLES A LA PRODUCTION ET LA RECOLTE DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

A. EXIGENCES APPLICABLES AUX ZONES DE PRODUCTION

1. Les producteurs ne peuvent récolter des mollusques bivalves vivants que dans les zones de production dont la situation et les limites sont fixées et que l'autorité compétente a classée, le cas échéant, en coopération avec les exploitants de mollusques bivalves en zone A, B ou C conformément aux dispositions du présent arrêté.

2. Les exploitants de mollusques bivalves peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine directe, des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production de la classe A s'ils répondent aux normes sanitaires fixées au chapitre V.

3. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production de la classe B qu'après que ceux-ci aient été traités dans un centre de purification.

4. Les exploitants de mollusques bivalves ne peuvent mettre sur le marché, pour la consommation humaine, des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production de la classe C qu'après que ceux-ci ont été traités pour l'élimination des micro-organismes pathogènes dans les conditions précisées au point 5.

5. Après leur purification, les mollusques bivalves vivants provenant de zones de production classe B et C doivent satisfaire à toutes les exigences du chapitre V. Toutefois, les mollusques bivalves vivants issus de ces zones, qui n'ont pas été

soumis à un traitement de purification, peuvent être envoyés dans un établissement pour y subir un traitement destiné à éliminer les micro-organismes pathogènes (le cas échéant, après retrait du sable, de la vase ou du mucus dans le même établissement ou dans un autre). Les méthodes de traitement autorisées sont les suivantes :

a) stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés ;

b) traitements par la chaleur comprenant :

i) l'immersion dans l'eau bouillante pendant le temps nécessaire pour élever la température interne de la chair des mollusques au minimum à 90°C et le maintien de cette température interne minimale pendant une durée égale ou supérieure à 90 secondes ;

ii) la cuisson pendant 3 à 5 minutes dans une enceinte fermée où la température est comprise entre 120 et 160°C et où la pression est comprise entre 2 et 5 kg/cm², suivie d'un décoquillage et d'une congélation de la chair à - 20 °C à cœur ;

iii) la cuisson par la vapeur sous pression dans une enceinte fermée où au moins les exigences de temps et de température interne de la chair des mollusques visées au point iv) sont respectées. Une méthodologie validée doit être utilisée. Des procédures fondées sur les principes HACCP doivent être mises en place pour vérifier l'homogénéité de la distribution de la chaleur.

6. Les exploitants de mollusques bivalves ne doivent pas produire de mollusques bivalves vivants ou en récolter dans des zones que l'autorité compétente n'a pas classées, ou qui sont impropres pour des raisons sanitaires. Ils doivent tenir compte des informations pertinentes disponibles sur ces zones de production, y compris les informations obtenues par autocontrôle et auprès de l'autorité compétente, pour déterminer le traitement approprié à appliquer aux lots récoltés.

B. EXIGENCES APPLICABLES A LA RECOLTE ET A LA MANIPULATION APRES LA RECOLTE

Les exploitants de mollusques bivalves qui récoltent des mollusques bivalves vivants ou qui les manipulent aussitôt après la récolte doivent se conformer aux conditions visées ci-après :

1. Les techniques de récolte et les manipulations ultérieures ne doivent pas entraîner de contamination supplémentaire ni de dommages excessifs aux coquilles ou tissus des mollusques bivalves vivants et ne doivent pas causer de

changements affectant notablement leur aptitude au traitement par purification ou transformation. Les exploitants de mollusques bivalves doivent notamment :

- a) protéger de manière appropriée les mollusques bivalves vivants contre l'écrasement, l'abrasion et les vibrations ;
 - b) ne pas exposer les mollusques bivalves vivants à des températures extrêmes ;
 - c) ne pas réimmerger les mollusques bivalves vivants dans une eau susceptible de causer une contamination supplémentaire,
 - d) utiliser uniquement des zones que l'autorité compétente a classées en zone A si le conditionnement est effectué à bord d'un navire de pêche sur le site de production ;
2. Les moyens de transport doivent permettre un drainage satisfaisant et être équipés de façon à assurer les meilleures conditions possibles de survie des mollusques bivalves vivants et une protection efficace contre les contaminations.

CHAPITRE III - EXIGENCES STRUCTURELLES CONCERNANT LES CENTRES D'EXPEDITION ET DE PURIFICATION

1. Les lieux utilisés à terre ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par des marées hautes ordinaires, le cas échéant, ou des écoulements provenant de zones environnantes.
2. Les bassins et réservoirs d'eau doivent répondre aux conditions suivantes :
 - a) leurs revêtements intérieurs doivent être lisses, durs, imperméables et faciles à nettoyer ;
 - b) ils doivent être construits de manière à permettre une vidange totale de l'eau ;
 - c) toute canalisation d'eau doit être située dans un endroit qui évite la contamination de l'eau.
3. Les centres de purification doivent convenir au volume et au type de produits à purifier.

CHAPITRE IV - EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE DANS LES CENTRES D'EXPEDITION ET DE PURIFICATION

A. EXIGENCES APPLICABLES AUX CENTRES DE PURIFICATION

Les exploitants du secteur des mollusques bivalves qui purifient les mollusques bivalves vivants doivent veiller à se conformer aux obligations visées ci-après :

1. avant le début de la purification, les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase et des détritrus par lavage à l'eau propre ;
2. le fonctionnement du système de purification doit permettre que les mollusques bivalves vivants retrouvent rapidement et maintiennent leur activité d'alimentation par filtration, éliminent la contamination résiduaire, ne soient pas recontaminés et soient capables de rester en vie dans de bonnes conditions après purification en vue du conditionnement, de l'entreposage et du transport avant leur mise sur le marché ;
3. la quantité de mollusques bivalves vivants à purifier ne doit pas dépasser la capacité du centre de purification. Les mollusques bivalves vivants doivent être soumis à une purification continue pendant une période suffisante pour être en conformité avec les normes sanitaires microbiologiques et biotoxines marines définies par la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche ;
4. au cas où un bassin de purification contient plusieurs espèces de mollusques bivalves, la durée du traitement doit être établie sur la base du temps requis par l'espèce exigeant la plus longue durée de purification ;
5. les conteneurs utilisés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être construits de manière à permettre à l'eau de mer propre de les traverser. L'épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification ;
6. aucun crustacé, poisson ou autre animal marin ne doit se trouver dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification ;
7. tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés envoyé vers un centre d'expédition doit être muni d'une étiquette attestant leur purification.

B. EXIGENCES APPLICABLES AUX CENTRES D'EXPÉDITION

Les exploitants du secteur halieutique qui exploitent des centres d'expédition doivent veiller à se conformer aux obligations visées ci-après :

1. Les manipulations des mollusques bivalves vivants, en particulier les opérations de finition, de calibrage, d'emballage et de conditionnement ne doivent pas causer de contamination du produit, ni affecter la viabilité des mollusques ;
2. Avant l'expédition, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées complètement à l'aide d'eau propre ;
3. Les mollusques bivalves vivants doivent provenir d'une zone de production de classe A, d'un centre de purification ou d'un autre centre d'expédition.
4. Les obligations énoncées aux points 1 et 2 s'appliquent aussi aux centres d'expédition situés à bord de navires dans lesquels les mollusques manipulés proviennent d'une zone de production de classe A.

CHAPITRE V - NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

Les exploitants de mollusques bivalves doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine :

- a) soient conformes aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines fixés par la réglementation en vigueur ;
- b) possèdent des caractéristiques organoleptiques liées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.

CHAPITRE VI - CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE ET AUTRES DISPOSITIONS

1. Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.
2. Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final.
3. Les exploitants de mollusques bivalves qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.

4. Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

CHAPITRE VII - MARQUAGE D'IDENTIFICATION ET ETIQUETAGE

1. L'étiquette, marque d'identification comprise, doit être résistante à l'eau.

2. Les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

- a) l'espèce du mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique),
- b) la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois,
- c) la mention «Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat».

3. Les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins soixante jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.

ANNEXE IV :

EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS DE LA PECHE

La présente annexe s'applique également aux mollusques bivalves lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à l'annexe III.

Le chapitre IV, parties A, D et E (points 3, 4 et 5) et les chapitres V et VI s'appliquent au commerce de détail.

CHAPITRE I : MARQUE D'IDENTIFICATION

Dans les cas requis par l'article 7, excepté s'ils proviennent directement des lieux de pêche et sont introduits directement par le navire de pêche dans un port d'un pays tiers, les exploitants du secteur halieutique veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits de la pêche conformément aux dispositions visées ci-après :

I. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.
2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.
3. Les exploitants du secteur des produits de la pêche doivent disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits de la pêche et auxquels ils ont livré des produits de la pêche.

II. PRESENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

4. La marque doit être indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit indiquer de manière claire et lisible :

- le nom scientifique du produit et sa dénomination commerciale,
- le mode de présentation,
- la catégorie de fraîcheur et la catégorie de calibrage,
- le poids net en kilogrammes des produits contenus dans les emballages,
- la date de la classification et la date de l'expédition,
- Le numéro du lot ;

- le nom, l'adresse de l'expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement qui doit être facilement visible pour l'autorité compétente.

5. La marque doit indiquer, en caractères latins d'une hauteur minimale de 20 millimètres, le nom du pays, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

III. MODALITES DE MARQUAGE

6. La marque peut, selon la présentation des différents produits de la pêche, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage.

7. En ce qui concerne les produits de la pêche placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieur dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage. Dans le cas de produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées aux paragraphes 6.

8. Lorsque les produits de la pêche sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

CHAPITRE II : EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I et que les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II en matière d'hygiène.

I. EXIGENCES STRUCTURELLES EN MATIERE D'ARMEMENT

A. Exigences applicables à tous les navires

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduelles, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.
2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

3. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

4. Lorsque les navires disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

B. Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites au chapitre VIII.

2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement ni 0 °C après 16 heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

C. Exigences applicables aux bateaux congélateurs

Les bateaux congélateurs doivent :

1. Disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas - 18 °C ;

2. Disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir

être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée ;

3. Répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.

D. Exigences applicables aux navires-usines

1. Les navires-usines doivent disposer au moins :

- a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination ;
- b) d'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène ;
- c) de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;
- d) de lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés ; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets ;
- e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits ;
- f) d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine ; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet ;
- g) un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permet d'éviter la contamination de l'eau ;
- h) de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

2. Toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe 1 si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces navires.

3. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux navires-usines prévues à la partie C, points 1 et 2.

II. EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable, soit, le cas échéant, de l'eau propre.

3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.

5. La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir d'eau potable ou propre.

6. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

7. Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

CHAPITRE III : EXIGENCES A RESPECTER PENDANT ET APRES LE DEBARQUEMENT

1. Les exploitants du secteur halieutique responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :

- a) veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté ;
- b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment :
 - i) en déchargeant et en débarquant rapidement ;
 - ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VIII ;
 - iii) en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2. Les exploitants du secteur halieutique responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes :

- a) des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine ;
- b) au moment de l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche :
 - i) les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins ;
 - ii) les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux ;
 - iii) les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer d'animaux,
 - iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.

3. Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

4. Les exploitants du secteur halieutique coopèrent avec l'autorité compétente pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément aux dispositions de l'arrêté relatif aux contrôles officiels, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'autorité compétente pourrait estimer nécessaires.

CHAPITRE IV : EXIGENCES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après, lorsque approprié, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

A. EXIGENCES GENERALES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PECHE

1. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable ou, à bord du navire, à l'eau propre immédiatement après ces opérations.

3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

4. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

5. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des navires. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

B. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELES

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs dans la présente annexe (chapitre II, partie I, titre C, points 1 et 2).

C. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE SEPARES MECANIQUEMENT

Les exploitants du secteur halieutique qui produisent des produits de la pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères visés ci-après :

- a) seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement ;
- b) toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères.

2. Le processus de fabrication doit satisfaire aux exigences mentionnées ci-après:

- a) la séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage et si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable ;
- b) Après leur fabrication, les produits de la pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

D. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

La présente section détaille les règles relatives aux contrôles visuels visant à détecter des parasites dans les produits de la pêche et les traitements à appliquer.

1. Définitions

On entend par :

- a) parasite visible : tout parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de le distinguer nettement des tissus du poisson ;
- b) contrôle visuel : un examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche, exercé avec ou sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris par mirage si nécessaire ;
- c) mirage : dans le cas de poissons plats ou de filets de poisson, l'observation à contre-jour du poisson éclairé par une source lumineuse dans une pièce sombre afin d'y détecter des parasites.

2. Contrôle visuel

2.1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé :

- a) de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle ;
- b) par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

2.2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition de l'autorité compétente, conformément au chapitre III, point 4, du présent arrêté. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

3. Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas -20°C en tous points du produit pendant une période d'au moins vingt-quatre heures ; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini :

- a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus ;
- b) les produits de la pêche provenant des espèces, comme le maquereau et le mullet, s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60°C ;
- c) les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

4. Les exploitants du secteur halieutique ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point 3 s'il existe des données épidémiologiques, indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites et si l'autorité compétente l'autorise.

5. Les produits de la pêche visés au point 3 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE V : EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE TRANSFORMES

Les exploitants du secteur halieutique qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

- 1. un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou, à bord du navire, de l'eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante ;
- 2. le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains ;
- 3. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VIII.

CHAPITRE VI : NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères microbiologiques, biotoxines marines et chimiques fixés par la réglementation en vigueur, les exploitants du secteur halieutique doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

A. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur halieutique doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur tels que définis par l'arrêté portant critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture et les méthodes d'analyse à utiliser

B. HISTAMINE

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

C. AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT, le TMA inclus, ont été dépassées.

Une valeur limite en ABVT est fixée pour les catégories d'espèces suivantes :

- *Sébastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sébastichthys capensis*,
- espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (excepté le flétan *Hippoglossus spp.*),
- espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae* et des *Gadidae*,
- espèces appartenant à la famille des sélaciens

D. PARASITES

Les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTE HUMAINE

1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché : *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.
2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés des mollusques bivalves peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément à la réglementation fixant les critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche.

CHAPITRE VII : CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PECHE

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.
2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.
3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur halieutique doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement :
 - ne constitue pas une source de contamination et soit entreposé de telle manière qu'il ne soit pas exposé à des risques de contamination ;
 - soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter lorsqu'il est destiné à être réutilisé.

CHAPITRE VIII : ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur halieutique qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

2. Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points ; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9 °C ;

3. les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

CHAPITRE IX : TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur halieutique qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées :

a) les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

b) les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas - 18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées ;

2. Les exploitants du secteur halieutique ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du point 1 b), lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l'autorité compétente donne son autorisation ;

3. Si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits ;

4. Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.