REPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE

Honneur – Fraternité – Justice

MINISTERE DE LA PECHE, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES,

Visa

DGLTEJO

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

000735

Arrêté n°..... fixant les conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche

LE MINISTRE DE LA PECHE, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES,

- Vu la Constitution du 20 juillet 1991, révisée en 2006, 2012 et 2017 ;
- 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 du 07 octobre 2024 Fixant l'attribution du Ministre de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires 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.

ARRÊTE

CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS PRELIMINAIRES

Article premier : En application de l'article 1 alinéa 2 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 conditions techniques et sanitaires minimales applicables aux sites (Ports, PDA et sites aménagés, etc.) de débarquement des produits halieutiques.

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

- Site de débarquement : un espace aménagé au bord du littoral englobant une aire de débarquement et ses ouvrages annexes où les produits halieutiques sont débarqués en vue de la première vente.

CHAPITRE II : CONDITIONS RELATIVES AUX INFRASTRUCTURES DU SITE DE DEBARQUEMENT

Article 3 : L'obtention du statut de site de débarquement autorisé est assujettie au respect des conditions techniques et sanitaires minimales, notamment :

- un environnement immédiat salubre ;
- une plate-forme disposant de points d'eau, facile à laver et à désinfecter ;
- un système d'évacuation des eaux usées adéquat ;
- des toilettes hygiéniques ;
- des équipements de manutention en matériau imputrescible et inoxydable résistant ;
- une régulation des accès, permettant la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de manutention.

Article 4 : Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les locaux où les produits sont réceptionnés, manipulés ou entreposés.

Les lavabos à commandes non manuelles approvisionnés en eau courante munis de distributeurs de savon ou autre solution désinfectante adéquate pour les mains. Des dispositifs d'essuie-mains à usage unique doivent être disponibles.

Article 5 : Les locaux de réception des produits débarqués et le matériel de manutention doivent être maintenus en bon état de propreté permanent. Ils ne doivent en aucun cas contenir d'objets ou de produits susceptibles de nuire à la qualité sanitaire et hygiénique des produits halieutiques.

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

Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Article 6 : Les sites de débarquement doivent disposer, si nécessaire, de chambres froides et des fabriques de glace de capacité suffisante pour les besoins d'entreposage des produits halieutiques qui ne sont pas immédiatement exposés à la vente ou acheminés vers leur destination finale.

Les locaux d'entreposage (chambres froides) doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Murs lisses, résistants et imperméables ;
- Sol imperméable, facilement nettoyable et pourvu d'un dispositif (siphons, caniveaux, ...) permettant une évacuation facile des eaux ;
- Dispositifs d'éclairage et d'aération suffisants.

La température du produit entreposé doit être comprise entre 0°C et +4°C ;

Article 7 : Toute vermine (rongeurs, insectes ou autre) doit être détruite et toute nouvelle infestation doit être évitée en menant une lutte passive et active. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les sites de débarquement.

CHAPITRE III : CONDITIONS RELATIVES AUX INTERVENANTS DANS LE SITE DE DEBARQUEMENT

Article 8 : La manipulation des produits halieutiques doit être interdite à toute personne :

- reconnue comme étant atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps ;

Le personnel manipulant les produits doit, notamment porter des vêtements de travail propres et, au besoin, des gants adaptés au travail effectué.

Le personnel doit respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Article 9 : L'organisme chargé de la gestion et de l'exploitation de chaque site de débarquement autorisé doit, obligatoirement, recruter un Responsable Hygiène et Qualité ayant les compétences requises chargé de la mise en œuvre du système d'autocontrôle sanitaire. Il doit disposer des moyens adéquats et être investi des pouvoirs nécessaires pour mener ses missions conformément à la règlementation en vigueur.

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

CHAPITRE IV : AUTORITÉ COMPÉTENTE

Article 10 : Le contrôle de la conformité structurelle et fonctionnelle des sites de débarquement est effectué par les services d'inspection de l'Office National d'Inspection des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA).

Le statut de site de débarquement autorisé pour les produits halieutiques est octroyé par le Ministre chargé de la Pêche sur avis technique de l'ONISPA.

CHAPITRE V : DISPOSITIONS FINALES

Article 11 : Sans préjudice d'autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent Arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi portant Code des pêches en vigueur.

Article 12 : Le Secrétaire Général du Ministère de la pêche des Infrastructures Maritimes et Portuaires, le Commandant de la Garde Côtes Mauritanienne, le Directeur de la Valorisation et de la Promotion des Chaines de Valeur et le Directeur de l'Office National d'Inspection sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamiques de Mauritanie.

Fait à Nouakchott, le ..... 30 JUIN 2025

Le Ministre de la pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires

EL Vadil Sidaty AHMED LOULY

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