

MINISTERE DE LA PECHE, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES,

MINISTERE DE LA SANTE,

MINISTERE DE L'ELEVAGE,

MINISTERE DU COMMERCE ET DU TOURISME,

Visa

**DGLTEJO**



000736



**Arrêté conjoint n°..... portant réglementation des conditions technico-sanitaires d'autorisation des unités de production de la glace destinée à la réfrigération des produits halieutiques et leur fonctionnement**

LE MINISTRE DE LA PECHE, DES INFRASTRUCTURES MARITIMES ET PORTUAIRES, LE MINISTRE DE LA SANTE, 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° 167-2024/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° 2007-066 du 13 mars 2007, portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement ;
- Vu le décret n° 2008-117 du 07 mai 2008, portant modification de certaines dispositions du décret n° 2007-066 du 13 mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des produits de la pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement.

## **Arrêtent**

### **Chapitre I : Dispositions préliminaires**

**Article premier :** 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 conditions d'autorisation, par l'Autorité compétente, des unités de production de la glace destinée à la réfrigération des produits halieutiques.

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

- Glace : L'eau à l'état solide ;
- Réfrigération : Le processus permettant de refroidir les produits halieutiques pour les amener à une température proche de celle de la glace fondante ;
- Autorité compétente : l'Autorité nationale chargée de l'autorisation des établissements de pêche en général et des fabriques de glace en particulier, ou à toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée.

**Article 3 :** Les pêcheurs, les mareyeurs et les exportateurs de produits halieutiques doivent s'approvisionner en glace auprès des unités de production autorisées.

**Article 4 :** L'autorité compétente doit procéder à l'autorisation des unités de production de glace, après s'être assurée qu'elles satisfont aux dispositions réglementaires vis-à-vis de la nature des activités qu'elles exercent. L'autorisation d'exercer est matérialisée par un code qui représente le numéro d'agrément.

**Article 5 :** Conformément aux dispositions sanitaires en vigueur, les fabriques de glace ne doivent pas être situées dans les endroits insalubres (odeurs désagréables, fumées, dépôts d'ordures, autres sources de contaminants).

Elles doivent avoir, au moins, dans les locaux où la glace est entreposée ou manipulée :

- des installations solides correctement entretenues n'ouvrant pas à l'extérieur en vue d'éviter la contamination de la glace par tout type de déchets, eaux usées, vapeur ou souillure, présence de rongeurs ou d'autres animaux ;
- un sol en matériau facile à nettoyer et disposé de manière à faciliter l'écoulement des liquides ;
- un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations ;
- des murs et plafonds résistants, faciles à nettoyer ;
- un éclairage suffisant et conforme.

**Article 6 :** Il doit y avoir suffisamment des toilettes et des vestiaires appropriés. Les lavabos à commande non manuelle doivent être placés aussi bien au niveau des cabinets d'aisance que dans la salle de manutention équipés d'accessoires conformes.

**Article 7 :** Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les locaux où la glace est manipulée ou entreposée.

**Article 8 :** Les fabriques de glace doivent disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable au sens des exigences de l'arrêté conjoint n° 2862 du 16 novembre 2006, relatif aux critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.

**Article 9 :** Les locaux de production et d'entreposage de glace et du matériel de manutention doivent être maintenus en bon état de propreté permanent. Le nettoyage et la désinfection doivent y être effectués en tant que de besoin.

Les installations, les équipements, les ustensiles et le matériel de manutention doivent être en matériau imputrescible, imperméable, résistant à la corrosion.

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

Leur utilisation ne doit pas être susceptible de transmettre à la glace des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

**Article 10 :** La manipulation de la glace, 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 qui manipule la glace doit, notamment porter des vêtements de travail propres et des gants adaptés au travail effectué.

Le personnel doit respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

**Article 11 :** Toute vermine (rongeurs, insectes ou autres) 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.

**Article 12 :** L'autocontrôle sanitaire doit être assuré par chaque unité de production de glace autorisée, notamment par la réalisation d'analyses de l'eau et de la glace. Les résultats de l'autocontrôle doivent être archivés et tenus à la disposition des services de contrôle.

**Article 13 :** En vue d'obtenir une autorisation, la fabrique de glace doit être soumise à une inspection destinée à vérifier que les prescriptions du présent arrêté sont observées. A cet effet, une demande d'autorisation accompagnée d'un dossier administratif est adressée par le propriétaire à l'Autorité compétente. Une procédure spécifique définira le processus qu'il faudra suivre pour l'obtention de l'autorisation.

**Article 14 :** L'inspection et le contrôle des fabriques de glace autorisées doivent être effectués régulièrement par l'organisme d'inspection en charge de la vérification du respect des exigences réglementaires. L'organisme d'inspection doit avoir libre accès à toutes les parties de ces unités et à toute documentation détenue par elles relative à l'autocontrôle en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Si ces inspections et contrôles révèlent que les exigences réglementaires ne sont pas respectées, des actions coercitives peuvent être mises en œuvre (avertissement, suspension temporaire d'activités). Des suspension ou retrait d'autorisation peuvent être proposés à l'autorité compétente avec un avis technique motivé de l'ONISPA.

**Article 15 :** Dans le cadre des Contrôles Officiels, l'Organisme d'inspection effectue des analyses chimiques et microbiologiques afin de s'assurer que les critères définis dans l'arrêté conjoint n° 2862 du 16 novembre 2006 relatif aux critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture sont respectés. En fonction du risque, l'organisme de contrôle définira dans une procédure spécifique la fréquence.

**Article 16 :** Sans préjudice des autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par les lois et règlements en vigueur, notamment la loi portant code d'hygiène et la loi portant code de l'Eau, et la loi portant code des Pêches.

**Article 17 :** 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'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 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**



**Ampliations :**

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