



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 1/77



DEPARTEMENT INSPECTION SANITAIRE MANUEL DE PROCEDURES D'INSPECTION ET DE CONTROLE DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE DE MAURITANIE



	Rédigé par	Vérifié par		Approuvé par
Nom	Dr. Mohamed Vall Cheikh	Mr. Aw Mouhamedou	Dr. Bouya Ahmed Ahmed	Dr. Aly Yahya Dartige
Fonction	Chef du DIS	Chef du SIS	Chef du SIN	Directeur de l'ONISPA
Visa				
Date	25/06/2025	27/06/2025	27/06/2025	01/07/2025



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 2/77

HISTORIQUE DES REVISIONS

Indice de révision	Date d'application	Rédacteur	Motif de la révision
00	2006	Dr NIANG Amadou	Création
01	22/09/2015	Dr NIANG Amadou	Révision pour une meilleure adaptation aux activités réalisées et prendre en compte la mise en place de la norme ISO 17020
02	13/12/2017	Dr Sidi Ould Khelifa	Révision pour la prise en considération de la nomination de la nouvelle direction
03	11/10/2022	Dr. Mohamed Vall Cheikh	Révision suite à la 1ère évaluation du 2ème cycle d'accréditation TUNAC ISO 17020 pour le rendre cohérent avec les activités menées par les services d'inspection de l'ONISPA.
04	01/07/2025	Dr. Mohamed Vall Cheikh	Révision suite à la mise à jour de la réglementation nationale



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 3/77

TABLE DES MATIERES

	Page
Glossaire	4
Introduction	9
Chapitre I : Autorité compétence	10
1.1 - Désignation et organisation de l'autorité compétente	11
1.2 - Les structures et les missions de l'ONISPA	11
1.3 - Missions de l'ONISPA	12
1.4 - Missions du DIS	13
1.5 - Moyens de l'ONISPA	14
Chapitre II : Inspection des unités de production et de transformation des produits et sous-produits de la pêche	16
2.1 - Procédures d'inspection des établissements (A terre et à bord)	17
2.2 - Procédure d'inspection des embarcations de pêche artisanale et côtière (EPAC)	32
2.3 - Suivi de l'hygiène au niveau des débarcadères	32
Chapitre III : Inspection et contrôle de la qualité des produits de la pêche	34
3.1 - Champ d'application	35
3.2 - Types de contrôles	35
3.3 - L'échantillonnage	40
3.4 - Suite des contrôles	42
3.5 - Inspection des mollusques bivalves	43
Chapitre IV : Certification des produits de la pêche, de l'aquaculture, sous-produits et les mollusques bivalves	45
4.1 - Types de certificats	46
Chapitre V : Procédure de traçabilité des activités de l'inspection	51
5.1 - Objet	52
5.2 - Domaine d'application	52
5.3 - Description de la procédure	52
Chapitre VI : Procédure de gestion des notifications sanitaires	59
6.1 - Procédure	60
6.2 - Gestion des notifications :	60
6.3 - Mesures faisant suite aux notifications	64
Conclusion	65
Annexes	66



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 4/77

Glossaire

Définitions

N.B : En tout état de cause, les définitions données dans les textes réglementaires sont celles qui font foi)

Certificat sanitaire : document sanitaire officiel émis par le service chargé de certifier la salubrité d'un produit. Il atteste que le produit certifié est conforme aux normes prescrites dans la réglementation en vigueur. Ce certificat accompagne les denrées animales ou les produits contenant des denrées d'origine animale lors de l'envoi vers un pays importateur.

Certificat/Rapport/Note d'inspection : document établissant les résultats d'inspection d'un établissement ou d'un produit.

Conditionnement : opération qui réalise la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe, ou d'un contenant au contact direct des produits et par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

Contrôle de la qualité : le contrôle de la qualité correspond à la vérification de la conformité d'un produit (matière première, produit intermédiaire, produit fini, et additifs et ingrédients incorporés) par rapport à une norme ou à des exigences réglementaires en vigueur.

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

Débarcadère : on entend par débarcadère un lieu autorisé par l'AC où sont débarqués les produits de la pêche

Défaut critique : c'est toute condition ou pratique qui **peut conduire à l'obtention d'un produit malsain ou dangereux** pour la santé du consommateur;

Défaut grave : c'est toute condition ou pratique qui **entrave l'hygiène industrielle et l'obtention d'un degré de salubrité suffisant et conduit à un produit contaminé ou altéré** mais sans risque direct et probable pour la santé publique ;

Défaut majeur : c'est toute condition ou pratique qui **entrave l'hygiène et la salubrité générales et peut conduire à l'altération de la qualité du produit** ;

Défaut mineur : c'est toute condition ou pratique **non conforme aux exigences sanitaires et d'hygiène** sans pour autant être un défaut critique, grave ou majeur. Cette catégorie regroupe les cas de non-conformité qui sont d'une importance secondaire, pris individuellement. Mais lorsque les défauts mineurs deviennent nombreux, ils sont considérés comme défaut majeur car ils peuvent entraver l'hygiène générale ou conduire à l'altération de la qualité du produit ;



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 5/77

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

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

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

Echantillon élémentaire : quantité de matière prélevée en un seul point du lot.

Embarcation artisanale : On entend par embarcation artisanale une embarcation non pontée, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche frais à bord de laquelle ceux-ci ne subissent aucun traitement que la réfrigération par la glace ; ou des produits vivants maintenus dans des conditions assurant leur intégrité.

Embarcation côtière : On entend par embarcation côtière une embarcation pontée, de longueur hors-tout inférieure ou égale 26 m, dépourvue de tout moyen de congélation, de chalut ou de drague, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche frais à bord de laquelle ceux-ci ne subissent aucun traitement que la réfrigération par la glace ; ou des produits vivants maintenus dans des conditions assurant leur intégrité.

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

Etablissement : établissement de manipulation ou de transformation des produits de la pêche ou de l'aquaculture, toute installation et ses annexes où ces produits, et éventuellement d'autres denrées alimentaires, sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés. Sont inclus dans cette définition les entrepôts frigorifiques où ne sont stockés que les produits de la pêche. Sont exclus de cette définition, les lieux de vente en gros et les lieux de vente exclusive au détail.

Evaluation approfondie : c'est une inspection planifiée dans le plan d'action du DIS. Réglementairement, elle doit avoir lieu au moins une fois par an. Mais compte tenu des arrêts biologiques (arrêts de pêche : 2 fois/an), les évaluations approfondies sont effectuées 2 fois/an.

Industriels : ce sont les acteurs qui assurent la préparation, la transformation ou le stockage industriel des produits de la pêche et sont habilités à les exporter ; ils sont aussi appelés mareyeurs exportateurs.

Inspection initiale : elle est non programmée et se réalise lors de la réception du dossier de demande d'agrément d'un établissement ou lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication.

Inspection de routine : c'est une inspection circonstanciée ou inopinée qui a



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MIDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 6/77

pour objet de vérifier si les conditions liées à l'agrément sont toujours remplies de la part de l'établissement. Elle est fonction des résultats de l'évaluation approfondie. En effet, la programmation des visites de routine est faite après exploitation des résultats des évaluations approfondies de chaque établissement par une commission de synthèse.

Lot : quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques ;

Mareyeurs : ce sont tous les opérateurs chargés de la commercialisation des produits et sous-produits de la pêche sur le territoire national et à l'exportation ;

Navire de pêche : Est considéré comme navire de pêche tout navire armé pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord duquel ceux-ci sont éventuellement manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation suivie éventuellement d'un emballage.

Navire-usine : Est considéré comme navire-usine tout navire à bord duquel les produits de la pêche subissent avant conditionnement et emballage, au moins deux des opérations suivantes : préparation (filetage, tranchage, hachage), congélation, transformation (cuisson etc.).

Norme ISO-CEI 17020 : Evaluation de la conformité-Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection

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

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

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

Produit frais : Tout produit de la pêche, entier ou préparé y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi, en vue de sa conservation, aucun traitement, autre que la réfrigération.

Produit préparé (première transformation) : Tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MIDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 7/77

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

Produit transformé : Tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés à d'autres denrées alimentaires.

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

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

Transporteurs : ils assurent le transport des produits de la pêche des quais de débarquement vers les marchés locaux ou les industries. Ils sont généralement propriétaires des véhicules de transport

Abréviations

AC : Autorité Compétente

CHKL : check-list

IMROP : Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches

DG Santé : Direction Générale Santé et sécurité alimentaire

E : Exportation

EMP : Eau de mer propre

EP : Eau potable

HACCP : Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques

IE : Interdiction à l'Exportation

MPIMP : Ministre de la Pêche, des Infrastructures Maritimes et Portuaires

NQA : Niveau de Qualité Acceptable

NS : Non Satisfaisant

ONISPA : Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture

S : Satisfaisant

UE : Union européenne

DCM-SMA : département chimie- microbiologie et suivi du milieu aquatique

DAMG : Département Administration et Moyens Généraux

SQ : service qualité

DIS : département inspection sanitaire



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 8/77

AN : antenne de Nouakchott

SIN : service inspection nord

SIS : service inspection sud

BIPC : Bureau Inspection des Produits et certification

BIET : Bureau Inspection des Etablissements à Terre

BIPAC : Bureau Inspection Pêche Artisanale et Côtière

BIPI : Bureau Inspection Pêche Industrielle

NE : Note d'embarquement

SMCP : Société Mauritanienne de Commercialisation du Poisson

RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed

Accords SPS : Accords Sanitaires et Phytosanitaires

TBT (OTC) : Technical Barriere Trade- Obstacles Techniques au Commerce

PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire

MP : Matières Premières

PI : Produit Intermédiaire

PF : Produit Fini



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MIDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 9/77

INTRODUCTION

Ce manuel définit les procédures d'inspection des établissements de traitement des produits de la pêche, de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous-produits des produits de la pêche adoptées par l'Autorité Compétente mauritanienne représentée par l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA).

La présente version du manuel de procédures vise à répondre à un besoin de conformité à la réglementation nationale et au contexte normatif par rapport à la Norme ISO/CEI 17020 : 2012.

Il répond aussi au besoin de conformité à la réglementation internationale (surtout celle de l'UE, ...) en cas d'apparition de nouveaux textes ou de nouvelles exigences réglementaires ou de vide juridique en attendant la mise à jour de la réglementation nationale.

Ce présent manuel comporte six (6) chapitres :

- Le premier chapitre traite de l'organisation de l'Autorité Compétente de manière générale et de l'outil technique de cette AC, l'ONISPA et des moyens mis à sa disposition pour son fonctionnement ;
- Le deuxième chapitre est consacré aux procédures d'inspection sanitaire des unités de production et transformation de produits de la pêche, de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous-produits ;
- Le troisième chapitre porte sur les procédures d'inspection des produits de la pêche de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous-produits ;
- Le quatrième chapitre traite des procédures de certification sanitaire des produits de la pêche, de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous-produits ;
- Le cinquième chapitre porte sur la traçabilité des activités de l'inspection ;
- Le sixième chapitre est consacré aux notifications sanitaires nationales et internationales.

Un glossaire donne les définitions des termes techniques et les significations des abréviations utilisées dans ce manuel.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application 01/07/2025

Page : 10/77

CHAPITRE PREMIER : AUTORITE COMPETENTE



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 11/77

1.1- Désignation et organisation de l'autorité compétente

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 désigne à son article 1, le Ministre chargé des pêches comme Autorité Compétente pour fixer les normes d'hygiène et de salubrité et réglementer l'inspection sanitaire des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA) est l'Institution déléguée de l'Autorité Compétente Centrale la Mauritanie chargée du contrôle, de l'inspection et de la certification sanitaires des produits de pêche et de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous-produits : Article 3 du Décret 2007-066 du 13 mars 2007 portant création de l'ONISPA et l'Arrêté portant sur les Contrôles Officiels.

1.2 - Les structures et les missions de l'ONISPA

L'ONISPA comprend 3 Départements dont 2 techniques et 1 administratif et des services : le Département Inspection Sanitaire (DIS), le Département Chimie-Microbiologie et Suivi du Milieu Aquatique (DCM-SMA), le Département Administration et Moyens Généraux (DAMG).

1.2.1 Le DIS :

Il a en charge l'instruction des dossiers relatifs aux normes sanitaires concernant les établissements et les produits de la pêche et de l'organisation et de l'exécution des opérations de contrôle et d'inspection des produits, des établissements et des zones de production.

1.2.2 Le DCM-SMA :

Il a en charge l'instruction des dossiers et de l'appui du DIS en matière de contrôle de la qualité des produits de la pêche et du suivi du milieu aquatique (surveillance des contaminants chimiques, microbiens et toxiques).

1.2.3 Le DAMG :

Il coordonne les activités administratives de l'ONISPA et de ses services décentralisés. Il gère les moyens généraux et les ressources humaines de l'office.

1.2.4 Le Service Qualité (SQ) :

Il est chargé de l'élaboration de la stratégie d'assurance de la qualité et de sa mise en œuvre.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 12/77

1.2.5 L'Antenne de Nouakchott (AN) :

L'AN est chargée de la coordination administrative et technique des services domiciliés à Nouakchott, en collaboration avec les Départements concernés. Elle représente la Direction à Nouakchott. L'AN est assimilée à un Département.

1.2.6 L'Antenne de Rosso :

L'AR est chargée de la coordination administrative et technique des activités domiciliées à Rosso, en collaboration avec les Départements concernés. Elle représente la Direction à Rosso auprès des l'Autorité administrative. L'AR est assimilée à un Département.

1.3 - Missions de l'ONISPA

Les missions de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture sont énoncées dans son décret de création et complété dans celui de la modification :

Le décret de création 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 ;

Le décret de modification n° 2008-117 du 08 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

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

L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture, a pour missions de :

1. appliquer la réglementation nationale et internationale relative à la qualité, à l'hygiène et à la salubrité des Produits, des établissements, des zones de production et au milieu aquatique ;
2. organiser et exécuter les opérations de contrôle et d'inspection des produits, des établissements et des zones de production ;
3. fournir les avis techniques et scientifiques à l'Autorité en charge de la qualité, de l'hygiène et de la salubrité des établissements, des produits et des zones de production et de salubrité du milieu ;
4. contribuer à la création d'un label national de qualité commerciale et hygiénique des produits de la pêche et de l'aquaculture.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 13/77

1.4 - Missions du DIS

Le DIS est composé de 3 services :

Le Service Inspection Sud (SIS) :

Délimitation territoriale : le District de Nouakchott, le Trarza, l'Inchiri, l'Adrar, le Brakna, le Tagant, le Gorgol, le Guidimakha, l'Assaba, Hodh Charghi et Hodh el Gharbi.

Le Service Inspection Nord (SIN) :

Délimitation territoriale : Dakhlet-Nouadhibou et Tiris Zemmour.

Le Service DE NDIAGO

Le DIS est chargé de :

- ☞ l'élaboration des méthodes et procédures de contrôle et d'inspection fiables et auditables pour les produits, les établissements et les zones de production ;
- ☐ l'instruction des dossiers de demande d'agrément technique des établissements de pêche, aussi bien nouveaux et que ceux en fonctionnement ;
- ☞ l'établissement des avis techniques de conformité ou non relatifs aux agréments des établissements de production/transformation ;
- ☞ l'inspection des établissements (y compris les entrepôts frigorifiques et les fabriques de glace) à terre et à bord, les zones de production, des moyens de transport et les sites de vente pour vérifier la conformité de l'infrastructure, l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ;
- ☞ l'inspection et du contrôle de la qualité des produits de la pêche, de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous produits traités par les industries de transformation ;
- ☞ la certification sanitaire des produits de la pêche destinés à la mise sur le marché ;
- ☞ l'approbation des plans HACCP soumis par les entreprises ;
- ☞ la vérification de l'application des plans HACCP ;
- ☞ la veille réglementaire et normative ;
- ☞ la collecte et du traitement des données statistiques en matière de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous-produits ;



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 14/77

1.5 - Moyens de l'ONISPA

1.5.1- Moyens réglementaires et normatifs

L'ONISPA, à travers le DIS, s'appuie sur des textes législatifs, réglementaires (réglementations européennes) et normatifs nationaux et internationaux pour assurer les tâches de contrôle de la qualité et de la salubrité des produits halieutiques qui lui sont confiées. Il s'agit, entre autres, de :

- La réglementation nationale en vigueur ;
- La réglementation européenne en vigueur relative aux produits de la pêche et mollusques bivalves ;
- ISO/CEI 17020 V 2012 : Évaluation de la conformité - Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection.
- ISO 9000 V 2015 : Systèmes de management de la qualité – Principes essentielles et vocabulaire.
- ISO/CEI 17000 V 2020 : Évaluation de la conformité - Vocabulaire et principes généraux.

La réglementation nationale est compilée sous forme d'un recueil disponible au DIS (SIN et SIS) et disponible sur le site web de l'ONISPA.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application 01/07/2025

Page : 15/77

1.5.2- Moyens humains et matériels

1.5.2.1-Moyens humains

Le personnel de l'ONISPA est constitué d'agents qualifiés du secteur de la pêche qui ont reçu des formations (Diplômantes, qualifiantes) complémentaires (Séminaires nationaux et internationaux, stages de formation à l'étranger, ...) avec l'appui de la coopération bilatérale et des organismes internationaux.

Les inspecteurs sont assermentés et agréés par le ministère chargé de pêche. Ils ont la compétence requise pour mener à bien les tâches qui leurs sont confiées.

Des formations continues sont organisées au profit de ce personnel en vue de maintenir leurs compétences conformément aux dispositions de l'Arrêté portant sur les Contrôles Officiels.

Les dossiers des agents sont archivés au DAMG et au DIS.

1.5.2.2-Moyens matériels

Ces moyens se composent : d'infrastructures techniques et de locaux administratifs à Nouadhibou et à Nouakchott, de moyens analytiques, de moyens logistiques (roulants) et de moyens informatiques.

Selon les exigences de la réglementation et/ou des textes normatifs, les moyens sont explicités dans des documents spécifiques et tenus à jour et à disposition.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 16/77

CHAPITRE II : INSPECTION DES UNITES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DES PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DE LA PECHE



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 17/77

Introduction :

L'inspection des unités de production, de traitement et de transformation des produits et sous-produits de la pêche, est le procédé par lequel on vérifie si les moyens de production (site d'implantation, locaux, équipements, matériels, personnels, fonctionnement) mis en place répondent aux prescriptions des règles sanitaires, d'une part et que les conditions d'exploitation respectent les exigences des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et de la démarche HACCP, d'autre part.

Le présent chapitre décrit les différentes inspections effectuées par le DIS et les outils réglementaires utilisés pour leur réalisation.

Les inspections s'appliquent à tous les outils de production et à toutes les étapes de la filière (navires de pêche, embarcations artisanales et côtières, ports de pêche, débarcadères, établissements de traitement et de transformation, sites de production de mollusques bivalves, entrepôts, fabriques de glace, moyens de transport, sites de vente).

Elles sont effectuées à chaque étape de la filière selon la méthode des **5M** : Milieu, Méthode, Matière, Main-d'œuvre et Matériel.

L'évaluation des résultats de l'inspection s'effectue suivant une échelle de classement de la gravité des défauts. On classe les défauts de non-conformité en quatre (4) classes dans un ordre croissant : Mineur, Majeur, Grave et Critique.

2.1. Procédures d'inspection des établissements (A terre et à bord)

Pour ce qui concerne les établissements à terre et les navires de pêche, le DIS effectue trois (3) types d'inspection : l'inspection initiale, l'inspection de routine et l'inspection d'évaluation approfondie.

Cf. PO.005.MAQ



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 18/77

2.1.1. Inspection d'obtention d'un agrément ou d'un enregistrement

a) Définition et champ d'application

Cette inspection est réalisée à l'occasion d'une :

- Demande initiale d'enregistrement d'un navire ou de l'agrément d'un établissement à terre, fabrique de glace, les moyens de transport et les débarcadères
- Demande d'agrément d'un établissement ou d'un enregistrement d'un navire définitif ;
- demande de renouvellement d'enregistrement d'un navire ou de l'agrément d'un établissement à terre ;
- demande de rétablissement d'enregistrement d'un navire ou de l'agrément d'un établissement à terre ;
- la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication ou d'une modification du plan ayant un impact sur la sécurité du produit ;
- demande d'inscription sur la liste B (Agrément d'export vers l'UE).

Elle a pour champ d'application :

- Les infrastructures (plans, constructions, installations), les équipements et le plan HACCP (agrément conditionnel) ;
- Les infrastructures (plans, constructions, installations), les équipements, les bonnes pratiques d'hygiène, le manuel HACCP et le fonctionnement (agrément définitif).

Elle s'effectue selon les check-lists ci-dessous suivant l'établissement visité :



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 19/77

- **CHKL 01 : FI.001.DIS** AUDIT DES ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PECHE ;
- **CHKL 02 : FI.027.DIS** AUDIT DES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS DE LA PECHE
- **CHKL 03 : FI.025.DIS** AUDIT DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES
- **CHKL 04 : FI.002.DIS** AUDIT DES NAVIRES CONGELATEURS
- **CHKL 05 : FI.030.DIS** AUDIT DES NAVIRES-USINES
- **CHKL 06 : FI.029.DIS** AUDIT DES NAVIRES GLACIERS
- **CHKL 07 : FI.003.DIS** INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES EMBARCATIONS DE PECHE ARTISANALE ET COTIERE
- **CHKL 08 : FI.005.DIS** INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES HALLS A POISSON ET DES DEBARCADERES
- **CHKL 09 : FI.028.DIS** INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES MOYENS DE TRANSPORT
- **CHKL 10 : FI.026.DIS** INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES FABRIQUES DE GLACE
- **CHKL 11 FI.024.DIS** INSPECTION DES PRODUITS
- **CHKL 12 : FI.031.DIS** AUDIT DES ETABLISSEMENTS ONCHYLICOLES

Procédure

Conformément à l'Arrêté conjoint relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche, toute personne, physique ou morale, désirant bénéficier d'un agrément pour la production, la manipulation, la transformation ou le stockage des produits et/ou sous-produits de la pêche doit adresser une demande au (Ministère chargé de la pêche). (La procédure est matérialisée par la figure 2).

Cas des établissements à terre

Tout responsable d'un établissement à terre adresse à l'ONISPA ou au Ministre chargé de la Pêche une demande d'approbation de ses plans d'aménagement. Cette demande d'approbation de plans doit être accompagnée de trois (03) exemplaires de plan de masse de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum. L'approbation est faite par le DIS en tenant compte des exigences mentionnées dans la grille d'évaluation des plans de masse.

Quant à la demande d'agrément, le responsable de l'établissement doit adresser au Ministère chargé de la pêche une demande d'agrément valant déclaration.

La demande d'agrément doit comporter les indications générales suivantes :

- Pour les particuliers, l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application 01/07/2025

Page : 20/77

- Pour les sociétés ou groupements de particuliers, la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis ;
- Un plan de masse approuvé de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum ;
- Une notice indiquant :
 - la disposition et l'affectation des locaux ;
 - les circuits des produits comestibles et non comestibles ;
 - l'emplacement des équipements et du matériel utilisé ;
 - l'emplacement des installations sanitaires, des robinets, des lavabos, etc. ;
 - l'emplacement des dispositifs d'aération et d'évacuation des buées et des fumées (s'il y a lieu) ;
 - l'emplacement du circuit d'approvisionnement en eaux (douce, forage, etc.)
 - l'emplacement des dispositifs d'évacuation des eaux usées ;
 - la capacité de stockage des matières premières et des produits finis ;
 - le nombre d'employés ;
 - la nature et le mode de conservation des matières premières et des ingrédients ;
 - la nature des conditionnements et emballages ;
 - le diagramme de fabrication de chaque produit ;
 - la description des locaux et du matériel (utilisation, revêtements muraux, nature des matériaux, ...) ;
 - le mode de collecte des déchets et les conditions de leur évacuation ;
 - les dispositifs utilisés pour lutter contre les animaux indésirables ;
 - Un plan HACCP pour l'agrément conditionnel ou un manuel HACCP pour l'agrément définitif.

Le Ministère chargé de la pêche saisit le Directeur de l'ONISPA pour demander son avis technique. Après réception de la demande, le Directeur l'annote au Chef du DIS qui instruit le Chef du SIN (si l'établissement est à Nouadhibou) ou le Chef du SIS (si l'établissement est à Nouakchott) pour inspecter l'établissement. Les inspecteurs de l'ONISPA procèdent à une étude détaillée du dossier et à une inspection minutieuse de l'établissement en utilisant la check-list correspondante (**CHKL 01, 02, et 03**). A la fin de l'inspection, un rapport descriptif sera rédigé.

Lorsque les résultats de la visite d'inspection s'avèrent satisfaisants, Le Chef du DIS émet un avis technique favorable qui est transmis par le Directeur de l'ONISPA au Ministère chargé de la pêche.

Un agrément technique est délivré à l'établissement par le Ministère chargé de la pêche.

A cet effet, il est inscrit sur la liste officielle A des établissements agréés de Mauritanie.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application 01/07/2025

Page : 21/77

Une nouvelle visite d'inspection est réalisée , après trois mois renouvelable une fois pour l'octroi d'un agrément définitif.

Au cas où les résultats de la visite d'inspection sont défavorables, l'ONISPA dresse et remet un rapport d'observation relevant l'ensemble des défauts à l'industriel. Après correction des défauts, l'industriel peut solliciter à nouveau une ré-inspection.

Cette demande est renouvelée à l'occasion de toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leurs gros équipements ou de leur affectation. En cas de simple changement d'exploitant, la demande ne doit comporter que les indications générales susmentionnées.

Au cas où, l'industriel voudrait exporter ses produits vers le marché de l'UE (liste B), après l'obtention de l'agrément définitif, il doit en exprimer la demande en suivant les indications de la procédure d'agrément (Figure 2).

Toutefois et dans ce cas, le Manuel doit être approuvé par l'ONISPA sans aucune non-coformité.

L'inscription a une durée de deux ans (24 mois), renouvelable sur demande, sauf en cas de retrait d'agrément. La demande de renouvellement doit parvenir à l'ONISPA ou au Ministère chargé de la pêche au moins six mois avant l'expiration de l'agrément.

□ Cas des Etablissements conchylicoles :

L'étude en vue de la classification et la surveillance des zones de production sont assurées par le DCM-SMA.

Il existe des documents spécifiques relatifs aux études de classement et à la surveillance.

Tout établissement désirant s'adonner à la récolte, élevage, purification, au reparcage, à l'expédition, etc. des mollusques bivalves vivants, ainsi qu'à toute autre activité afférente à la production, au traitement et à la commercialisation de ces produits doit adresser au Ministère chargé de la pêche une demande d'agrément accompagnée d'un dossier valant déclaration.

Le dossier doit comporter en plus des pièces exigées pour les établissements à terre :

- Des indications sur les lieux d'implantation et la (es) zone(s) d'élevage, de production, de récolte des mollusques bivalves vivants ;
- Un plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Le Ministère chargé de la pêche saisit l'ONISPA pour demander son avis technique. La procédure reste la même que celle des établissements à terre. La check-list **CHKL012** est utilisée pour cet audit. A la fin de l'inspection, un rapport descriptif sera rédigé.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 22/77

Lorsque les résultats de la visite d'inspection s'avèrent satisfaisants, Le Chef du DIS émet un avis technique favorable qui est transmis par le Directeur de l'ONISPA au Ministère chargé de la pêche.

Un agrément technique est délivré à l'établissement par le Ministère chargé de la pêche.

A cet effet, il est inscrit sur la liste officielle A des établissements agréés de Mauritanie.

Une nouvelle visite d'inspection est réalisée après trois mois pour l'octroi d'un agrément définitif.

Au cas où les résultats de la visite d'inspection sont défavorables, le DIS dresse et remet un rapport d'observation relevant l'ensemble des défauts à l'industriel. Après correction des défauts, l'industriel peut solliciter à nouveau une ré-inspection.

Au cas où, l'industriel voudrait exporter ses produits vers le marché de l'UE, liste B, après l'obtention de l'agrément définitif, il doit en exprimer la demande en suivant les indications de la procédure d'agrément (Figure 2)

L'inscription a une durée de deux ans (24 mois), renouvelable sur demande, sauf en cas de retrait d'agrément. La demande de renouvellement doit parvenir au Ministère chargé de la pêche au moins six mois avant l'expiration de l'agrément.

□ Cas des navires congélateurs et navires-usines :

Avant la mise en activité de son navire congélateur ou navire-usine, tout armateur doit adresser au Ministère chargé de la pêche une demande d'agrément valant déclaration dans les mêmes conditions qu'un établissement à terre.

La demande d'agrément doit comporter les indications générales suivantes :

- pour les particuliers, l'identité et le domicile du demandeur, le port d'attache du navire, la désignation et la composition des produits finis ;
- pour les sociétés ou groupements de particuliers, la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis ;
- un plan d'ensemble du navire congélateur ou navire-usine à l'échelle de 1/200 au minimum ;
- une notice similaire à celle des établissements à terre, en plus d'une description de l'emplacement des orifices de pompage de l'eau de mer propre et de ceux des rejets des eaux usées.

Cette demande est renouvelée à l'occasion de toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leurs gros équipements ou de leur



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 23/77

affectation. En cas de simple changement d'exploitant, la demande ne doit comporter que les indications générales sus-mentionnées.

Le Ministère chargé de la pêche saisit le Directeur de l'ONISPA pour demander son avis technique. Après réception de la demande, le Directeur l'annote au Chef du DIS qui instruit le Chef ou SIS pour inspecter l'établissement. Les inspecteurs de l'ONISPA procèdent à une étude détaillée du dossier et à une inspection minutieuse du navire en utilisant les check-lists correspondantes : **CHKLO4** pour les navires congélateurs et **CHKLO5** pour les navires-usines. A la fin de l'inspection, un rapport descriptif est rédigé.

Lorsque les résultats de la visite d'inspection s'avèrent satisfaisants, Le Chef du DIS émet un avis technique favorable qui est transmis par le Directeur de l'ONISPA au Ministère chargé de la pêche.

Un agrément conditionnel est délivré aux navire-usines et aux navires congélateurs par le Ministère chargé de la pêche. Pour les navires congélateurs, un enregistrement est délivré.

A cet effet, il est inscrit sur la liste officielle A des établissements agréés de Mauritanie.

Une visite d'inspection est réalisée après six (6) mois renouvelable une fois pour l'octroi d'un agrément définitif.

Au cas où les résultats de la visite d'inspection sont défavorables, le DIS dresse et remet un rapport d'observation relevant l'ensemble des défauts à l'armateur. Après correction des défauts, l'armateur peut solliciter à nouveau une ré-inspection.

Au cas où l'industriel voudrait exporter ses produits vers le marché de l'UE (liste B) après l'obtention de l'agrément définitif, il doit en exprimer la demande en suivant les indications de la procédure d'agrément (Figure 2).

Toutefois et dans ce cas, le Manuel doit être approuvé par l'ONISPA sans aucune non-coformité.

L'inscription sur la liste des navires agréés a une durée de deux ans (24 mois), renouvelable sur demande, sauf en cas de retrait d'enregistrement ou d'agrément. La demande de renouvellement doit parvenir au Ministère chargé de la pêche au moins six mois avant l'expiration de l'agrément.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

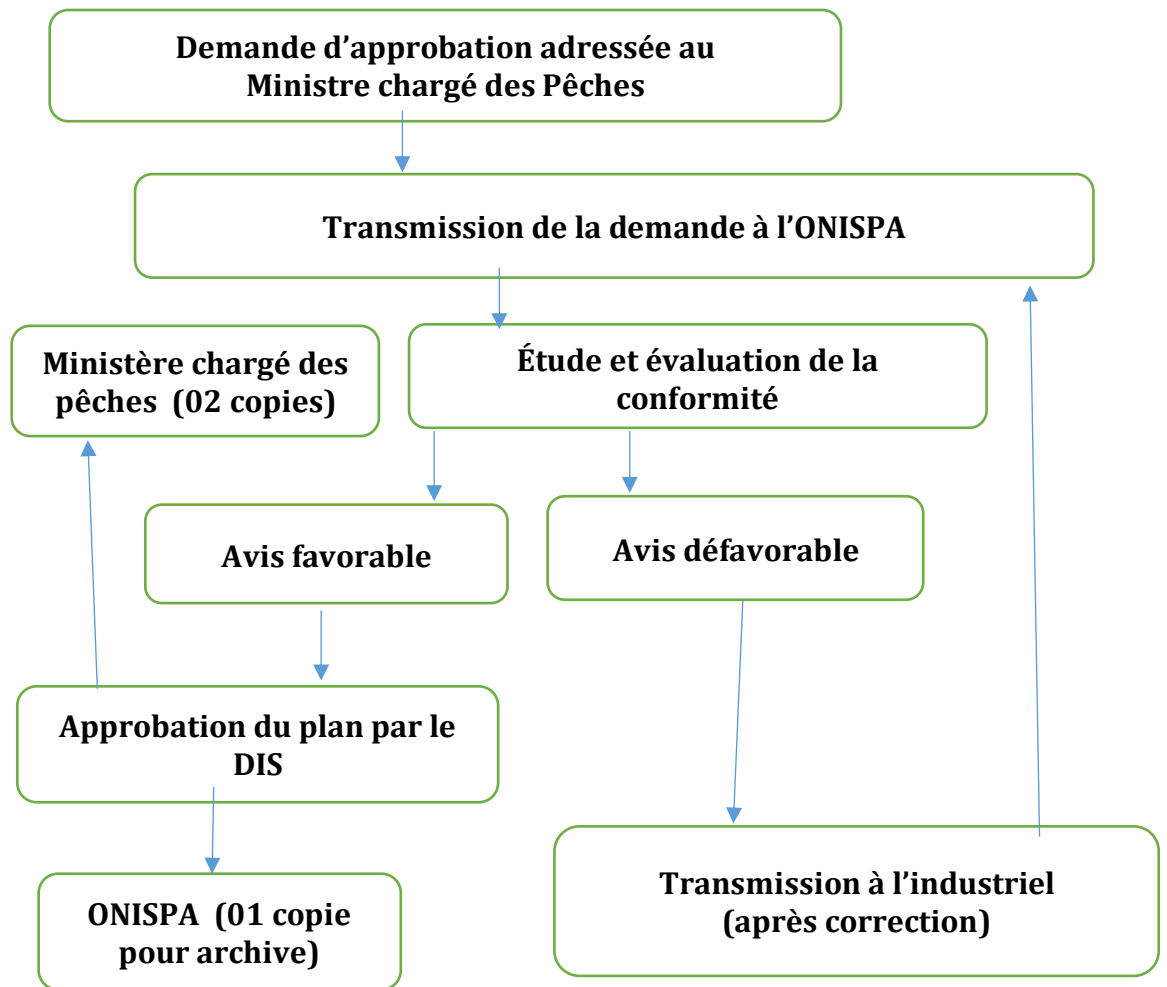
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 24/77

**Figure 1: Approbation des plans d'un établissement
(A terre et Navire)**





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

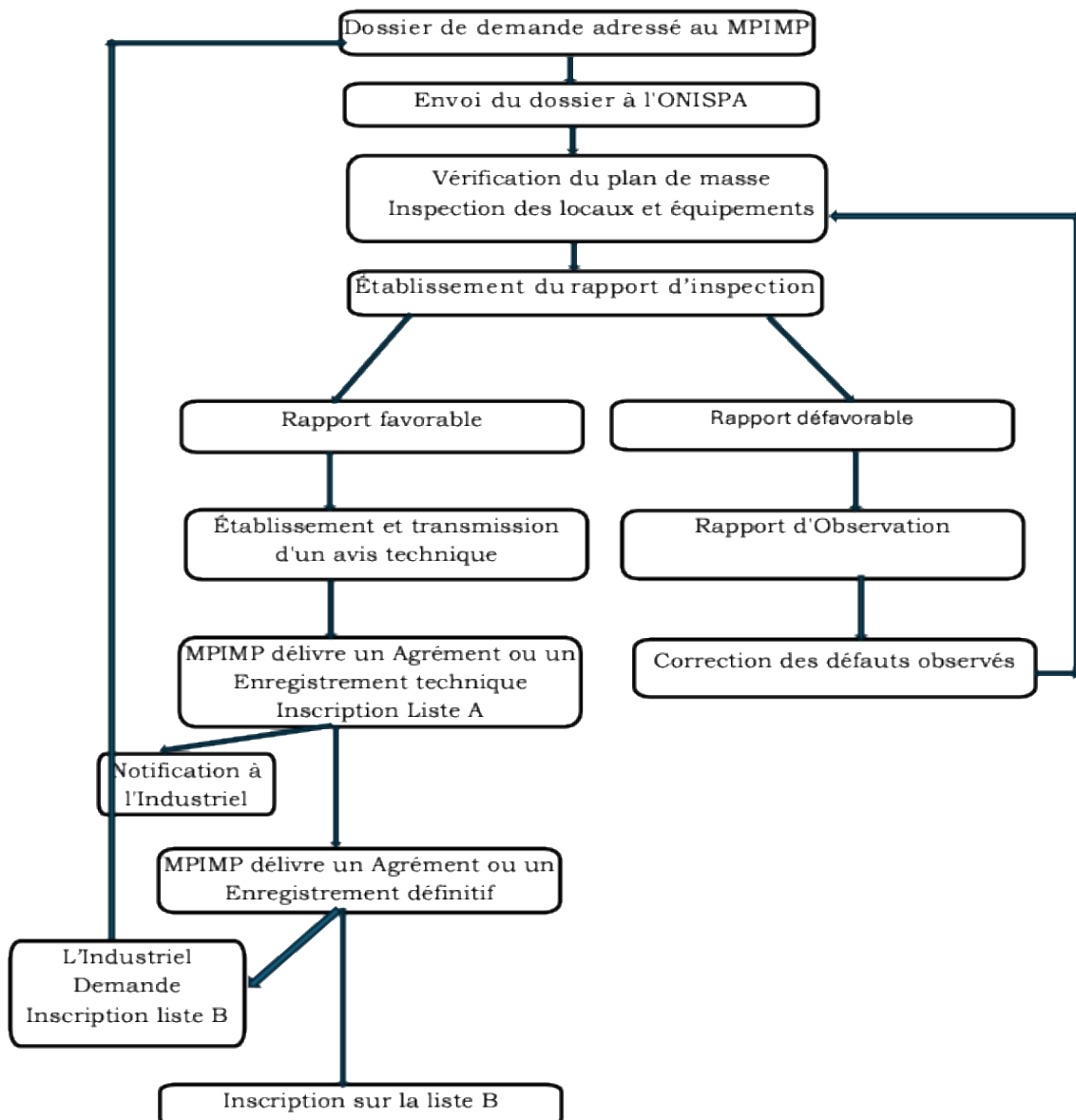
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 25/77

Figure 2 :
Procédure d'agrément ou d'enregistrement





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 26/77

2.1.2 Inspection routine

a) Définition et champ d'application

C'est une visite circonstanciée ou inopinée qui est réalisée dans tous les établissements agréés et concerne les conditions structurelles et fonctionnelles de ces établissements. Elle a pour objet de vérifier si les conditions liées à l'agrément sont toujours remplies au niveau des établissements.

b) Procédure

□ Cas des établissements à terre

Elle s'effectue selon les check-lists d'inspection des établissements (à terre et à bord) : **CHKL 01 à 10 et 12**. Cette visite est sanctionnée par un rapport d'inspection.

La fréquence des inspections de routine est déterminée en fonction des résultats des évaluations approfondies.

□ Cas des Etablissements conchylicoles :

Les visites d'inspection de routine des établissements conchylicoles sont réalisées à chaque expédition de coquillages. En effet, compte tenu des risques que peuvent engendrer les pratiques d'hygiène et de fabrication dans ces établissements.

□ Cas des navires de pêche :

Les visites d'inspection de routine pour les navires congélateurs sont réalisées à chaque débarquement.

Pour les glaciers, elles sont programmées tous les deux mois.

Si le rapport d'inspection s'avère favorable, l'établissement ou le navire peut continuer son activité.

Si le rapport d'inspection s'avère défavorable (défauts graves ou critiques), l'établissement ou le navire est suspendu dans toutes ses activités.

Un courrier de notification de suspension d'activités accompagné d'un rapport d'inspection est transmis au responsable de l'établissement. Au cas où les défauts sont liés aux conditions de stockage (entrepôt par exemple), les produits doivent être obligatoirement transférés dans un autre lieu autorisé.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 27/77

Les produits traités appartenant aux lots antérieurs à la suspension, sont soumis à des analyses de laboratoire. Les résultats de ces analyses déterminent le devenir de ces produits, et ce, conformément à la réglementation en vigueur et la procédure décrite dans le chapitre "certification des produits de la pêche, procédure de saisie et devenir des produits".

Lorsque les défauts constatés sont mineurs ou majeurs, un échéancier de mise en conformité est fixé par le responsable de l'établissement en concertation avec le service d'inspection.

Après correction de ces non-conformités, le responsable de l'établissement sollicite une ré-inspection.

Les mesures prises à l'encontre de l'établissement seront levées si les résultats de la ré-inspection s'avèrent satisfaisants.

Cette procédure est matérialisée par la **figure 3**.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

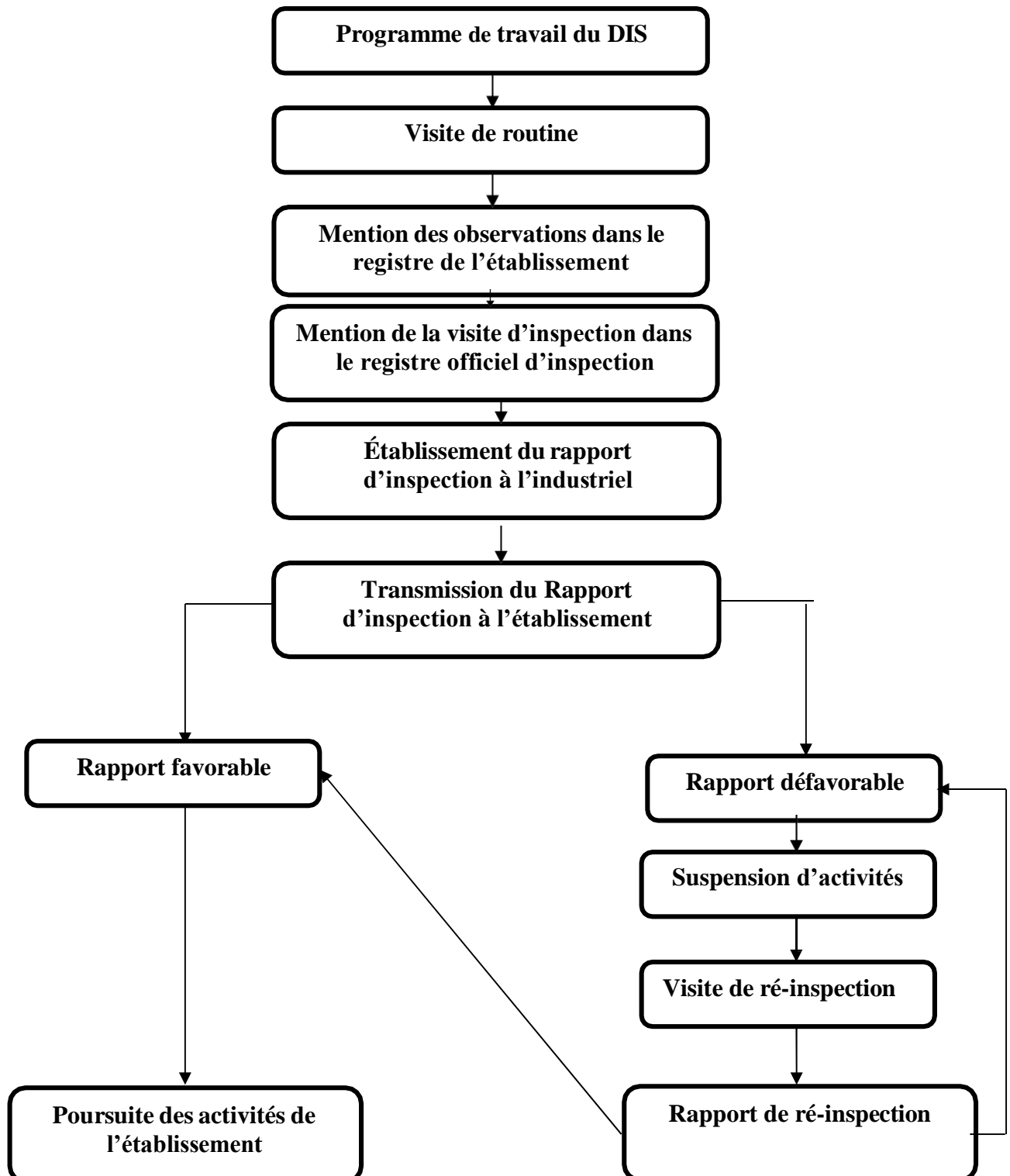
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 28/77

Figure 3 :
Procédure d'inspection de routine





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 29/77

2.1.3- Inspection d'évaluation approfondie

a) Définition et champ d'application

C'est une inspection programmée qui évalue le niveau de conformité par rapport aux exigences réglementaires relatives aux conditions structurelles et fonctionnelles en vigueur.

Elle concerne tous les établissements (à terre et à bord) de pêche agréés à l'exportation.

Toutefois, une évaluation approfondie peut être effectuée à la demande de l'Autorité Compétente.

b) Procédure

Cette évaluation est effectuée au moins une fois par an en vue de réactualiser la liste des établissements agréés.

A l'issue de cette inspection, la liste des établissements agréés est réactualisée. En effet, selon la gravité des non-conformités constatées, les établissements non conformes sont délistés (retrait d'agrément). -

L'évaluation approfondie s'effectue à l'aide des check-list d'inspection et d'audit correspondantes : **CHKL 01 à 10 et 12.**

A l'issue de l'inspection, l'équipe établit un rapport d'inspection dans lequel elle consigne tous les défauts constatés (mineurs, majeurs, graves et critiques).

A la fin des visites d'évaluation approfondies, une commission de synthèse se réunit au niveau de chaque service (SIN et SIS) pour décider des suites à donner aux résultats des évaluations.

Le rapport de chaque établissement est transmis au responsable de l'établissement et ce dernier propose un échéancier assorti d'un délai de réalisation.

Si les résultats de l'évaluation s'avèrent satisfaisants (défauts mineurs), l'ONISPA transmet un rapport d'inspection avec une lettre d'observation au responsable de l'établissement.

Au cas contraire (défauts majeurs, graves, critiques), l'ONISPA inflige des avertissements, des suspensions d'activités de traitement ou propose à l'Autorité Compétente la suspension ou le retrait d'agrément de l'établissement en question.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 30/77

S'il s'agit d'un navire-usine ou congélateur, la procédure est similaire : la suspension des activités correspond à une immobilisation et le retrait d'agrément correspond à un délistage.

La suspension d'activités d'un établissement ou l'immobilisation d'un navire ne peut excéder six (06) mois. Au-delà de ce délai, une procédure de suspension d'agrément ou d'enregistrement est proposée.

La suspension d'agrément ou d'enregistrement ne peut excéder six (06) mois. Au-delà de ce délai, une procédure de retrait d'agrément ou d'enregistrement est proposée.

L'arrêt d'activités volontaire doit être notifié à l'ONISPA et ne peut excéder six (06) mois soit 3 mois renouvelables une fois. Au-delà de ce délai, une procédure de suspension d'agrément est proposée.

La procédure de l'inspection d'évaluation est décrite à la figure 4.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

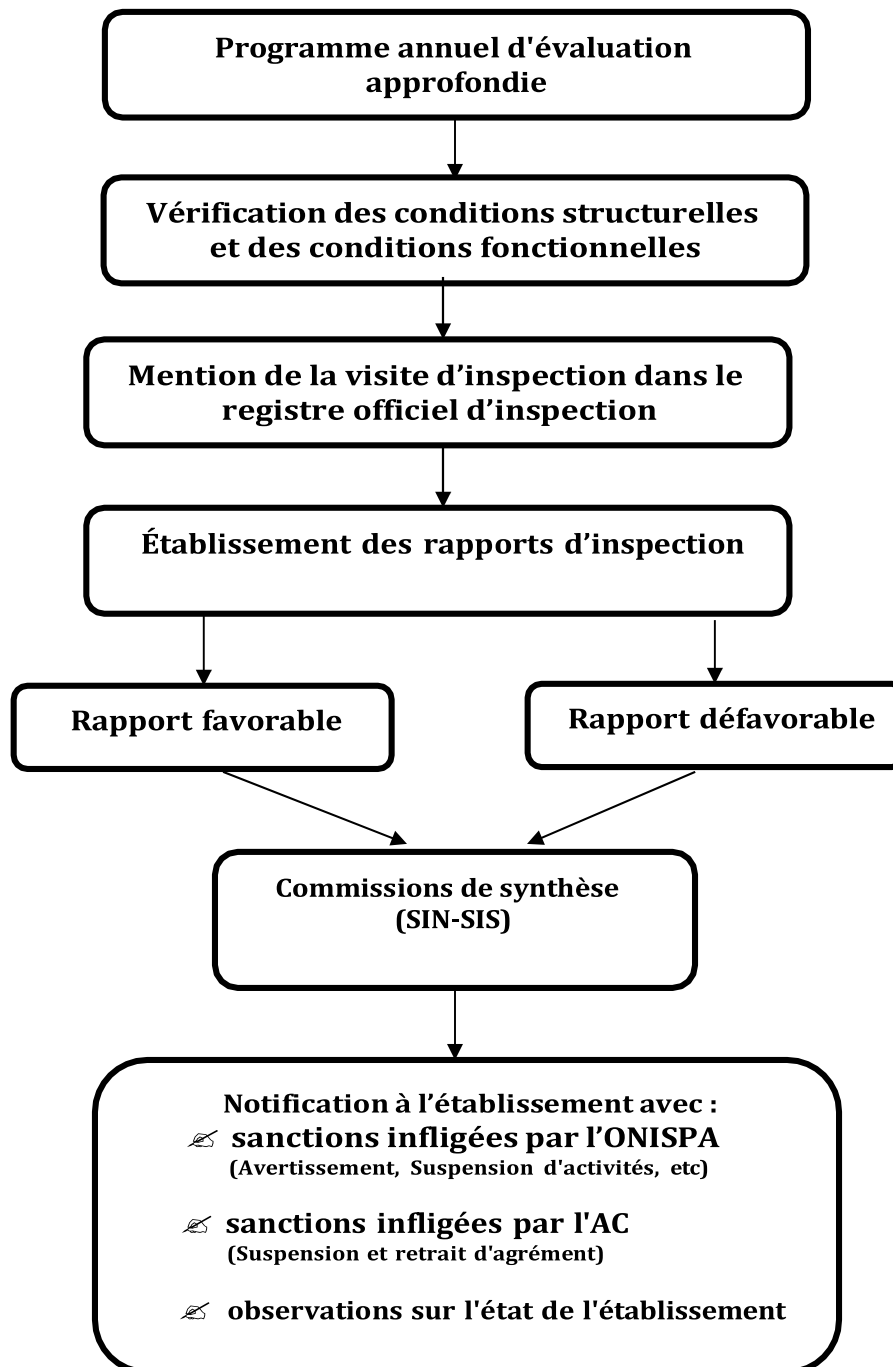
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 31/77

Figure 4 :
Procédure d'évaluation approfondie des établissements





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 32/77

2.2 - Procédure d'inspection des embarcations de pêche artisanale et côtière (EPAC)

La procédure d'inspection des embarcations de pêche artisanale et côtière (EPAC) est basée sur la stratégie de contrôle et d'inspection sanitaires élaborée par l'ONISPA et approuvée par son Conseil d'Administration.

2.2.1- Inspection de routine

L'inspection des embarcations de pêche artisanale et côtière est effectuée au moins une fois par an, et à chaque fois que de besoin, en vue de vérifier leur conformité. Elle est conduite avec la check-list **CHKL07**.

La visite est sanctionnée par un rapport d'inspection relevant les défauts constatés transmis à l'établissement auquel est affiliée l'EPAC, ce dernier propose un échéancier assorti d'un délai de réalisation.

2.3. Suivi de l'hygiène au niveau des débarcadères

a) Procédure :

Conformément aux dispositions de l'Arrêté portant réglementation des conditions technico-sanitaires et l'autorisation des sites de débarquement des produits de la pêche, elle a pour champ d'application les infrastructures (quai, locaux), les équipements, le matériel d'exploitation et le fonctionnement. Il s'effectue selon la check-list **CHKL08**. A la fin de l'inspection, un rapport est rédigé.

Lorsque les résultats de la visite d'inspection s'avèrent satisfaisants, le rapport d'inspection est envoyé à l'établissement avec une lettre d'observation.

Au cas où les résultats de la visite d'inspection sont défavorables, un rapport d'observations relevant l'ensemble des défauts est établi et remis à l'établissement. Le responsable du débarcadère propose un échéancier assorti d'un délai de réalisation. Après correction des défauts, il peut solliciter à nouveau une ré-inspection.

b) Fréquence

Elle est réalisée au moins une fois (01) par an.

2.4 Suivi de l'hygiène des moyens de transport des produits de la pêche

Conformément aux dispositions de l'Arrêté n°0293/PMEM du 19 Mars 2021 portant réglementation des conditions de transport des produits de la pêche et de l'aquaculture, les conditions techniques et sanitaires des moyens de transport sont suivies. Les visites d'inspection sont effectuées lors des inspections de produits (conteneurs, camions frigorifiques, isothermes, etc.). Le suivi se réalise en utilisant la check-list **CHKL09**.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 33/77

Au cas où les résultats de la visite d'inspection sont défavorables, un rapport d'observation est rédigé et remis au propriétaire. Ce dernier apporte les corrections nécessaires. Ces corrections de défauts seront constatées par une visite de ré-inspection.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 34/77

CHAPITRE III : INSPECTION ET CONTROLE DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 35/77

3.1 Champ d'application

Dans le cadre du suivi des conditions de production et de transformation des produits de la pêche, de l'aquaculture, des mollusques bivalves et des sous-produits, le DIS procède à des contrôles pour s'assurer que le débarquement, la manutention, la transformation, le stockage et l'expédition de ces produits s'effectuent en conformité avec les exigences sanitaires en vigueur. Ces contrôles s'effectuent aussi bien sur le terrain que dans les établissements de transformation ou de stockage.

Les méthodes de contrôle utilisées de la qualité font appel à des techniques d'analyses sensorielles, physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et parasitaires.

Ce chapitre décrit les types de contrôles effectués tout au long de la chaîne de fabrication des produits.

3.2 - Types de contrôles

A travers ses services d'inspection Nord, Sud, et NDiago, le Département Inspection Sanitaire (DIS) effectue trois (3) types de contrôles : contrôles documentaires, contrôles physiques et contrôles de laboratoires.

3.2.1 - Contrôles documentaires

Il s'agit de contrôles de la conformité des documents à l'exportation et à l'importation par rapport aux normes et aux règlements en vigueur.

Ces contrôles portent sur la vérification :

- ✍ Des notes d'embarquement déchargées qui tiennent lieu de demande d'inspection, pour les produits congelés commercialisés par la SMCP. Il y est, notamment, vérifié l'origine, la nature du produit, l'établissement de traitement, les espèces, la date et le site d'embarquement.
- ✍ Des demandes d'inspection de produits frais, qui ne sont pas commercialisés par la SMCP. Il y est vérifié l'origine, la nature du produit (origine, espèce), la date et le site de l'embarquement.
- ✍ Toutes autres demandes relatives à l'inspection des produits (dépotage, litiges, etc.).

3.2.2 Contrôles physiques

Il s'agit de contrôles portant sur :

- ✍ La conformité et l'intégrité des emballages (cartons non déchirés, non mouillés, non bombés, etc.) ;



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 36/77

- ✍ L'état physique des produits (absence de signes de décongélation, absence de signes de brûlures par le froid, etc.);
- ✍ L'identification des produits (Origine, espèces, dates de production, étiquetage, etc.) ;

Ces contrôles sont effectués à l'aide de la check-list : **CHKL 11 FI.024.DIS INSPECTION DES PRODUITS** portant sur l'inspection du produit. Ces contrôles sont effectués au niveau des sites d'expédition, des établissements de traitement et de stockage des produits de la pêche.

A la lumière des résultats des contrôles documentaires et physiques, le produit peut faire l'objet d'une certification soit pour l'export, soit pour la circulation intérieure. Il peut aussi faire l'objet d'une consigne ou d'une saisie.

3.2.3 Contrôles de laboratoires

Les contrôles de laboratoire permettent de s'assurer de la qualité des produits de la pêche. Des méthodes sensorielles, microbiologiques, physico-chimiques, biochimiques et biotoxiques sont utilisées. Ces méthodes sont décrites en détail dans les manuels de qualité ou dans les protocoles et modes opératoires de chaque laboratoire. **Cf. PO.006.MAQ**

3.2.3.1 Analyses sensorielles

C'est la méthode de contrôle de qualité qui fait appel aux organes de sens humains, communément appelée analyses sensorielles.

Des échantillons sont prélevés dans les différents sites d'embarquement, de traitement, de stockage pour l'évaluation de la qualité : poissons à écailles, crevettes, céphalopodes, des mollusques bivalves vivants.

Des fiches pour l'évaluation de la qualité (par ex. : fraîcheur) du poisson à écailles et des céphalopodes avec des grilles de cotation sont utilisées par les inspecteurs (Cf. Fiches d'évaluation des poissons à écailles, céphalopodes et crustacés).

Pour ce qui concerne les crevettes, il n'existe pas encore de grille de cotation codifiée. Toutefois, une fiche de description des critères de qualité des crevettes est utilisée par les inspecteurs.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

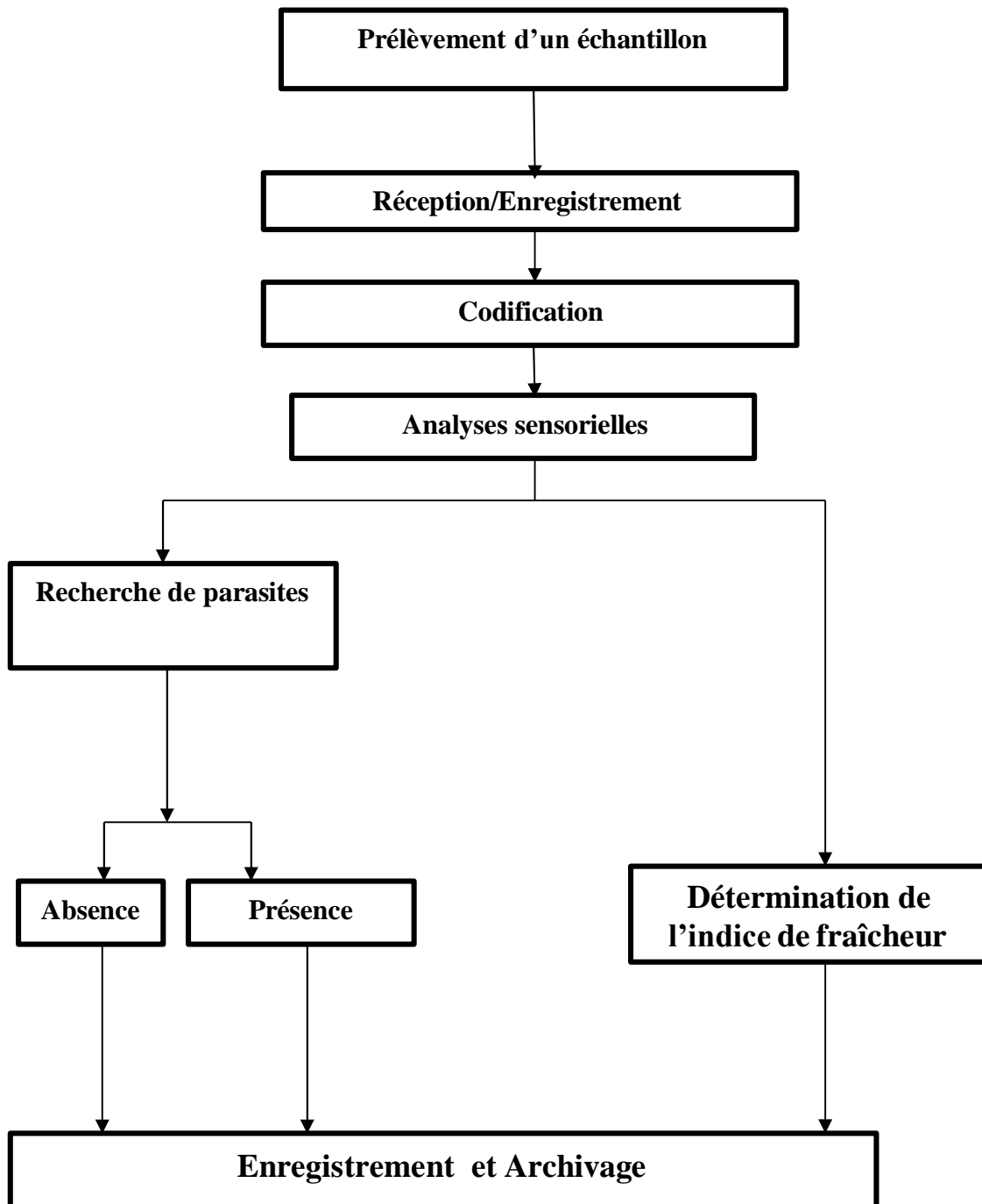
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 37/77

Figure 5 :
Procédure de contrôle organoleptique des
Céphalopodes et des poissons à écailles





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 38/77

3.2.3.2 Analyses de laboratoires (sensoriel, chimiques et microbiologiques)

Les analyses de laboratoire permettent de s'assurer de la qualité des produits de la pêche. Les 4 laboratoires d'analyses de l'ONISPA dont 2 de microbiologie et 2 de chimie sont accrédités selon la Norme ISO 17025 V 2017 pour de nombreux paramètres.

Des méthodes normalisées ou validées d'analyses microbiologiques, physico-chimiques, biochimiques et biotoxiniques sont utilisées par ces laboratoires pour réaliser les analyses pour le compte du DIS.

D'autres analyses sont effectuées dans le cadre du plan de surveillance de la qualité sanitaire des produits de la pêche (PSP). Ce plan définit le nombre, les fréquences et les modalités de prélèvement et de suivi des contaminants chimiques (Métaux traces, dioxines et PCB, les hydrocarbures et les pesticides organochlorés) ainsi que les biotoxines marines dans les coquillages ou poissons Cf. Figure 6.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

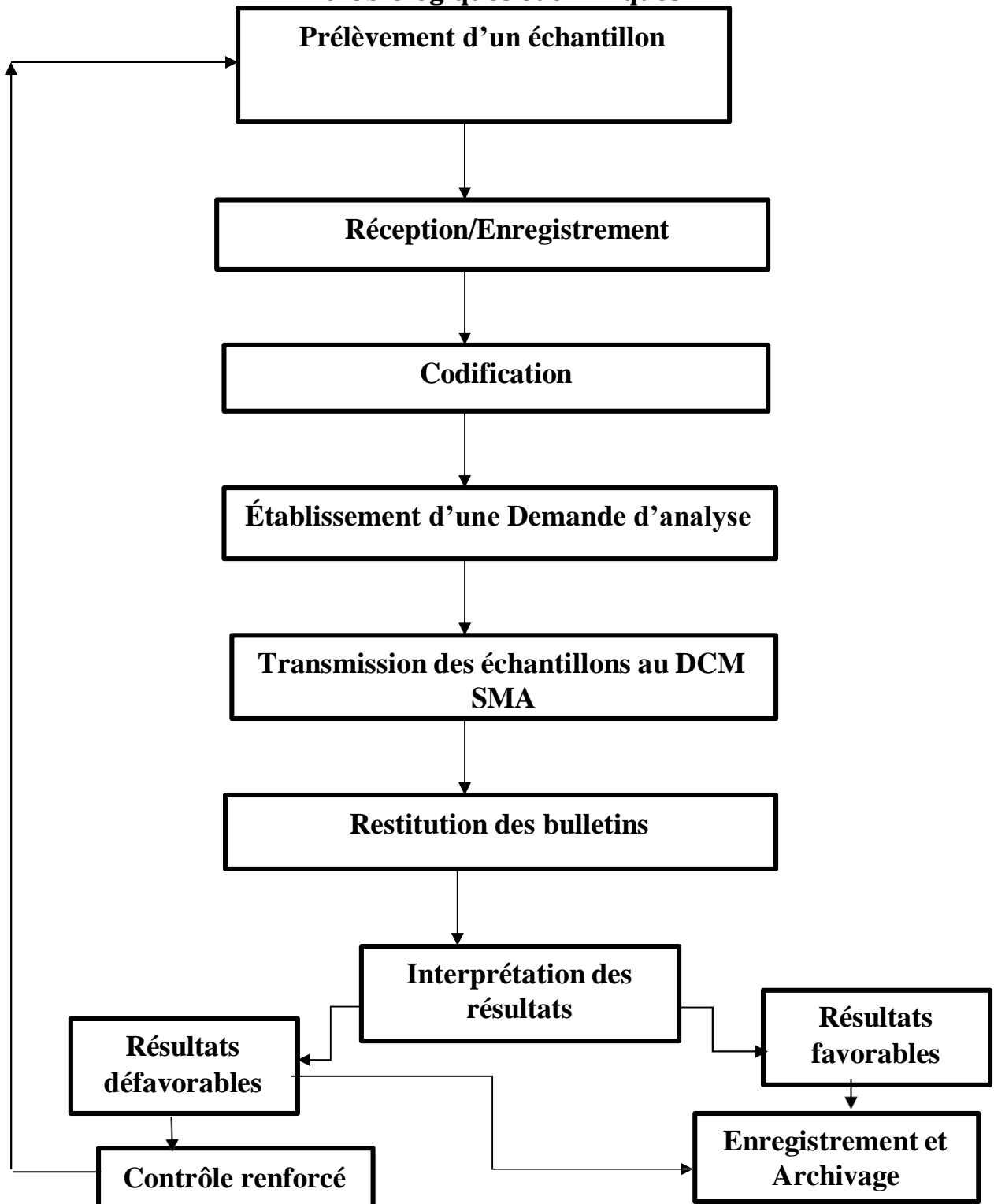
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 39/77

Figure 6
Procédure de demande d'analyses
microbiologiques et chimiques





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 40/77

3.3 L'échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons par les inspecteurs du DIS se fait conformément à la réglementation en vigueur, et notamment, les arrêtés conjoints portant sur les Contrôles Officiels, les Règles d'Hygiène et les Critères.

On distingue plusieurs plans d'échantillonnage appliqués par l'ONISPA.

3.3.1 Plan d'échantillonnage de la matière première en vue de l'analyse sensorielle

Le prélèvement d'échantillons de matière première par les inspecteurs du DIS se fait conformément à la réglementation en vigueur (Cf. Annexe 2).

3.3.2 Plan d'échantillonnage pour l'évaluation de la qualité sensorielle du produit fini emballé

Le produit fini emballé fait l'objet d'une évaluation pour s'assurer de sa conformité par rapport à des normes de qualité relatives à la couleur, texture, odeur. A cet effet, la réglementation mauritanienne exige l'utilisation du plan d'échantillonnage recommandé par le *Codex Alimentarius* (Tableau 1).

3.3.3 Plan d'échantillonnage pour le contrôle des résidus de métaux lourds, dioxines, PCB et pesticides

Dans le cadre du plan de surveillance des produits de la pêche et de l'aquaculture (PSP) des métaux lourds (mercure, cadmium, plomb), dioxines et PCB, le DIS procède aux prélèvements d'échantillons sur les espèces de poisson pêchées et débarquées en Mauritanie conformément à la réglementation en vigueur.

3.3.4 Echantillonnage pour la recherche de l'histamine

Les conserves, ainsi que les espèces de poisson débarquées à l'état frais ou congelé et susceptibles de contenir, à des taux inacceptables, de l'histamine seront soumises à un contrôle histaminique avant exportation (Analyse par le laboratoire de chimie).

Les inspecteurs du DIS utilisent des kits de tests rapides en vue d'un dosage semi-quantitatif de l'histamine. L'objectif est de fournir une information sur le niveau de présence de l'histamine dans la chair du poisson.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 41/77

La recherche de l'histamine s'applique aux poissons histaminiques appartenant aux 6 familles suivantes : *Clupeidae*, *Coryphaenidae*, *Engraulidae*, *Pomatomidae*, *Scomberesocidae*, *Scombridae*.

3.3.5 Echantillonnage pour le contrôle des résidus de dioxyde de soufre

Les résidus de dioxyde de soufre SO_2 sont déterminés dans les crustacés qui sont, souvent, traités par sulfitage pour éviter leur noircissement.

3.3.6 Echantillonnage pour l'appréciation de l'altération des produits de la pêche

3.3.6.1 Produits frais

Pour apprécier le niveau d'altération du poisson frais, on pratique le dosage de l'Azote basique volatile total (ABVT) ou le dosage de la Triméthylamine (TMA). Ces dosages sont applicables sur les poissons osseux, poissons cartilagineux, crustacés, céphalopodes.

3.3.6.2 Produits congelés, séchés

Quant aux poissons congelés ou séchés, l'appréciation du niveau d'altération ou des conditions de stockage se fait par la détermination de la Diméthylamine (DMA) ou du Formaldéhyde (FA).

3.3.7 Echantillonnage pour le contrôle microbiologique

Pour les produits de la pêche (MP, PI, PF), les analyses microbiologiques sont effectuées sur 5 échantillons prélevés par lot.

Des prélèvements pour les analyses microbiologiques de l'eau et de la glace sont effectués régulièrement au niveau des unités de traitement et des fabriques de glace.

3.3.8 Echantillonnage pour la recherche des parasites

Les unités d'inspection du DIS effectuent une recherche de parasites dans les produits de la pêche au niveau des sites d'inspection et des laboratoires sensoriels par l'examen visuel direct selon le protocole de recherche des parasites (PA.001.DIS).

D'autres méthodes de détection des parasites peuvent être utilisées.

3.3.8.1 L'examen visuel direct

Il consiste en la détection visuelle direct (œil nu) des parasites ayant une

Ce document est propriété de l'ONISPA et ne peut être photocopié sans autorisation



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 42/77

dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson dans de bonnes conditions d'éclairage et sans recours aux moyens optiques d'agrandissement ni aux autres investigations complémentaires.

Selon la localisation des parasites, la détection visuelle directe se fait selon deux méthodes :

✍ ***L'examen non destructif*** : il concerne les parasites à localisation externe ou viscérale qui sont enlevés ou épluchés sans recours à la découpe du poisson ou à la rigueur, recherchés dans les viscères par incision de l'abdomen ou parfois inspectés dans la cavité abdominale des poissons antérieurement éviscérés ;

✍ ***L'examen destructif*** : la détection concerne essentiellement les larves parasitaires enkystées dans la chair par tranchage ou par découpe.

3.3.8.2 Autres examens utilisés (loupe binoculaire, lampe de mirage)

La détection de parasites se fait également par l'usage de techniques supplémentaires autre que la vision simple à savoir l'observation des parasites ou organes parasités à l'aide d'une loupe binoculaire ou lampe de mirage.

3.3.8.2.1 Observation à l'aide d'une loupe binoculaire

Cette technique consiste à placer la peau ou les viscères de poisson sous la loupe binoculaire pour observation à divers grossissements.

3.3.8.2.2 Observation à l'aide d'une lampe de mirage

Elle consiste à placer le filet de poisson dans une enceinte ventilée et éclairée à l'aide d'une lampe puissante placée à 15 cm du filet. Les larves de parasites sont enlevées et comptées. Le résultat est exprimé en nombre de parasites/filet ou par Kg.

3.4 Suite des contrôles :

Après les différents contrôles, le produit peut être certifié, consigné ou saisi.

a) **Certification des produits (Cf. Chapitre IV : Certification)**

b) **Consigne et saisie des produits**

- **Procédure de consigne et devenir des produits**



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 43/77

Après une inspection de routine ou circonstanciée, si le produit est suspect (suspicion de fraude ou qualité douteuse), le lot est consigné.

S'il s'agit d'un doute sur la qualité, des prélèvements sont effectués sur le lot en vue de pratiquer des contrôles plus approfondis au niveau des laboratoires (organo-physiques, microbiologiques et chimiques).

Si les résultats sont favorables la consigne est levée et on procède à la certification, dans le cas contraire, on procède à la saisie du lot.

- **Procédure de saisie et devenir des produits**

Lorsque la saisie est reconnue par le propriétaire, l'Autorité administrative territorialement compétente constitue une commission composée de ses représentants, du représentant de l'ONISPA et le propriétaire du produit ou son représentant. Cette commission exécute l'ordre donné par l'Autorité administrative sur avis motivé de l'ONISPA :

- ▢ ***Si le produit est impropre à la consommation humaine***

- Le produit est transformé pour l'alimentation animale.
- Le produit est détruit en présence du propriétaire ;
- Le produit est transformé pour l'alimentation animale.

- ▢ ***Si le produit est propre à la consommation humaine :***

- Le produit est destiné aux œuvres de bienfaisance.

Lorsque le propriétaire du produit conteste les motifs de la saisie, une contre-expertise est réalisée, à sa charge, sur le lot témoin par une partie neutre.

3.5 Inspection des mollusques bivalves

Les mollusques bivalves, espèces sauvages ou cultivées, font l'objet d'un contrôle sanitaire par le DIS au niveau des établissements conchylicoles avant toute expédition.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 44/77

L'inspection consiste à vérifier les conditions d'hygiène de l'exploitation des mollusques bivalves et elle est largement tributaire des analyses sensorielles, chimiques, biochimiques, microbiologique et toxiques sur des échantillons prélevés par les inspecteurs du DIS.

3.5.1 Échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons de mollusques bivalves par les inspecteurs de l'ONISPA se fait conformément à la réglementation en vigueur.

3.5.2 Prélèvement et transport des échantillons

Un échantillon représentatif qui fera l'objet d'une analyse de laboratoire est prélevé en fonction des objectifs fixés.

Des analyses toxicologiques seront effectuées sur les échantillons prélevés au niveau des laboratoires du DCM-SMA.

a. Prélèvement des échantillons

- Les individus sont prélevés au hasard
- Les individus sont mis dans un sac en plastique, en précisant sur l'étiquette : l'espèce prélevée, origine, la date de prélèvement, le site, etc.
- Fermer hermétiquement le sac en plastique pour éviter les écoulements de l'eau intervallaire dans la glacière.
- Placer le sac dans la glacière.
- Utiliser les cartons ou papier journal pour éviter le contact des prélèvements avec les bouteilles et les accumulateurs de froid.
- Remplir la fiche de prélèvement.

b. Transport des échantillons

- Si les échantillons sont transportés le jour même, ils sont alors conservés dans la glacière ;
- Si les échantillons ne sont transportés que le lendemain, ils sont conservés au réfrigérateur à +4°C environ, dans la partie basse, au-dessus des bacs ;
- Les échantillons sont mis en place dans la glacière avec les bouteilles des carboglaces. Un carton est utilisé pour isoler les échantillons et combler les espaces vides avec du papier journal ou autres.



**MANUEL INSPECTION
ET
CONTROLE**

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 45/77

**CHAPITRE IV :
CERTIFICATION DES PRODUITS DE LA
PECHE, DE L'AQUACULTURE, SOUS-
PRODUITS ET LES MOLLUSQUES
BIVALVES**



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 46/77

Introduction :

L'ONISPA à travers son Département Inspection Sanitaire (DIS), est l'outil technique de l'Autorité Compétente de la République Islamique de Mauritanie chargé de certifier la salubrité des produits halieutiques à l'exportation et/ou en circulation à l'intérieur du pays.

Les produits de la pêche, de l'aquaculture, sous-produits et les mollusques bivalves débarqués en Mauritanie ou transbordés dans les eaux territoriales mauritaniennes, destinés à la consommation humaine ou non à l'état frais, vivant ou congelé, préparés ou transformés doivent être reconnus salubres. Les produits en circulation intérieure ou destinés à l'exportation sont toujours nantis d'un certificat de salubrité (Certificat sanitaire).

Ce chapitre décrit les types de certificats délivrés par les services d'inspection du DIS et leurs modalités de délivrance.

4.1 Types de certificats

Il existe plusieurs types de certificats, selon la destination des produits (Intérieur, Europe, Afrique, Asie, Amérique, etc.).

4.1.1- Certificats sanitaires

4.1.1.1 Certificats, attestations et autres documents

Les produits exportés proviennent de la pêche et de l'aquaculture et se composent de : poissons à écailles, céphalopodes, crustacés, mollusques bivalves à l'état frais, congelés, vivants et transformés.

Les services d'inspection du DIS délivrent, dans ce cadre, différents types de certificats et d'attestations accompagnant les produits de la pêche à l'exportation conformément à la réglementation en vigueur :

- ✍ Le certificat sanitaire accompagnant les produits destinés à l'UE, actuellement, la quasi-totalité de la certification Europe s'effectue sur Traces NT ;
- ✍ Le certificat standard pour l'Asie, l'Afrique, l'Amérique et la circulation intérieure ;
- ✍ Autres certificats exigés par les pays importateurs ;
- ✍ L'attestation de non-radioactivité demandée par certains pays accompagne parfois le certificat sanitaire ;
- ✍ l'attestation d'absence du vibrion choléra demandé par certains pays, notamment le Japon ;
- ✍ l'attestation de correction des erreurs ;
- ✍ le certificat mercuriel demandé parfois par certains pays.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 47/77

4.1.1.2 Procédures de certification :

Après l'inspection du produit, le propriétaire envoie à l'ONISPA une demande de certification remplie et signée, comportant toutes les informations requises pour la certification des produits (Cf. Annexe 1 : demande de certificat).

Les inspecteurs procèdent à la vérification des informations par rapport aux documents et informations recueillies sur site (Note d'embarquement, note d'inspection, résultats d'analyses, registres, système informatique etc.). Au terme des vérifications de la conformité de ces informations, la procédure continue.

Si la vérification n'est pas concluante, la procédure est arrêtée jusqu'à la correction des manquements constatés.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

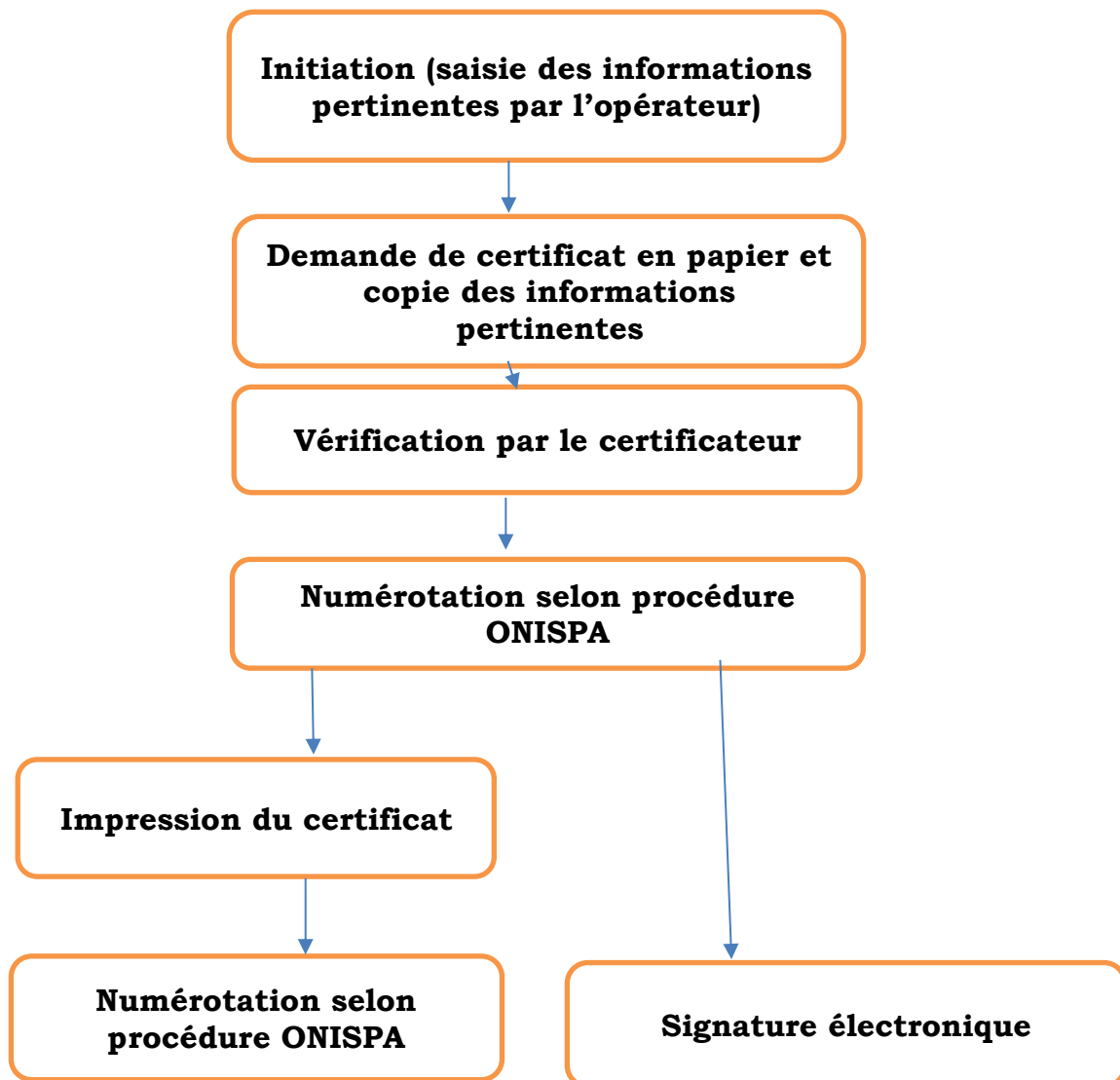
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 48/77

Figure 7 : Procédure de certification pour l'Europe/TRACES NT





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

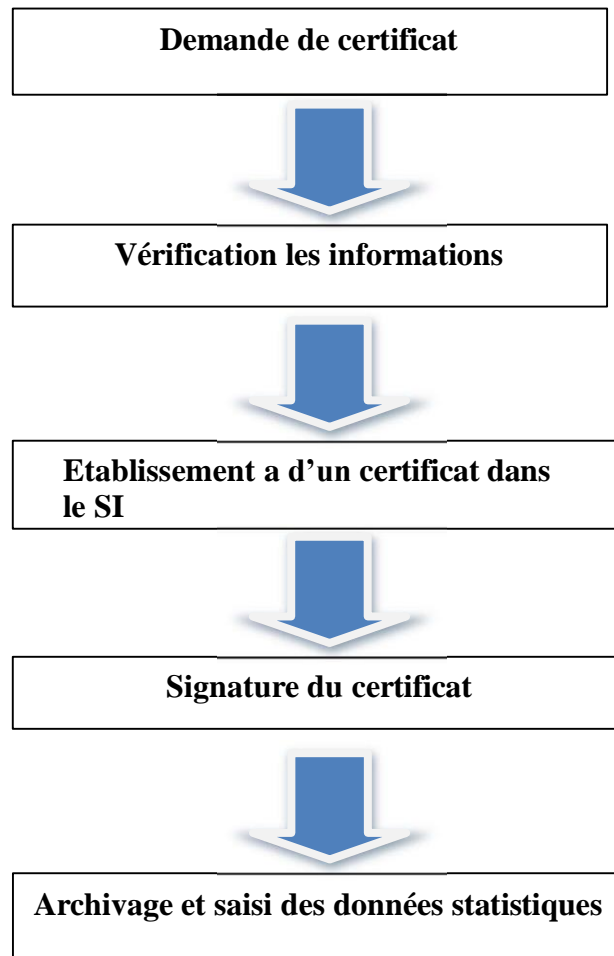
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 49/77

Figure 8 :
Procédure de certification des produits commercialisés par la SMCP pour les autres destinations (Afrique, Asie et Amérique)





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

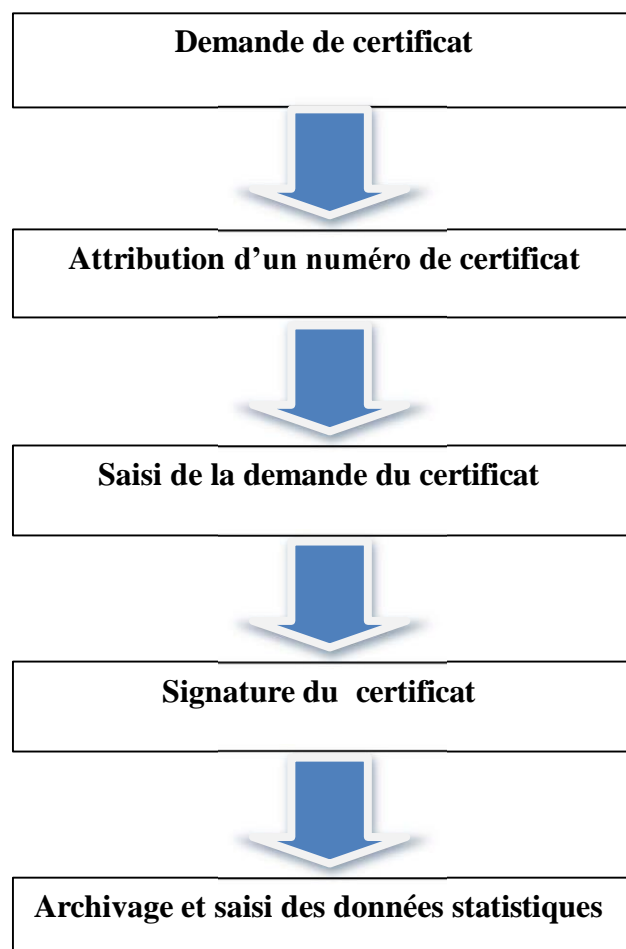
Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 50/77

Figure 9 :
Procédure de certification des produits transformés





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 51/77

CHAPITRE V : PROCEDURE DE TRACABILITE DES ACTIVITES DE L'INSPECTION



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 52/77

Introduction :

La traçabilité, dans le contexte des activités de l'inspection, peut être définie comme étant une technique (procédure) qui permet de retrouver l'historique des événements qui se sont succédé au cours d'une opération d'inspection. Autrement dit, la traçabilité permet ainsi l'identification de toutes les étapes d'un parcours, les équipements et la logistique utilisés pendant l'opération, les personnes ayant réalisé l'opération, etc.

Les enjeux de la traçabilité sont perçus à travers les objectifs visés :

- le respect des normes (par exemple la Norme ISO 17020) et la réglementation ;
- le contrôle des responsabilités ;
- l'amélioration du suivi des moyens logistiques ;
- une démarche qualité optimale.

5.1. Objet

L'objet de cette procédure est de décrire la traçabilité des activités de l'inspection depuis la préparation d'une opération d'inspection jusqu'au rendu du rapport d'inspection ainsi que l'archivage des documents générés.

5.2. Domaine d'application

Chacun des segments composant le processus d'inspection exige des enregistrements correspondants aux activités qui y sont réalisées. Ainsi, toutes les opérations de l'inspection sont tracées et les documents/enregistrements générés au cours de l'opération sont archivés physiquement et, si possible, électroniquement.

5.3. Description de la procédure

5.3.1 Déclenchement de l'inspection

5.3.1.1 Etablissements (terre/bord) :

Pour les établissements, 03 types d'inspection sont effectués : l'inspection initiale, l'inspection de routine et l'inspection d'évaluation approfondie.

- ✍ **L'évaluation approfondie**
- ✍ **L'inspection de routine**
- ✍ **L'inspection initiale**



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 53/77

5.3.1.2 Produits :

- Produit congelé et transformé :

La SMCP a la charge de commercialiser les produits de la pêche exceptés les produits frais :

- ✍ Le DIS (SIS, SIN) décharge la note d'embarquement (NE) de la SMCP. Dans cette NE, sont mentionnés : l'état du stock, le lieu de stockage, l'origine du produit à exporter, etc..

5.3.2. Désignation de l'équipe d'inspection

5.3.2.1 Établissements à terre

5.3.2.1.1 Évaluation :

Un programme préalablement établi, répartit les établissements par zones et par équipe : Zones/Établissements/Équipes

5.3.2.1.2 Routine :

Un programme est établi (Zones/Etablissements/Equipes) en fonction des résultats des inspections d'évaluation approfondie examinés par une commission composée des inspecteurs du DIS (SIN ou SIS).

5.3.2.1.3 Initiale :

Le chef de Service Inspection désigne une équipe d'inspection qui est composée d'au moins deux inspecteurs dont un chef d'équipe.

5.3.2.2 Établissements à bord

5.3.2.2.1 Évaluation :

Un programme préalablement établi désigne les équipes. Mais compte tenu des programmes établis par les différents armements, le DIS (SIN) s'adapte à ces programmes.

5.3.2.1.2 Routine :

5.3.2.1.2.1 Glaciers :

Un planning de visite est établi avec une fréquence d'une visite tous les 2 mois.

5.3.2.1.2.2 Congélateurs

Un programme est établi pour visiter les navires après chaque débarquement. En fonction du nombre de bateaux à inspecter, une ou plusieurs équipes sont désignées tous les 2 mois.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 54/77

5.3.2.1.3 Initiale :

Le chef de Service Inspection désigne une équipe d'inspection qui est composée d'au moins deux inspecteurs dont un chef d'équipe.

5.3.2.3 Produits

Par rapport à la note d'embarquement (produit congelé) ou à la demande d'inspection (produit frais, produit transformé), le Chef de service inspection désigne une ou plusieurs équipes.

5.3.3 Outils et logistique

- ✍ Une voiture est mise à la disposition de l'équipe ;
- ✍ Blocs notes pour la prise de notes
- ✍ Check-lists et éventuellement manuel d'inspection ;
- ✍ Dossier de l'établissement s'il s'agit de l'évaluation (pour consultation);
- ✍ Dernier rapport d'inspection
- ✍ Thermomètres ;
- ✍ Conteneurs isothermes ;
- ✍ Thermoboutons ;
- ✍ Attestations de prélèvement, de consigne ou de saisie ;
- ✍ Couteaux pour l'ouverture des cartons ;
- ✍ Equipements personnels pour la sécurité ;
- ✍ Une copie de la note d'embarquement ;
- ✍ Matériel de prélèvement (sachets, gants, flacons, etc.)

5.3.4 Déroulement de l'inspection

5.3.4.1 Méthodologie

5.3.4.1.1 Identification du site d'inspection (Établissements et Produit)

- ✍ Le site : le site ou le navire est déjà identifié à l'avance.
- ✍ Accompagnement lors de la visite :

Pour les établissements, le responsable Hygiène et Qualité accompagne les inspecteurs (Etablissement à terre) et l'armateur ou son représentant (pour les navires) pendant toute la durée de l'inspection.

Pour le produit : le producteur ou l'agent de la SMCP est présent au moment de l'inspection.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 55/77

5.3.4.1.2 Établissements (terre et bord) :

- ✍ Une visite des locaux : une check-list est remplie au moment de l'inspection ;
- ✍ Une prise de notes est effectuée ;
- ✍ Une exploitation de la documentation des autocontrôles de l'établissement est faite ;
- ✍ La visite est mentionnée dans le registre d'observations de l'ONISPA disponible à l'usine ou à bord du navire ;

5.3.4.1.3 Produits (Congelés, frais, transformés)

- ✍ Vérification de l'intégrité des emballages et de la conformité des marquages ;
- ✍ Contrôle physique du produit ;
- ✍ Prélèvement d'échantillon (facultatif) avec remise d'attestation de prélèvement au propriétaire du produit et à l'établissement.

5.3.5 Résultats

A la suite de l'inspection, les résultats sont notés :

- ✍ Enregistrement de l'inspection dans le registre d'inspection (Etablissement à terre, à Bord et Produit) disponible au service inspection ;
- ✍ Rédaction d'un rapport d'inspection (établissement à terre ou à bord) qui sera joint à la check-list ;
- ✍ Etablissement d'un rapport d'inspection (d'une note d'inspection) pour les produits ;
- ✍ A l'arrivée au laboratoire sensoriel, l'échantillon est réceptionné, enregistré et codifié ;



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 56/77

✍ Analyses sensorielles et/ou envoi de l'échantillon aux laboratoires d'analyses (Chimie et/ou microbiologie) avec une fiche de demande d'analyses.

5.3.6 Suites de l'inspection

5.3.6.1 Établissements (Terre, Bord) :

✍ Si le rapport d'inspection est favorable (établissement à terre ou à bord) :

- Visite initiale : un avis technique favorable est établi par le Chef du DIS et transmis au Ministère chargé de la pêche pour la délivrance de l'agrément/Enregistrement. Le rapport est joint à l'avis technique.
- Autres visites (Routine, approfondie) : le rapport est transmis à l'établissement qui continuera à travailler ;

✍ Si le rapport d'inspection est défavorable :

- Visite initiale : un rapport (relevé des non conformités constatées lors de la visite est transmis à l'établissement pour la correction des non conformités
- Autres visites : un rapport (relevé des non conformités constatées lors de la visite est transmis à l'établissement pour la correction des non conformités. En plus de ce rapport et selon la gravité des non conformités, des mesures sont prises pour sanctionner l'établissement (Avertissement, Suspension d'activités, Proposition de retrait d'agrément).

5.3.6.2 Produits :

- ✍ Si le rapport d'inspection (Note d'inspection) est favorable : une copie mentionnant la qualité du produit est remise au propriétaire. Le lot concerné peut être certifié (sous réserve de satisfaire, éventuellement, les autres conditions par exemple : le résultat de l'analyse de l'histamine pour l'UE).
- ✍ Si le rapport d'inspection (Note d'inspection) est défavorable : une copie mentionnant la qualité du produit est remise au propriétaire avec une attestation de consigne ou de saisie.

5.3.7. Archivage

Tout document/enregistrement résultant d'une inspection (Rapport d'inspection/Certificat d'inspection) d'établissement (terre ou bord) ou de produits est archivé. Tous les documents/enregistrements (notes, formulaires, bulletins d'analyses, etc.) sont numérotés sous un numéro unique permettant de faire la liaison entre les différents éléments d'un dossier.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 57/77

5.3.7.1 Etablissements (Bord et Terre)

5.3.7.1.1 Documents/enregistrements internes au DIS

- ✍ Check-lists ;
- ✍ Rapports/Certificats d'inspection ;
- ✍ Avis techniques ;
- ✍ Lettre de validation du manuel HACCP d'un l'établissement ;
- ✍ Lettres de transmission (Approbation de plans, Rapports, Avis technique, etc.)
- ✍ Plannings de visite.

5.3.7.1.2 Documents externes au DIS

- Autorisations de sortie ;
- Manuels HACCP ;
- Lettre d'agrément ;
- Demande d'approbation de plans, d'avis techniques ;
- Demande d'inspection ;
- Autres.

5.3.7.2 Produits :

5.3.7.2.1 Documents/enregistrements internes au DIS

- ✍ Attestations (Prélèvements, Consigne, Saisie, Correction) ;
- ✍ Rapports/certificats d'inspection (Note d'inspection) ;
- ✍ Fiche de demande d'analyses ;
- ✍ Bulletin d'analyses (sensorielles, Tests rapides) ;
- ✍ Certificats sanitaires

5.3.7.2.2 Documents/enregistrements externes au DIS

- Note d'embarquement
- Demande (inspection, certification) ;
- Bulletins d'analyses (Chimiques, microbiologiques, etc.)
- Demande (attestation de correction, changement de certificat, dépotage).



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 58/77

5.3.8 Liaison entre différents éléments d'un dossier

Produit :

1. Enregistrement de l'inspection/ONISPA
(N° XXXX JOUR MOIS ANNEE /P)
Exemple N° 000305052015/P (N° 003 du 05 Mai 2015 Produit)
2. Check-list N° 000305052015/P
3. Rapport d'inspection (Note d'inspection) N° 000305052015/P
4. Echantillon codifié et enregistré N° 000305052015/P
5. Fiche de demande d'analyses N° 000305052015/P
6. Bulletin d'analyses N° 000305052015/P
7. Note de consigne (Attestation de consigne) N° 000305052015/P
8. Note de saisie (Attestation de saisie) N° 000305052015/P
9. Demande de certification sanitaire N° 000305052015/P
10. Copie du certificat sanitaire (Certificat) N° 000305052015/P
11. Attestation de correction N° 000305052015/P (certificat sanitaire)

Etablissements/Autres infrastructures

1. Enregistrement de l'inspection/ONISPA
(N° XXXX JOUR MOIS ANNEE/YZ)
Exemple N° 000705052015/YZ (N° 0007 du 05 Mai 2015/YZ)
2. Check-list N° 000705052015/YZ
3. Rapport d'inspection N° 000705052015/YZ
4. Lettre de transmission du rapport (N° 000705052015/YZ) ;
5. Lettre de décision N° 000705052015/YZ (Avis technique, suspension, avertissement, etc.) ;

N.B :

YZ : ET = Etablissement à terre

YZ : NA = Navire

YZ : FA = Farine



**MANUEL INSPECTION
ET
CONTROLE**

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 59/77

**CHAPITRE VI :
PROCEDURE DE GESTION
DES NOTIFICATIONS SANITAIRES**



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 60/77

Introduction :

En application, d'une part, de la législation régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et, notamment l'Arrêté conjoint relatif aux contrôles Officiels applicables aux produits de la pêche, et d'autre part, du manuel de gestion des notifications sanitaires sur les produits de la pêche, l'ONISPA traite et analyse les notifications émises et reçues et en tire les enseignements utiles.

Deux types de notifications seront traités dans ce chapitre : les notifications sanitaires nationales et les notifications sanitaires internationales.

6.1 Procédure

6.1 Circonstances d'apparition

6.1.1 – Notifications nationales :

Elles se produisent à chaque fois qu'il y a, au niveau d'un établissement de traitement des produits de la pêche, une dérive d'un paramètre surveillé (bactériologique, chimique, biotoxine, parasitaire, documentaire) par rapport aux limites critiques définies dans la réglementation en vigueur.

6.1 2 – Notifications internationales

Elles se produisent à chaque fois qu'il y a, au niveau d'un établissement (usine ou bateau) de traitement des produits de la pêche, une dérive d'un (es) paramètre(s) (bactériologique, chimique, biotoxine, parasitaire, documentaire) par rapport aux limites critiques définies dans la réglementation en vigueur et identifiés suite à une inspection/contrôle par le service vétérinaire du Poste de Contrôle Frontalier (PCF), RASFF (UE) et autres.

6.2 Gestion des notifications :

6.2.1 Notifications nationales

Lors de contrôles de routine ou circonstanciés (structures, fonctionnement, produits), si les résultats révèlent une dérive par rapport aux limites définies, le DIS (SIS/SIN) relève et adresse une notification à l'établissement en question.

Elles peuvent également se produire lors des analyses (Contrôles Officiels ou Autocontrôles) qu'effectue le DCM-SMA. Dans ce cas, le DCM-SMA informe le DIS(SIS/SIN) en lui adressant une copie du bulletin d'analyses présentant la non-conformité.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 61/77

Par la même occasion, le DIS (SIS/SIN) demande à l'établissement de procéder à un diagnostic sanitaire en vue de déterminer les causes qui sont à l'origine de la déficience et la mise en œuvre des mesures correctives.

L'établissement envoie un courrier en retour au DIS pour l'informer de la mise en œuvre des mesures correctives.

A la réception de ce courrier, le DIS procède, si nécessaire, à la vérification de l'application des mesures correctives et leur efficacité.

6.2.2 Notifications internationales :

La découverte, lors de contrôles effectués sur les documents ou sur les produits, d'un résultat montrant une dérive par rapport aux limites définies dans la réglementation en vigueur, entraîne une notification de la part du pays importateur.

Une notification est envoyée à l'Autorité Compétente de la Mauritanie qui, à son tour la notifie au responsable de l'établissement en question, en vue de prendre les mesures correctives nécessaires pour rétablir le(s) paramètre(s) dans leurs limites acceptables.

Dans le cas particulier des notifications émises par le RASFF-UE, il n'existe plus de courrier physique de notification adressé à l'Autorité Compétente du pays exportateur. En effet, chaque pays tiers doit désigner un point focal qui a accès au réseau RASFF (Rasff Window/iRASFF) où il peut consulter directement toutes les notifications adressées à son pays.

Dans le cas de l'ONISPA (Mauritanie), le point focal du RASFF-UE pour les notifications relatives aux produits de la pêche, est le Chef du DIS.

Une fois que la notification est téléchargée par le Chef du DIS, il la notifie, à son tour, par le biais du SIS (si l'établissement se trouve à Nouakchott) ou du SIN (si l'établissement se trouve à Nouadhibou) à l'établissement en question.

Par la même occasion, Le DIS (SIS/SIN) demande à l'établissement de procéder à un diagnostic sanitaire en vue de déterminer les causes qui sont à l'origine de la déficience et la mise en œuvre de mesures correctives.

L'établissement envoie un courrier en retour au DIS (SIS/SIN) pour l'informer de la mise en œuvre des mesures correctives.

A la réception de ce courrier, le DIS (SIS/SIN) procède, si nécessaire, à la vérification de l'application des mesures correctives et leur efficacité.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 62/77

Par le biais du réseau RASFF-UE, le point focal réagit, par feedback, à la notification de l'administration du RASFF et, si nécessaire, joint les pièces justificatives.

Dans les autres cas, le point focal adresse un courrier à son homologue du pays importateur pour lui notifier les mesures prises pour corriger les causes objet de la notification et, si nécessaire, joint les pièces justificatives.

La procédure de gestion des notifications est matérialisée par la **Figure 10**



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

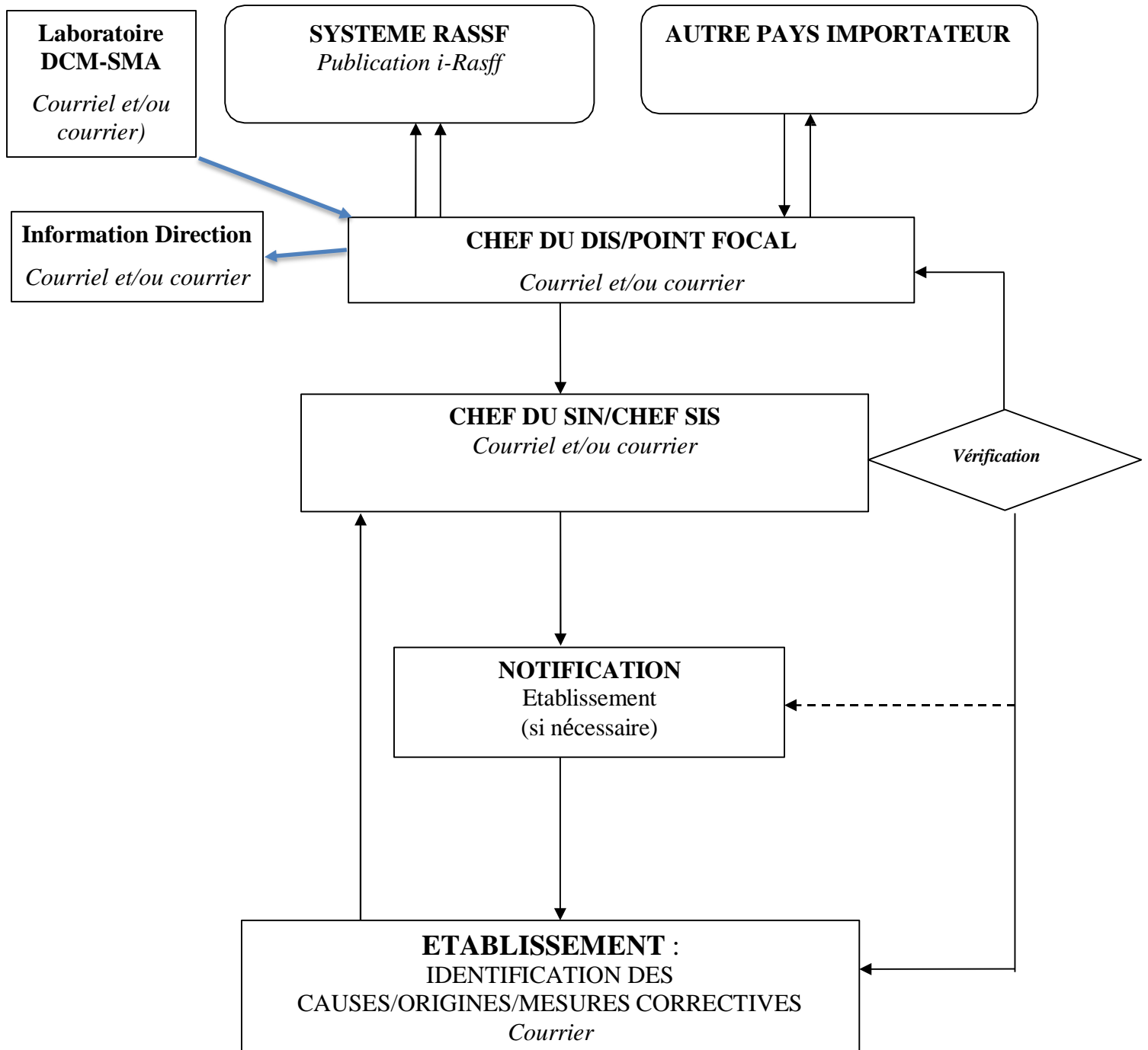
Code : M.L.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 63/77

Figure 10 : Gestion des notifications (Nouvelle)





MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 64/77

6.3 Mesures faisant suite aux notifications

Quand une notification sanitaire est faite à un établissement, une mesure de contrôle renforcé est prise par le DIS (SIS/SIN) à son égard, si nécessaire.

Le contrôle renforcé portera également sur toute la production de l'établissement. A cet effet, des analyses de laboratoires seront effectuées, à la charge du producteur, selon la nature et le niveau de risque de la notification.

Si les résultats montrent une efficacité des mesures correctives mises en place, le contrôle renforcé sera levé.

Au cas contraire, l'établissement ainsi que sa production resteront sous contrôle renforcé toujours aux frais du producteur, jusqu'à ce que les résultats confirment l'efficacité des mesures mises en œuvre.

Dans les cas où le niveau de risque est jugé élevé, le DIS (SIN/SIS) notifiera à l'établissement un arrêt de ses activités de traitement.

Il mettra alors en place des mesures correctives sous le contrôle du DIS (SIS/SIN).



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 65/77

Conclusion :

La première édition de ce manuel a été conçue et mise en œuvre dans le contexte de l'application des dispositions réglementaires fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché européen des produits de la pêche définies dans les textes réglementaires (le décret 94.030 et ses arrêtés d'application) harmonisés avec la Directive 91/493/CE de l'Union Européenne.

De la première à l'actuelle édition, de nombreuses évolutions ont eu lieu (législations, Normes, Procédures d'inspection et de contrôle, sciences et technologies des aliments, équipements et méthodes d'analyses, croissance des échanges commerciaux, etc.) justifiant les différentes révisions.

L'Autorité Compétente en matière de contrôle sanitaire des produits de la pêche a doté l'ONISPA, son outil technique, entre autres moyens, d'un manuel technique qui répond aux exigences réglementaires contextuelles.

En plus de ces nombreuses évolutions, de nouveaux produits sont fabriqués localement par les établissements de transformation mauritaniens qui sont mis sur le marché international.

C'est dans ce cadre et pour une amélioration continue de la sécurité et de la qualité sanitaires des produits de la pêche, en référence aux accréditations 17025 et ISO 17020, que la révision du manuel des procédures d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche mauritaniens a été effectuée.



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 66/77

ANNEXES



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 67/77

ANNEXE 1 DEMANDE DE CERTIFICATION

(Pour le poisson congelé ou transformé)

Date : Note d'embarquement N°.....

Nom et adresse de l'expéditeur : Nom :..... Adresse:..... Tel : BP:.....	Nom et adresse du destinataire: Nom :..... Adresse:..... Tel : BP:..... Pays :.....
Origine du produit : Nom de l'établissement:..... Agrément :.....	Moyen de transport : Nom du Bateau :..... N° PL :..... N° Conteneur :.....Nombre colis :... Véhicule : R/L N° :.....N° PL :..... PIF..... Date de certification Référence documentaire : B/L
Description du produit : Poisson : <input type="checkbox"/> Entier <input type="checkbox"/> Filet <input type="checkbox"/> Transformé (Cocher la case correspondante) Nom scientifique:.....	Quantité exportée Type de conditionnement :..... Nombre de colis :..... Poids :..... Poids Net:.....

NB : En cas de plusieurs origines ou de plusieurs espèces veuillez remplir l'annexe au verso.

Partie réservée à l'ONISPA

L'agent de saisie :.....
Date de saisie :
Numéro du certificat : :.....

Visa du demandeur



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 69/77

ANNEXE 2

PLAN D'ECHANTILLONNAGE ET NOMBRES LIMITES POUR L'ACCEPTATION DE LA MATIERE PREMIERE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

Pour établir la taille de l'échantillon, c'est-à-dire le nombre de poissons à inspecter, on prélève au hasard au moins dix poissons, dans le lot, en vue de déterminer le poids moyen de chaque poisson. On divise par le poids estimé ou réel du lot à examiner par le poids moyen afin de déterminer le nombre total de poissons contenu dans le lot, on se sert du tableau d'échantillonnage suivant pour déterminer la taille de l'échantillon.

Tableau N°1 : Plan d'échantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur du poisson, crustacés et mollusques à la réception à l'usine

Nombre de poissons dans le lot	Taille de l'échantillon	Nombre limite pour l'acceptation du lot	Nombre limite pour le rejet du lot
2-15	2	0	1
16-25	3	0	1
26-90	5	0	1
91-150	5	1	2
151-500	13	1	2
501-1200	20	2	3
1,201-10,000	32	3	4
10,001-500,000	50	5	6
35,001-5000,000	80	7	8
500,000 +	125	10	11

Nombre limite pour acceptation :

nombre maximum d'unités défectueuses toléré dans un échantillon avant de rejeter le lot.

Nombre limité pour le rejet :

nombre minimum d'unités défectueuses nécessaires pour rejeter un lot ; (ce nombre dépassé, on peut mettre fin à l'inspection).

A noter que ce plan ne s'applique pas aux lots de poissons dont chaque spécimen a été examiné ou classé



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 70/77

Tableau N° 2 : Échantillonnage pour l'évaluation de la qualité sensorielle, du poids et de l'étiquetage du produit fini emballé.

Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection I, NQA - 6,5 %)			
Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
4.800 au moins	6	1	(0)
4.801 - 24.000	13	2	(1)
24.001 - 48.000	21	3	(2)
48.001 - 84.000	29	4	(3)
84.001 - 144.000	48	6	(4)
144.001 - 240.000	84	9	(6)
plus de 240.000	126	13	(9)
Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
2.400 ou moins	6	1	(0)
2.401 - 15.000	13	2	(1)
15.001 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 42.000	29	4	(3)
42.001 - 72.000	48	6	(4)
72.001 - 120.000	84	9	(6)
plus de 120.000	126	13	(9)
Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
600 ou moins	6	1	(0)
601 - 2.000	13	2	(1)
2.001 - 7.200	21	3	(2)
7.201 - 15.000	29	4	(3)
15.001 - 24.000	48	6	(4)
24.001 - 42.000	84	9	(6)
plus de 42.000	126	13	(9)

* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 71/77

Tableau N°3 Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection II, NQA = 6,5 %)

Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection II NQA = 6,5 %)			
Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
4.800 au moins	13	2	(1)
4.801 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 48.000	29	4	(3)
48.001 - 84.000	48	6	(4)
84.001 - 144.000	84	9	(6)
144.001 - 240.000	126	13	(9)
plus de 240.000	200	19	(13)
Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
2.400 ou moins	13	2	(1)
2.401 - 15.000	21	3	(2)
15.001 - 24.000	29	4	(3)
24.001 - 42.000	48	6	(4)
42.001 - 72.000	84	9	(6)
72.001 - 120.000	126	13	(9)
plus de 120.000	200	19	(13)
Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)			
taille du lot (n)	taille de l'échantillon (n)	critère d'acceptation nombre (c)*	
600 ou moins	13	2	(1)
601 - 2.000	21	3	(2)
2.001 - 7.200	29	4	(3)
7.201 - 15.000	48	6	(4)
15.001 - 24.000	84	9	(6)
24.001 - 42.000	126	13	(9)
plus de 42.000	200	19	(13)



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 72/77

Tableau 4 : Plan d'échantillonnage pour le contrôle des parasites

Nombre de caisses	Poisson de grande taille (en kg)	Nombre maximal toléré de parasites	Poisson de taille moyenne (en kg)	Nombre maximal toléré de parasites	Poisson de petite taille (en kg)	Nombre maximal toléré de parasites
5 à 19	15	30	12	24	8	8
20 à 100	25	50	22	44	16	16
100 et plus	35	70	30	60	20	20



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 73/77

ANNEXE 3 CRITERES D'EVALUATION DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

Tableau 5 : Critères d'évaluation organoleptique du poisson à écaille

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie (1)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé), pupille noire brillante, cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé, pupille noire ternie, cornée légèrement opalescente	Plat, cornée opalescente, pupille opaque	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (1)
Branchies	Couleur vive, pas de mucus	Moins colorées; mucus transparent	Brun/gris se décolorant, mucus opaque et épais	Jaunâtre, mucus laiteux (1)
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse, brillant, difficile à détacher de la chair	Un peu terni; peut être détaché de la chair	Tacheté, se détachant facilement de la chair	Ne colle pas (1)
	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Odeur des branchies et de la cavité abdominale				(1)
— poissons blancs sauf plie ou carrelet	D'algues marines	Absence d'odeur d'algues	Fermentée; légèrement aigre	Aigre



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 74/77

— Plie ou carrelet	D'huile fraîche; poivrée, odeur de terre	marines, odeur neutre D'huile; d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile, fermentée, défraîchie, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique; surface lisse (2)	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique, surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) (1), écailles se détachent facilement de la peau, surface plutôt plissée

Interprétation des résultats

- Satisfaisants (qualité E et A) Acceptables (qualité B) Non satisfaisants (qualité C).



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 75/77

Tableau 6 : Critères d'évaluation organoleptique des céphalopodes

CRITERES		Catégorie 5	Catégorie 4	Catégorie 3	Catégorie 2	Catégorie 1
PEAU	Surface	<input type="checkbox"/> Luisante	<input type="checkbox"/> lgmt brillante	<input type="checkbox"/> lgmt croûteuse meurtrie	<input type="checkbox"/> mymt croûteuse meurtrie	<input type="checkbox"/> Très Abîmée
	Couleur	<input type="checkbox"/> Brun rouge	<input type="checkbox"/> Brune	<input type="checkbox"/> gris délavée	<input type="checkbox"/> décolorée apparit° tâches roses	<input type="checkbox"/> tâches rosâtre
CHAIR	Couleur	<input type="checkbox"/> Blanc cassé, lgmt brillante	<input type="checkbox"/> crémeuse à jaunâtre, sans brillance	<input type="checkbox"/> jaune à marron clair	<input type="checkbox"/> marron clair à marron foncé	<input type="checkbox"/> brun rosâtre
	Etat	<input type="checkbox"/> lisse et ferme, lustrée	<input type="checkbox"/> lisse, légère perte de lustre	<input type="checkbox"/> légèrement crayeuse	<input type="checkbox"/> crayeuse et granuleuse	<input type="checkbox"/> très crayeuse et granuleuse
TENTACULES		<input type="checkbox"/> résistantes	<input type="checkbox"/> Résistance diminuée	<input type="checkbox"/> Molles	<input type="checkbox"/> aucune résistance	
ODEUR		<input type="checkbox"/> agréable d'eau de mer ou d'algue marine	<input type="checkbox"/> apparition d'odeur chou cuit	<input type="checkbox"/> chou cuit forte, léger relent de moisi	<input type="checkbox"/> odeur déplaisante (NH3 et fétide)	<input type="checkbox"/> putride, aigre

lgmt : légèrement

mymt : moyennement



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MLDIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 76/77

Tableau 7 : Critères d'évaluation organoleptique des crustacées

	Catégories de fraîcheur	
	Extra	A
Caractéristiques minimales	<ul style="list-style-type: none"> — Surface de la carapace: humide et luisante — En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres — Chair sans odeur étrangère — Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères 	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Aspect de la : 1) crevette pourvue de sa carapace	Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches; partie pectorale de la carapace principalement claire	— De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris
2) crevette d'eau profonde	Couleur rose uniforme	— Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête
État de la chair pendant et après le décortilage	— Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables — Ferme mais pas coriace	— Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair — Moins ferme, légèrement coriace
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines; odeur légèrement douceâtre	Acidulée; absence d'odeur d'algues marines



MANUEL INSPECTION ET CONTROLE

Code : MI.DIS

Révision : 04

Date d'application : 01/07/2025

Page : 77/77

ANNEXE 4

CHECK-LISTS ¹

CHECK-LIST N°	CODE	INTITULE CHECK-LIST
CHKL 1	FI.001.DIS	AUDIT DES ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PECHE
CHKL 2	FI.027.DIS	AUDIT DES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DES SOUS-PRODUITS DE LA PECHE
CHKL 3	FI.025.DIS	AUDIT DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES
CHKL 4	FI.002.DIS	AUDIT DES NAVIRES CONGELATEURS
CHKL 5	FI.030.DIS	AUDIT DES NAVIRES-USINES
CHKL 6	FI.029.DIS	AUDIT DES NAVIRES GLACIERS
CHKL 7	FI.003.DIS	INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES EMBARCATIONS DE PECHE ARTISANALE ET COTIERE
CHKL 8	FI.005.DIS	INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES HALLS A POISSON ET DEBARCADERES
CHKL 9	FI.028.DIS	INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES MOYENS DE TRANSPORT
CHKL 10	FI.026.DIS	INSPECTION ET SUIVI DE L'HYGIENE DES FABRIQUES DE GLACE
CHKL 11	FI.024.DIS	INSPECTION DES PRODUITS
CHKL 12	FI.031.DIS	AUDIT DES ETABLISSEMENTS CONCHYLICOLES

¹ Les Check-lists complètes sont en version papier et Excel.