

ARRETE n° 115 MINAGRA. du 8 juillet 1996 portant modalités de contrôle visuel et garanties sanitaires contre les parasites et les nématodes des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DES RESSOURCES ANIMALES,
Vu le décret n° 96 PR. 02 du 26 janvier 1996 portant nomination des membres du Gouvernement

Vu le décret n° 96-179 du 1^{er} mars 1996 portant attributions des membres du Gouvernement ;

Vu l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine,

ARRETE :

Article premier. — Aux fins du présent arrêté, les définitions suivantes s'appliquent :

1° *Parasite visible* : Parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson ;

2° *Contrôle visuel* : Examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche exercé sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris le cas échéant par mirage ;

3° *Traitement* : Chauffage, salage, marinage, fumaison, congélation ou la combinaison de ces traitements.

Le traitement complet est celui apte à inactiver les larves de nématodes susceptibles d'être présentes dans les produits de la pêche. Il répond à l'une des conditions suivantes :

— Le chauffage est réalisé à une température d'au moins 70°C dans toutes les parties du poisson ;

— Le salage par l'action du sel est effectué de façon à ce que le rapport entre la concentration minimale en sel (cms) dans l'eau tissulaire du poisson et la durée d'action minimale du sel (dma) se présente comme suit :

cms %	dma (jours)	Observations
20	10	
15	14	
12	28	
10	35	
15	28	utilisation des sucres

— Le marinage par immersion du poisson dans une solution à pH approprié et concentration en sel appropriée pendant une période déterminée, éventuellement combinée avec l'utilisation d'autres additifs ; la combinaison de ces paramètres doit être approuvée par l'autorité compétente ;

— La fumaison est réalisée à chaud dans toutes les parties du poisson grâce à l'action antiseptique de la fumée ;

— La congélation est réalisée grâce au traitement par le froid pendant lequel la température interne du poisson est de -20°C au maximum pour une période d'au moins vingt-quatre heures.

CHAPITRE PREMIER

Modalités de contrôle visuel pour les parasites

Art. 2. — Le contrôle visuel est exercé par sondage sur un nombre représentatif d'unités.

Les responsables des établissements à terre et les personnes qualifiées à bord des navires de pêche déterminent en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation, l'amplitude et la fréquence des contrôles visés au paragraphe premier.

Art. 3. — Au cours de la production, le contrôle visuel du poisson éviscéré doit être exercé par les professionnels, sur la cavité abdominale et les foies et rogues destinés à la consommation humaine.

Selon le système d'inspection d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être effectué :

— En cas d'éviscération manuelle, de façon continue par l'opérateur au moment de la séparation des viscères et du lavage ;

— En cas d'éviscération mécanique, par sondage exercé sur un nombre représentatif d'unités ne pouvant être inférieur à dix poissons par lots.

Art. 4. — Le contrôle visuel des filets ou des tranches doit être exercé par les professionnels pendant le parage après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel n'est pas possible, en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage est établi et tenu à la disposition des services d'inspection.

Lorsque le mirage des filets est possible d'un point de vue technique, il devra être inclus dans le plan d'échantillonnage.

CHAPITRE II

Garanties sanitaires contre les nématodes

Art. 5. — Les poissons frais doivent faire l'objet, à terre, d'un traitement approprié avant d'être présentés à la vente aux consommateurs. Ce traitement peut ne pas être fait s'il a déjà été effectué à bord d'un navire de pêche.

Les filets de poissons frais doivent être inspectés visuellement lors de l'opération de filetage. Les larves éventuellement présentes doivent être enlevées.

Art. 6. — Chaque établissement qui procède au traitement complet du poisson doit être agréé par l'autorité compétente. Si l'établissement respecte les normes relatives aux traitements, il se voit attribuer un agrément et un numéro.

Les responsables des établissements doivent tenir un registre qui permet de prouver que chaque charge de production a subi un traitement complet. Toutes les informations relatives au déroulement du processus de traitement doivent figurer dans ce registre.

C'est notamment le cas pour les fiches d'enregistrement du traitement par la chaleur ou par le froid.

Il en est de même pour les résultats des analyses des saumures et des solutions de marinage.

Art. 7. — Chaque établissement doit être régulièrement contrôlé par les services d'inspection de l'autorité compétente.

Les services d'inspection vérifient la tenue du registre et effectuent une prise d'échantillons pour vérifier que les normes à respecter sont bien remplies.

15 août 1996

Art. 8. — Si au cours d'une inspection effectuée par les services d'inspection, il est constaté que les produits de la pêche ne sont pas conformes aux dispositions du présent arrêté, les services d'inspection peuvent laisser le choix à l'expéditeur entre :

- Le retrait du lot du marché en vue de son traitement ultérieur si cela est possible ;
- La réutilisation à d'autres fins si la salubrité des produits le permet ;
- La destruction des produits insalubres.

Dans tous les cas, les services d'inspection prennent les mesures préventives pour que les produits de la pêche ne soient utilisés à des fins inadéquates.

Les décisions prises par les services d'inspection doivent être communiquées à l'expéditeur.

Si celui-ci le demande, ces décisions motivées doivent être adressées immédiatement par écrit avec l'indication des voies de recours pouvant être introduites.

Les formes et les délais de ces recours doivent être également précisées.

CHAPITRE III

Dispositions finales

Art. 9. — Le présent arrêté sera enregistré et publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan, le 8 juillet 1996.

Pour le ministre de l'Agriculture et des Ressources animales
et par intérim, le ministre délégué auprès du ministre
de l'Agriculture et des Ressources animales,
chargé de la Promotion des Jeunes Exploitants agricoles,
Amadou OUATTARA.

ARRETE n° 116 MINAGRA. du 8 juillet 1996 relatif aux critères microbiologiques et chimiques applicables à la production des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DES RESSOURCES ANIMALES,

Vu le décret n° 96 PR. 02 du 26 janvier 1996 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 96-179 du 1^{er} mars 1996 portant attributions des membres du Gouvernement ;

Vu l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine,

ARRETE :

TITRE PREMIER

DISPOSITIONS GENERALES

Article premier. — Pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits de la pêche ci-après visés doivent satisfaire aux critères microbiologiques et chimiques fixés par le présent arrêté.

Art. 2. — Le respect des normes microbiologiques est à vérifier par le fabricant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de la pêche de l'établissement de transformation agréé.

Art. 3. — Les programmes d'échantillonnage sont établis par les services d'inspection et les responsables des établissements en fonction de la nature des produits et de l'analyse des risques et doivent répondre aux dispositions du présent arrêté.

En cas de non respect des normes fixées par le présent arrêté, les responsables des établissements s'engagent obligatoirement à :

- Informer l'autorité compétente des résultats trouvés et des mesures prises concernant les lots incriminés ;
- Réviser les méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses ;
- S'interdire de commercialiser pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogènes ou du dépassement des critères fixés.

TITRE II

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A LA PRODUCTION DE CRUSTACES ET DE MOLLUSQUES CUITS

Art. 4. — Les normes microbiologiques applicables à la production des crustacés et des mollusques cuits sont fixées à l'annexe I du présent arrêté.

Art. 5. — Dans l'attente de la fixation des méthodes de référence, les méthodes d'analyse utilisées pour la vérification des normes microbiologiques doivent être scientifiquement reconnues au niveau international et pratiquement éprouvées.

La méthode d'analyse utilisée doit être enregistrée avec les résultats correspondants.

TITRE III

NORMES CHIMIQUES APPLICABLES A LA PRODUCTION DES PRODUITS DE LA PECHE

CHAPITRE PREMIER

Azote basique volatil total (A.B.V.T.) et N. Triméthylamine (N. TMA)

Art. 6. — Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en ABVT et TMA sont les suivantes :

- Méthode de microdiffusion de Conway et Byrne (1933) ;
- Méthode de distillation directe d'Antonacopoulos (1968) ;
- Méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloroacétique.

La méthode de référence est la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique.

Art. 7. — Le prélèvement consiste en une centaine de grammes de chair environ, prélevés à au moins trois endroits distincts de l'échantillon et mélangés par broyage.

Art. 8. — Les produits de la pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine, l'évaluation organoleptique révélant un doute sur leur fraîcheur, le contrôle chimique montre que les limites en ABVT et TMA fixées en annexe I sont dépassées.

CHAPITRE II

Niveaux de mercure dans les produits de la pêche

Art. 9. — La méthode d'analyse à utiliser pour la recherche de mercure total est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme (AOAC, 15^e édition 1990, adaptée).