

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 précisés.

#### 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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> édition 1990, adaptée).

Art. 10. — L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisés pour obtenir la teneur moyenne en mercure.

Les nombres minimaux d'échantillons à prélever par lot pour chaque catégorie de produits sont de :

— Dix échantillons prélevés sur dix individus différents pour les espèces prédatrices : requins (toutes espèces), thon, thonine, bonite, palomète, espadon, voilier, marlin, anguille, bar, esturgeon, flétan, sébastes, lingue, loup, brochet, niger, raies, sabres, baudroie.

En cas de poissons des espèces ci-dessus, hétérogènes en tailles, les échantillons doivent être représentatifs de la composition du lot ;

— Cinq échantillons prélevés sur cinq individus pour les autres espèces.

Art. 11. — La teneur moyenne résultant de l'analyse visée à l'article 10, premier paragraphe, en mercure total dans les parties comestibles des produits de la pêche ne doit pas dépasser 0,5 ppm de produits de frais (0,5 mg par kilogramme de poids frais).

Toutefois, cette teneur moyenne est portée à 1 ppm de produit frais (1 mg par kilogramme de poids frais) dans les parties comestibles des espèces visées à l'article 10, deuxième paragraphe, ci-dessus.

CHAPITRE III

Niveaux d'histamine dans les produits de la pêche

Art. 12. — Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en histamine sont les suivantes :

— Méthode de chromatographie sur couche mince (méthode semi-quantitative) ;

— Méthode de spectrofluorimétrie (AOAC, 13<sup>e</sup> édition 1980, adaptée).

Art. 13. — La méthode de référence est la méthode de chromatographie liquide à haute performance.

Art. 14. — Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot.

La teneur moyenne résultant de l'analyse ne doit pas dépasser 100 ppm de produits frais (100 mg par kilogramme de poids frais).

Deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm (100 mg par kilogramme de poids frais) mais n'atteignant pas 200 ppm (200 mg par kilogramme de poids frais).

Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm (200 mg par kilogramme de poids frais).

Art. 15. — Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes : scombridés et clupéidés.

Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique en saumure peuvent avoir des teneurs plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

TITRE IV  
DISPOSITIONS FINALES

Art. 16. — Les critères visés dans le présent arrêté seront revus lorsque de nouvelles normes seront établies au niveau international sur la base des données obtenues des plans d'échantillonnage.

Art. 17. — 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.

ANNEXES

à l'arrêté 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.

ANNEXE I

Critères microbiologiques applicables aux crustacés et mollusques cuits

| Types de germes  | Normes   |
|--|--|
| 1° Germes pathogènes   |  |
| * Salmonelle spp. (dans 25 grammes) . . . . .  | Absence  |
| 2° Germes témoins de défauts d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés)         |  |
| * Staphylococcus aureus (par gramme) . . . . .                                       | m = 100<br>M = 1000<br>n = 5<br>c = 2          |
| * Soit : Coliformes thermotolérant (44°C sur milieu solide) . . . . .                | m = 10<br>M = 100<br>n = 5<br>c = 2            |
| * Soit : Escherichia coli (sur milieu solide) . . . . .                              | m = 10<br>M = 100<br>n = 5<br>c = 2            |
| 3° Germes indicateurs (figures directrices)  |  |
| * Bactéries aérobies mésophiles (30°C)   |  |
| a) Produits entiers . . . . .  | m = 10 000<br>M = 100 000<br>n = 5<br>c = 2    |
| b) Produits décortiqués ou décoquillés à l'exception, de la chair de crabe . . . . . | m = 50 000<br>M = 500 000<br>n = 5<br>c = 2    |
| c) Chair de crabe . . . . .  | m = 100 000<br>M = 1 000 000<br>n = 5<br>c = 2 |

1<sup>er</sup> août 1996

Les paramètres  $n$ ,  $m$ ,  $M$  et  $c$  sont définis comme suit :

$n$  = nombre d'unités dont se compose l'échantillon ;

$m$  = seuil limite en-dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants ;

$M$  = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants ;

$c$  = nombre d'unités d'échantillonnage donnant les valeurs comprises entre  $m$  et  $M$ .

La qualité d'un lot est considérée comme :

a) Satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à  $3m$  ;

b) Acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre  $3m$  et  $10m (= M)$  et lorsque  $c/n$  est inférieur ou égal à  $2/5$ .

La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :

— Dans tous les cas où les valeurs supérieures à  $M$  sont observées ;

— Lorsque  $c/n$  est supérieur à  $2/5$ .

En outre, des micro-organismes pathogènes et leurs toxines qui sont à rechercher en fonction de l'analyse des risques ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.

## ANNEXE II

## Limites réglementaires des niveaux d'ABVT et TMA dans les produits de la pêche

1<sup>o</sup> Limites réglementaires

| Paramètres                    | Espèces                                       | Satisfaisant (S) | Acceptable (A) | Non satisfaisant (NS) |
|-------------------------------|---|------------------|----------------|-----------------------|
| ABVT<br>(mg N/100 g de chair) | — Sébastes, helico, lenus, sebastichtys ..... | ≤ 25             | -              | ≥ 26                  |
|                               | — Thons .....                                 | ≤ 25             | > 26 ; < 30    | ≥ 31                  |
|                               | — Céphalopodes (seiches, poulpes...) .....    | ≤ 35             | -              | ≥ 36                  |
|                               | — Soles, turbots, mostelles, merlan .....     | ≤ 35             | -              | ≥ 36                  |
|                               | — Autres mollusques .....                     | ≤ 40             | -              | ≥ 41                  |
|                               | — Crustacés (crevettes, langoustes...) .....  | ≤ 40             | > 41 ; < 60    | ≥ 61                  |
|                               | — Sélaciens (requins, raies...) .....         | ≤ 65             | -              | ≥ 66                  |
| TMA (mg/100 g chair)          | — Toutes espèces .....                        | ≥ 6              | > 6 ; ≤ 14     | > 14                  |
|                               | — Toutes espèces .....                        | ≤ 17             | > 17 ; ≤ 40    | > 40                  |

2<sup>o</sup> Interprétations

| ABVT | TMA/ABVT | Conclusion |
|------|----------|------------|
| S    | S        | S          |
| S    | A        | A          |
| S    | NS       | NS         |
| A    | S        | A          |
| A    | A        | A          |
| A    | NS       | NS         |
| NS   | S        | NS         |
| NS   | A        | NS         |
| NS   | NS       | NS         |

où :

S = satisfaisant ;

A = acceptable ;

NS = non satisfaisant.