

MINISTERE DE LA PRODUCTION
ANIMALE ET DES RESSOURCES
HALIEUTIQUES

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union – Discipline – Travail

CABINET DU MINISTRE

ARRETE N° 066 /MIPARH du 01 JUIL 2010 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de pêche destinés à la consommation humaine.

LE MINISTRE DE LA PRODUCTION ANIMALE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES,

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n° 63-323 du 25 juillet 1963 relative à la police sanitaire des animaux en république de Côte d'Ivoire ;
- Vu la loi n° 86-478 du 1^{er} juillet 1986 relative à la pêche ;
- Vu la loi n° 96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale ;
- Vu le décret n° 63-328 du 29 juillet 1963 portant réglementation de la police sanitaire des animaux en Côte d'Ivoire modifié par le décret n° 65-266 du 18 août 1965 et le décret n° 67-413 du 21 septembre 1967.
- Vu le décret n° 67-15 du 11 janvier 1967 interdisant la vente en Côte d'Ivoire de certaines espèces de poissons vénéneux ;
- Vu le décret n° 99-447 du 07 juillet 1999 portant application de la loi n°96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale et les textes subséquents ;
- Vu le décret N° 2007-471 du 15 mai 2007 portant organisation du Ministère de la Production Animale et des Ressources Halieutiques ;
- Vu le décret N°2010-32 du 04 mars 2010 portant nomination des membres du gouvernement modifiant et complétant le décret N° 2010-28 du 23 février 2010 ;
- Vu le décret N°2010-42 du 25 mars 2010 portant attributions des membres du gouvernement ;
- Vu l'arrêté n° 03 / MIPARH du 26 Janvier 2007, modifiant l'arrêté n° 200/ MINAGRA du 05 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 I : DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE PREMIER: DOMAINE D'APPLICATION

Article 1 : Le présent arrêté fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de pêche destinés à la consommation humaine.

CHAPITRE 2: DEFINITIONS

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

1. « produits de pêche » : tous « animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants, des gastéropodes marins vivants, des mammifères marins, des reptiles et des grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;
2. « produits d'aquaculture » : tout « produit de pêche » dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu' à la mise sur le marché en tant que denrée alimentaire ; toutefois, est considéré comme produit d'aquaculture, tout poisson ou crustacé, de mer ou d'eau douce, capturé à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine ;
3. « produit de pêche frais » : tout « produit de pêche » non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;
4. « produit de pêche réfrigéré » : tout « produit de pêche » dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de 0°C ;
5. « produit de pêche congelé » : tout « produit de pêche » ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou égale à -18°C après stabilisation thermique ;
6. « produit de pêche préparé » : tout « produit de pêche » non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage ;
7. « produit de pêche 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 réfrigérés ou congelés associés ou non à d'autres denrées alimentaires ;
8. « conserve » : tout « produit de pêche » ou d'aquaculture dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :
 - * conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes quelque soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé ;
 - * traitement par la chaleur ou par tout autre mode autorisé qui doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement d'une part les micro- organismes et leurs toxines et d'autre part les spores dont la prolifération pourrait altérer la conservation et la rendre impropre à la consommation humaine ;

9. « conditionnement » : l'opération qui réalise la protection des produits de pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
10. « emballage » : l'opération qui consiste à placer un ou plusieurs produits de pêche conditionnés dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ;
11. « établissement de manipulation de produits de pêche » ou par contraction « établissement » : tout local où des produits de pêche et d'autres denrées alimentaires sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés ; les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement la vente en gros ou en détail ne sont pas considérés comme des établissements ;
12. « lot » : la quantité de produits de pêche obtenue dans des circonstances identiques sur une période déterminée ;
13. « envoi » : la quantité de produits de pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport ;
14. « moyens de transport » : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles ou circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, par air, ou pour le transport par mer ;
15. « mise sur le marché » : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché ; sont exclues de cette définition, la vente au détail et la cession directe de petite quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;
16. « vente en gros » : la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu ; dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;
17. « importation » : introduction sur le territoire de la Côte d'Ivoire de produits de pêche non ivoiriens en provenance de pays tiers ;
18. « eau de mer propre » : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives, de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des produits de pêche ;
19. « navire-usine » : Tout navire à bord duquel des produits de pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et si nécessaire, réfrigérés ou congelés : filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation ; ne sont pas considérés comme navires-usines :
 - les bateaux de pêche qui ne pratiquent que la cuisson des crevettes et des mollusques à bord ;
 - les bateaux de pêche qui ne procèdent qu'à la congélation.
20. « bateau congélateur » : tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de pêche, le cas échéant après les premières étapes de la préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage) ;

21. « Autorité Compétente » : l'Autorité Centrale Vétérinaire chargée de garantir le respect des exigences du présent décret ou toute autre autorité à qui elle aura délégué cette tâche.

Autorité centrale vétérinaire d'un pays compétente pour effectuer des contrôles vétérinaires ou sanitaires ou toute autorité à laquelle elle a délégué cette compétence. Autorité nationale vétérinaire nommée et autorisée par la loi pour effectuer des inspections, évaluer les équipements et les systèmes de production et de contrôle, pour enregistrer, approuver et fournir des certificats d'agrément aux établissements et à d'autres installations et pour accorder des certificats sanitaires autorisant la mise sur le marché des produits de la pêche

22. « produit de pêche séparé mécaniquement » : tout produit obtenu après enlèvement de la chair des produits de pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair ;

23. « traçabilité » : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée animale, ou d'un animal producteur de denrées animales ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée animale.

24. « HACCP » : (signifie en anglais, Hazard Analysis Critical Control Points) et (en français, Analyse des Dangers pour la Maîtrise des Points Critiques (ADMPC)). Il s'agit d'un outil méthodologique de gestion de la sécurité sanitaire des aliments qui utilise une approche de maîtrise de points critiques pendant la transformation des produits afin de prévenir les problèmes de sécurité des aliments. Ce système, qui s'appuie sur des bases scientifiques, identifie de façon systématique les dangers spécifiques et les mesures pour leur maîtrise afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments.

CHAPITRE 3 : PRINCIPES APPLICABLES A LA MISE SUR LE MARCHE DES PRODUITS DE PECHE

Article 3 : Pour être mis sur le marché, les produits de pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire et en outre avoir été manipulés, conditionnés, munis d'une identification en application de la réglementation en vigueur et selon le cas, préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés dans les établissements agréés, dans le respect des exigences d'hygiène réglementées dans le présent arrêté.

S'ils sont destinés à être mis sur le marché à l'état vivant, les produits de pêche et d'aquaculture doivent être constamment maintenus dans les meilleures conditions de survie.

Article 4 : La mise sur le marché des mollusques et des crustacés vivants est soumise au respect de la réglementation spécifique. En cas de transformation, ces mollusques et crustacés doivent en outre satisfaire aux exigences fixées par le présent arrêté en matière de préparation, transformation, congélation, emballage, entreposage, transport et en matière de contrôle sanitaire.

Pour les produits d'aquaculture, l'abattage doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriées : produits non souillés de terre, de vase, ou fèces maintenus réfrigérés en l'absence de transformation directement après l'abattage.

TITRE II : CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX, AU MATERIEL ET AU PERSONNEL DES ETABLISSEMENTS

CHAPITRE 1 : CONDITIONS D'AMENAGEMENT DES LOCAUX ET D'EQUIPEMENT EN MATERIEL

Article 5 : Les établissements comportent des lieux de travail de dimensions suffisantes en surface au sol et en hauteur sous plafond, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer à une cadence rapide dans des conditions d'hygiène convenables.

Ces lieux de travail sont conçus, disposés, isolés, et éventuellement climatisés, de façon à éviter tout réchauffement excessif, toute contamination du produit ou pollution venue de l'intérieur ou de l'extérieur. Ils séparent nettement, par locaux ou aménagement particulier, le secteur propre et le secteur souillé, les produits finis ne pouvant être contaminés par les matières premières ou les déchets.

Sauf disposition particulière, les opérations telles que le nettoyage des matériels, ustensiles et vaisselle, le déballage et le stockage des fournitures, ingrédients, épluchage et lavage des légumes sont appliquées sur des emplacements suffisamment séparés.

Article 6 : Dans les lieux où l'on procède à la manipulation, la préparation et à la transformation des produits, les établissements comportent au moins :

- un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement rapide de l'eau vers un orifice d'évacuation spécifique ;
- des murs propres, présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistantes, imperméables ;
- un plafond facile à nettoyer ;
- des portes en matériaux inaltérables, et faciles à nettoyer ;
- une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des fumées et des buées ;
- un éclairage suffisant, naturel ou artificiel respectant au mieux les couleurs ;
- un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage, et la désinfection des mains placés autant que possible à proximité des lieux de travail et équipés de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche-mains ;
- des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

Article 7 : Les chambres froides comportent le même aménagement que prévu à l'article précédent pour le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage. Elles comportent une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien de conditions thermiques conformes pour les produits réfrigérés, congelés ou transformés.

Article 8 : Les établissements possèdent les dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs et oiseaux ; l'accès aux animaux domestiques y est interdit.

Article 9 : Les établissements comportent :

- a) des dispositifs appropriés pour que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol et des équipements de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- b) à défaut d'un dispositif d'évacuation continue des déchets, des récipients spéciaux pour la réception au fur et à mesure des produits de pêche dangereux pour la santé publique ou non destinés à la consommation humaine, les conditionnements et emballages perdus ;

Un local, ou un équipement particulier, existe pour entreposer les récipients à déchets quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail. Les récipients sont étanches, munis d'un couvercle, en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 10 : Les établissements disposent d'une installation d'approvisionnement sous pression en quantité suffisante en eau potable ou, éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié. Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées.

A titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable peut être autorisée pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet soient bien différenciées, ne permettent pas l'utilisation de l'eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits. Un dispositif permet une évacuation hygiénique des eaux résiduelles.

Article 11 : Il est prévu un nombre approprié :

- a) d'éléments de rangement ou casiers dans les vestiaires eux-mêmes dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables ;
- b) de lavabos et de cabinets d'aisances et de chasses d'eau. ces derniers ainsi que les éventuelles salles de douche ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lave-mains sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage et désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à usage unique ou de sèche-mains.

Article 12 : L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité de l'Autorité Compétente qui doit avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté. A cet effet, il pourrait être mis à la disposition exclusive du service d'inspection un local fermant à clé suffisamment aménagé et équipé pour permettre l'exercice des contrôles.

Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences au présent arrêté ne sont pas respectées, l'Autorité Compétente prend les mesures appropriées.

Article 13 : Les établissements comportent des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions officielles imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport sur des emplacements particuliers.

Les moyens de transport sont construits pour maintenir les produits de pêche réfrigérés, congelés ou transformés aux températures requises, et équipés de parois intérieures, résistantes à la corrosion, lisses, faciles à laver et à désinfecter et incapables d'altérer la qualité des produits.

Article 14 : Dans les établissements où sont maintenus des espèces vivantes, telles que crustacés, mollusques et poissons, une installation appropriée doit exister permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux espèces des organismes ou des substances nuisibles.

Les moyens et les conditions de transport ne doivent pas avoir d'effet négatif sur ces animaux.

CHAPITRE 2: CONDITIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL DES ETABLISSEMENTS

Article 15 : Le conditionnement et l'emballage sont effectués de façon à éviter la contamination des produits de pêche, dans un local réservé ou sur un emplacement suffisamment séparé.

L'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de pêche doivent être conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux en contact des denrées alimentaires, notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de pêche ;
- ne pas pouvoir transmettre à ces produits des substances nocives pour la santé humaine ;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace.

Le matériel d'emballage est, avant son emploi, entreposé dans un local séparé de l'aire de production et à l'abri des souillures. Il ne doit pas être réutilisé. Peuvent faire exception certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistant aux chocs et à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, qui ne doivent être réutilisés qu'après nettoyage et désinfection.

Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.

Les produits de pêche ne peuvent être entreposés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés.

Article 16 : Les matières premières impropres à la consommation humaine et les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail et sont évacués soit en continu, à chaque fois que les récipients spéciaux prévus à l'article 9 précédent sont pleins et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Le local éventuel pour la réception des récipients est soigneusement nettoyé après chaque utilisation et désinfecté. Il en est de même des récipients qui sont nettoyés et désinfectés soit dans un local soit sur une aire appropriée.

Les déchets entreposés ne doivent constituer une source ni de contamination pour l'établissement ni de nuisance pour l'entourage.

Les chambres froides, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits. Le sol et les murs sont nettoyés et lavés chaque fois qu'il y a le besoin et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des produits de pêche.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux et sur le matériel.

Les raticides, insecticides, détersifs, désinfectants et tous les autres produits pouvant présenter une certaine toxicité ainsi que le matériel de nettoyage et d'entretien sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé. Ils sont autorisés et utilisés de manière que l'équipement et les produits ne soient pas affectés directement ou par défaut de rinçage complet de surfaces traitées.

Article 17 : Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits de pêche. Toutefois, ils peuvent être occupés pour la préparation simultanée ou à des moments différents d'autres produits alimentaires, après autorisation du service d'inspection.

CHAPITRE 3: CONDITIONS GENERALES DE TRANSPORT DES PRODUITS DE PECHE

Article 18 : Les moyens de transport utilisés pour les produits de pêche ne peuvent être utilisés que pour ces produits, sauf nettoyage approfondi préalable suivi de désinfection ou absence de risque d'altération ou de contamination.

- 1) Lors du transport, les produits de pêche doivent être maintenus à des températures fixes. En particulier :
 - a) les produits de pêche frais, les produits de pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température proche de celle de la glace fondante;
 - b) Les produits de pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas -18°C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3°C au maximum sont tolérées ;
- 2) Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du point 1 b), lorsque des produits de pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue de la préparation et/ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l'Autorité Compétente donne une autorisation spéciale;
- 3) Si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits

TITRE III: EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE APPLICABLES AUX PRODUITS MANIPULES DANS LES ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES

Chapitre 1 : EXIGENCES SPECIFIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE PECHE, AUX PRODUITS CONGELES ET AUX PRODUITS DECONGELES

Section 1 : Exigences spécifiques applicables aux produits frais de pêche

Article 19 : Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous la glace dans un lieu approprié. Un glaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température proche de celle de la glace fondante

Article 20 : Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectués de manière hygiénique.

Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après capture ou débarquement des produits de pêche.

Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable ou, à bord du vaisseau, à l'eau propre immédiatement après ces opérations.

Article 21 : Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y'a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

Article 22 : Le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains.

Article 23 : Après décorticage ou décoquillage, les produits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température ne dépassant pas 18°C en tous points.

Article 24 : Les conteneurs pour l'expédition ou l'entreposage des produits de pêche, frais, préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

Article 25 : Les produits de pêche, frais, entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

Section 2 : Exigences spécifiques applicables aux produits congelés

Article 26 : Les établissements terrestres où sont congelés des produits de pêche doivent disposer d'équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas -18°C .

Cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas -9°C .

Article 27 : Ils doivent disposer d'installations frigorifiques dotées d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas -18°C . Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée.

Section 3 : Exigences spécifiques applicables aux produits décongelés

Article 28 : La décongélation des produits de pêche est effectuée dans des conditions d'hygiène appropriées. Toute contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion prévu.

Article 29 : Après la décongélation, les produits sont manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent arrêté. Ils doivent être conservés à la température de 0°C s'ils ne sont pas préparés ou transformés dans les plus brefs délais ou s'ils sont mis sur le marché. Dans ce dernier cas, une indication clairement visible concernant leur état décongelé doit figurer sur l'emballage.

CHAPITRE 2: EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE PECHE SEPARES MECANIQUEMENT

Article 30 : Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits de pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences ci-après.

Seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de pêche.

Toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères.

Article 31 : La séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage.

Si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable.

Après leur fabrication, les produits de pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

CHAPITRE 3 : EXIGENCES APPLICABLES AUX PARASITES

Article 32 : Pendant la production et leur mise à la consommation humaine, les poissons et les produits de poissons sont soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche des parasites.

Les poissons ou les parties de poissons manifestement parasités sont enlevés et soustraits de la consommation humaine.

Article 33 : a) les produits de pêche suivants :

- comestibles crus ou pratiquement crus (produit fini);
- provenant des espèces de maquereau, hareng, sprat et de saumon (sauvage) de l'atlantique ou du pacifique, s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne ne dépasse pas 60°C;
- marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes;

doivent être congelés à une température ne dépassant pas -20°C en tout point du produit pendant une période d'au moins vingt-quatre (24) heures

b) Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement susvisé s'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites et si l'autorité compétente l'autorise.

Article 34 : Les produits de pêche susvisés doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis. ---

TITRE IV: EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE PÊCHE TRANSFORMES

CHAPITRE 1 : PRINCIPES GENERAUX

Article 35 : Les produits de pêche frais utilisés pour la transformation doivent respectivement satisfaire aux exigences énoncées aux sections 1 et 2 du titre précédent.

Article 36 : Si le traitement de transformation est appliqué pour inhiber le développement de micro-organismes pathogènes ou s'il constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, il doit être reconnu ou, dans le cas d'un traitement de mollusques bivalves vivants ne pouvant être livrés pour la consommation humaine directe, officiellement approuvé.

~~Le responsable de l'établissement de transformation tient un registre des traitements appliqués et des contrôles effectués : selon le cas, enregistrement et contrôle du temps et de la température d'un traitement par la chaleur, de la concentration en sel, du pH et du contenu en eau. Les registres doivent être maintenus à la disposition des services de contrôle pendant au moins la période de conservation des produits.~~

Les produits pour lesquels la conservation ne peut être garantie que pour une période limitée après application d'un traitement, tel que le salage, fumage, dessiccation ou marinage, portent inscrites de façon visible sur leur emballage ou leur conditionnement éventuel, les températures à respecter pour leur conservation au cours de leur entreposage et leur transport.

CHAPITRE 2 : EXIGENCES SPECIFIQUES RELATIVES A LA CUISSON

Article 37 : La cuisson doit être suivie d'un refroidissement rapide. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou, à bord du navire, de l'eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante.

CHAPITRE 3: EXIGENCES SPECIFIQUES RELATIVES AUX CONSERVES ET AUX PRODUITS SALES ET FUMES

Section 1: Exigences spécifiques relatives aux conserves

Article 38 : L'eau utilisée pour la préparation des conserves est potable, notamment l'eau de lavage des récipients avant leur remplissage ou après leur sertissage et l'eau de refroidissement des récipients après le traitement thermique. Cette obligation s'applique toutefois sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs.

Article 39 : Un circuit conduit les produits jusqu'au lieu de traitement thermique. Le traitement qui fait l'objet d'un enregistrement, doit être valablement appliqué, défini notamment selon la durée du chauffage, la température, le remplissage et la taille des récipients. Il doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage est muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les produits ont subi un traitement efficace.

Article 40 : Des contrôles par sondage sont effectués par le fabricant pour s'assurer que les conserves de produits de pêche ont bien subi un traitement efficace :

- test d'incubation : l'étuvage doit être effectué à +37°C pendant sept (07) jours, ou à 35°C pendant dix (10) jours ou toute autre combinaison équivalente ;
- examens microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire agréé par l'Autorité Compétente.

Selon les lots de fabrication, la production journalière est échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

Des contrôles permettent de s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés.

Section 2: Exigences spécifiques relatives aux produits salés et fumés

Article 41 : Les opérations de salage s'effectuent sur des emplacements particuliers, suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

Le sel employé doit être propre. Il est entreposé de façon suffisamment séparée pour éviter les contaminations. Il ne peut être réutilisé.

Les cuves de saumurage sont construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination supplémentaire des produits.

Les cuves et les aires de salage sont nettoyées avant l'emploi.

Article 42 : Les opérations de fumage s'effectuent dans un local séparé, équipé d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de pêche.

Les matériaux utilisés pour la production de la fumée sont entreposés à l'écart des lieux du travail et employés de manière à ne pas contaminer les produits.

Le bois peint, verni ou traité est interdit pour la combustion et la production de fumée. L'emploi de résineux ainsi que de fours ou séchoirs à fioul est interdit lorsque les fumées de combustions sont amenées à être en contact avec les produits.

Après le fumage, les produits subissent un refroidissement rapide dans les meilleurs délais, en évitant tout phénomène de condensation à leur niveau. Les produits sont ensuite conditionnés et emballés puis maintenus à la température requise pour leur conservation jusqu'à remise au consommateur.

CHAPITRE 4: EXIGENCES SPECIFIQUES RELATIVES AUX PRODUITS DE CRUSTACES ET DE MOLLUSQUES CUIITS

Article 43 : La cuisson doit avoir lieu dans un local particulier ou, à défaut, sur un emplacement suffisamment à l'écart. Elle est suivie dans les plus brefs délais d'un refroidissement rapide, pratiqué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement est prolongé jusqu'à obtention d'une température à cœur voisine de 0°C. La glace éventuellement utilisée n'a pas de contact direct avec les produits.

Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués de manière hygiénique. S'ils sont manuels, le personnel porte une attention particulière au lavage de ses mains et de toutes les surfaces de travail. S'ils sont mécaniques, les machines sont nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail.

Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits sont :

- congelés immédiatement ou maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes ;
- entreposés dans des salles adéquates.

CHAPITRE 5: EXIGENCES SPECIFIQUES RELATIVES A LA PULPE DE POISSON

Article 44 : La séparation mécanique des arêtes doit se faire sur place et sans délai après filetage, à partir de matières premières exemptes de viscères et récoltées dans de bonnes conditions d'hygiène. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable.

Les machines sont nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les deux (02) heures.

Les produits sont rapidement et soigneusement refroidis après sa fabrication, la pulpe est congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou à un traitement stabilisateur.

TITRE V: IMPORTATION DES PRODUITS DE PECHE

Article 45 : Les conditions applicables aux importations de produits de pêche à partir des pays tiers doivent être au moins équivalentes à celles concernant la production et la mise sur le marché ivoirien des produits de pêche.

Les produits de pêche capturés dans leur milieu naturel par les bateaux de pêche battant pavillon d'un pays tiers doivent être soumis aux contrôles prévus par la réglementation en vigueur en Côte d'Ivoire.

Article 46: Les exigences de la Côte d'Ivoire en matière d'importation des produits de pêche sont :

- l'agrément de l'importateur ;
- l'autorisation préalable d'importation (situation sanitaire du pays d'origine) ;
- la législation du pays d'origine ;
- le respect de la procédure d'inspection et de contrôle sanitaire vétérinaire ;
- l'organisation de l'Autorité Compétente du pays tiers et de ses services d'inspection ;
- les conditions sanitaires de production, d'entreposage et d'expédition effectivement appliquées aux produits de la pêche destinés à la Côte d'Ivoire.

Des contrôles doivent être effectués par les vétérinaires officiels ivoiriens pour s'assurer des conditions sanitaires à l'importation (des conditions de production, d'entreposage et d'expédition). L'opérateur économique prend en charge tous les frais correspondants.

Article 47 : Le contrôle sanitaire à l'importation en Côte d'Ivoire comprend :

- a) le certificat sanitaire original qui doit accompagner les produits
- b) l'inspection sanitaire des produits et de leurs conditionnements ;
- c) le prélèvement d'échantillon du produit en vue des analyses de laboratoire ;
- d) délivrance d'un certificat de salubrité pour consommation.

Ces conditions peuvent être modifiées ou complétées après avis de l'Autorité Compétente.

TITRE VI : HYGIENE DU PERSONNEL

CHAPITRE 1 : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AU PERSONNEL DES ETABLISSEMENTS

Article 48: Toute personne ayant accès aux locaux de manipulation et d'entreposage des produits de pêche doit être propre et vêtue d'une tenue appropriée.

Le personnel doit revêtir des vêtements et des chaussures de travail propres et de couleur claire ainsi qu'une coiffe propre enveloppant complètement la chevelure.

Ce personnel est tenu de se laver les mains lorsque celles-ci sont souillées et, au moins, à chaque reprise du travail et après usage des toilettes.

Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche. S'il est fait usage des gants, ceux-ci sont lavés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise du travail. Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de manipulation et d'entreposage, ainsi qu'au cours des livraisons des produits de pêche.

Article 49 : Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel. Un certificat d'aptitude à la tâche exercée est délivré à l'embauche et annuellement par les services compétents.

Les personnes susceptibles de contaminer les produits pendant leur manipulation sont écartées jusqu'à ce que soit démontrée leur aptitude à le faire sans danger.

TITRE VII : AGREMENT SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS, CONTROLE SANITAIRE, RESPONSABILITE JURIDIQUE, AUTOCONTROLES PRINCIPES HACCP ET TRACABILITE

CHAPITRE 1 : AGREMENT SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS

Article 50: Tout responsable d'un établissement doit adresser au ministre chargé des ressources halieutiques, une demande d'agrément sanitaire. Cette demande de l'établissement comporte la raison sociale, le siège social, l'identité du responsable de la société, la désignation et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée :

- ❖ d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une notice indiquant :
 - la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation des produits, au conditionnement et à l'emballage, à l'entreposage des produits finis ;
 - la description du matériel ;
 - la capacité de stockage des matières premières et des produits finis ainsi que le tonnage de la production journalière prévue ;
 - le chiffre d'affaires prévisionnel.
- ❖ d'un manuel HACCP (plan de maîtrise des risques sanitaires)

Toute modification des locaux, les gros équipements ou leur affectation doivent être notifiés à l'Autorité Compétente en vue de sa validation. Les changements des responsables doivent être notifiés également.

Article 51 : Les établissements reconnus conformes sont agréés par arrêté du ministre chargé des ressources halieutiques. La validité de l'agrément couvre l'année de sa délivrance sauf cas de suspension ou de retrait.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont pas respectées ou ne sont pas exécutées dans les délais convenus, la suspension et/ou le retrait de l'agrément sont prononcés par l'Autorité Compétente après mise en demeure et notification.

CHAPITRE 2 : CONTROLE SANITAIRE, RESPONSABILITE JURIDIQUE, AUTOCONTROLES, PRINCIPES HACCP ET TRACABILITE

Section 1 : Principes

Article 52 : Les exploitants doivent soumettre leurs établissements et les produits de pêche destinés à la consommation humaine aux contrôles sanitaires.

Section 2 : Responsabilité juridique, autocontrôles, principes HACCP et traçabilité

Article 53 : Les exploitants opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits soient protégés de toute contamination.

Article 54 : Pour les produits, le contrôle comporte des prélèvements quelque soit le stade de traitement, aux fins d'analyses de laboratoire.

Article 55 : Les exploitants du secteur des produits de pêche mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes du HACCP.

Les principes du HACCP sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- e) établir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points (a) à (e).
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points (a) à (f).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subit une modification, les exploitants revoient la procédure et apportent les changements requis.

Article 56 : Les résultats des autocontrôles permettant de soupçonner ou de révéler l'existence d'un risque sanitaire doivent être systématiquement communiqués à l'Autorité Compétente.

Article 57 : Les exploitants doivent mettre en place un système de traçabilité relatif à leurs produits

Section 3 : Contrôle officiel

Article 58: Les services d'inspection veillent à ce que les responsables prennent toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades de la production des produits de la pêche, les prescriptions du présent arrêté soient observées.

Ces responsables tiennent à la disposition des inspecteurs toute la documentation établissant la preuve de l'application des prescriptions du présent arrêté.

Article 59: Les analyses de laboratoires sur les prélèvements effectués sont à la charge des exploitants. Les produits ne peuvent être mis sur le marché qu'après certification suite à des résultats d'analyses satisfaisants.

Article 60: L'autorité compétente valide les guides de bonnes pratiques d'hygiène utilisés par les exploitants du secteur pour les aider à remplir les obligations qui leur incombent.

Article 61: Les produits finis doivent faire l'objet de contrôles officiels de salubrité et en conformité avec les exigences du pays importateur avant leur exportation,

Article 62: Les produits de pêche dont les contrôles organoleptiques, chimiques ou microbiologiques révèlent la présence au delà du seuil accepté de substances dangereuses pour la santé humaine sont déclarés impropres à la consommation humaine.

Article 63: Une marque sanitaire comportant l'identification de l'établissement d'expédition des produits de pêche est apposée :

- sur les documents d'accompagnement ;
- sur les emballages ou conditionnements des produits issus de l'établissement concerné et sur les poissons de grande taille vendus traditionnellement à l'unité.

La marque sanitaire doit comporter les indications suivantes :

- dans la partie supérieure, en majuscule et en caractère d'imprimerie, les mots « Côte d'Ivoire » ;
- dans la partie inférieure, le numéro d'agrément de l'établissement, formé du numéro d'ordre de l'établissement (nombre à chiffres) et des deux lettres PP en majuscules d'imprimerie ;
- la mention relative à l'indication de la zone de pêche FAO à ajouter pour le marquage des PP de Côte d'Ivoire.

TITRE VIII: DISPOSITIONS PENALES

Article 64: Sont applicables en cas d'infraction aux dispositions du présent arrêté les pénalités et sanctions prévues par :

- la loi n°33-323 du 25 juillet 1963 relative à la police sanitaire des animaux en Côte d'Ivoire ;

la loi n°22-476 du 4^{er} juillet 1980 relative à la pêche.

- la loi sur la répression des fraudes
- la loi n°91-999 du 27 décembre 1991 relative à la concurrence ;
- la loi n°91-1000 du 27 décembre 1991 portant interdiction et répression de la publicité mensongère ou trompeuse ;
- la loi 96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale ;
- le décret n°63-328 du 29 juillet 1963 portant réglementation de la police sanitaire des animaux en Côte d'Ivoire.

TITRE IX: DISPOSITIONS FINALES

Article 65: Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature.



Dr. DOUATI Alphonse

DIFFUSION

Présidence de la République
 Primature
 Secrétariat Général du Gouvernement
 Tous Ministères
 MIPARH /CAB
 MIPARH/IG
 MIPARH/Directions Centrales
 MIPARH/Directions Régionales et Départementales
 LANADA
 Délégation Commission Européenne
 Chrono
 JORCI