

## PARTIE OFFICIELLE

## ACTES DU GOUVERNEMENT

**MINISTERE D'ETAT CHARGE DES RELATIONS  
AVEC LES CULTES ET DU DIALOGUE AVEC LES  
PARTIS ET GROUPEMENTS POLITIQUES**

ARRETE n° 221 ME.III CAB. du 5 juillet 1996.

M. Diarra Felkan Marc (mle 016 795-P), administrateur civil de classe exceptionnelle 2<sup>e</sup> échelon, est nommé directeur de Cabinet du ministre d'Etat chargé des Relations avec les Cultes et du Dialogue avec les Partis et Groupements politiques.

L'intéressé aura droit aux traitements et avantages prévus par les textes en vigueur.

Le présent arrêté prend effet à compter de la date de prise de service de l'intéressé.

ARRETE n° 222 ME.III CAB. du 5 juillet 1996.

Mme Angbo Marie-Egyptienne, épouse Niangoran (mle 202 804-C) administrateur des Services financiers, 2<sup>e</sup> classe 4<sup>e</sup> échelon, est nommée chef du Service autonome administratif et financier du ministère d'Etat chargé des Relations avec les Cultes et du Dialogue avec les Partis et Groupements politiques.

L'intéressée aura droit aux traitements et avantages prévus par les textes en vigueur.

Le présent arrêté prend effet à compter de la date de prise de service de l'intéressée.

ARRETE n° 223 ME.III CAB. du 5 juillet 1996.

M. Coulibaly Kassouna (mle 212 581-M), attaché administratif de 1<sup>re</sup> classe 1<sup>er</sup> échelon, est nommé chargé d'Etudes au ministère d'Etat chargé des Relations avec les Cultes et du Dialogue avec les Partis et Groupements politiques.

L'intéressé aura droit aux traitements et avantages prévus par les textes en vigueur.

Le présent arrêté prendra effet pour compter du 28 mai 1996.

ARRETE n° 224 ME.III CAB. du 5 juillet 1996.

M. Zahi Koua (mle 202 545-F), attaché administratif de 2<sup>e</sup> classe 3<sup>e</sup> échelon, est nommé chargé d'Etudes au ministère d'Etat chargé des Relations avec les Cultes et du Dialogue avec les Partis et Groupements politiques.

L'intéressé aura droit aux traitements et avantages prévus par les textes en vigueur.

Le présent arrêté prend effet à compter de la date de prise de service de l'intéressé.

ARRETE n° 227 ME.III CAB. du 5 juillet 1996.

M. Coulibaly Jean (mle 21 720-M), chargé de Rédaction des Médias, catégorie A, grade A3, classe principale 3<sup>e</sup> échelon, est nommé chef du Service autonome de Presse et de Documentation du ministère d'Etat chargé des Relations avec les Cultes et du Dialogue avec les Partis et Groupements politiques.

L'intéressé aura droit aux traitements et avantages prévus par les textes en vigueur.

Le présent arrêté prend effet à compter de la date de prise de service de l'intéressé.

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE  
ET DES RESSOURCES ANIMALES**

ARRETE n° 114 MINAGRA. du 8 juillet 1996 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DES RESSOURCES ANIMALES,

Vu la loi n° 86-478 du 1<sup>er</sup> juillet 1986 relative à la pêche ;

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. — Au sens du présent arrêté on entend par navire de pêche :

— Soit tout navire-usine à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation ;

— Soit tout bateau de pêche conçu et équipé pour assurer une conservation des produits de pêche à bord par réfrigération, congélation ou cuisson dans des conditions satisfaisantes pendant plus de vingt-quatre heures.

Art. 2. — Les navires de pêche ivoiriens visés à l'article premier ci-dessus ne peuvent opérer dans les eaux sous juridiction ivoirienne qu'après agrément par le ministre chargé des Ressources animales qui leur attribue un numéro officiel.

Les navires de pêches étrangers autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction ivoirienne doivent produire un agrément sanitaire annuel délivré par l'autorité compétente du pays dont ils battent pavillon.

L'agrément doit être renouvelé si un navire de pêche entreprend d'exercer d'autres activités que celles pour lesquelles il a été agréé.

Tous les navires de pêche agréés sont répertoriés sur une liste.

Art. 3. — La mise sur le marché des produits de la pêche capturés par les navires de pêche est soumise aux conditions suivantes :

— Ils doivent avoir été capturés, manipulés, réfrigérés, congelés ou transformés à bord des navires dans le respect des exigences du titre II de l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993 susvisé ;

— Ils doivent avoir subi ces opérations, de façon hygiénique, dans des navires de pêche agréés par le ministre chargé des Ressources animales ;

— Ils doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire par les services d'inspection du ministère chargé des Ressources animales selon les dispositions du titre V, chapitre II de l'arrêté n° 200 MINAGRA. susvisé.

Art. 4. — L'inspection et le contrôle des navires de pêche agréés doivent être effectués régulièrement par les services d'inspection compétents qui doivent avoir accès à toutes les parties en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Les responsables des navires de pêche agréés à bord desquels est effectué un contrôle apportent toute l'aide nécessaire aux inspecteurs pour l'accomplissement de leurs missions.

En cas de non respect des prescriptions du présent arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

## TITRE II

### CONDITIONS APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES

#### CHAPITRE PREMIER

##### *Conditions concernant la construction et l'équipement*

Art. 5. — Les navires-usines doivent disposer au moins :

a) D'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément démontables. Elle doit être conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de souillure ou de contamination ;

b) D'un système de convoyage des produits de la pêche, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène ;

c) Des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène convenables. Ils sont conçus et disposés de façon à éviter toutes contaminations des produits ;

d) Des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés. Si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces sous-produits ;

e) D'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation des produits ;

f) Des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage ;

g) D'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou en eau de mer propre sous pression. L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs ;

h) D'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène ; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

Art. 6. — Dans les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou congélation/surgélation des produits de la pêche, il faut :

a) Un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillers de tailles suffisantes pour ne pas être obstrués par des déchets de poissons et laisser couler l'eau facilement ;

b) Des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant ;

c) Des circuits hydrauliques qui soient disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche ;

d) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;

e) Un éclairage suffisant ;

f) Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations ;

g) Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essuie-mains à usage unique.

Art. 7. — Les dispositifs et les outils de travail, comme par exemple les tables de découpe, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, doivent être en matériaux résistant à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

Art. 8. — Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer :

a) D'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à cœur une température conforme aux prescriptions de l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993.

b) Des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température conforme aux prescriptions de l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993. Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

## CHAPITRE II

*Conditions d'hygiène concernant la manipulation et l'entreposage des produits de la pêche*

Art. 9. — Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être capable de l'application de bonnes pratiques de fabrication des produits de la pêche. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les prescriptions du présent arrêté. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqué à bord, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.

Art. 10. — Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et au personnel, les opérations d'étêtage, d'éviscération et de filetage, les opérations de transformation, le conditionnement et l'emballage et l'entreposage des produits de la pêche à bord des navires-usines doivent s'effectuer dans les conditions énoncées dans l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993.

## TITRE III

CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES  
AUX BATEAUX DE PECHE

## CHAPITRE PREMIER

*Conditions concernant la construction et l'équipement*

Art. 11. — Les bateaux de pêche doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré ou congelé aux températures prescrites. Ces cales sont séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination des produits de la pêche entreposés.

Le revêtement intérieur des cales et des conteneurs est étanche, facile à nettoyer et à désinfecter. Il est constitué d'un matériau lisse ou, à défaut, d'une peinture lisse entretenue en bon état et ne pouvant transmettre de substances nocives pour la santé humaine aux produits de la pêche.

Les cales sont aménagées de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact des produits de la pêche.

Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits doivent pouvoir assurer leur conservation dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et notamment permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

Art. 12. — Les postes de travail, l'équipement et les cales, citernes et conteneurs sont nettoyés après chaque utilisation. On utilisera à cet effet soit de l'eau potable, soit de l'eau de mer propre. Une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation est réalisée chaque fois que cela est nécessaire.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées et sont utilisés sans risque de contamination des produits de la pêche.

## CHAPITRE II

*Conditions d'hygiène concernant la manipulation et l'entreposage des produits de la pêche*

Art. 13. — Lorsque les produits de la pêche sont congelés à bord, cette opération doit être réalisée dans les conditions fixées par l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993. Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour les produits.

Art. 14. — Les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW) doivent satisfaire aux conditions suivantes :

a) Les citernes doivent être équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer et d'un système assurant une température homogène dans les citernes ;

b) Les citernes doivent disposer d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée ;

c) Le fonctionnement du système de citerne ou de conteneur doit assurer un taux de refroidissement qui garantit que le mélange de poissons et d'eau de mer atteint 3°C six heures au plus après le changement et 0°C après seize heures au plus ;

d) Les citernes, les systèmes de circulation et conteneurs doivent être complètement vidés et nettoyés intensivement après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre ; le remplissage doit se faire avec de l'eau de mer propre ;

e) Les enregistrements des températures des citernes doivent porter de façon claire la date et le numéro de la citerne. Ils doivent être conservés à la disposition des services de contrôle.

Art. 15. — Les conditions générales d'hygiène applicables au personnel à bord des bateaux de pêche doivent s'effectuer dans les conditions énoncées dans l'arrêté n° 200 MINAGRA. du 5 août 1993. Les armateurs ou leurs représentants doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

## TITRE IV

## DISPOSITIONS FINALES

Art. 16. — Les navires de pêche opérant à la date de publication du présent arrêté et ne répondant pas aux prescriptions du présent arrêté doivent faire l'objet de tous les aménagements nécessaires dans un délai expirant le 31 décembre 1996.

Ne pourront obtenir de telles dérogations que les navires de pêche qui, exerçant leur activité à la date de publication du présent arrêté, auront soumis au ministre chargé des Ressources animales, une demande dûment justifiée à cet effet.

Cette demande doit préciser les délais dans lesquels les navires de pêche pourront se conformer auxdites prescriptions.

Art. 17. — Le présent arrêté, qui abroge et remplace toutes dispositions antérieures contraires, 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.