

N° SPECIAL
MINISTERE DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

***Manuel de Procédure d'Inspection et d'Assurance
de la qualité des Produits Halieutiques.***

PARTIE OFFICIELLE
PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE
SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT

ARRÊTE

Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture

Arrêté A/2004/7031/MPA/SGG du 30 juin 2004, portant approbation du Manuel de Procédure d'Inspection et d'Assurance de la Qualité des Produits Halieutiques.

57

ritime notamment en ses articles 40, 41, 43, 44 et 45 ;

Vu le Décret D/97/072/PRG/SGG du 05 Mai 1997 portant attribution et organisation du Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture ;

Vu les Décrets D/2004/010/PRG/SGG du 23 Février 2004, D/2004/017/PRG/SGG du 1er Mars 2004 et D/2004/019/PRG/SGG du 08 Mars 2004 portant nomination des membres du gouvernement ;

Vu les nécessités de service.

Arrête :

Article 1 : Est approuvé le présent Manuel de Procédure d'Inspection et d'Assurance de la qualité des produits halieutiques annexé au présent Arrêté.

Article 2 : Les dispositions du Manuel de Procédure d'Inspection et d'Assurance de la qualité des produits halieutiques, constituent en République de Guinée le cadre de référence qui décrit l'organisation de l'inspection, le contrôle de la qualité des produits de la pêche, les méthodes d'analyse et de certification des produits et les procédures d'inspection des établissements, fabriques de glaces, débarcadères, entrepôts frigorifiques, navires-usine, navires de pêche, moyens de transport et marchés.

Article 4 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature abroge toutes dispositions antérieures contraires, notamment l'Arrêté N° 5029 MPA/SGG/2000 du 19 Novembre 2000 et sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

PARTIE OFFICIELLE
PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE
SECRETARIAT GENERAL DU GOUVERNEMENT

ARRÊTE

Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture

Arrêté A/2004/7031/MPA/SGG du 30 juin 2004, portant approbation du Manuel de Procédure d'Inspection et d'Assurance de la Qualité des Produits Halieutiques.

Le Ministre de la Pêche et de l'Aquaculture,

Vu la Loi Fondamentale ;

Vu la Loi L/95/13/CTRN du 15 Mai 1995 portant Code de la Pêche Ma-

Conakry, le 30 Juin 2004
Cellou Dalein Diallo

Page 1 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	--	----------------------------

PLAN

	Plan	Page 1-2
	Introduction	Page 3
Chapitre I	Organisation de l'inspection et du contrôle qualité des produits de la pêche	Page 4
1.1	Présentation générale de la DGAQSPH	Page 4
1.2	Ressources	Page 8
1.3	Moyens réglementaires	Page 9
1.4	Moyens analytiques	Page 9
Chapitre II	Inspection et contrôle qualité des produits de la pêche	Page 10
2.1	Procédure générale	Page 10
2.2	Inspections des établissements de traitement	Page 13
2.2.1	Audit des établissements de traitement	Page 13
2.2.2	Inspection périodique programmée des établissements de traitement	Page 13
2.2.3	Inspection de routine des établissements de traitement	Page 13
2.3	Inspections des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.3.1	Audit des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.3.2	Inspection périodique programmée des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.3.3	Inspection de routine des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.4	Inspections des navires de pêche	Page 15
2.4.1	Inspection des navires usines	Page 15
2.4.1.1	Audit des navires usines	Page 15
2.4.1.2	Inspection périodique des navires usines	Page 15
2.4.1.3	Inspection de routine des navires usines	Page 16
2.4.2	Inspection des bateaux de pêche	Page 16
2.4.2.1	Audit des bateaux de pêche	Page 16
2.4.2.2	Inspection périodique bateaux de pêche	Page 16
2.4.2.3	Inspection de routine des bateaux de pêche	Page 17
2.4.3	Inspections des pirogues glacières	Page 17
2.4.3.1	Audit des pirogues glacières	Page 17
2.4.3.2	Inspection périodique des pirogues glacières	Page 17
2.4.3.3	Inspection de routine des pirogues glacières	Page 18
2.5	Inspections des débarcadères	Page 19
2.5.1	Audit des débarcadères	Page 19
2.5.2	Inspection périodique des débarcadères	Page 19
2.5.3	Inspection de routine des débarcadères	Page 19
2.6	Inspections des fabriques de glace	Page 20
2.6.1	Audit des fabriques de glace	Page 20
2.6.2	Inspection périodique programmée des fabriques de glace	Page 20
2.6.3	Inspection de routine des fabriques de glace	Page 20
2.7	Inspections des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21
2.7.1	Audit des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21
2.7.2	Inspection périodique des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21
2.7.3	Inspection de routine des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21

Page 2 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	--	----------------------------

Chapitre III	Méthode d'analyse des produits halieutiques	Page 22
3.1	Analyse organoleptique des produits de la pêche	Page 22
3.1.1	Plan d'échantillonnage des produits frais	Page 22
3.1.2	Procédure de traitement des échantillons au LAS	Page 23
3.2	Analyse microbiologique des produits de la pêche et des « intrants »	Page 30
3.2.1	Echantillonnage et réalisation des prélèvements : Contrôle des produits de la pêche. Contrôle de l'eau et de la glace. Contrôle de l'atmosphère. Contrôle des surfaces. Contrôle des mains des opérateurs	Page 31
3.2.2	Méthodes d'analyses : Produits de la pêche. Eau et glace alimentaire	Page 32
3.3	Analyse chimique des produits de la pêche	Page 35
3.3.1	Détermination des teneurs en ABVT	Page 35
3.3.2	Détermination des teneurs en TMA	Page 36
3.3.3	Détermination des teneurs en histamine	Page 36
3.3.4	Détermination des teneurs en dioxyde de soufre	Page 36
3.3.5	Détermination des teneurs en métaux lourds	Page 36
3.4	Vérification des produits finis	Page 37

ANNEXES

Page 3 sur 38	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	-------------------------------------	----------------------------

INTRODUCTION : Le système d'assurance qualité en Guinée

Le Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture (MPA) s'est engagé dans l'amélioration du contrôle sanitaire des produits par la mise en place d'un système d'inspection fiable, dans le double objectif de sécuriser l'apport protéique que constituent les produits halieutiques pour les populations nationales, et d'inscrire la République de Guinée comme un exportateur fiable de produits de la pêche et de l'aquaculture de qualité. Cette démarche passe notamment par le renforcement de l'autorité compétente dont les procédures de contrôle général et spécifique doivent être standardisées, conformément à l'esprit de la réglementation nationale et des prescriptions internationales, et en adéquation avec les connaissances scientifiques du moment.

L'objet du présent document est donc de présenter cet ensemble de procédures d'inspection, d'échantillonnage et d'analyse. Ces procédures s'appuient sur la réglementation nationale, elle-même basée sur les recommandations du *Codex alimentarius*, et visent donc à assurer la santé des consommateurs et garantir la loyauté des échanges commerciaux.

Page 4 sur 38	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	-------------------------------------	----------------------------

**CHAPITRE I :
ORGANISATION DE L'INSPECTION ET DU CONTROLE DE QUALITE
DES PRODUITS DE LA PECHE**

1.1 : PRESENTATION GENERALE DE LA DGAQSPH.

Selon l'arrêté A2001/5710/MPA/SGG du 31 décembre 2001, le SIAQPPA est l'entité administrative, d'un niveau hiérarchique équivalent à celui d'une Direction Générale de l'Administration Centrale, ayant en charge la mise en œuvre de la politique du Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture en matière de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture. Pour ce faire, il met en application la législation et la réglementation relatives à son domaine d'intervention afin :

- De contrôler la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture de la production à la commercialisation : les inspecteurs procéderont à l'accréditation de toute structure intervenant dans la filière, à l'inspection périodique des différentes entités de production, veilleront au respect des normes d'hygiène par les intervenants de la filière, procéderont aux prélèvements afin de réaliser les analyses nécessaires. La finalité de ces contrôles est la certification des produits halieutiques destinés à la consommation humaine sur le marché national ou destinés à l'exportation.
- De promouvoir le développement des industries de pêche en assurant la formation des différents intervenants de la filière, et notamment en participant à l'introduction du concept Hazard analysis - Critical Control Point (HACCP) dans les établissements de traitement.
- De développer les relations scientifiques et techniques en matière d'inspection sanitaire avec les organismes nationaux et internationaux correspondants.
- De participer à la définition de la politique nationale d'assurance qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture et à l'élaboration du plan de pêche.

De janvier 2003 à août 2003, un ensemble de modifications administratives sont survenues au sein du MPA :

- Nomination d'une nouvelle Direction Générale au SIAQPPA (Décret présidentiel n° 029/PRG/SGG/2003 du 15 avril 2003). La Direction Générale, initialement créée par arrêté se trouve administrativement renforcée par le Décret Présidentiel portant nomination du Directeur Général et de la Directrice Générale Adjointe.
- Réorganisation de la Direction Générale (arrêté A/2003/5327/MPA/SGG du 01 août 2003) : création d'une nouvelle division, d'un poste de coordination des inspecteurs et d'un poste d'inspection déconcentré à Kamsar (voir organigramme page suivante). De plus, la dénomination du service est également modifiée, l'arrêté A/2003/5327/MPA/SGG remplaçant l'ancienne dénomination (SIAQPPA) par « Direction Générale Assurance Qualité Sanitaire des Produits Halieutiques » (DGAQSPH). Cependant, afin de limiter les risques, réels, de confusion au niveau des services d'inspection européens, notamment frontaliers, ce changement de dénomination n'a pas encore fait l'objet d'une communication à la Direction Générale Santé et Protection des Consommateurs (DG SANCO). La situation sera régularisée après la visite des inspecteurs européens.
- Réorganisation de l'équipe d'inspection (nomination de 29 cadres et agents par l'arrêté A/2003/5327/MPA/SGG, la Décision D/2003/306/MPA/SGG et la note de service n°681/MPA/CAB/2003 du 01 et 03 août 2003).

Page 9 sur 38	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	-------------------------------------	----------------------------

1.3 : MOYENS REGLEMENTAIRES.

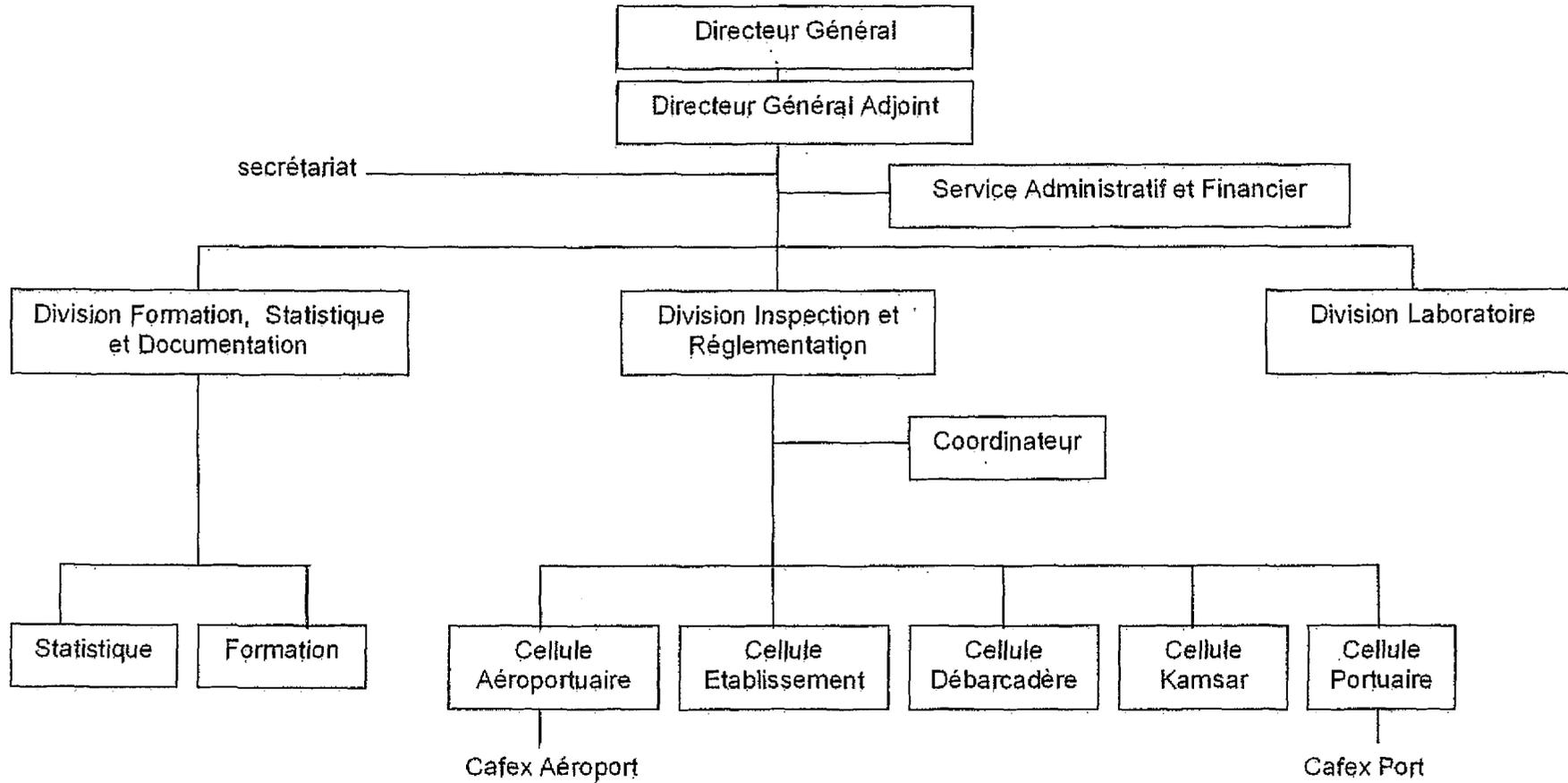
Les principaux textes réglementaires de référence sont les suivants :

- Loi L/95/13/CTRN portant code de la pêche maritime en République de Guinée fixe les bases légales pour réglementer le fonctionnement des navires de pêche et des établissements de traitement (article 40), pour établir les normes et mécanismes de contrôle de la qualité des produits de la pêche et adopter des mesures pour leur respect (article 41), pour la certification des produits de la pêche à l'exportation (article 43), pour la mise en place d'un système de contrôle et d'inspection des différentes entités de production (article 44).
- Arrêté A2001/5710/MPA/SGG du 31 décembre 2001 portant organisation et attributions du SIAQPPA.
- Décret n° 029/PRG/SGG/2003 du 15 avril 2003 portant nomination de hauts cadres au MPA.
- Arrêté A/2003/5327/MPA/SGG du 1^{er} août 2003, portant nomination des chefs de division au SIAQPPA.
- Décision D/2003/306/MPA/SGG du 1^{er} août 2003 portant nomination des chefs de sections et des inspecteurs au SIAQPPA.
- Arrêté conjoint n°5024/MPA/MS/SGG/2000 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.
- Arrêté n°5025/MPA/SGG/2000 relatif aux auto-contrôles sanitaires dans les établissements manipulateurs de produits de la pêche.
- Arrêté n° 5026/MPA/SGG/2000 relatif à la qualité des eaux utilisées dans les établissements de produits de la pêche ;
- Arrêté n°5027/MPA/SGG/2000 portant réglementation des conditions techniques et d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des pirogues.
- Arrêté n°5028/MPA/SGG/2000 portant définition des conditions d'octroi des agréments techniques des installations de traitement et de conservation des produits de la pêche et de la fabriques de glace.
- Arrêté n°5029/MPA/SGG/2000 portant approbation du manuel de procédure d'inspection et d'assurance de la qualité et de la salubrité des produits de la pêche.

1.3 : LES MOYENS ANALYTIQUES.

La DGAQSPH dispose de son propre laboratoire d'analyse sensorielle qui réalise les examens organoleptiques.

La DGAQSPH a noué le 08 janvier 2003 avec le Laboratoire Central de Diagnostic Vétérinaire (LCDV), dépendant de la Direction Nationale de l'Elevage (DNE) un protocole d'entente pour la réalisation des analyses bactériologiques et chimiques sur les produits de la pêche, de l'eau, de la glace et de l'environnement (voir chapitre III : méthodes d'analyse des produits halieutiques).

ORGANISATION DE LA DGAQSPH

Page 3 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	-------------------------------------	----------------------------

**CHAPITRE II :
INSPECTION ET CONTROLE QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE**

2.1 PROCEDURE GENERALE

L'inspection et le contrôle de la salubrité et de la qualité des produits de la pêche s'exercent à toutes les étapes de la filière (navires de pêche, débarcadères, moyens de transport, établissements de traitement, entrepôts frigorifiques, fabriques de glace). Toutes ces structures de manipulation et/ou de transformation de produits de la pêche nécessitent une accréditation par l'autorité compétente avant de pouvoir exercer leur activité.

Cette accréditation est matérialisée par un numéro d'agrément (établissements de traitement ; navires de pêche ; entrepôts frigorifiques) ou d'autorisation (fabriques de glace ; moyens e transport ; débarcadères), qui est délivré suite à un audit annuel des infrastructures et des conditions de manipulation et/ou production. Cette inspection est conduite selon les documents d'audit qui reprend les exigences sanitaires relatives, d'une part à la construction et au matériel d'exploitation, et d'autre part aux conditions d'hygiène et d'exploitation.

Les définitions suivantes s'appliquent aux défauts de non conformité observés selon leur gravité :

- **Défaut Critique (C) :** est considéré comme défaut de non conformité critique, toute condition ou pratique qui peut conduire à l'obtention d'un produit malsain ou dangereux pour la santé du consommateur
- **Défaut Grave (G) :** est considéré comme défaut de non conformité grave, 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 (Ma) :** est considéré comme défaut de non conformité majeur, 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 (Mi) :** est considéré comme défaut de non conformité mineur, toute condition ou pratique non conforme aux exigences sanitaires et d'hygiène sans pour autant être un défaut critique, grave ou majeur.

A la fin de l'audit, il est proposé à la structure contrôlée une classification lettrée dépendante du nombre et de la catégorie des défauts de non conformité observés.

Tableau 1. Classification des structures selon le degré et le nombre de défauts de non conformité.

Catégorie de la structure	Nombre de défauts Mi (mineurs)	Nombre de défauts Ma (majeurs)	Nombre de défauts G (graves)	Nombre de défauts C (critiques)
A	0 à 6	0 à 5	0	0
B	7 ou plus	6 à 10	1 à 2	0
C	NA	11 ou plus	3 à 4	0
D (non agréée)	NA	NA	5 ou plus	1 ou plus

NA: Non applicable dans ce cas

Page 4 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	--	----------------------------

Conjointement, il est rédigé :

- Un rapport de l'équipe d'inspection soumettant leurs conclusions au Directeur Général de la DGAQSPH. Ce rapport est archivé dans le dossier de la structure correspondante.
- Une synthèse des résultats et recommandations d'audit notifiant la classification lettrée de la structure et reprenant les différents défauts de non-conformité observés, les mesures correctives demandées et leur délai de réalisation (si il y a lieu). Cette synthèse est visée par un responsable de l'entreprise et une copie lui est remise.
- Un courrier aux entrepreneurs, motivant les décisions adoptées et les enjoignant à prendre les mesures correctives nécessaires (si il y a lieu).

Cette classification lettrée détermine la fréquence des inspections périodiques programmées, vérifications qui ont pour objectif de suivre la mise en place des recommandations faites suite à l'audit :

- Une structure classée en A est inspectée périodiquement chaque mois.
- Une structure classée en B est inspectée périodiquement chaque quinze jours.
- Une structure classée en C est inspectée périodiquement chaque semaine.
- Une structure classé en D n'est pas agréée. L'autorisation de produire et de mettre sur le marché des produits de la pêche est suspendue provisoirement ou définitivement par le Directeur Général de la DGAQSPH, sur proposition de l'équipe d'inspection. Cette suspension sera notifiée à l'entrepreneur par un courrier motivé.

L'inspection périodique programmée est sanctionnée selon l'évolution de l'état des structures et des conditions sanitaires d'exploitation.

- Si l'ensemble des défauts de non conformité a été corrigé et si cela a amené une augmentation notable de la qualité des produits, le classement lettré de la structure peut-être amélioré par le Directeur Général de la DGAQSPH, sur proposition motivée de l'équipe d'inspection.
- Si les modifications apportées sont partielles ou insuffisantes, le même classement lettré est maintenu. Celui-ci pourra être révisé à la suite de la prochaine inspection périodique.
- Si la situation technique et/ou sanitaire de la structure s'avère dégradée, celle-ci peut-être rétrogradée dans la catégorie inférieure par le Directeur Général de la DGAQSPH, sur proposition motivée de l'équipe d'inspection.

Le Directeur Général peut également proposer la réalisation d'un nouvel audit afin de redéfinir les manquements et les besoins de l'établissement, voire pour motiver une suspension de l'agrément.

Nota : Ces inspections périodiques programmées ne sont pas mises en place pour les navires de pêche du fait de l'impossibilité de programmer leur présence à quai. Le suivi des recommandations d'audit est réalisé lors des débarquements.

De même pour les pirogues glacières, les moyens de transport et les débarcadères, ces inspections périodiques programmées ne sont pas mise en œuvre, du fait du faible nombre de points de vérification à contrôler. Ces structures sont inspectées à échéance du délai de réalisation des défauts de non conformité.

Page 5 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	-------------------------------------	----------------------------

IMPORTANT :

Le principe de gestion permanente des différents dangers tout le long du processus de fabrication (concept HACCP) est d'introduction récente dans l'industrie des produits de la pêche et de l'aquaculture en Guinée. C'est pourquoi, afin d'assurer aux consommateurs le maximum de garanties de salubrité et d'accompagner le secteur privé durant cette période de transition, la DGAQSPH a mis en place un système de vérification permanent de la production par des inspections de routine. Elles sont sanctionnées par :

- La délivrance d'un certificat permettant la mise sur le marché du produit. Les certificats sanitaires accompagnant les produits destinés au marché européen sont déterminés par la décision 2002/61/CE du 23 janvier 2002, fixant les conditions particulières d'importation de produits de la pêche originaires de Guinée.
- La consignation des lots produits en cas de doute ou de litige. Elle peut être levée après recours aux laboratoires d'analyse.
- La saisie des lots produits en cas de mise en évidence d'un défaut de non conformité critique ou d'une fraude caractérisée. Cette saisie fait l'objet d'un rapport motivé au Directeur Général de la DGAQSPH, et ne préjuge pas de sanctions supplémentaires, suspension ou suppression de l'agrément.

Page 6 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	-------------------------------------	----------------------------

2.2 : INSPECTION DES STRUCTURES LIEES A L'ACTIVITE DE PECHE*

* (établissements de traitement, entrepôts frigorifiques, navires de pêche, débarcadères, fabriques de glace, moyen de transport des produits)

2.2.1 Audit des structures liées à l'activité de pêche

Fréquence :

- Lors de la demande d'agrément d'une nouvelle structure liée à l'activité de pêche.
- Lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément sont toujours remplies.
- Lors de la reprise d'activité suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente.
- Lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de production. (dans le cas des établissements de traitement)

Formulaire :

- Le formulaire d'audit des structures liées à l'activité de pêche est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives à la production et les points de vérification du système HACCP d'assurance qualité.
- Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des structures liées à l'activité de la pêche.

Sanctions :

- Délivrance ou confirmation de l'agrément.
- Refus ou suspension de l'agrément.
- Classification lettrée de la structure en fonction du nombre et de la gravité des défauts de non conformité constatés et mise en place du suivi périodique programmé.

2.2.2 Inspection périodique programmée des structures liées à l'activité de pêche.

Fréquence :

Dans le cas des établissements de traitement, des entrepôts frigorifiques et fabriques de glace : elle est fixée par le classement lettré déterminé à l'issu de l'audit.

Dans le cas des navires de pêche : lors de la présence du navire à quai (débarquement ; carénage) selon les recommandations d'audit.

Dans le cas des pirogues glacières : selon les recommandations d'audit et lors de la reprise d'activité suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou une suspension de l'agrément par l'autorité compétente.

Dans le cas des débarcadères et des moyens de transport : à expiration des délais de correction des défauts de non conformité.

Formulaire :

La fiche de suivi des recommandations d'audit des structures est utilisée pour contrôler l'avancement des travaux de correction des défauts de non conformité.

Dans le cas des pirogues : la fiche de suivi est utilisée. Elle reprend les conditions sanitaires de construction, d'équipement et d'exploitation des pirogues glacières.

2.2.3 Inspection de routine des structures liées à l'activité de la pêche

Inspection de routine des établissements de traitement.

Exigences :

L'arrêté conjoint n° 5024/MPA/MS/SGG/2000 fixe les conditions sanitaires minimales d'installation et d'utilisation des structures de transformation des produits de la pêche et détermine les conditions d'hygiène relatives à la production des produits de la mer.

Fréquence :

Page 7 sur 13	MANUEL DE PROCÉDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	--	----------------------------

L'inspection de routine des établissements de traitement est effectuée lors de l'émission de lots, en vue de vérifier la qualité des produits finis.

Formulaire :

Aucun, mais l'inspection de routine est conduite selon une démarche standardisée :

- Vérification de la matière première.
- Contrôle des bonnes pratiques de fabrication.
- Contrôle des produits finis.

Sanction :

- Certification des produit émis.
- Saisie ou consigne des lots produits.

Inspection de routine des entrepôts frigorifiques

Fréquence :

Une inspection de routine des entrepôts frigorifiques peut être effectuée à tout moment, mais elle est particulièrement effectuée dans les cas suivants :

- Un produit issu de l'entrepôt est en mauvais état de conservation.
- Un doute existe sur la nature des produits entreposés.
- Si l'inspection précédente a révélé des doutes quant au fonctionnement de l'entrepôt.

Formulaire :

Aucun

Sanction :

- Certification des produits stockés.
- Saisie ou consigne des lots stockés.

Inspection de routine des navires-usine.

Fréquence :

L'inspection de routine des navires-usine est effectuée après chaque marée, en vue de vérifier la qualité des produits débarqués.

Formulaire :

Aucun, mais l'inspection de routine est conduite selon une démarche standardisée :

- Vérification des registres et procédures.
 - Manifeste de la cargaison.
 - Procédures de nettoyage-désinfection et lutte contre les nuisibles.
 - Enregistrement des températures de conservation des produits.
- Inspection des conditions d'hygiène du bâtiment.
- Contrôle des produits finis.
 - Contrôle organoleptique.
 - Contrôle des températures à cœur.
 - Contrôle de l'emballage.
 - Contrôle de l'étiquetage.

Sanction :

- Certification du produit débarqué.
- Saisie ou consigne des lots produits.

Inspection de routine des bateaux de pêche.

Fréquence :

L'inspection de routine des bateaux de pêche est effectuée après chaque marée, en vue de vérifier la qualité des produits débarqués.

Formulaire :

Aucun, mais l'inspection de routine est conduite selon la démarche standardisée présentée dans le cas des navires-usines.

Page 8 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	--	----------------------------

Sanction :

- Certification du produit débarqué.
- Saisie ou consigne des lots produits.

Inspection de routine des pirogues glacières.**Fréquence :**

A chaque débarquement, les inspecteurs chargés des débarcadères contrôlent la qualité des produits de la pêche :

- Par une estimation organoleptique.
- Par une prise de température.

En cas de refus du produit, ils peuvent inspecter les pirogues glacières en vue de déterminer la cause de la mauvaise qualité des produits (état de l'embarcation ; équipement ; pratiques de pêche).

Formulaire : aucun**Sanction :**

- Certification des produits débarqués.
- Consigne ou saisie des produits débarqués.
- Sur proposition motivée de l'équipe d'inspection, le Directeur Général de la DGAQSPH peut suspendre l'agrément d'une pirogue glacière en cas de mise en évidence d'un défaut de non conformité critique.

Inspection de routine des débarcadères**Fréquence :** quotidienne**Formulaire :** aucun**Sanction :**

- Certification des produits débarqués et/ou exposés à la vente.
- Saisie/ consignes des produits débarqués et/ou exposés à la vente.

Inspection de routine des fabriques de glace**Fréquence :**

Une inspection de routine des fabrique de glace peut être effectuée à tout moment, mais elle est systématique dans les cas suivants :

- Un doute existe sur la qualité de la glace produite.
- Si l'inspection précédente a révélé des doutes quant au fonctionnement de la fabrique de glace.

Formulaire : aucun.**Sanction :**

- Destruction de la glace produite.
- Interdiction d'alimenter la filière pêche avec la glace produite.
- Saisie ou consigne des produits ayant été en contact avec une glace de qualité douteuse.

Inspection de routine des moyens de transport des produits de la pêche.**Fréquence :**

L'inspection de routine des moyens de transport est effectuée :

- A l'embarquement des produits de la pêche au débarcadère.
- A l'embarquement des produits transformés aux établissements de traitement.
- Au débarquement des produits à l'aéroport.
- A l'emportage dans les entrepôts frigorifiques.

Formulaire : aucun**Sanction :**

- Certification des produits transportés.
- Saisie ou consigne des lots transportés.

Page 9 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
---------------	-------------------------------------	----------------------------

**CHAPITRE III:
METHODES D'ANALYSE DES PRODUITS HALIEUTIQUES**

Les laboratoires d'analyse ont pour mission de fournir aux différents intervenants de la filière des données scientifiques fiables et irréfutables quant à la qualité des produits halieutiques. Ils permettent ainsi le contrôle objectif de la qualité des produits par le service d'inspection et participent à la validation des procédures HACCP développées par les opérateurs privés.

Pour ce faire, la DGAQSPH est équipée d'un laboratoire d'analyse sensorielle et a noué le 08 janvier 2003 avec le Laboratoire Central de Diagnostic Vétérinaire (LCDV), dépendant de la Direction Nationale de l'Elevage (DNE) un protocole d'entente pour la réalisation des analyses bactériologiques sur les produits de la pêche, l'eau, la glace et « l'environnement ».

Ce chapitre décrit les plans d'échantillonnages ainsi que les méthodes d'analyses sensorielles, microbiologiques, chimiques et physiques des produits halieutiques.

3.1 : ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS DE LA PECHE.

Elles sont réalisées par le LAS et ne portent actuellement que sur l'analyse sensorielle des poissons. Toutefois, les grilles de cotation de fraîcheur des céphalopodes et des crustacés sont présentées dans ce document en vue de leur future mise en application.

L'évaluation de la fraîcheur des produits de la pêche doit se faire par un personnel qualifié. Ce dernier peut analyser rapidement, et d'un seul coup d'œil, la fraîcheur du poisson dans un lot. D'autant plus, que pour certaines espèces, un seul caractère suffit à indiquer le début d'altération. Le néophyte devra en premier lieu examiner tous les caractères et l'expérience venant, la vision globale permettra de caractériser la fraîcheur de l'échantillon analysé.

3.1.2 : Procédure de traitement des échantillons au laboratoire d'analyse sensorielle :

Etape	Opérations
Réception	La réception des échantillon ne se fait que si ceux-ci sont accompagnés d'une fiche de prélèvement (annexe 44) décrivant exactement l'échantillon convoyé Une prise de température est réalisée. Les informations contenue dans la fiche de réception ainsi que les résultats de la prise de température sont enregistrés dans le cahier d'analyse.
Stockage intermédiaire	Un stockage intermédiaire peut éventuellement être réalisé sur les produits frais : dans ce cas, il doit se faire à une température inférieure à 2°C et pour une durée inférieure à 2 heures.
Analyse	Elle se fait selon les barème de cotation présentés ci après (tableaux 4 à 9) qui sont conformes aux prescriptions du règlement CE/2406/96.
Enregistrement	Les résultats de la cotation organoleptique sont portés dans le rapport d'analyse (annexes 45 à 49), où figure également une synthèse des résultats et une conclusion. Ces résultats, synthèses et conclusions sont reportés dans le registre d'analyse. Une copie des rapports d'analyse est effectuée pour diffusion.

	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
Page 10 sur 13		

Stockage L'original est conservé dans un classeur.
Un stockage congelé (-18°C) des échantillons analysés est pratiqué pour une période de un mois, en vue d'analyse complémentaires si nécessaires. Passé ce délai, les échantillons sont évacués pour destruction.

Tableau 4 : Evaluation de la fraîcheur des poissons

	Poisson frais	Poisson avarié
Odeur	Légère, agréable, rappelant les algues marines pour les poissons de mer, ou les herbes aquatiques pour les poissons d'eau douce	Désagréable, âcre, acide, ammoniacale, putride
Aspect général	Brillant avec éclat métallique et reflets irisés, absence de sang autour de la tête et le long de la colonne vertébrale entre les reins et la queue	Mat, sans éclat ni reflets
Rigidité du corps	Corps rigide, arqué. Consistance ferme et en même temps élastique	Corps flasque, mou. Consistance molle. La pression des doigts laisse des marques.
Sécrétions	Poisson humide, mucus transparent, pas de sécrétions visibles	Présentes et gluantes
Ecaillés	Fortement adhérentes, brillantes	Se détachent facilement une fois soulevées
Peau	Tendue, bien adhérente	Ridée, décolorée, se déchire facilement
Œil	Clair, brillant, vif, luisant, convexe, transparent, occupant toute la cavité orbitaire	Tenu, vitreux, opaque, concave, affaissé dans l'orbite
Opercule	Adhérent, sans tache de sang	Légèrement soulevé, avec des taches rouge-brun
Branchies	Humides, brillantes, roses ou rouge-sang	Sèches, grisâtres ou plombées
Abdomen	Ni gonflé, ni affaissé, ni tendu, ni déchiré	Flasque, déformé, souvent gonflé, avec taches bleu foncé, verdâtres ou noires
Anus	Hermétiquement fermé	Béant, souvent proéminent
Viscères	Lisses, propres, brillantes, nacrées, péritoine adhérent à la paroi de la cavité abdominale	Affaissées, gonflées, péritoine fragile
Colonne vertébrale	Adhérente et faisant corps avec la paroi thoracique et les muscles du dos	Facile à détacher de la chair
Chair	Ferme, blanche ou rose, rarement rouge (thon), avec des reflets nacrés en surface et à la coupe	Friable, coloration rouge à brun, notamment le long de la colonne vertébrale

Page 11 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
----------------	-------------------------------------	----------------------------

3.2 : ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE ET « INTRANTS ».

Le LCVD est en mesure de procéder à la recherche des critères énumérés ci-dessous.

Les prélèvements sont enregistrés sur une fiche de prélèvement harmonisée avec les LCVD. L'analyse souhaitée est demandée à l'aide d'un bon de commande (annexe 51) et les résultats sont communiqués par un rapport d'analyse correspondant à l'analyse demandée.

3.2.1 Echantillonnages et réalisation des prélèvements.

Produits de la pêche :

La taille de l'échantillon de produits de la pêche en vue d'analyse microbiologique varie entre 3 et 5 individus par lot.

Eau et glace destinée à un contact alimentaire avec des produits de la pêche :

Un flacon en verre (lavé, bien rincé et séché) stérilisé par autoclavage 20 minutes à 121°C est utilisé. Le prélèvement de l'eau et de la glace se fera en respectant les principes suivants :

- Rechercher l'asepsie maximale.
- Eviter les contaminations externes.
- Eliminer l'eau stagnante dans la tuyauterie.
- Prélever la glace directement à la sortie de la fabrique, et/ou dans le réservoir.
- Remplir le flacon : ouvrir au dernier moment et le reboucher immédiatement après le prélèvement.
- Les échantillons sont impérativement référencés de façon claire et durable.

L'acheminement des échantillons répondra aux critères suivants :

- Température : entre 2 et 10°C. La congélation est interdite.
 - Délai : maximum 8 heures. Optimum : le plus court possible.
- Tous les prélèvements de la journée doivent arriver au laboratoire et être analysés le jour même.

Contrôle de l'atmosphère :

Le prélèvement se fait suivant la technique par dépôt de boîtes ouvertes.

Contrôle des surfaces :

Il s'agit de la technique par application-impression, en boîtes contact Rodac.

Contrôle des mains des manipulateurs : technique par empreintes

On réalise des empreintes digitales sur un milieu gélosé en boîte de pétri, choisi en fonction de la flore considérée.

3.2.2 Méthodes d'analyse.

Produits de la pêche

Tableau 10 : Méthodes d'analyse microbiologique utilisées pour les produits de la pêche :

	Méthode de référence	Méthode de routine
Microorganismes aérobies à 30°C par g avec n=5 et c=2	NF ISO 4833	V 08-051

Page 12 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
Coliformes thermotolérants par g avec n=5 et c=2	NF V ISO 08-017	NF V 08-060
Staphylococcus aureus par g avec n=5 et c=2	NF V 08-014	NF V 08 057-1
Anaérobie Sulfito-réducteur à 46°C par g avec n=5 et c=2	XP V 08-061	XP V 08-061
Salmonella dans 25 g avec n=5 et c=0	NF ISO 6579	NF V 08-052
Listeria monocytogenes	NF EN IO 11290	NF V 08 055

Eau et glace alimentaire :

La qualité des eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles, est réglementée par la directive 98/83/CE. Elle inclut :

- Les eaux livrées à la consommation, conditionnées ou non
- Les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires à des fins de fabrication, de traitement ou de conservation des aliments
- La glace alimentaire d'origine hydrique.

Tableau 12 : Méthodes d'analyse utilisées pour l'analyse microbiologique de l'eau et de la glace.

	Méthode
B1 : Analyse réduite réalisée sur la ressource en eau	
Coliformes fécaux	NF-T-90-414
Streptocoques fécaux	NF-T-90-416
B2 : Analyse sommaire sur l'eau de réseau	
Coliformes fécaux	NF-T-90-414
Streptocoques fécaux	NF-T-90-416
Flore aérobie revivifiable à 22°C	NF-T-90-402
Flore aérobie revivifiable à 37 °C	NF-T-90-401
B3 : Analyse complète sur l'eau après traitement	
Coliformes totaux	NF-T-90-414
Coliformes fécaux	NF-T-90-414
Streptocoques fécaux	NF-T-90-416
Flore aérobie revivifiable à 22°C	NF-T-90-402
Flore aérobie revivifiable à 37 °C	NF-T-90-401
Spores d'anaérobies sulfito-réducteurs	NF-T-90-415
Analyse complémentaire selon besoin	
Recherche des salmonelles	
Recherche de Staphylococcus aureus	

ufc : unité formant colonie

méthode générale : NF T 90-420

source : décret français N° 89-3 du 03 janvier 1989

voir aussi directive 80/778/CEE du 15/07/80

Page 13 sur 13	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03 juillet 2003
----------------	-------------------------------------	----------------------------

3.3 : ANALYSE CHIMIQUE DES PRODUITS DE LA PECHE :

Les tests chimiques viennent confirmer et compléter les analyses sensorielles et microbiologiques. Ils portent sur l'analyse de l'azote basique volatile total (ABVT), de la triméthylamine, de l'histamine et des résidus de SO₂.

3.3.1 Détermination des teneurs en ABVT :

Les analyses sont réalisées conformément aux prescriptions de la décision 95/149/CEE de la Commission des Communautés Européennes par la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique. Toutefois, d'autres méthodes de routine sont admises et utilisées en routine, notamment la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloroacétique (recommandée par le *Codex alimentarius*, 1968).

3.3.2 Détermination des teneurs en TMA :

La triméthylamine (TMA) résulte de la réduction de l'oxyde de triméthylamine, constituant caractéristique qui se rencontre uniquement dans les produits halieutiques, notamment marins. La détermination de la TMA se fait selon la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloroacétique.

3.3.3 Détermination des teneurs en histamine :

Les analyses sont réalisées conformément aux prescriptions de la Directive 91/493/CE. La méthode utilisée est la méthode de référence de LERKE et BELL.

Les résultats sont exprimés en mg d'histamine /kg de poisson (ou ppm) et les résultats sont interprétés en fonction des normes de la directive 91/493/CEE, modifiée par la directive 95/71/CE, qui préconisent la recherche de l'histamine chez les poissons des familles Scombridae, Clupidae et Engraulidae.

3.3.4 Détermination des teneurs en dioxyde de soufre.

Les analyses sont réalisées conformément aux prescriptions de la norme V 03-060-1. la méthode utilisée est la méthode de référence de MONIER-WILLIAMS modifiée.

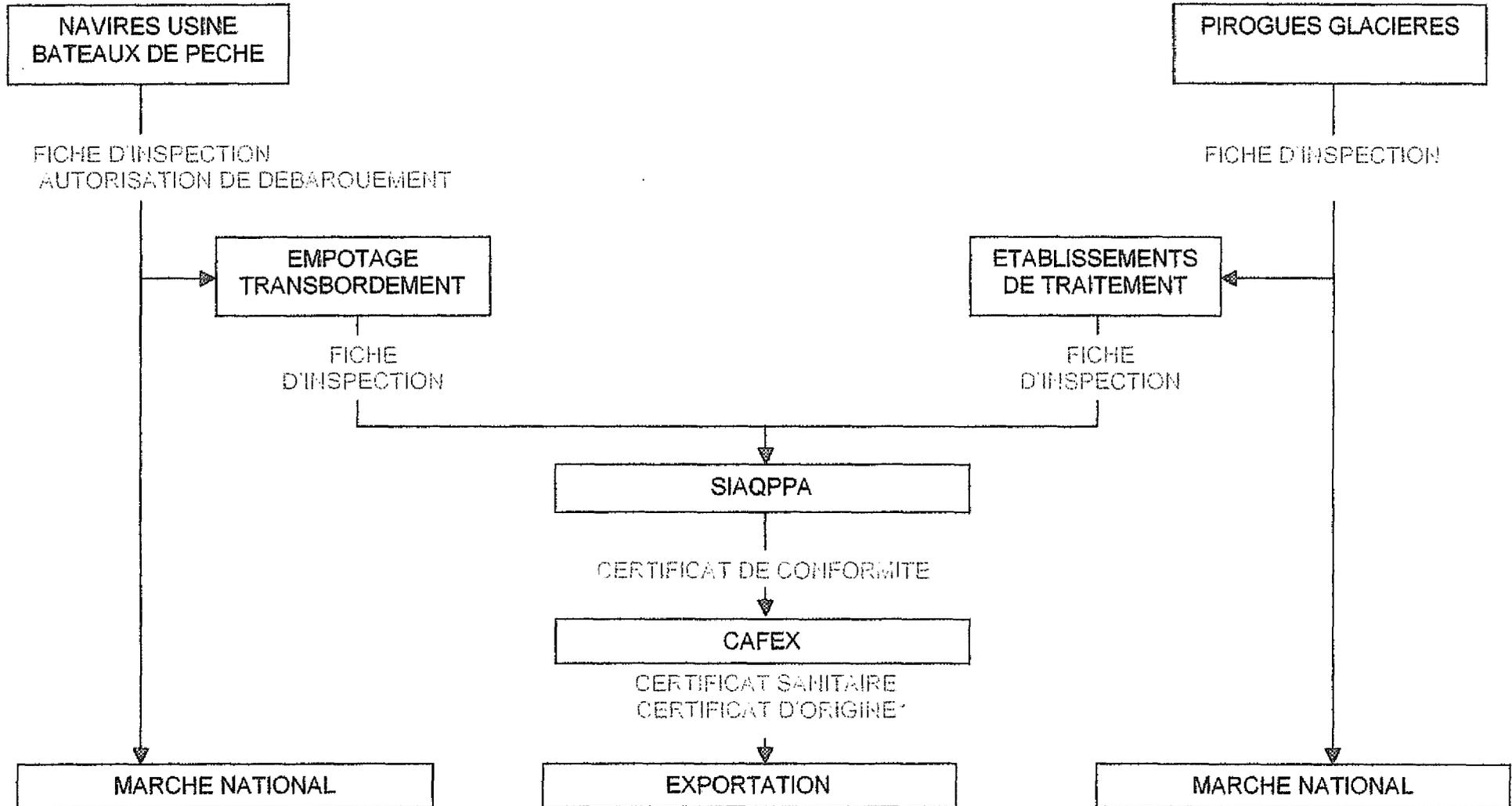
3.3.5 Détermination des teneurs en métaux lourds.

La réglementation européenne fait obligation aux pays membres, et aux pays tiers, d'évaluer le risque de contamination des produits halieutiques par les métaux lourds contenus dans le milieu marin (Directive 91/493/CEE). Cette exigence a été transcrite dans la législation guinéenne (Arrêté conjoint n° 5024/MPA/MS/SGG/2000 du 9/11/2000). Les méthodes d'analyses, les plans d'échantillonnage et les teneurs à respecter pour les métaux lourds dans les produits de la pêche sont présentés dans le protocole d'étude de la contamination des eaux de pêche en Guinée.

LISTE DES ANNEXES

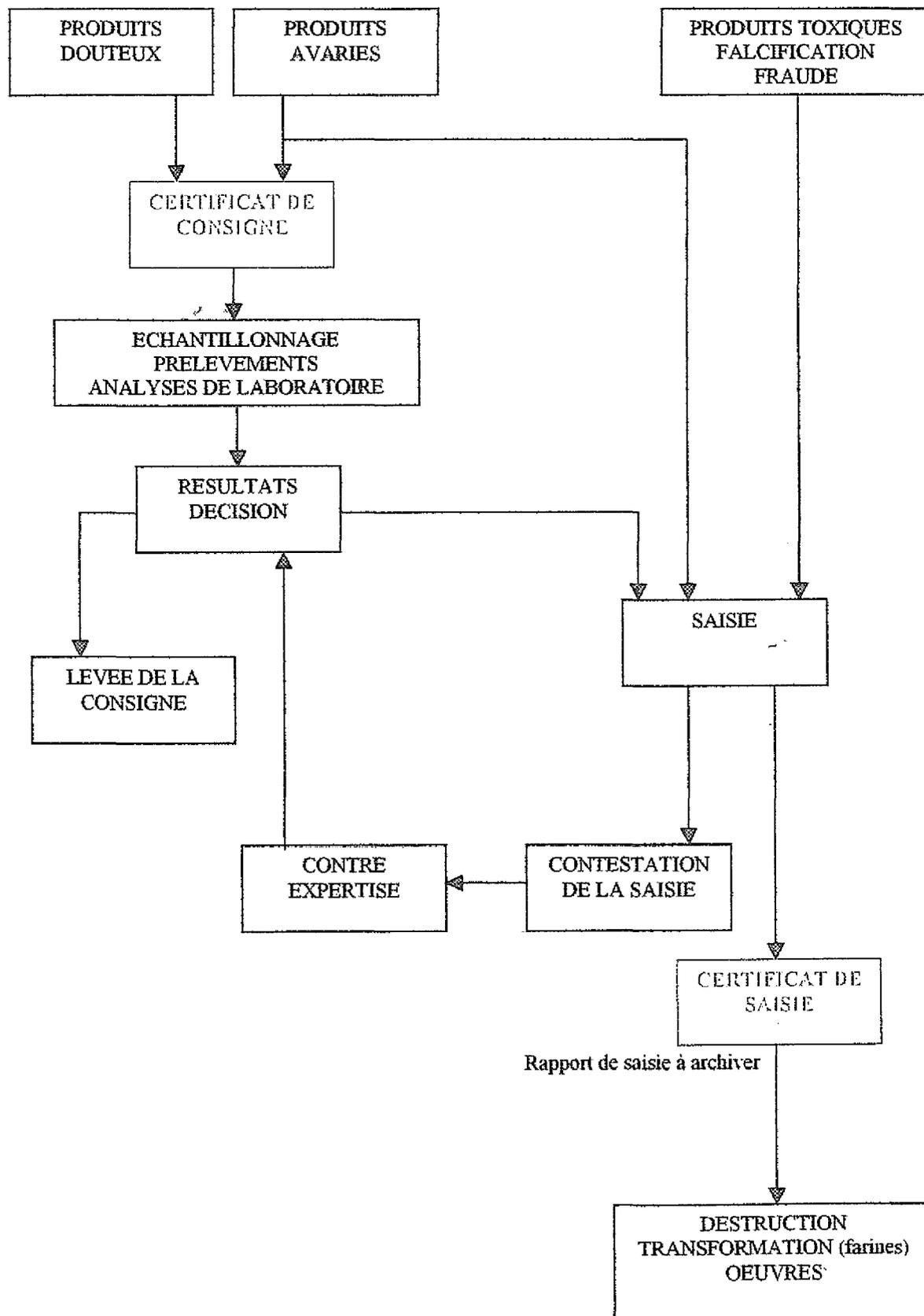
- annexe 1. **Système de certification**
- annexe 2. **Autorisation de débarquement**
- annexe 3. **Fiche d'inspection des produits de la pêche (débarcadère)**
- annexe 4. **Fiche d'inspection des produits de la pêche (établissement)**
- annexe 5. **Fiche d'inspection des produits de la pêche (port)**
- annexe 6. **Certificat de conformité**
- annexe 7. **Certificat sanitaire**
- annexe 8. **Certificat d'origine**
- annexe 9. **Système de saisie et consigne**
- annexe 10. **Certificat de saisie**
- annexe 11. **Certificat de consigne**
- annexe 12. **Procédure d'octroi d'agrément pour les établissements**
- annexe 13. **Formulaire d'audit établissements**
- annexe 14. **Fiche de synthèse établissements**
- annexe 15. **Fiche de suivi établissements**
- annexe 16. **Procédure d'octroi d'agrément pour les entrepôts frigorifiques**
- annexe 17. **Formulaire d'audit entrepôts frigorifiques**
- annexe 18. **Fiche de synthèse entrepôts frigorifiques**
- annexe 19. **Fiche de suivi entrepôts frigorifiques**
- annexe 20. **Procédure d'octroi d'agrément pour les navires usine**
- annexe 21. **Formulaire d'audit navires usine**
- annexe 22. **Fiche de synthèse navires usine**
- annexe 23. **Fiche de suivi navires usine**
- annexe 24. **Procédure d'octroi d'agrément pour les bateaux de pêche**
- annexe 25. **Formulaire d'audit bateaux congélateurs**
- annexe 26. **Formulaire d'audit bateaux glaciers**
- annexe 27. **Fiche de synthèse bateaux congélateurs**
- annexe 28. **Fiche de synthèse bateaux glaciers**
- annexe 29. **Fiche de suivi bateaux congélateurs**
- annexe 30. **Fiche de suivi bateaux glaciers**
- annexe 31. **Formulaire d'audit pirogues**
- annexe 32. **Fiche de synthèse pirogues**
- annexe 33. **Fiche de suivi pirogues**
- annexe 34. **Formulaire d'audit débarcadères**
- annexe 35. **Fiche de synthèse débarcadères**
- annexe 36. **Fiche de suivi débarcadères**
- annexe 37. **Formulaire d'audit fabrique de glace**
- annexe 38. **Fiche de synthèse fabrique de glace**
- annexe 39. **Fiche de suivi fabrique de glace**
- annexe 40. **Formulaire d'audit moyen de transport**
- annexe 41. **Fiche de synthèse moyen de transport**
- annexe 42. **Fiche de suivi moyen de transport**
- annexe 43. **protocole d'entente SIAQPPA - LCVD**
- annexe 44. **Fiche de prélèvement LAS**
- annexe 45. **Rapport d'analyse organoleptique « poissons blancs »**
- annexe 46. **Rapport d'analyse organoleptique « poisson bleus »**
- annexe 47. **Rapport d'analyse organoleptique sélaciens**
- annexe 48. **Rapport d'analyse organoleptique céphalopodes**
- annexe 49. **Rapport d'analyse organoleptique crustacés**
- annexe 50. **Fiche de prélèvement LCVD**
- annexe 51. **Bon de commande LCVD**
- annexe 52. **Protocole d'étude des contamination du milieu marin par les métaux lourds**

CERTIFICATION DES PRODUITS DE LA PECHE SELON LEUR PROVENANCE ET LEUR DESTINATION



Annexe 9	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03
Page 1 sur 1		Août 2003

PROCEDURE DE CONSIGNE ET SAISIE



Annexe 12	MANUEL DE PROCEDURE ET D'INSPECTION	Version 03
Page 3 sur 3		Août 2003

**PROCEDURE D'ATTRIBUTION DE L'AGREMENT TECHNIQUE
ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT**

