

Article 45 : Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par l'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture, établit un rapport sur les constatations faites lors de chaque contrôle effectué. Ce rapport contient, le cas échéant, des recommandations en vue d'un meilleur respect de la législation relative aux produits de pêche. Les observations de l'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.

L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture doit prendre des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport à la suite des contrôles.

CHAPITRE X: MESURES CORRECTIVES EN CAS DE MANQUEMENT

Article 46 : Lorsque l'autorité compétente relève un manquement, elle prend les mesures nécessaires pour que les exploitants remédient à cette situation. Lorsqu'elle détermine les mesures à prendre, l'Autorité Compétente tient compte de la nature et de la gravité du manquement et des antécédents de cet exploitant.

Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

- a) imposer des procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire des produits de pêche ou le respect de la législation relative à ces produits;
- b) restreindre ou interdire la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation des produits de pêche incriminés ;
- c) superviser et, si cela est nécessaire, ordonner le rappel, le retrait et/ou la destruction des produits de pêche ;
- d) suspendre les activités ou fermer tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée;
- e) suspendre ou retirer l'agrément de l'établissement; prendre toute mesure jugée appropriée par l'Autorité Compétente. ,

Article 47 : L'Autorité Compétente transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre au titre des dispositions de l'article 46 ci-dessus.

Article 48 : Toutes les dépenses issues de l'application de l'article 46 sont à la charge de l'exploitant.

Article 49 : Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux lois et règlements en vigueur en République de Guinée.

CHAPITRE XI : DISPOSITIONS FINALES

Article 50 : L'Office National du contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, et sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 10 Janvier 2017

André LOUA

ARRETE A/2017/009/MPAEM/CAB/SGG DU 10 JANVIER 2017, FIXANT LES CRITERES D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE.

LE MINISTRE,

Vu la Constitution ;

Vu la Loi L/2015/026/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Maritime ;

Vu la Loi L/2015/027/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Continentale ;

Vu la Loi L/2015/028/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de l'Aquaculture ;

Vu le Décret D/2015/226/PRG/SGG du 26 Décembre 2015, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le Décret D/2015/227/PRG/SGG du 30 Décembre 2015, portant Structure du Gouvernement;

Vu le Décret D/2016/003/PRG/SGG du 04 janvier 2016, portant nomination des Membres du Gouvernement;

Vu le Décret D/2013/127/PRG/SGG du 25 Juillet 2013, portant Création, Organisation et Fonctionnement de l'Office National de Contrôle Sanitaire des produits de Pêche et de l'aquaculture ;

ARRETE:

CHAPITRE PREMIER: DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent satisfaire aux critères microbiologiques et chimiques fixés par le présent arrêté.

Article 2: Définitions

Additif alimentaire: on entend par «additif alimentaire» toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive et dont l'addition intentionnelle ou non à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée.

Pesticide : on entend par "Pesticide" toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou lutter contre tout élément nuisible, notamment contre les espèces indésirables de plantes ou d'insectes pendant la production, l'entreposage, le transport, la distribution et la transformation des denrées alimentaires, des produits agricoles ou d'aliments pour animaux, ou pouvant être administrée au bétail pour le débarrasser d'ectoparasites. Ce terme englobe toute substance utilisée comme régulateur de croissance végétale, défoliant ou dédicant, ou celles qui permettent l'ébourgeonnement et le contrôle de la germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures soit avant, soit après la récolte, en vue de les protéger contre toute détérioration au moment de leur transport et de leur entreposage.

Radioéléments : on entend par "radioéléments" toute matière contenant des radionucléides en concentration supérieure aux valeurs que les autorités compétentes considèrent comme admissibles dans les matériaux propres à une utilisation sans contrôle et pour laquelle aucun usage n'est prévu.

Article 3: Responsabilité de l'exploitant

Le respect des normes microbiologiques et chimiques sont à vérifier par l'exploitant de la production jusqu'à la mise sur le marché des produits de pêche et d'aquaculture de l'établissement agréé (voir annexe).

Article 4: Les responsables de l'établissement s'engagent obligatoirement à :

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

Article 5 : Les programmes d'échantillonnage sont établis par les services officiels d'inspection en fonction de la nature des produits et de l'analyse des risques. Ces programmes doivent répondre aux dispositions du présent arrêté. Lorsque l'Autorité Compétente constate des écarts, elle les notifie à l'opérateur et impose des mesures correctives à mettre en oeuvre avec les délais de réalisation. En cas de non respect des prescriptions du présent arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

CHAPITRE II : NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A LA PRODUCTION DE POISSONS, DES CRUSTACES, DES MOLLUSQUES CUIITS ET AUTRES PRODUITS DE LA PECHE

Article 6 : Les normes microbiologiques applicables à la production de poissons, des crustacés, des mollusques cuits et autres produits de la pêche sont fixées à l'Annexe 1 du présent Arrêté.

CHAPITRE III : NORMES CHIMIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS DE PECHE ET D'AQUACULTURE

Section I: Azote Basique Volatil Total (ABVT) et N-Trimethyl Amine (N.TMA)

a. Méthodes utilisées :

Article 7 : Les méthodes de routines utilisables pour le contrôle de la limite en **ABVT** et TMA sont les suivantes:

- méthode de micro-diffusion des CONWAY et BYRNE (1933);
- méthode de distillation directe d'ANTONACOPOULOS (1968);
- méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique;
- La méthode de référence est la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique.

b) Prélèvement

Article 8 : Le prélèvement consiste en une centaine de grammes de chair environ prélevée à au moins trois endroits distincts de l'échantillon et mélangée par broyage.

Teneurs autorisées de produits chimiques

Article 9 : Les produits de la pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en **ABVT** et TMA sont dépassées:

- a)- 25mg d'azote/100g de chair pour les espèces telles que sébastes spp-Helicolenus dactylopterus, Sébastichthys capensis;
- b)-30mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des pleuronectidea ;
- c)- 35mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des merluccidea et des gadidea.

Section II: Niveau de mercure dans les produits de pêche et d'aquaculture Méthode utilisée

Article 10 : La version en vigueur de la méthode d'analyse à utiliser pour la recherche de mercure total est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme (AOAC, 15e édition 1990, adaptée).

L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisés pour obtenir une teneur moyenne en mercure.

Echantillons

Article 11 : Les nombres minimaux d'échantillon à prélever par lot pour chaque catégorie de produits sont de: dix (10) échantillons prélevés sur dix (10) individus différents pour les espèces prédatrices: requins (toute espèce), thon, thonine, bonite, palomète, espadon, voilier, marlin, anguille, bar, esturgeon, flétan, sébaste, lingue, loup, brochet, raie, sabre, baudroie pour les espèces de poissons ci-dessus, en cas d'hétérogènes en taille, les échantillons doivent être représentatifs de la composition du lot;

cinq (05) échantillons prélevés sur cinq (05) individus pour les autres espèces.

c. Teneurs autorisées

Article 12 : La teneur moyenne résultant de l'analyse visée à l'article 11 en mercure total dans les parties comestibles des produits de la pêche ne doit pas dépasser 0,5 ppm de produits frais (0,5 milligramme par kilogramme de poids frais). Toutefois, cette teneur moyenne est portée à 1 ppm de produits frais (1 milligramme par kilogramme de poids frais) dans les parties comestibles des espèces visées à l'article 11, deuxième paragraphe ci-dessus.

Section III: Niveaux de plomb et cadmium dans les produits de la pêche Méthode utilisée

Article 13 : La version en vigueur de la méthode d'analyse à utiliser de la recherche de plomb et de cadmium dans les produits de pêche est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique (AOAC, 2003).

L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons global homogénéisés. La taille des échantillons doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

Echantillons

Article 14 : Les nombres minima d'échantillons à prélever pour chaque catégorie sont de:

- dix (10) échantillons prélevés sur dix (10) espèces différentes pour les espèces prédatrices ;
- cinq (05) échantillons prélevés sur cinq (05) espèces différentes pour les autres espèces.

c. Teneurs autorisées

Article 15 : La teneur maximale en plomb est de 0,2 mg/kg de poids (chair musculaire) à l'état frais mais elle peut être portée jusqu'à 0,4 mg/kg (chair musculaire) en ce qui concerne les espèces suivantes : le star à tête noire, l'anguille, le mullet lippu, le thon, le grondeur, le bar tacheté, le chinchard, la sardine, le céteau ou la langue d'avocat.

Article 16 : La teneur maximale en cadmium est de 0,05 mg/kg de poids à l'état frais pour les espèces précitées hors mis dans les espèces suivantes: le céteau ou langue d'avocat, le louveteau, l'anchois, le chinchard, le mullet lippu, le star à tête noire où elle est limitée à 0,1 mg/kg de chair musculaire à l'état frais.

Section IV: Niveau de 3-mono chloropropane 1, 2 diol (3-mcpd) dans les produits de pêche

a. Méthode utilisée

Article 17 : Il n'est pas prescrit de méthode spécifique de détermination de la teneur en 3-Mono chloropropane 1, 2 Diol. Les laboratoires sont tenus d'utiliser des méthodes qui répondent aux performances définies dans le tableau ci-après:

Critères	Valeurs recommandées	Concentrations
Echantillons témoins	Inférieur à la limite de détection 75-110%	-
Récupération		-
Limite de quantification	10 (ou moins) ug/kg sur la base de la matière sèche	-
Ecart type du signal des Echantillons témoins	4ug/kg	

Section V: Niveau d'histamine dans les produits de pêche et d'aquaculture.

a. Méthodes utilisées

Article 18 : Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en histamine sont les suivantes:

- méthode de chromatographie sur couche mince (méthode semi quantitative);
- méthode de spectrofluorimétrie (AOAC, 138 édition 1980, adaptée).

Article 19 : La méthode de référence (HPLC) est la méthode de chromatographie liquide à haute performance.

b. Echantillons

Article 20 : Neuf (09) échantillons sont prélevés sur chaque lot.

Teneurs autorisées

Article 21 : La teneur moyenne résultant de l'analyse ne doit pas dépasser 100 ppm de produits frais (100 milligrammes par kilogramme de poids frais).

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

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

Les limites indiquées à l'article 21 ci-dessus s'appliquent seulement aux poissons des familles ci-après : scombridae, clupeidae, engraulididae et coryphaenidae.

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

Section VI: Normes relatives aux sulfites dans les produits de la pêche

Article 22: Les dispositions de la présente section s'appliquent à toutes les espèces de crustacés de la famille des Aristeidae (crevette alistado), de la famille des Penaeidae (crevette blanche, crevette guinéenne, crevette rose du large ou profonde, crevette rose, crevette tigrée, crevette géante tigrée), de la famille des Palinuridae (langouste verte, langouste rose), de la famille des Geryonidae (crabe profond), de la famille des Portunidae (crabe bleu) et de la famille des Scyllaridae (Cigale de mer).

a. Méthode utilisée

Article 23: La méthode utilisée doit être la méthode AFNOR-V03-060-Mai 1975.

b. Echantillons

Article 24: Le dosage du sulfite dans les parties comestibles des produits de la pêche et de l'aquaculture doit s'effectuer sur Cinq (05) individus prélevés dans chaque lot de deux kilogrammes de crevettes, de langoustes de cigales ou crabes.

c. Teneurs autorisées

Article 25: L'anhydride sulfureux (E220), le sulfite de sodium (E221), le sulfite acide de sodium (E222), le métabisulfite de sodium (E223), le sulfite de potassium (E224), le sulfite de calcium (E226), le sulfite acide de calcium (E227), le sulfite acide de potassium (E228) peuvent être additionnés aux crustacés à titre de :

- «conservateurs» ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes ;
- «antioxygènes » ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation et les modifications de couleur.

Article 26 : Les teneurs résiduelles des additifs précités, dans les parties comestibles doivent être de :

- 50 ppm pour les crustacés cuits ;
- 150 ppm pour les crustacés frais ou congelés.

Section VII : Normes relatives aux pesticides, additifs et radioéléments dans les produits de pêche et d'aquaculture

a. Les pesticides

Article 27 : Les quantités maximales d'utilisation autorisées sont les suivantes:

- 1) quantités maximales de sulfites en mg/kg ou mg/l de SO₂ :
poissons salés séchés: 200;
crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés: 150.
- 2) quantités maximales d'utilisation de sels d'acide ascorbique ou d'acide benzoïque en mg/kg ou mg/l d'acide libre, utilisés seuls ou en addition:
- produits de poisson en semi-conserve : 2000
- poissons salés séchés: 200
- crevettes cuites: 2000.

b. Les pesticides organochlorés et PCBs

Article 28 : Les limites légales dans les poissons et les produits de la pêche s'établissent de la manière suivante:

- DDT et ses produits de dégradation DDD et DDE : 2000-5000 ppb ;
- Isomères HCH du lindane : 100-500 ppb ;
- Lindane : 500-2000 ppb ;
- Aldrine, dieldrine et endrine: 100-500 ppb ;
- Heptachlore et heptachloreepoxide : 100-300 ppb ;
- PCBs : 1000-5000 ppb. (cf: FAO FisheriesCircular n°764)

c- Les additifs alimentaires

Article 29 : Les quantités maximales d'utilisation autorisées sont les suivantes:

1. quantités maximales de sulfites en mg/kg ou mg/l de SO₂ :
- poissons salés séchés: 200;
- crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés: 150.
2. quantités maximales d'utilisation de sels d'acide ascorbique ou d'acide benzoïque en mg/kg ou mg/l d'acide libre, utilisés seuls ou en addition:
- produits de poisson en semi-conserve : 2000;
- poissons salés séchés: 200;
- crevettes cuites: 2000.

d- Les radioéléments

Article 30: La présence des résidus de radioéléments dans les produits de pêche est interdite.

Section VIII: Teneurs admises en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAPs) dans les produits fumés de la pêche

Article 31: Les teneurs en HAPs admises dans les produits de la pêche et de l'aquaculture sont les suivantes :

- Dans la chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés à l'exclusion des Sprat et sprat en conserve (sprattussprattus) fumés, la teneur maximale admise en benzo (a) pyrène est de 2,01mg /kg et celles de la somme de benzo (a) pyrène, benzo (a)anthracène, benzo (b) fluoranthène et chrysène admise est de 12m/kg ;
- Pour le Sprat et sprat en conserve (sprattussprattus) fumés,mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés) la teneur maximale admise en benzo (a) pyrène est de 5,0m/kg et celles de la somme de benzo(a)pyrène, benzo (a) anthracène, benzo (b) luoranthène et chrysène admise est de 30g/kg ;
- Pour les mollusques bivalves fumés, la teneur maximale admise en benzo (a) pyrène est de 6,0m/kg ; et celles de la somme de benzo (a) pyrène, benzo (a) anthracène, benzo (b) fluoranthène et chrysène admise est de 35,0m/kg.

CHAPITRE IV: DISPOSITIONS FINALES

Article 32 : Les critères visés dans le présent arrêté seront revus lorsque de nouvelles normes seront établies au niveau international sur la base des données obtenues des plans d'échantillonnage.

Article 33: Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature sera enregistré et publié au journal officiel de la République.

Conakry, le 10 Janvier 2017

André LOUA

Annexe 1:

Critères microbiologiques applicables aux poissons, aux crustacés, mollusques cuits et autres produits de la pêche

Types de germes	Normes
1- Germes pathogènes (crustacés et mollusques cuits)	
Salmonelle spp. (dans 25 grammes)	Absence
2- Produits de la pêche (poissons tranchés, panés ou non, filets de poisson frais, réfrigérés)	m=1000 M=10000 n=5 c=2
3- Germes témoins de défauts d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés)	
- Staphylococcus aureus (par gramme)	m= 100 M= 1000 n= 5 c= 2
- Soit Coliformes thermo tolérant par gramme (44°C sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n=5 c= 2
- Soit Escherichia coli par gramme (sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n= 5 c= 2
- Anaérobies sulfito-réducteur par gramme (sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n= 5 c= 2
4- Germes indicateurs (figures directrices) Bactéries aérobies mésophiles (30° C par gramme)	
a) - produits entiers	m= 10 000 M= 100 000 n= 5 c= 2
b) - produits décortiqués ou décoquillés à l'exception de la chair de crabe	m= 50 000 M= 500 000 n= 5 c= 2
c) - Chair de crabe	m= 100 000 M= 1 000 000 n= 5 c= 2

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

n= nombre d'unités qui compose l'échantillon.

m= seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M= seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas considérés comme satisfaisants.

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

La qualité d'un lot est considérée comme:

a)- **satisfaisante** lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3m;

b)-**acceptable** lorsque les valeurs observées sont comprises entre 3m et 10m et lorsque cm n est inférieur ou égale à 2/5; La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante:

- dans tous les cas où les valeurs supérieures à M sont observées;

- lorsque c/m est supérieur à 2/5.

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