

l'exclusion des mammifères aquatiques. Des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière ;

- *produit d'aquaculture*, poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel dont la croissance est contrôlée par l'homme, jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire.

- *établissement de manipulation des produits de la pêche*, ou par contraction établissement, toute installation et ses annexes où ces produits sont préparés, transformés réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, y compris les entrepôts frigorifiques où sont exclusivement stockés des produits de la pêche. Sont exclus de cette définition les locaux d'entreposage annexés aux lieux de vente en gros, les centres conchylicoles et les lieux de vente au détail

*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 exclus de cette définition la vente au détail et la cession directe des petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche;

*eau de mer propre*, eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologiques, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique, en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ;

*produit frais* : tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

- *produit préparé*, tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'éêtage, le tranchage, le filetage, le hachage ;

- *produit réfrigéré*, tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

- *produit congelé*, tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur d'au maximum moins 18° C. après stabilisation thermique ;

- *produit 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, appliqué aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou subi une combinaison de ces différents procédés.

Les conditions d'hygiène réglementées par le présent arrêté sont applicables, hors établissements de manipulation des produits de la pêche, dans tous les lieux où les produits, sous quelque présentation que ce soit, sont exposés à la vente, mis en vente ou vendus en gros ou en demi-gros, notamment les lieux de débarquement, équipés ou non de halles de criées, et les lieux de vente en gros et marchés de gros.

**Article 2** : Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent notamment avoir été manipulés pendant et après le débarquement conformément aux conditions d'hygiène régle-

**ARRETE N° 3639 DU 29 SEPTEMBRE 2000**  
**portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la Pêche.**

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE  
DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu le décret n° 98-156 du 12 mai 1998 portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret n° 99-1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99-2 du 12 janvier 1999 organisant les intérim des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99-207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministre de l'économie forestière, chargé de la pêche et des ressources halieutiques.

ARRETE :

**Article premier** : Aux fins du présent arrêté, on entend par

- *vente en gros*, la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la 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 ;

- *conditionnement*, l'opération qui réalise la production des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;

- *emballage*, l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnés ou non, et par extension, le contenant.

- *produit de la pêche*, tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à

mentées dans le présent arrêté.

Outre ces obligations, ces produits doivent avoir été soumis à contrôle et surveillance sanitaires.

## TITRE I

### CONDITIONS DE VENTE EN GROS APPLICABLES DANS LES LIEUX DE VENTE EN GROS

**Article 3 :** pour le débarquement et le déchargement des produits de la pêche le matériel utilisé est constitué d'un matériau conforme à la réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires, résistant et facile à nettoyer. Maintenu en bon état d'entretien et de propreté, il ne doit pas risquer de contaminer les produits et de leur communiquer propriété nocive ou caractère anormal.

La contamination des produits est également évitée en s'assurant que, notamment :

- le débarquement et le déchargement sont effectués rapidement ;
- les produits sont maintenus hors contact avec le sol et, jusqu'à l'acheminement vers des installations de transport, de stockage ou de vente ou vers un établissement, placés dans un environnement hygiénique et protégés à température requise ;
- les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche sont interdits ;
- les déchets sont séparés ;
- les odeurs éventuelles sont rapidement évacuées par aération ou ventilation suffisantes, sans toutefois provoquer gêne ou insalubrité pour le voisinage.

### CHAPITRE I : CONDITIONS DANS LES HALLES DE CRIEE

**Article 4 :** Les parties des halles de criée dans lesquelles les produits de la pêche sont triés et exposés à la vente sont :

- a) De dimension suffisantes et à l'abri des pollutions, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables ;
- b) Couvertes et pourvues de murs faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- c) Pourvues d'un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et équipé d'un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires ;
- d) Equipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'assainissement avec chasse d'eau. Les lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Les lavabos, placés près des cabinets et, autant que de besoin, à proximité des lieux de travail, sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique ;

e) Bien éclairées pour faciliter le contrôle des produits ;

f) Non utilisées à d'autres fins et non accessibles aux véhicules émettant des gaz d'échappement nuisibles, lors de l'exposition ou l'entreposage des produits de la pêche. Les animaux autres que les produits de la pêche ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les halles ;

g) Régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente, les caisses sont nettoyées après chaque vente, sont rincées extérieurement et intérieurement à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre puis, si nécessaire, désinfectées et sont entreposées à l'abri des souillures ;

h) Pourvues de pancartes d'interdiction d'uriner, de fumer, de cracher, de boire, de manger et de marcher sur les caisses, placées de façon visible ;

i) Equipées de dispositifs de fermeture et maintenues fermées lorsque le service d'inspection l'estime nécessaire ;

j) Pourvues d'une installation permettant l'approvisionnement, sous pression et en qualité suffisante, en eau potable ou eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié. L'eau potable ou propre est utilisée pour le lavage et, le cas échéant, pour la fabrication de glace et l'alimentation de bassins ou d'aquariums d'entreposage d'animaux vivants. Une installation fournissant de l'eau non potable peut être autorisée à titre exceptionnel pour le refroidissement des machines, la production de vapeur et la lutte contre les incendies, à condition que les conduites en soient bien différenciées, que l'eau n'ait pas d'autres usages et qu'elle ne risque pas de contaminer les produits ;

k) Equipées de conteneurs spéciaux, munis de couvercle, étanches, en matériau imputrescible et résistant à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la pêche impropres à la consommation humaine qui seront évacués au moins à l'issue de chaque journée de travail ;

l) Dotées pour les besoins des services d'inspection d'une réserve frigorifique, fermant à clé, pour les produits consignés et saisis, et d'un local suffisamment aménagé, fermant à clé également, équipé du matériel nécessaire à l'exercice des contrôles. Ce local peut ne pas être exigé dans la mesure où ces services disposent de leurs propres locaux sur place et à proximité immédiate.

**Article 5 :** Pour l'entreposage des produits de la pêche qui ne sont pas sans délai exposés à la vente ou acheminés vers leur destination après vente, les halles de criée disposent de chambres froides. De capacité suffisante, ces chambres comportent des surfaces faciles à nettoyer. Le sol y est imperméable, aisément désinfectant et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau. Les murs y sont lisses, résistants et imperméables, les portes en matériaux inaltérables, les dispositifs d'éclairage et d'évacuation des buées suffisants. Les chambres froides sont situées dans le local de vente ou dans un local attenant.

Les produits frais doivent être entreposés sous glace, à température contrôlée, et, le cas échéant, les produits congelés à moins 18° C. au plus et les produits transformés à la température prescrite par le fabricant. Les installations de froid sont munies d'un thermomètre enregistreur. Les graphiques d'enregistrement sont classés par ordre chronologique et gardés à la disposition du service d'inspection pendant la durée de validité des

produits et au moins pendant un mois.

**Article 6 :** En dehors des halles les opérations annexes de la vente, telles que transit, groupage et dégroupage, s'effectuent sur un ou plusieurs emplacements réservés, conçu et aménagés à cet effet.

**Article 7 :** Les produits exposés à la vente doivent être glacés. Toutefois, lorsque la température ambiante n'excède pas 10° C. et que les produits sont acheminés sans retard, l'obligation de glaçage des produits frais de première vente est laissée à l'appréciation du service d'inspection.

Une dérogation semblable peut-être accordée en cas de vente des produits défilant sur convoyeur.

En l'absence de dérogation, les produits, notamment les invendus, doivent rapidement être remis sous glace. La glace utilisée pour cette opération est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre ; elle est conservée hygiéniquement et n'a pas déjà été employée pour un glaçage antérieur ; elle ne comporte pas de morceaux risquant d'abîmer les produits ; elle est répartie de façon à permettre une réfrigération efficace et homogène.

**Article 8 :** Les conditions d'hygiène suivantes, définies pour les locaux, le matériel et le personnel des établissements de manipulation des produits de la pêche, s'appliquent aux halles où les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés.

En matière de locaux et de matériel :

- a) Les sols, les murs, les plafonds, les cloisons, le matériel et les instruments de travail doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien afin de ne pas risquer de contaminer les produits de la pêche ;
- b) La destruction de la vermine doit être systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides, désinfectants et autres substances présentant une certaine toxicité doivent être autorisés, rester entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clef et être utilisés sans risque de contaminer ou d'affecter les produits et l'équipement ;
- c) Les lieux de travail, outils et matériel sont, sauf dérogation, seulement utilisés pour l'élaboration des produits de la pêche.

En matière de personnel :

- a) Un certificat médical d'embauche pour la manipulation des produits est fourni, qui atteste l'aptitude à cette affectation ;
- b) Les suivi médical du personnel est régulièrement assuré ;
- c) Les employeurs écartent de la manipulation les personnes jusqu'à ce qu'elles ne risquent plus de contaminer les produits ;

Il est interdit au personnel et à toute personne y ayant accès de fumer, cracher, boire ou manger dans les locaux de travail et d'entreposage. Tout comportement susceptible de contaminer les produits est prohibé. Le personnel de manipulation des produits de la pêche doit rester propre, se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et recouvrir ses blessures apparentes d'un pansement étanche.

## CHAPITRE II : CONDITIONS APPLICABLES DANS LES MARCHES DE GROS

**Article 9 :** Les marchés de gros dans lesquels des produits de

pêche sont exposés à la vente ou entreposés sont soumis aux mêmes conditions que :

- a) celles imposées pour les halles de criée par les articles 4, 5, 6 et 8 précédents. Toutefois, le personnel appelé à manipuler des produits de la pêche doit porter des vêtements de travail appropriés propres, ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure ;
- b) celles imposées pour les établissements de manipulation des produits de la pêche en matière d'aménagement des locaux d'équipement en matériel :
  - les marchés possèdent des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs et oiseaux ;
  - des équipements pour le nettoyage et la désinfection de moyens de transport y sont disponibles, sauf si le règlement marché prescrit ces opérations dans des emplacements particuliers ;

Le contact direct des conditionnements et emballage avec le sol est évité par un caillebotis ou un dispositif propre et surélevé équivalent.

Les aires de vente sont équipées si nécessaire, de dispositifs permettant de maintenir les produits exposés aux températures conformes aux prescriptions du présent Arrêté.

## TITRE II : DISPOSITIONS GENERALES

### CHAPITRE I : ENREGISTREMENT DES LIEUX DE VENTE EN GROS

**Article 10 :** Tout exploitant ou responsable d'une halle à criée, d'un marché de gros de produits de la pêche doit adresser au ministre de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques, une demande d'enregistrement sanitaire valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

- raison sociale, siège, composition et responsables des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation ;
- liste des utilisateurs et type de relation avec ces entités.

La demande doit en outre être accompagnée :

- a) d'un plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche, avec notice détaillée pour les installations communes indiquant les lieux et l'équipement pour le triage, l'exposition et l'entreposage, pour le nettoyage et la désinfection des véhicules, des locaux et des emballages, ainsi que le circuit des produits, destinés et non destinés à la consommation ;
  - b) de la description du circuit d'approvisionnement en eau et, éventuellement, en glace et d'élimination des eaux résiduaires ;
  - c) d'une indication de l'importance moyenne des tonnages annuels et maximale, des tonnages journaliers, transitant par les installations.
- La susdite demande doit être renouvelée lors de toute modification importante des installations, des gros équipements et de leur affectation.

**Article 11 :** La direction de l'inspection et de la valorisation adresse copie des demandes d'enregistrement et de leur renouvellement à l'autorité compétente. Il s'assure que les lieux de vente en gros satisfont aux dispositions du présent arrêté.

**Article 12 :** S'il sont reconnus conformes, les halles de criée et les marchés de gros reçoivent un numéro d'enregistrement relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. Le numéro est formé des lettres CBZ ou du mot CONGO-BRAZZAVILLE en majuscules d'imprimerie et du numéro d'enregistrement.

Les halles de criées et les marchés de gros enregistrés sont inscrits sur une liste publiée sous forme d'avis au Journal Officiel de la République du Congo par le ministre de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques.

**Article 13 :** Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'enregistrement sanitaire est lié ne sont plus respectées, ou ne le sont pas dans les délais convenus, la suspension ou le retrait de l'enregistrement sont prononcés après consultation du ministre de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques.

## CHAPITRE II :

### CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE MANIPULATION

**Article 14 :** Les services de la direction de l'inspection et de la valorisation soumettent à contrôle sanitaire et surveillance les produits de pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les lieux de vente en gros.

Ils s'assurent que les exploitants et gestionnaires mettent en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans les installations communes et annexes des halles de criées et marchés de gros.

**Article 15 :** Les bonnes pratiques d'hygiène intéressent en particulier l'entretien des locaux et du matériel, la manipulation des produits, l'identification et la surveillance des points critiques et le prélèvement et l'analyse d'échantillons, notamment de l'eau d'approvisionnement.

Une personne qualifiée investie de l'autorité nécessaire à cet effet, est chargée de faire respecter les bonnes pratiques. Elle tient à la disposition des services d'inspection :

- Les programmes mis en place par les gestionnaires de criées et de marchés pour la désinfection / dératification, l'entretien, la formation hygiénique du personnel et le suivi médical des agents chargés de la manipulation des produits ;

le registre où sont consignés les résultats d'analyses, ses observations et les enregistrements thermiques éventuellement requis. La personne décrite ci-dessus prend toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades, les prescriptions du présent Arrêté soient observées. Elle alerte la direction de l'inspection et de la valorisation sans délai si les résultats recueillis ou toute information révèlent l'existence ou font naître le soupçon d'un risque sanitaire.

**Article 16 :** Les services de la direction de l'inspection et de la valorisation établissent, notamment dans les lieux de vente en

gros des produits de la pêche, un système contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté.

Ce système comporte entre autres, un contrôle des conditions de débarquement, du déchargement, de la vente, de l'entreposage et du transport, dans les halles de criée et sur les marchés de gros qui restent, dans toutes leurs parties, libres d'accès pour l'inspection.

**Article 17 :** Le système de contrôle et de surveillance prévu à l'article précédent comporte en outre des contrôles spécifiques des produits de la pêche.

Les produits sont soumis avant leur mise à consommation humaine à inspection par échantillonnage ou sondage, en vue d'une évaluation organoleptique et d'une recherche de parasites visibles. Si l'évaluation organoleptique révèle le moindre doute sur la fraîcheur des produits, il peut être fait appel aux contrôles chimiques ou microbiologiques.

a) Contrôles organoleptiques : La mise sur le marché de poissons vénéneux est interdite, notamment ceux cités en annexe 1 du présent arrêté. Des exigences détaillées pour les espèces visées ainsi que pour les méthodes d'analyse pourront être définies par arrêté du ministre chargé de la pêche.

Chaque lot de produits de la pêche doit être présenté à la direction de l'inspection et de la valorisation au moment du débarquement ou avant la première vente, pour contrôle organoleptique de son aptitude à la consommation humaine.

La direction de l'inspection et de la valorisation peut autoriser les transvasements à quai de produits frais sous glace dans des récipients destinés à être expédiés immédiatement et directement vers une halle de criée, un établissement ou un marché de gros, à condition qu'ils y soient contrôlés, le réceptionnaire prévenant le service d'inspection compétent.

L'évaluation organoleptique est répétée après la première vente des produits de la pêche, si s'avère que les prescriptions intéressant leur hygiène n'ont pas été remplies ou quand le service d'inspection le juge nécessaire.

Après la première vente, les produits de la pêche doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur minimales fixées par arrêté du ministre chargé de la pêche.

b) Contrôles parasitaires

Les poissons, ou les parties de poissons, reconnus manifestement parasités lors du contrôle visuel sont retirés de la consommation humaine.

c) Contrôles chimiques

Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle de l'azote basique volatil, de l'azote triméthylamine et de l'histamine. Pour ce dernier paramètre, le nombre d'échantillons à analyser et les limites d'acceptabilité sont donnés en annexe 2 du présent arrêté.

Sans préjudice de la réglementation relative à la protection, la gestion et la pollution des eaux, un plan de surveillance est établi pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par les contaminants présents dans le milieu aquatiques, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénées.

d) Contrôles microbiologiques.

Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens pour le contrôle des critères microbiologiques de santé publique.

Des arrêtés du ministre chargé de la pêche fixeront en tant que de besoin pour les produits de la pêche :

- des normes organoleptiques spécifiques complémentaires ;
- les modalités du contrôle parasitaire visuel ;
- les méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle des critères chimiques, les plans d'échantillonnage et les doses admissibles pour l'homme ;
- les critères microbiologiques, plans d'échantillonnage et méthodes d'analyse.

**Article 18 :** A défaut de la marque sanitaire que doivent porter les produits provenant des établissements ou les documents les accompagnant, le numéro d'enregistrement tel que prévu à l'article 12 est apposé sur les documents d'accompagnement.

### CHAPITRE III : DISPOSITIONS FINALES

**Article 19 :** Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication.

Les halles de criée et marchés de gros reconnus conformes sont enregistrés par le ministère chargé de la pêche.

Les halles et marchés reconnus non conformes mais sur des critères non graves peuvent bénéficier d'un délai supplémentaire dont la date limite sera fixée par l'autorité compétente.

**Article 20 :** la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République du Congo.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000.

*Henri DJOMBO.*

-----

### ANNEXE 1

#### CONTROLES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE

La mise sur le marché des poissons vénéneux des familles suivantes est interdite :

- Tétradontidae ;
- Molidae ;
- Diodontidae ;
- Canthigastoridae

### ANNEXE 2

#### CONTROLES CHIMIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE

Dosage de l'histamine

Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

- la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm.
- deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm, mais n'atteignant pas 200 ppm.
- Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes : scombridae, clupédae, engraulidae, et les coryphaenidae.

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