

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA

Tanindrazana-Fahafahana-Fahamarinana

MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE

ET DE LA PECHE

ARRETE N° 2908/2007

Fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits

de la pêche destinés à l'exportation.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n°2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar ;
- Vu le Décret n°93-844 du 16 novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale ;
- Vu le décret n°2004-037 du 20 janvier 2004 modifié et complété par les décrets n° 2004-278 du 24 février 2004, n°2005-094 du 22 février 2005, n°2005-340 du 31 mai 2005 et n°2006-277 du 25 avril 2006 fixant les attributions de Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;
- Vu le décret n°2005-375 du 22 juin 2005, portant création de "l'Autorité Sanitaire Halieutique "
- Vu le décret n°2007-022 du 20 janvier 2007 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;
- Vu le décret n°2007-025 du 25 janvier 2007 portant nomination des membres du Gouvernement;
- Sur proposition du Directeur de "l'Autorité Sanitaire Halieutique" ;

A R R E T E :

CHAPITRE PREMIER

DISPOSITIONS GENERALES

Article premier. **Champ d'application et définitions**

1. Le présent arrêté établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire destinés à l'exportation, des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Ces règles viennent en complément de celles qui sont fixées dans l'arrêté "relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation ". Elles sont applicables aux produits d'origine animale transformés ou non transformés.

2. Le présent arrêté s'applique sans préjudice :

a. des règles de police sanitaire et de santé publique

b. des exigences concernant l'identification des animaux et la traçabilité des produits d'origine animale.

3. Sont applicables aux fins du présent arrêté les définitions mentionnées à l'article 2 de l'arrêté relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation, ainsi que celles prévues à l'annexe I du présent arrêté.

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Article 2. Obligation générale

1. Les exploitants du secteur alimentaire destiné à l'exportation se conforment aux dispositions correspondantes des annexes II et III.

2. Les exploitants du secteur alimentaire destiné à l'exportation n'utilisent aucune substance autre que l'eau potable ou que l'eau propre, pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale. L'emploi d'une substance agréée n'exonère pas l'exploitant du secteur alimentaire de son devoir de se conformer aux dispositions du présent arrêté.

Article 3. Agrément des établissements

1. Les exploitants du secteur alimentaire n'exportent pas les produits d'origine animale que s'ils ont été préparés et manipulés exclusivement dans des établissements :

a. qui répondent aux exigences correspondantes de l'arrêté " relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation" et des annexes II et III du présent arrêté et aux autres exigences applicables aux denrées alimentaires,

et

b. qui ont été dans les cas prévus au paragraphe 2, agréés par l'autorité compétente

2. Sans préjudice de l'article 6, paragraphe 2, de l'arrêté "relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation", les établissements manipulant les produits d'origine animale soumis à des exigences conformément à l'annexe III ne peuvent exercer leurs activités que si l'autorité compétente les a agréés conformément au paragraphe 3 du présent article.

3. Un établissement soumis à l'agrément conformément au paragraphe 2 ne peut exporter que si l'autorité compétente a lui accordé l'agrément, lui permettant de travailler après une visite sur place.

4. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'autorité compétente. Les exploitants du

secteur alimentaire veillent notamment à ce qu'un établissement cesse d'exporter si l'autorité compétente retire son agrément.

Article 4. Marquage d'identification

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à aucune exportation de produit d'origine animale traité dans un établissement soumis à agrément, conformément à l'article 3, paragraphe 2, s'il ne porte pas une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'annexe II, section I, du présent arrêté.

2. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur un produit d'origine animale que s'il a été produit conformément au présent arrêté dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 3.

Article 5. Le présent arrêté sera enregistré et Publié au Journal Officiel de la République.

Fait à Antananarivo, le 12 février 2007

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage

et de la Pêche,

RATOLOJANAHARY Marius

ANNEXE I

DEFINITIONS

1. "produits de la pêche" : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

2. "navire-usine" : tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés : filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation ;
3. "bateau congélateur" : tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement ou emballage) ;
4. "produit de la pêche séparé mécaniquement" : tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair ;
5. "produit frais de la pêche" : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;
6. "produit préparé de la pêche" : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage ;

7. "produit transformé de la pêche" : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

ANNEXE II

EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS DE LA PÊCHE

DESTINES A L'EXPORTATION

Marque d'identification

Dans les cas requis par l'article 4 et sous réserve des dispositions de l'annexe III, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits d'origine animale conformément aux dispositions visées ci-après :

A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement

2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.

3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent disposer des systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits d'origine animale et auxquels ils ont livré des produits d'origine animale.

B. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables.

Elle doit être facilement visible pour l'autorité compétente.

2. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui apparaît en toutes lettres, suivi du numéro d'agrément de l'établissement.

C. MODALITÉS DE MARQUAGE

1. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.
2. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.
3. En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.
4. En ce qui concerne les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées à la partie B point 2, ci-dessus mentionné.

ANNEXE III

EXIGENCES SPECIFIQUES

1. Les exigences de la présente section complètent celles de l'arrêté " relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation":

a. pour les établissements, y compris les navires, qui se consacrent à la production primaire et aux opérations connexes, elles complètent les exigences visées à l'annexe I de cet arrêté ;

b. pour les autres établissements, y compris les navires, elles complètent les exigences visées à l'annexe II de cet arrêté.

2. Pour ce qui concerne les produits de la pêche :

a. la production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur exportation,

et

b. les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ; elles incluent également :

i. le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre,

et

ii. le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

CHAPITRE PREMIER

EXIGENCE APPLICABLES AUX NAVIRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :

1. les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I,

et

2. les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II.

I. Exigences structurelles et en matière d'armement

A. Exigences applicables à tous les navires

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.
2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.
3. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.
4. Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

B. Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites au chapitre VII.

2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière à ce que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures, ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

C. Exigences applicables aux bateaux congélateurs

Les bateaux congélateurs doivent :

1. disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le coeur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas $- 18\text{ }^{\circ}\text{C}$;

2. disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas $- 18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée,

et

3. répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt quatre heures.

D. Exigences applicables aux navires-usines

1. 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 de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination

b. d'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène ;

c. de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la

préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;

d. de 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 déchets ;

e. d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits ;

f. d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans 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 entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet ;

g. un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permette d'éviter la contamination de l'eau ;

h. de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

2. Toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe 1 si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces vaisseaux.

3. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux bateaux congélateurs prévues à la partie C, points 1 et 2, ci-dessus mentionnés.

E. Exigence en matière d'hygiène

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable, soit, le cas échéant, de l'eau propre.

3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.

5. La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir d'eau potable ou propre.

6. Lorsque les poissons sont étêtés ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de

manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, oeufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

7. Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

CHAPITRE II

EXIGENCES À RESPECTER PENDANT ET APRÈS LE DÉBARQUEMENT

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :

a. veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté,

et

b. éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment :

i. en déchargeant et en débarquant rapidement ;

ii. en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VII,

et

iii. en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2. Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

3. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'autorité compétente pour lui permettre d'effectuer les contrôles officiels, conformément aux arrêtés fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits de la pêche destinés à l'exportation et relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale.

CHAPITRE III

EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS,

Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après, lorsque approprié, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

A. Exigences applicables aux produits frais de la pêche

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

2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable ou, à bord du vaisseau, à l'eau propre immédiatement après ces opérations.

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

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

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

B. Exigences applicables aux produits congelés

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs au chapitre I, partie I, titre C, points 1 et 2 de la présente annexe.

C. Exigences applicables aux produits de la pêche séparés mécaniquement

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

1. les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères visés ci-après :

a. seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement ;

b. toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères ;

2. le processus de fabrication doit satisfaire aux exigences mentionnées ci-après :

a. la séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu après le filetage ;

b. si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable ;

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

traitement stabilisateur.

D. Exigences concernant les parasites

1. Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas - 20 °C en tous points du produit pendant une période d'au moins vingt-quatre heures ;

Ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini;

a. les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus ;

b. les produits de la pêche provenant des espèces suivantes s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60

°C :

i. le hareng ;

ii. le maquereau ;

iii. le sprat ;

et

c. les produits de la pêche marinés ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

b. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point 1 :

a. s'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites,

et

b. si l'autorité compétente l'autorise.

3. Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE IV

EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

Les exploitants du secteur alimentaire qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

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

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

3. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VII.

CHAPITRE V

NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères micro biologiques adoptés en application de l'arrêté "relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation ", les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

A. Propriétés organoleptiques des produits de la pêche

Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces

produits sont conformes aux critères de fraîcheur.

B. Histamine

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

C. Azote basique volatil total

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT ou de TMA ont été dépassées.

D. Parasites

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

E. Toxines dangereuses pour la santé humaine

1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché : Tetraodontidae , Molidae , Diodontidae et Canthigasteridae.

2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché.

CHAPITRE VI

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.

3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement :

a. ne constitue pas une source de contamination ;

b. soit entreposé de telle manière qu'il ne soit pas exposé à des risques de contamination,

et

c. lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;
2. les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points ; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9°C ;
3. les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

CHAPITRE VIII

TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées.

En particulier :

- a. les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

b. les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas - 18°C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3°C au maximum étant tolérées ;

2. les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du point 1 b), lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l'autorité compétente donne son autorisation ;

3. si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits ;

4. les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivant doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

