

Visa CJM



Arrêté n° 022/ MAEPA / AGASA
fixant les conditions techniques et sanitaires
des sites de débarquement des produits
halieutiques

**Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage,
de la Pêche et de l'Alimentation;**

Vu la Constitution ;

Vu la loi n°020/2005 du 3 janvier 2006 fixant les règles de création, d'organisation et de gestion des services de l'Etat, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu la loi n° 15/2005 du 8 août 2005 portant code des pêches et de l'aquaculture en République gabonaise ;

Vu le décret n°0578/PR/MAEAMOPG du 26 novembre 2015 fixant les conditions sanitaires et d'hygiène applicables aux établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;

Vu le décret n° 0294/PR/MAEPDR du 30 juin 2010 portant attributions réorganisation du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, de la Pêche et du Développement Rural, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n° 0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu le décret n°0667/PR/MAEPDR du 10 juillet 2013 portant modifications de certaines dispositions du décret n°0292/PR/MAEPDR du 18 février 2011 portant création et organisation de l'Agence Gabonaise de Sécurité alimentaire ;

Vu le décret n° 000227/PR du 16 juillet 2020 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n°000228/PR/PM du 17 juillet 2020 fixant la composition du Gouvernement de la République ;

Vu l'arrêté n°00340/MAEDR/IG du 20 juillet 1999 portant fixation des frais et des amendes relatifs au contrôle de la qualité des produits et denrées alimentaires et phytosanitaires en République Gabonaise, ensemble les textes modificatifs subséquents ;

Vu l'arrêté n°23/MPE/CAB/SG/AGASA du 29 juin 2016 fixant les modalités de délivrance de l'agrément sanitaire aux établissements du secteur alimentaire et de l'alimentation animale ;

Vu l'arrêté n°00060/MEFPEPGDE/SG/DGPA du 23 janvier 2017 fixant les points de débarquement dans les pêcheries artisanales de Libreville, d'Owendo et d'Akanda ;

Vu l'arrêté N°656/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté n°657/MMMP du 08 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu les nécessités de service ;

ARRETE

Art 1^{er} : Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 10 de la loi n° 15/2005 du 8 août 2005 susvisée, définit les conditions sanitaires relatives au débarquement des produits de la pêche, de l'aquaculture et des mollusques bivalves ainsi que les exigences liées aux infrastructures.

CHAPITRE Ier : Des définitions

Art 2 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

autorité compétente: l'autorité nationale compétente en matière vétérinaire et habilitée pour organiser les contrôles officiels dans le secteur des produits de la pêche, de l'aquaculture, des mollusques bivalves vivants et d'aliments pour animaux d'aquaculture et chargée de garantir le respect des exigences du présent arrêté, ou toute autre autorité à laquelle ladite autorité centrale a délégué cette tâche ;

Embarcation artisanale : navire rudimentaire armé pour la capture et le cas échéant, pour la conservation des produits de la pêche par la glace ;

établissement de manipulation des produits de la pêche : toute installation et ses annexes où les produits de la pêche sont préparés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, y compris les entrepôts frigorifiques ou sont exclusivement stockés des produits de la pêche, à l'exception des locaux d'entreposage annexés aux lieux de vente en gros, des centres conchylicoles et des lieux de vente au détail ;

mise sur le marché : la détention de denrées alimentaires en particulier les produits de la pêche et de l'aquaculture ou d'aliments pour animaux d'aquaculture et la détention de matériaux et objets (destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires) en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites ;

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 ;

produit d'aquaculture : tout produit de la pêche dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à la mise sur le marché en tant que denrée alimentaire. Toutefois, est également considéré comme produit d'aquaculture tout poisson ou crustacé, de mer ou d'eau douce, capturé à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine. Les poissons et crustacés de taille commerciale capturés dans le milieu naturel et conservés vivants en vue d'une vente ultérieure ne sont pas considérés comme des produits d'aquaculture dans la mesure où leur séjour dans des viviers n'a pour but que de les maintenir en vie et non de leur faire acquérir une taille ou un poids plus élevé ;

produit de poisson : produit à base de poisson ;

Site de débarquement ou point de débarquement: espace aménagé au bord du littoral englobant l'aire de réception et les ouvrages annexes où les produits de la pêche sont débarqués en vue de la première vente.

CHAPITRE 2 : Des exigences techniques relatives à l'aménagement du point de débarquement

Art 3: Les sites de débarquement doivent disposer des conditions techniques suivantes, notamment :

- un brise-lame destiné à protéger les embarcations de pêche amarrées par mauvais temps ;
- un quai où l'on amarre les embarcations et où l'on décharge les captures ;
- un bassin de maintenance des bateaux ;
- un mur de quai d'une hauteur minimale de 2m ;
- une rampe inclinée avec un simple treuil ;
- une installation artisanale de ravitaillement en carburant ;
- des pneus usagés utilisés comme défense ;
- une zone d'amarrage des embarcations immobilisées dans l'attente des pièces de rechange ;
- un bâtiment réservé au triage, à l'emballage, à la vente et à la congélation du poisson avec éventuellement une petite fabrique ou un point de vente de glace ;
- un local d'entreposage des filets de pêche, boutique de pièces de rechange et zone d'activité récréative ;
- une zone dégagée réservée à la réparation des filets ;
- un terrain de stationnement réservé aux poissonniers au cas où le débarcadère serait proche d'un important marché ;
- des aides à la navigation.

Selon les spécificités géographiques des sites, les exigences techniques de l'alinéa 1 ci-dessus varient d'un point de débarquement à un autre et sont précisées dans un cahier des charges.

CHAPITRE 2 : Des exigences sanitaires relatives à l'aménagement du site de débarquement

Art 4: Les sites de débarquement doivent disposer des exigences sanitaires minimales, notamment :

- un environnement immédiat salubre ;
- une plateforme couverte, facile à laver et à désinfecter et disposant de points d'eau courante ;
- un système d'élimination des déchets y compris pour l'évacuation adéquate des eaux usées ;
- des toilettes et vestiaires hygiéniques ;
- des équipements de manutentions à matériaux imputrescibles et inoxydables ;
- une régulation de l'accès, permettant la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de manutention.

Art 5 : Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où les produits sont manipulés ou entreposés.

Art 6 : Des lavabos munis d'essuies mains à usage unique doivent être placés au niveau des cabinets d'aisance et dans la partie où les produits sont exposés. Ils doivent être approvisionnés en eau courante par des dispositifs à commande non manuelle, ainsi qu'en savon liquide désinfectant. Ces lavabos doivent être installés immédiatement à proximité des toilettes de manière à en faciliter immédiatement l'utilisation.

Art 7 : Les locaux de première vente et le matériel de manutention doivent être maintenus en bon état de propreté. Ils ne doivent en aucun cas contenir d'objets ou de produits susceptibles de nuire à la bonne qualité des produits halieutiques. Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur et entreposés à l'écart des produits halieutiques

Art 8 : Les sites doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante pour les besoins de l'entreposage des produits de la pêche qui ne sont pas, sans délai, exposés à la vente ou acheminés vers leur destination après-vente.

Art 9 : Les locaux d'entreposage doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- des murs lisses résistants et imperméables ;
- des sols imperméables, faciles à nettoyer et disposés de façon à permettre l'écoulement de l'eau ou pourvus d'un dispositif destiné à évacuer l'eau ;
- des dispositifs suffisants d'éclairage et d'évacuation des buées ;
- une température des locaux d'entreposage spécifique de la nature des produits frais entre 0 et 4°C.

Art 10 : Les rongeurs, les insectes ou toute autre vermine doivent être détruits, et toute nouvelle infestation doit être évitée. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans un site de débarquement.

CHAPITRE 3 : Des exigences relatives aux intervenants du site

Art 11 : Les agents du secteur de produits de la pêche responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche sont tenus :

- de 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 être maintenu en bon état d'entretien et de propreté ;
- d'éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment:
 - en déchargeant et en débarquant rapidement;
 - en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée comprise entre 0 et 4°C ;
 - en n'utilisant pas d'équipements susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

Art 12 : Les exploitants du secteur de produits de la pêche responsables des marchés dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente sont tenus de veiller au respect des exigences suivantes:

- des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés y compris les produits déclarés impropres à la consommation humaine. Si l'autorité compétente l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif de l'autorité compétente doit être prévu;
- au moment de l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche:
 - les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins;
 - les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux;
 - les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer des animaux ;
 - les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.

Art 13: 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 mis sous glace dès que possible après débarquement et entreposés à une température comprise entre 0 et 4°C ;

Art 14: Les exploitants du secteur des produits de la pêche coopèrent avec les autorités compétentes pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche dans le cadre des inspections des captures.

Art 15: La manipulation des produits de la pêche est interdite à toute personne :

- atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel manipulant doit notamment porter des vêtements de travail propres et des gants adaptés au travail effectué.

Il est interdit de cracher ou d'avoir tout autre comportement personnel susceptible d'entraîner la contamination des produits de la pêche.

Art 16 : L'Administration chargée de la gestion et de l'exploitation des sites est tenue de recruter pour chaque site, un délégué qualité ayant les compétences requises, chargé de la mise en œuvre du système d'autocontrôle sanitaire.

CHAPITRE 5 : Du fonctionnement du site

Art 17 : La création et le fonctionnement des sites de débarquement sont sous la tutelle de la Direction Générale des Pêches et de l'Aquaculture (DGPA), en concertation avec les administrations compétentes.

Art 18 : Le fonctionnement des sites de débarquement est conditionné par l'octroi de l'agrément sanitaire délivré par l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA).

L'agrément sanitaire des sites de débarquement est délivré chaque année, de façon calendaire.

La délivrance de l'agrément sanitaire des sites de débarquement est assujettie au respect des conditions sanitaires exigées par le présent arrêté

Art 19 : Le contrôle du respect des conditions d'hygiène dans les sites de débarquement et le contrôle sanitaire des produits halieutiques relève de la compétence des services de l'autorité compétente de l'Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA).

CHAPITRE 6 : Des dispositions diverses et finales

Art 20 : Sans préjudice d'autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies en la matière par les dispositions des textes en vigueur.

Art 21 : Le Directeur Général de la Pêche et de l'Aquaculture et le Directeur Général de l'AGASA sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au journal officiel de la République Gabonaise.

Fait à Libreville le 16 SEP. 2020

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage,
de la Pêche et de l'Alimentation


Biendi MAGANGA MOUSSAVOU

