

les lieux de vente en gros des produits de la pêche;

Vu l'arrêté N° 657/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche;

Vu l'arrêté N° 663/MMMP du 8 janvier 1999, relatif à la qualité des eaux dans le traitement des produits de la pêche, la fabrication de la glace et au contrôle de ces eaux à bord des navires de pêche et dans les établissements à terre;

Vu l'arrêté N° 665/MMMP du 8 janvier 1999, fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la pêche;

Sur proposition du directeur général des Pêches et de l'Aquaculture,

ARRETE :

Article premier: Les normes microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits sont fixées à l'annexe du présent arrêté.

Article 2: Le respect des normes microbiologiques est à vérifier par le fabricant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de crustacés et de mollusques cuits de l'établissement de transformation agréé.

Article 3:

1 - Les programmes d'échantillonnage sont établis par les responsables des établissements en fonction de la nature des produits (entiers, décortiqués ou décoquillés), de la température et du temps de cuisson, et de l'analyse des risques et doivent répondre aux dispositions de l'arrêté du ministre chargé des Pêches portant modalités d'application de la procédure d'autocontrôles sanitaires pour les produits de la pêche.

2 - Les programmes visés au paragraphe 1 doivent comprendre, en cas de non-respect des normes fixées aux points 1 et 2 de l'annexe, un engagement:

- d'information de l'autorité compétente des résultats trouvés et des mesures prises concernant les lots incriminés ainsi que des mesures prévues au second tiret;

- de révision des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses;

- de non-commercialisation pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogènes ou du dépassement de la valeur M prévue au point 2 de l'annexe pour le genre *staphylococcus aureus*.

Article 4: Les méthodes d'analyse utilisées pour la vérification des normes microbiologiques doivent être scientifiquement reconnues au niveau international et pratiquement éprouvées. La méthode d'analyse utilisée doit être enregistrée avec les résultats correspondants.

Article 5: Le directeur général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Libreville, le 8 janvier 1999

*Le ministre de la Marine marchande
et de la Pêche*
Félix SIBY

Arrêté N° 659/MMMP, relatif aux critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits.

Le ministre de la Marine marchande et de la Pêche,

Vu la Constitution;

Vu les décrets N°136 et 144/PR des 27 et 28 janvier 1997, fixant la composition du gouvernement, ensemble les textes modificatifs subséquents;

Vu la loi N° 1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des eaux et forêts;

Vu le décret N° 1807/PR/MMM du 13 novembre 1995, portant attributions et organisation du ministère de la Marine marchande;

Vu le décret N° 1260/PR/MTMMPTPN du 9 novembre 1995, portant création et fixant les attributions et organisation de la direction générale des Pêches et de l'Aquaculture;

Vu l'arrêté N° 655/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines;

Vu l'arrêté N° 656/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans

ANNEXE

1 - germes pathogènes

Type de germe	Norme
Salmonella spp	Absence dans 25 grammes n = 5 c = 0

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 des consommateurs.

2 - Germes témoins de défaut d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés)

Type de germe	Norme (par gramme)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
Soit : coliforme thermotolérant (44°C sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Soit : Escherichia coli (sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

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

n = nombre d'unités dont se 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 plus considérés comme satisfaisants.

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

La qualité d'un lot est considéré comme suit :

a) - satisfaisant lorsque toutes les valeurs observés sont inférieures ou égales à 3 m;

b) - acceptable lorsque les valeurs observés sont comprises entre 3 m et 10 m (= M) et lorsque c/n est inférieur ou égal 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/n est supérieur à 2/5.

3 - germes indicateurs (lignes directrices)

Type de germe	Norme (par gramme)
Bactéries aérobies mésophiles (30° C)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
a) produits entiers	
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 = 1000 000 n = 5 c = 2

Ces lignes directrices doivent aider les fabricants à juger du bon fonctionnements de leur établissement et les aider à la mise en œuvre des procédures de surveillance de la production.