

Arrêté N° 00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche

Le Ministre de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports maritimes,

Vu la Constitution ;

Vu la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 ;

Vu la loi n° 83 - 71 du 05 juillet 1983 portant code de l'hygiène ;

Vu la loi n° 98 - 32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche maritime;

Vu le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche ;

Vu le décret n° 90-969 du 05 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage ;

Vu le décret n° 98 – 498 du 10 juin 1998 portant application du code de la pêche maritime;

Vu le décret n° 2005 – 569 du 22 juin 2005 portant organisation du Ministère de l'Economie maritime ;

Vu le décret n° 2009-451 du 30 avril 2009 portant nomination du Premier Ministre ;

Vu le Décret n° 2009-1405 du 22 décembre 2009 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

Vu le décret n° 2009 – 538 du 05 juin 2009 relatif aux attributions du Ministre de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports maritimes ;

Vu le Décret n° 2009-1432 du 24 décembre 2009 mettant fin aux fonctions d'un Ministre, nommant un nouveau ministre et fixant la composition du Gouvernement;

Sur proposition du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche ;

ARRETE

Article Premier :

Le présent arrêté établit des règles générales d'organisation des contrôles officiels de la filière des industries de transformation de la pêche.

Article 2 :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- ❖ **Contrôle officiel** : toute forme de contrôle effectué par les agents de l'autorité compétente, exclusivement habilités à :
 - a) entrer et effectuer des vérifications, de jour comme de nuit, dans toute unité de traitement de produits de la pêche et de l'aquaculture ;
 - b) exiger la présentation de tout document relatif au fonctionnement de l'unité et, en particulier, son agrément ;
 - c) prélever des échantillons de produits aux fins de contrôles parasitaires, d'analyses organoleptiques, chimiques et microbiologiques ;
 - d) procéder à des suivis rapprochés des structures connexes et des sites ;
 - e) certifier les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à l'exportation.
- ❖ **Autorité compétente**: l'autorité nationale désignée pour effectuer les contrôles officiels.
- ❖ **Filière des industries de transformation de la pêche** : les établissements à terre, les structures connexes (notamment les entrepôts frigorifiques, les fabriques de glace, les laboratoires et les moyens de transports) et l'armement de pêche industrielle.
- ❖ **Unité de traitement** : toute structure (établissement ou navire) dans laquelle les produits halieutiques sont traités, conditionnés et/ou stockés pour l'exportation.

Article 3:

Les inspecteurs de l'autorité compétente doivent procéder au contrôle de l'application par les professionnels de la réglementation en matière de qualité et d'hygiène des produits halieutiques et des intrants.

Ce contrôle doit s'effectuer à trois niveaux :

- la vérification du respect des prescriptions classiques conformément à la conception, l'aménagement, l'équipement et l'entretien des locaux, le comportement du personnel et sa propreté.
- l'évaluation des autocontrôles sanitaires ;
- la mise en place de plans de surveillance dont l'objectif est de contrôler l'évolution de certains contaminants.

Article 4:

L'autorité compétente doit veiller à ce que les inspecteurs officiels bénéficient régulièrement d'une mise à niveau leur permettant de s'acquitter avec compétence de leurs obligations et d'effectuer les contrôles de façon cohérente.

Article 5 :

Le suivi du niveau de conformité aux normes sanitaires des unités de traitement par l'autorité compétente est régi par des textes nationaux et internationaux. Il comporte le contrôle des installations et des équipements ainsi que l'évaluation du système d'autocontrôles sanitaires, conformément à la démarche HACCP.

Article 6:

L'autorité compétente doit procéder à l'agrément des unités de traitement, des entrepôts frigorifiques, des fabriques de glace et des moyens de transport après s'être assurée qu'elles satisfont aux dispositions réglementaires relatives aux activités qu'elles exercent. L'autorisation d'exercer est matérialisée par un code qui représente le numéro d'agrément.

Article 7:

Les inspecteurs officiels doivent procéder au contrôle sanitaire et à la certification des produits halieutiques, conformément à des procédures documentées.

Article 8:

Concernant le cas spécifique des produits halieutiques importés, les modalités de contrôle sanitaire sont définies par l'arrêté interministériel n° 002260 du 13 avril 2007 portant réglementation de l'importation de produits halieutiques.

Article 9 :

L'autorité compétente doit prendre les mesures nécessaires, si les conditions d'agrément cessent d'être remplies.

Article 10 :

Les inspecteurs de l'autorité compétente sont tenus au respect du secret professionnel dans le cadre de l'exercice de leurs tâches de contrôle. Les informations couvertes par le secret professionnel portent notamment sur le secret de l'instruction ou d'une procédure judiciaire en cours et les données à caractère personnel.

Article 11 :

L'autorité compétente doit établir des rapports sur les contrôles effectués au niveau de la filière des industries de transformation de la pêche et en assurer la transmission.

Article 12 :

Des contrôles organoleptiques et/ou parasitaires doivent être effectués à tous les stades de la production.

Selon la fraîcheur de la matière première, les critères organoleptiques de la qualité sont classés conformément au barème de cotation de l'Union européenne comme suit :

- ✓ Qualité E ou qualité Extra
- ✓ Qualité A ou qualité satisfaisante
- ✓ Qualité B ou qualité acceptable
- ✓ Qualité C ou qualité non satisfaisante

Article 13 :

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits halieutiques, des échantillons doivent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les paramètres chimiques et/ou microbiologiques.

Article 14 :

L'inspection sanitaire du thon cru à bord est obligatoire avant tout débarquement. Elle doit être sanctionnée par la délivrance d'un certificat de contrôle de qualité à bord. Elle doit porter également sur les équipements et s'accompagne nécessairement d'une prise de température.

Article 15 :

Les principales analyses chimiques effectuées dans le cadre du contrôle sanitaire du thon cru portent sur :

- ✓ l'Histamine
- ✓ les métaux lourds (mercure, plomb, cadmium).

Article 16 :

L'analyse de l'histamine au débarquement doit être systématique. Elle est effectuée à titre préventif, et conditionne l'acceptation de la matière première par les conserveries.

Elle doit être réalisée dans un laboratoire agréé, sous la supervision de l'Autorité compétente, qui procède à l'échantillonnage à bord et à l'interprétation des résultats.

Neuf (09) échantillons sont prélevés sur le tonnage global. La composition du lot prélevé doit refléter le taux de représentativité de chaque espèce dans la cargaison du navire.

Article 17 :

Le taux d'histamine sur la matière première destinée à la fabrication de conserves, doit être, de préférence inférieur ou égal à 50 ppm. La transformation de la matière première en conserves, est déconseillée pour des taux compris entre 50 et 100 ppm. Elle est interdite au-delà de 100 ppm.

Article 18 :

Les métaux lourds (mercure, plomb, cadmium) doivent être contrôlés en tenant compte de l'espèce et de la zone de pêche, conformément aux recommandations de l'Autorité compétente. Les teneurs maximales de ces métaux sont précisées dans l'arrêté n° 00494 du 11 février 2005.

Article 19 :

L'autorité compétente doit mettre en œuvre un plan de surveillance des contaminants du milieu marin et des sites aquacoles.

Article 20 :

Des contrôles de teneurs en sulfite doivent être effectués sur les lots de crustacés aux différentes étapes du diagramme de fabrication. Les résultats de ces analyses doivent être interprétés conformément à l'arrêté n°00493 du 11 février 2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour les sulfites dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 21 :

Des analyses microbiologiques des produits halieutiques, des intrants, de l'eau et de la glace doivent être effectuées à des fins de vérification des normes de qualité en vigueur.

Article 22:

L'autorité compétente doit procéder à l'évaluation des laboratoires d'analyses des produits agroalimentaires et désigner ceux qui sont habilités à effectuer les analyses officielles et d'autocontrôle des produits halieutiques, de la glace, de l'eau et des intrants.

Article 23 :

La certification des produits halieutiques à l'exportation et à l'importation est du ressort exclusif de l'autorité compétente qui doit veiller au respect strict de la réglementation en vigueur.

Article 24 :

En cas de non respect des dispositions réglementaires en vigueur, l'autorité compétente se réserve le droit de prendre des mesures appropriées : saisie des produits, suspension ou retrait de l'agrément de l'unité de production.

Article 25 :

Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié partout où besoin sera.

Khouraïchi THIAM