

Arrêté conjoint n°2861 du 16 novembre 2006 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux embarcations de pêche artisanale et côtière.

Arrêté conjoint n°2861 du 16 novembre 2006 relatif aux conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux embarcations de pêche artisanale et côtière.

ARTICLE PREMIER : En application de l'alinéa 2 de l'article 4 du décret n° 94.030 du 8 mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène applicables à bord des embarcations artisanales et côtières dont la production est destinée exclusivement ou en partie à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne, ainsi que les procédures d'inspection de ces embarcations.

ARTICLE 2 : Aux fins du présent arrêté, on entend par:

1- embarcation artisanale: une embarcation non pontée, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche frais à bord de laquelle ceux-ci ne subissent aucun traitement autre que la réfrigération par la glace; ou des produits vivants maintenus dans les conditions assurant leur intégrité.

2- embarcation côtière: une embarcation pontée, de longueur hors tout inférieure ou égale à vingt six mètres (26 m), dépourvue de tout moyen de congélation, de chalut ou de drague, armée pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord de laquelle les produits de la pêche ne subissent aucun traitement autre que la réfrigération: ou des produits vivants maintenus dans les conditions assurant leur intégrité.

3- produits frais: tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération; produit réfrigéré: tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenu au voisinage de la température de la glace fondante;

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

CHAPITRE I : CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE

SECTION I : INSTALLATION ET MATERIEL

ARTICLE 3 : Les embarcations ou parties d'embarcations de pêche artisanale et côtière. les récipients utilisés pour les produits de la pêche:

- sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés e: à éviter la stagnation de l'eau de fusion de la glace à leur contact; ne contiennent pas d'objets ou de produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux assurent aux produits une préservation et une conservation satisfaisantes.

ARTICLE 4 : Les équipements éventuels, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact direct avec les produits de la pêche doivent être constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, inoxydable, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter,

ARTICLE 5 : Au moment de leur utilisation, les parties, récipients ou équipements visés aux articles 3 et 4 doivent être en bon état de propreté et, en particulier, ne doivent pas être souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds des embarcations.

ARTICLE 6 : Le nettoyage des récipients, des instruments, et des parties de

l'embarcation entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être fait aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre. La désinfection doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en vigueur.

SECTION II : PERSONNEL ET MANIPULATION

ARTICLE 7 : Le plus rapidement possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur et de souillure, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris ou contaminés. Peut être tolérée par les services d'inspection, l'utilisation d'instruments pointus pour le déplacement des poissons de grande taille, ou ceux risquant de blesser le manipulateur, à condition que les chairs n'en soient pas détériorées.

Lors du lavage des produits de la pêche, l'eau douce ou l'eau de mer utilisée doit être de qualité potable et ne doit pas pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité

ARTICLE 8 : Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après leur mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux embarcations à bord desquelles les produits sont maintenus à l'état. La glace utilisée pour la réfrigération doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant utilisation dans des conditions empêchant sa contamination.

ARTICLE 9 : Le personnel marin affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche doit être en bon état de santé et est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

CHAPITRE II : CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE

SECTION I : CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE A BORD DES EMBARCATIONS CONCUES POUR ASSURER UNE CONSERVATION SATISFAISANTE DES PRODUITS DE LA PECHE FRAIS PENDANT 24 HEURES

ARTICLE 10 : Les conditions générales d'hygiène prévues au chapitre précédent sont applicables à bord des embarcations conçues pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant 24 heures. '

ARTICLE 11 : Les embarcations artisanales doivent être équipées de cales ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace. Les produits de la pêche sont maintenus à l'état réfrigéré aux températures prescrites (0 à -33C).

ARTICLE 12: Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse et lavable de qualité alimentaire.

ARTICLE 13: La glace utilisée doit provenir d'eau potable (eau douce ou eau de mer propre). Elle doit être en quantité suffisante telle qu'au débarquement la température "à coeur" des produits soit celle de la glace fondante. La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion de la glace ne risquent de détériorer les produits.

ARTICLE 14 : Au moment de leur utilisation, les surfaces de travail, les équipements, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de nier propre. Une désinfection doit être réalisée chaque fois que cela est nécessaire, selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Toutes ces opérations d'assainissement des embarcations doivent être enregistrées.

Les produits de nettoyage et désinfection utilisés ne doivent pas présenter de risque de

contamination des produits de la pêche.

ARTICLE 15 : L'armateur ou son représentant doit prendre toute mesure nécessaire pour faire assurer le suivi médical du personnel et pour écarter du travail et de la manipulation les personnes susceptibles de contaminer les produits de la pêche, jusqu'à ce que leur aptitude à le faire sans danger soit prouvée.

SECTION II : CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE PREVUES AU CHAPITRE PRECEDENT EQUIPEES POUR ASSURER UNE CONSERVATION SATISFAISANTE DES PRODUITS DE LA PECHE FRAIS PENDANT PLUS DE 24 HEURES

ARTICLE 16 : Les conditions générales d'hygiène prévues au chapitre précédent sont applicables à bord des embarcations conçues et équipées pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures.

ARTICLE 17: Les embarcations assurant la conservation des produits pendant plus de 24 heures doivent être équipées de cales ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace. Les produits de la pêche sont maintenus à l'état réfrigéré aux températures prescrites (0 à -f 3DC). Ces cales et conteneurs doivent être séparés du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.

ARTICLE 18: Le revêtement intérieur des cales ou conteneurs doit être constitué d'un matériel étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. A défaut, il est constitué d'une peinture lisse et lavable de qualité alimentaire.

ARTICLE 19 : La glace utilisée doit provenir d'eau potable (eau douce ou eau de mer propre). Elle doit être en quantité suffisante telle qu'au débarquement la température "à coeur" des produits soit celle de la glace fondante. La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ni l'eau de fusion de la glace ne risquent de détériorer les produits.

ARTICLE 20 : Au moment de leur utilisation, les surfaces de travail, les équipements, les récipients et les cales doivent être en bon état de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés après chaque usage avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

Une désinfection, une désinsectisation et une dératisation, doivent être réalisées chaque fois que cela est nécessaire, selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Toutes ces opérations d'assainissement des embarcations doivent être consignées dans un registre disponible à bord.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, raticides, peintures ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être autorisés, entreposés dans un local ou armoire fermant à clé et utilisés sans risque de contamination des produits de la pêche.

ARTICLE 21: l'armateur ou son représentant doit prendre toute mesure nécessaire pour faire assurer le suivi médical du personnel et pour écarter du travail et de la manipulation les personnes susceptibles de contaminer les produits de la pêche, jusqu'à ce que leur aptitude à le faire sans danger soit prouvée

SECTION III : UTILISATION ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL

ARTICLE 22: Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes:

- le sol, les cloisons, les murs, les plafonds, les équipements et le matériel utilisés

- doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien et ne doivent pas constituer une source de contamination ou de destruction physique pour les produits;
- la destruction des rongeurs, insectes et toute autre vermine doit être systématiquement effectuée.
 - les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour la manipulation et l'élaboration des produits de la pêche, sauf dérogation accordée par les agents d'inspection;
 - l'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

CHAPITRE III: CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION DES EMBARCATIONS DE PECHE ARTISANALE ET COTIERE

ARTICLE 23 : Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les embarcations de pêche artisanale et côtière sont soumis au contrôle sanitaire par les services d'inspection de l'IMROP, En cas de besoin, l'IMROP peut mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

ARTICLE 24 : Les services d'inspection de l'IMROP effectuent des visites au moins annuelles et si nécessaires des embarcations de pêche artisanale et côtière en vue de contrôler l'hygiène et la conformité structurelle. Ces visites peuvent avoir lieu à bord en tant que de besoin.

ARTICLE 25 : Sanctions

Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l'article 72 de loi na 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches.

CHAPITRE IV : DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 26: Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêtés et notamment les arrêtés conjoints d'application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005 portant respectivement sur les conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux établissements à terre de traitement des produits de la pêche et sur les conditions d'hygiène et les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche.

ARTICLE 27 : Le Secrétaire Général du Ministre du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministre de la Santé et des Affaires Sociales et le Directeur du Cabinet du Secrétaire d'Etat auprès du Premier Ministre chargé de l'Environnement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.