

parfaitement lisible et apposée à un endroit de l'emballage visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire de l'ouvrir. Elle doit comporter dans la partie supérieure les lettres CBZ ou le mot CONGO - BRAZZAVILLE. En dessous est porté le numéro d'agrément prévu à l'article 39 précédents.

CHAPITRE III : DISPOSITIONS FINALES

Article 44: Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication.

Les établissements reconnus conformes sont agréés en application de l'article 39. Ceux qui sont reconnus non conformes, mais à qui peut être accordé un délai pour la mise aux normes sanitaires dans un délai raisonnable, pourront recevoir un agrément dérogatoire à condition d'accepter un système de contrôle renforcé dont les coûts seront à la charge des entreprises qui en bénéficient.

Article 45: La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République du Congo.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.

ARRETE N° 3633 DU 29 SEPTEMBRE 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des usines

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE
DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental;

Vu le décret n° 98-156 du 12 mai 1998 portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques;

Vu le décret n° 99-1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret n° 99-2 du 12 janvier 1999 organisant les intérimaires des membres du Gouvernement;

Vu le décret n° 99-207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministère de l'économie forestière, chargé de la pêche et des ressources halieutiques.

ARRETE:

Article premier : Aux fins du présent arrêté, on entend par navires de pêche, les navires armés pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord desquels ceux-ci sont éventuellement manipulés, pour la saignée, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation;

tion;

par navires usines, les navires à bord desquels les produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation; ne sont pas considérés comme navires-usines les navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la cuisson des crevettes et mollusques ou que la congélation; ces derniers navires sont dits respectivement navire-cuiseurs et navires-congélateurs, que ces opérations soient ou non suivies d'un conditionnement ou d'un emballage ; ne sont considérés ni comme navires-usines les navires conchylicoles.

Par produits de la pêche, tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation sanitaire ;

Par produits frais, tout produit de la pêche, entier ou préparé et n'ayant pas subi en vue de sa conservation de traitement autre que la réfrigération ;

Par produits réfrigérés, tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

Par produit congelé, tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou au plus égale à moins 18° centigrades, après stabilisation thermique ;

Par produit préparé, tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'étagage, le tranchage, le filetage, le hachage;

Par produit transformé, tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique comme le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées.

Par 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, cette enveloppe ou ce contenant ;

Par emballage, l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnés ou non et, par extension, ce contenant ;

Par mise sur le marché, la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou tout autre manière de mise sur le marché.

Sont exclues de cette définition la vente au détail et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur, sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

Par eau de mer propre, une eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination micro biologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique, en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ;

Par établissement de manipulation des produits de la pêche ou par contraction, établissement, toute installation et ses annexes;

ou ces produits sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, à l'exclusion des centres conchylicoles et des lieux de vente en gros ou au détail.

Article 2 : Pour pouvoir être mis sur le marché les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent, notamment, avoir été capturés, conservés et éventuellement manipulés à bord de navires de pêche ou, le cas échéant, manipulés à bord de navires usines agréés conformément et aux règles d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

TITRE I : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES DE PECHE

SECTION 1 : CONDITIONS GENERALE D'HYGIENE

CHAPITRE I : CONSTRUCTION ET EQUIPEMENT

Article 3 : Les parties des navires ou les récipients utilisés pour les produits de la pêche :

- sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés et à éviter le séjour 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 ;
- leur assurent une préservation et une conservation satisfaisantes.

Article 4 : Les équipements éventuels pour l'éviscération, l'ététagage ou l'enlèvement des nagcoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact avec les produits de la pêche sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

CHAPITRE II : UTILISATION ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL

Article 5 : Au moment de leur utilisation, les parties, les récipients ou les équipements visés aux articles 3 et 4 sont en parfait état de propreté et, en particulier, non souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds de navire.

Article 6 : Le nettoyage des récipients, des instruments et des parties du navire entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être effectué aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre.

CHAPITRE III : MANIPULATION, CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PECHE

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, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris et contaminés.

Peuvent être tolérés par le service d'inspection :

- L'utilisation d'instruments piquants pour le déplacement de poissons en grande taille ou de ceux qui risquent de blesser le manipulateur, à condition que les chairs n'en soient pas détachées ;
- L'utilisation de caissettes en bois pour les poissons traditionnellement présentée dans ces conditionnements, à condition que le bois soit neuf, brut, non traité et ne constitue pas une source de contamination.

Lorsque les produits de la pêche sont lavés, l'eau douce ou mer utilisée ne doit pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur lubrité.

Les opérations d'éviscération et/ou d'ététagage doivent s'effectuer de manière hygiénique et être immédiatement suivies d'un lavage abondant. Les viscères ou les parties pouvant constituer un danger pour la santé, publique sont séparés et écartés des récipients destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à cette consommation sont conservés sous glace ou congelés.

Article 8 : Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux navires de bord desquels :

- Les produits sont maintenus à l'état vivant ;
- La mise sous protection du froid n'est pas réalisable d'un point de vue pratique ; dans ce cas, les produits ne doivent pas être conservés à bord plus de huit heures.

La glace utilisée pour la réfrigération des produits est fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant son utilisation dans des conditions interdisant sa contamination.

Article 9 : Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

SECTION 2 :

CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE

CHAPITRE I :

NAVIRES CONÇUS ET EQUIPES POUR ASSURER UNE CONSERVATION SATISFAISANTE DES PRODUITS DE LA PECHE PENDANT PLUS DE 24 HEURES

Article 10 : Les conditions générales d'hygiène définies à la section 1 précédente sont applicables à bord des navires visés au présent chapitre. Des arrêtés du ministre de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques pourront établir en matière d'hygiène des dérogations ou des obligations supplémentaires pour tenir compte d'éventuelles caractéristiques spécifiques de certains navires de pêche.

Article 11 : Les navires doivent être équipés de cales, de conteneurs tels que les caisses de bord, ou de citernes pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré ou congelé aux températures prescrites. Ces équipements sont séparés de

compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.

Article 12 : Le revêtement intérieur des cales, conteneurs et citernes doit être conforme à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Il est constitué d'un matériau étanche, lisse et imperméable facile à désinfecter. En cas d'emploi de peinture, celle-ci doit être lisse, être retenue en bon état et ne pas transmettre aux produits de la pêche des substances nocives.

La glace utilisée est en quantité telle qu'au débarquement, les produits aient à cœur la température de la glace fondante. La glace est répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ou l'eau de fusion ne risquent de détériorer les produits.

Article 13 : Au moment de leur utilisation, les ponts de travail, l'équipement, les récipients et les cales sont en parfait état de propreté. Il sont soigneusement nettoyés après chaque usage au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre. En dehors du temps de travail, le petit matériel est entreposé à l'abri des souillures.

Une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation est réalisée chaque fois que cela est nécessaire. Si elles ne sont pas revêtues d'un matériau imputrescible, les cales sont repeintes en tant que de besoin. Toutes ces opérations d'assainissement des navires sont enregistrées.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, peinture ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité, sont autorisés, entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées conformément à la réglementation sur la sécurité des navires utilisés sans risque de contamination de produits de la pêche.

Article 14 : Les armateurs ou leurs représentants s'assurent que les membres d'équipage sont en possession d'un certificat médical d'aptitude. Il prennent toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à disparition avérée de ce risque.

CHAPITRE II : NAVIRES VIVIERS

Article 15 : Les navires équipés pour le maintien en vie des poissons, crustacés et mollusques. Sans autre moyen de conservation à bord, dits navires viviers, sont soumis aux conditions générales d'hygiène figurant à la section I.

CHAPITRE III : NAVIRES CUISEURS

Article 16 : Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2 chapitre I respectivement, sont applicables à bord des navires cuiseurs.

Article 17 : Les navires cuiseurs comportent au moins des dispositifs et outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux lisses, résistant à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter.

La cuisson des crevettes et mollusques respecte les dispositions définies à l'article 17 suivant : le fabricant est notamment tenu de faire régulièrement effectuer des contrôles microbiologiques

de sa production. Les navires cuiseurs font l'objet de la part du service d'inspection d'un enregistrement particulier.

CHAPITRE IV : NAVIRES CONGELATEURS

Article 18 : Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2 chapitre I respectivement, sont applicables à bord des navires congélateurs.

Article 19 : Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour les poissons.

Article 20 : Les navires doivent disposer d'installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et les maintenir dans les enceintes d'entreposage à -18°C au plus, quelle que soit la température extérieure.

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de conservation et à la manutention, pour les poissons entiers, congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserve, des températures plus élevées peuvent être tolérées, ne devant toutefois pas dépasser moins 9°C . Une dérogation peut être accordée en matière de température de transport de ces poissons jusqu'à la conserverie dans la mesure où, à l'arrivée, la température à cœur des poissons est restée inférieure à -9°C .

Article 21 : Les enceintes d'entreposage sont munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

CHAPITRE V :

NAVIRES EQUIPES POUR LA REFRIGERATION EN EAU DE MER

Article 22 : Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2, chapitre I, respectivement, sont applicables à bord des navires équipés pour réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace ou de moyens mécaniques. Les navires équipés pour la réfrigération en eau de mer sont enregistrés dans les mêmes conditions que celles qui sont prévues aux articles 39 bis et 40 pour les navires congélateurs.

Article 23 : Les citernes sont équipées d'une installation adéquate P pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer, pour homogénéiser la température interne et pour refroidir le mélange de poissons et d'eau de mer à $+3^{\circ}\text{C}$, en six heures au plus après le chargement et à 0°C après seize heures au plus.

Les citernes et systèmes de circulation doivent être complètement vidés et nettoyés après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Le remplissage est fait avec de l'eau de mer propre.

Article 24 : Les citernes disposent d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée. Les enregistrements portent de façon claire la date et le numéro des citernes concernées. Ils sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins un mois.

PRE II : CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES

SECTION 1 :

Article 25 : Les navires-usines possèdent au moins :

une aire de réception à bord des produits de la pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes pour permettre la préparation des apports séquentiels ; cette aire avec ses éléments démontables éventuels est aisément nettoyable et conçue pour protéger les produits de l'action du soleil, des intempéries et de toute source de souillure ou de contamination ; elle comporte un système de convoyage des produits vers les lieux de travail, qui respecte les règles d'hygiène ;

des lieux de travail aux dimensions suffisantes pour permettre la préparation et la transformation des produits dans les conditions d'hygiène convenables et conçus pour éviter toute contamination des produits ; les lieux de travail sont séparés de l'emplacement réservé à l'entreposage du matériel d'emballage et de conditionnement et de ceux réservés à l'entreposage des produits finis ; ces derniers lieux ont des dimensions suffisantes, sont facilement nettoyables et comportent une cale spéciale pour l'entreposage des sous-produits au cas où une unité de traitement des déchets fonctionne à bord ;

des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche spéciale, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage ;

une installation permettant l'approvisionnement sous pression en eau potable ou en eau de mer propre, l'orifice de pompe de l'eau de mer est situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne peut être affectée par le rejet à la mer, des eaux usées, ni des déchets, ni de l'eau de refroidissement des moteurs ;

un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance ; ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou déposés, les lavabos sont pourvus de moyens de nettoyage, de désinfection et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène et de robinets ne pouvant être actionnés à la main.

Article 26 : Les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou à la congélation des produits de la pêche comportent :

un sol antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter ; le sol, les structures et appareils fixés au sol doivent être munis de dispositifs d'écoulement de taille suffisante pour éviter une accumulation par des déchets et permettre une évacuation rapide de l'eau ;

des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au-dessus des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant ;

des circuits hydrauliques disposés ou protégés de façon à ce qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche ;

une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;

un éclairage suffisant ;

f) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations ;

g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus de robinets non manuels et d'essuie-mains à usage unique.

Article 27 : Les dispositifs et les outils de travail, notamment les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer et à fileter sont en matériaux lisses, résistants à la corrosion par l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

Article 28 : Les navires-usines qui congèlent les produits de pêche disposent d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour :

a) soumettre les produits à un abaissement rapide de température permettant d'obtenir à cœur plus ou moins - 18°C. ;

b) maintenir dans les cales d'entreposage, les produits à une température conforme.

Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés et mis à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

SECTION 2 : HYGIENE DES PRODUITS A BORD

Article 29 : Un membre d'équipage est rendu responsable par l'armateur ou son représentant de la qualité sanitaire des produits de la pêche. Il est investi de l'autorité nécessaire pour faire application à bord des navires-usines des bonnes pratiques d'hygiène et respecter les prescriptions de la précédente section. Il tient à la disposition des agents d'inspection de programme de contrôle et de vérification des points critiques, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques.

CHAPITRE I : UTILISATION ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATÉRIELS

Article 30 : Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes :

- Le sol, les cloisons et les plafonds, les équipements et le matériel utilisés sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien ne constituant pas une source de contamination pour les produits travaillés ;

- La destruction des rongeurs, des insectes et de tout autre vermine est systématiquement effectuée ; les raticides, insecticides ainsi que les détergents, désinfectants et autres substances autorisées pouvant présenter une certaine toxicité sont utilisés sans risque d'affecter le matériel et les produits entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé ;

- Les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour 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 II : MANIPULATION ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Article 31 : Les manipulations des produits frais s'effectuent de manière hygiénique. Immédiatement après l'ététagage et l'éviscération, les produits sont lavés abondamment.

Les filets et les tranches sont préparés en évitant contamination, souillure et tout débris organique, sur un emplacement différent de ceux qui sont utilisés pour l'ététagage et l'éviscération, où ils ne séjournent que le temps nécessaire.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont réfrigérés dès leur préparation et isolés de la glace éventuellement utilisée et, si nécessaire, des parois de l'emballage par une pellicule protectrice. Ceux qui sont soumis à la congélation sont protégés, individuellement ou en bloc, de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée et si nécessaire, isolés des parois de l'emballage.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Article 32 : Les produits frais employés pour la congélation satisfont aux exigences de l'article 31 précédent. Les navires-usines disposent d'une installation de congélation et de stockage d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et pour les maintenir dans les locaux d'entreposage à -18°C . au plus, quelle que soit la température extérieure.

Les locaux d'entreposage sont munis d'un système d'enregistrement de température. Les graphiques d'enregistrement doivent être gardés à la disposition des services d'inspection au moins pendant la période de durabilité des produits.

La décongélation éventuelle puis la manipulation des produits de la pêche à transformer s'effectuent dans des conditions d'hygiène appropriées. Les produits restent à l'abri de la contamination et de l'eau de fusion, ne subissant pas d'élévation de température excessive et sont traités sans délai.

Article 33 : La transformation des produits de la pêche ne saurait intéresser que des matières premières fraîches, congelées ou décongelées, satisfaisant aux exigences sanitaires des articles 31 et 32 précédents.

Le responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté tient le registre des traitements de transformation appliqués et le met à disposition des services d'inspection pendant un délai au moins égal à la période de conservation du produit. Les traitements destinés à inactiver ou détruire les micro-organismes pathogènes ou constituant un élément important pour assurer la conservation doivent être reconnus

Les conserves sont préparées à l'aide d'eau potable. Les lots de fabrication sont identifiés et échantillonnés pour contrôles d'efficacité du traitement de conforme micro biologique et d'intégrité des récipients.

Les opérations de salage et de fumage doivent s'effectuer dans des locaux séparés ou dans des endroits suffisamment écartés et, si besoin, ventilés pour ne pas affecter les autres locaux ou emplacements de travail ou d'entreposage. Le sel et les matériaux utilisés pour ces opérations sont propres, dépourvus de nocivité, utilisés de manière à ne pas contaminer les produits et

entreposés à l'écart.

La cuisson de crustacés et de mollusques doit être suivie d'un refroidissement rapide. Effectué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre, il est poursuivi si aucun autre moyen de conservation n'est utilisé, jusqu'à température de la glace fondante. Le décorticage et le dé coquillage sont pratiqués en évitant la contamination, notamment par nettoyage rigoureux et désinfection régulière des mains, des surfaces de travail et des machines éventuellement utilisées. Immédiatement après ces opérations, les produits cuits sont congelés ou réfrigérés puis entreposés dans les cales ou conteneurs adéquats.

La pulpe de poisson est préparée sans délai à partir de matières premières exemptes de viscères et lavée au préalable à l'aide de machines qui doivent être nettoyées au moins toutes les deux heures. Après sa fabrication, elle est immédiatement congelée ou raffinée et congelée, ou incorporée dans un produit destiné à la congélation ou à un traitement stabilisateur.

Article 34 : Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche doivent s'effectuer dans le respect des règles d'hygiène.

Les matériaux utilisés pour l'emballage et ceux qui sont susceptibles d'entrer en contact avec les produits doivent être conformes à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Ils ne doivent pas en altérer les caractéristiques organoleptiques ou leur transmettre des substances nocives et sont d'une solidité suffisante pour en assurer la protection efficace. Quand ils sont utilisés pour les produits maintenus sous glace, ils doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion.

Sauf dérogation officielle, le matériel d'emballage et de conditionnement ne peut être réutilisé. Avant son emploi, il est entreposé séparément, à l'abri de la poussière et des contaminations.

Article 35 : Lors de leur entreposage et de leur transport, les produits de la pêche sont maintenus à l'abri de la contamination et aux températures de réfrigération et de congélation exigibles ou, pour les produits transformés, aux températures inscrites sur l'emballage spécifié par le fabricant ou fixées réglementairement.

Une dérogation aux obligations définies à l'alinéa précédent peut être accordée par la direction de l'inspection et de la valorisation pour le transport des produits de la pêche congelés lorsque ces produits sont transportés d'un navire-usine vers un établissement de manipulation pour y être décongelés dès leur arrivée en vue d'une préparation accompagnée ou non d'une transformation et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 kilomètres ou une heure de trajet.

Article 36 : Les obligations en matière de parasites de poissons applicables à terre dans les établissements de manipulation des produits de la pêche s'appliquent à bord des navires-usines :

- contrôle visuel en vue de l'élimination des parasites et des poissons et parties de poissons manifestement parasités ;
- assainissement par congélation ;
- attestation de traitement pour mise sur le marché.

CHAPITRE III : PERSONNEL

Article 37 : Sous le contrôle du responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté, le personnel de manipulation et

La préparation des produits de la pêche est tenu à la plus grande propreté. En particulier, il doit porter des vêtements de travail appropriés, propres et des coiffures enveloppant complètement la chevelure ; il doit se laver les mains chaque fois que de besoin et au moins à chaque reprise du travail et recouvrir ses blessures aux mains d'un pansement étanche ; enfin, il ne doit ni fumer ni cracher, boire ou manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits.

Article 38 : Les armateurs, leurs représentants ou les responsables de la qualité définies à l'article 29 prennent les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des produits de la pêche le personnel susceptible de les contaminer, jusqu'à disparition avérée de ce risque.

Lors de son recrutement, tout membre de l'équipage affecté à ce travail doit être en possession du certificat médical d'aptitude à cette affectation.

Outre la capacité à naviguer, cette aptitude est régulièrement vérifiée médicalement.

TITRE III : DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE I :

ENREGISTREMENT ET AGREMENT SANITAIRES DES NAVIRES CONGELATEURS ET DES NAVIRES-USINES

Article 39 : En matière d'agrément sanitaire, sont applicables aux navires-usines les obligations définies pour les établissements de manipulation des produits de la pêche.

Avant mise en activité son navire-usine, tout armateur ou son représentant doit adresser au ministre de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques, autorité compétente, une demande d'agrément valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

- identité ou raison sociale, domicile ou siège social du déclarant ;
- principales caractéristiques de l'unité ;
- désignation du responsable de la qualité à bord prévu à l'article 29 ;
- définition des produits finis ;
- plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche avec notice indiquant les lieux et l'équipement de travail, d'entreposage des produits bruts et finis et des conditionnements et emballages, ainsi que le circuit des denrées.

La demande d'agrément doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'installation des lieux de travail et d'entreposage, leur aménagement, leur équipement et leur affectation.

L'autorité compétente adresse une copie des demandes d'agrément ou de renouvellement au directeur général de la pêche et des ressources halieutiques pour consultation dans le domaine de ses compétences.

Article 40 : S'il est reconnu conforme, le navire congélateur est enregistré et chaque navire-usine est agréé. Ils reçoivent respectivement un numéro d'enregistrement ou d'agrément qui est communiqué aux armateurs.

Article 41 : Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus, la suspension ou, le retrait de l'agrément est prononcé.

CHAPITRE II :

CONTROLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DE NAVIRES DE PECHE, DES NAVIRES-USINES ET DE LEURS PRODUITS

Article 42 : Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les navires de pêche et les navires-usines sont soumis à contrôle sanitaire et surveillance de la part des professionnels et de la part des services d'inspection. La direction de l'inspection et de la valorisation peut, en cas de besoin, mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

Article 43 : Un arrêté du ministre chargé de la pêche définit les modalités d'application par les responsables des navires de pêche des auto contrôles, et notamment de ceux qui intéressent la microbiologie de la production des navires cuiseurs, prévus à l'article 17 précédent.

A bord des navires-usines le responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté met en place un système d'auto contrôle selon les principes obtenus pour les établissements de manipulation des produits de la pêche à terre.

Article 44 : Les agents de la direction de l'inspection et de la valorisation sont habilités dans les ports à contrôler à bord l'hygiène et la conformité des installations utilisées pour conserver, préparer ou transformer des produits de la pêche, ainsi que la salubrité de ces produits.

Toutes les parties des navires concernées doivent rester libres d'accès pour ce contrôle sanitaire.

La direction de l'inspection et de la valorisation est associée dans le domaine de ses attributions aux travaux des commissions de visites annuelles auxquelles sont soumis les navires de pêche en application de la réglementation sur la sécurité maritime.

Les contrôles d'hygiène, de conformité et de salubrité ont lieu à bord en tant que de besoin, et au moins une fois par an, si possible à l'occasion de ces visites annuelles.

La direction de l'inspection et de la valorisation met en place pour les navires-usines un système de contrôle et de surveillance analogue au système établi à terre pour les établissements de manipulation des produits de la pêche. Il est notamment vérifié que les conditions d'agrément sont toujours remplies : produits manipulés correctement, locaux, installations et instruments tenus propres, personnels respectueux de l'hygiène et documents sanitaires tenus à jour.

Article 45 : Une marque de salubrité comportant l'identification de navire congélateur ou du navire-usine est apposée :

- sur les emballages des produits et les conditionnements destinés au consommateur final ;
- ou, dans le cas de produits non emballés, sur les documents d'accompagnement de ces produits.

La marque de salubrité est rédigée en caractères d'imprimerie, parfaitement lisible de l'extérieur, et apposée à un endroit de

l'emballage visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire de l'ouvrir. Elle doit comporter les indications suivantes : les lettres CBZ ou le mot CONGO-BRAZZAVILLE, en dessous du numéro d'agrément.

Article 46 : La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République du Congo.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO

ARRETE N° 3634 DU 29 SEPTEMBRE 2000
fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la Pêche et des moyens de production, de traitement du poisson, des mollusques et des crustacés.

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu la loi n° 5-67 du 15 juin 1967 portant création de la société nationale de distribution d'eau ;

Vu le décret n° 69 - 060 du 30 août 1969 confiant à la société nationale de distribution d'eau, la concession exclusive sur l'ensemble du territoire, du service public de la production, du transport et de la distribution d'eau ;

Vu le décret n° 98 - 156 du 12 mai 1998 portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret n° 99 - 1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99 - 2 du 12 janvier 1999 organisant les intérimaires des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99 - 207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministère de l'économie forestière chargé de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu l'arrêté n° 177 - MME - CAB - DGME du 18 janvier 1970 désignant la direction générale de la société nationale de distribution d'eau pour le contrôle et la qualité du service public de l'eau potable ;

Vu l'arrêté n° 3633 MEFRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines ;

Vu l'arrêté n° 3632 MEFRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté n° 3640 MEFRH - CAB du 29 septembre 2000 portant modalités d'application de la procédure d'auto contrôles pour les produits de la Pêche.

ARRETE :

SECTION 1 :

ECHANTILLONNAGE DES PRODUITS DE LA PECHE

Article premier : Echantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur.

La réglementation congolaise donne mandat aux agents de la direction de l'inspection et de la valorisation de pénétrer dans les lieux de manutention, de débarquement, de transformation, de stockage et de commercialisation des produits de la pêche et de prélever des échantillons. Ces prélèvements ont un plan d'échantillonnage bien déterminé. Le poids de l'échantillon varie avec la nature du produit et la qualité totale. Pour l'évaluation de la fraîcheur de ces produits, le plan du tableau V a été retenu.

TABLEAU I : Plan d'échantillonnage de poissons pour l'évaluation de la fraîcheur au débarquement ou lors de la première vente.

Quantité destinée à être mise en vente (tonnes)	Poids minimal de l'échantillon (kg)
En dessous de 5	2
5 à 15 exclus	20
15 à 40 exclus	40
40 à 60 exclus	60
60 à 80 exclus	80
80 à 100 exclus	100
100 et plus	120

TABLEAU II : Plan d'échantillonnage pour l'appréciation de la fraîcheur des poissons, crustacés et mollusques à la réception à l'usine.

Nombre de pièces par lot	Nombre de pièces par échantillon	Nombre de pièces défectueuses Limite pour accepter le lot
2 à 15	2	0
16 à 25	3	0
26 à 90	5	0
91 à 150	8	1
151 à 500	13	1
501 à 1200	20	2
1201 à 10 000	32	3
10 101 à 35 000	50	5
35 001 à 500 000	80	7
500 001 à Plus	125	10

Pour évaluer le nombre de poissons dans un lot, on prélève de façon aléatoire au moins dix poissons. On détermine le poids moyen d'un poisson. Le nombre de poissons dans un lot est obtenu en divisant le poids total du lot par le poids moyen du poisson. Ce procédé peut également s'utiliser pour les autres produits.

TABLEAU III : Exemple d'évaluation du nombre de poissons par lot.

N° du poisson prélevé	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Poids du poisson prélevé	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10

