

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

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 MEFPRH - 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 MEFPRH - 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 MEFPRH - 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 : Échantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur.

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

Total de poissons prélevés (N) = 10

Poids total des poissons prélevés = $\sum x_i$

Poids moyen = $\frac{\sum x_i}{N} = P$

Nombre de poissons = $\frac{\text{Poids total du lot}}{\text{Poids total moyen du poisson}} = \frac{PT}{P}$

Pour toute quantité destinée à la vente d'un poids supérieur à 120 tonnes, il faut veiller à ce que le poids de l'échantillon soit supérieur à 0,08% de cette quantité.

Dans la perspective de l'assurance qualité, il a été recommandé aux installations à terre le plan d'échantillonnage du tableau II pour l'auto contrôle.

Article 2 : Échantillonnage pour le contrôle de taux d'histamine et mercure.

Pour la détermination du taux d'histamine et de mercure, les échantillons de thon ou de tout autre produit constituant la matière première sont prélevés à bord des bateaux avant le débarquement. Pour les bateaux pourvus de moins de 9 cuves glacières ou de congélation à la saumure, un poisson est prélevé par cuve. Pour les autres bateaux, au minimum 9 poissons sont prélevés. Les dosages de l'histamine et du mercure se font séparément sur les poissons prélevés.

Pour les conserves de thon ou de sardinelles, les dosages de l'histamine et du mercure se font en prélevant 9 échantillons par lot de fabrication.

Article 3 : Échantillonnage pour le contrôle micro biologique.

Pour les produits de la pêche congelés et emballés, les analyses micro biologiques sont effectuées sur 5 unités prélevées par lot tandis que pour les produits frais, les plans d'échantillonnage pour la détermination de la fraîcheur restent valables.

Pour l'eau et la glace utilisées par les établissements à terre, 5 litres d'eau sont prélevés. Si l'eau est chlorée, l'échantillon est mélangé à du thiosulfate de sodium stérile à raison de 0,1 ml / 100 ml d'eau afin de neutraliser le chlore présent.

Le transport des échantillons est un facteur pris en compte dans le cadre de ces analyses. Il doit se faire le plus vite possible. Pendant ce transport, tout est mis en œuvre pour stabiliser qualitativement et quantitativement la flore microbienne présente au moment du prélèvement.

Article 4 : Échantillonnage des conserves en vue de l'évaluation de la stérilité commerciale.

Le test de stabilité des conserves de poisson est surtout réalisé par les industriels eux-mêmes. A cet effet, les conservateurs retiennent 5 boîtes par lot qui sont incubées à 37° C pendant 7 jours et 5 autres boîtes (par lot) qui sont incubées à 55° C pendant 7 jours. En cas de suspicion, la réglementation congolaise prévoit de prélever 5% de boîtes du lot avec un minimum de 7 boîtes pour une analyse plus approfondie.

Article 5: Échantillonnage pour l'évaluation de la qualité marchande, du poids, étiquetage du produits fini.

La direction de l'inspection et de la valorisation ne dispose pas actuellement de plan d'échantillonnage défini dans ce but. Toutefois, elle est consciente du fait que la qualité du produit fini congelé ou en conserve doit faire l'objet d'une évaluation pour s'assurer de sa conformité par rapport aux normes. C'est pour cela qu'elle a prévu d'adopter le plan d'échantillonnage préconisé par le codex alimentarius qui fait appel à un niveau de qualité acceptable.

SECTION 2 : APPRECIATION DE LA FRAICHEUR

Diagramme des analyses organoleptiques

Présentation de l'échantillon dans les plateaux ou sur la pailleasse

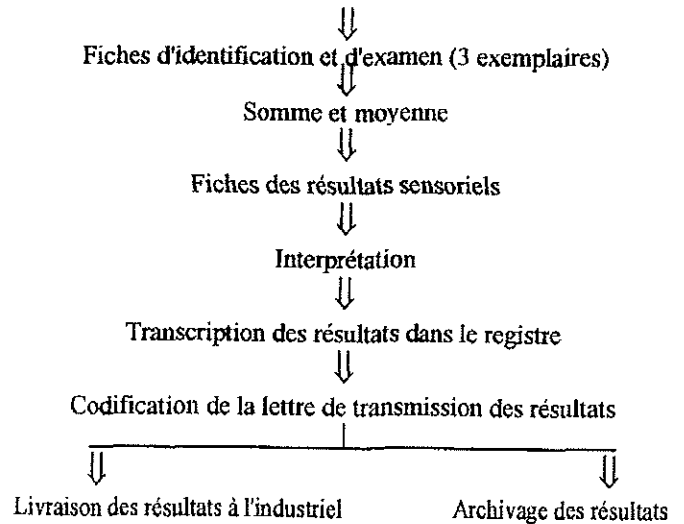


TABLEAU IV: Plan d'échantillonnage lors d'une première inspection.

Cas de contenueurs de poids net égal ou inférieur à 1kg		
Nombre N de contenueurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	06	01
4801 à 24000	13	02
24001 à 48000	21	03
48001 à 84000	29	04
84001 à 144000	48	06
144001 à 240000	84	09
Plus de 240000	126	13
Poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg		
Nombre N de contenueurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation
2400 ou moins	06	01
2401 à 15000	13	02
15001 à 24000	21	03
24001 à 42000	29	04
42001 à 72000	48	06
72001 à 120000	84	09
Plus de 120000	126	13
Poids net supérieur à 4,5 kg		
Nombre N de contenueurs/lot	Taille de l'échantillon	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	06	01
601 à 2000	13	02
2001 à 7200	21	03
7201 à 15000	29	04
15001 à 24000	48	06
24001 à 42000	84	09
Pus de 42000	126	13

TABLEAU V : Plan d'échantillonnage lors d'une réinspection ou pour les cas litigieux.

Cas de conteneurs de poids net égal ou inférieur à 1kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	13	02
48001 à 24000	21	03
24001 à 48000	29	04
48001 à 84000	48	06
84001 à 144000	84	09
144001 à 240000	126	13
Plus de 240000	200	19
Poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation
2400 ou moins	13	02
2402 à 15000	21	03
15001 à 24000	29	04
24001 à 42000	48	06
42001 à 72000	84	09
72001 à 120000	126	13
Plus de 120000	200	19
Poids net supérieur à 4,5 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	02
601 à 2000	21	03
2001 à 7200	29	04
7201 à 15000	48	06
15001 à 24000	84	09
24001 à 42000	126	13
Plus de 42000	200	19

Article 6 : Barème de cotation de la fraîcheur des poissons.

Il est réalisé en utilisant le barème de cotation du tableau VI. Selon l'indice de fraîcheur obtenu, le poisson pourra être classé en quatre catégories:

- Extra frais : si l'indice de fraîcheur est supérieur à 2,7;
- Frais A : si l'indice de fraîcheur est compris entre 2 exclu et 2,7. Le poisson est en bon état ;
- Frais B: lorsque l'indice de fraîcheur est compris entre 1 exclu et 2. Dans ce cas, le poisson doit être consommé le plus tôt possible ;
- Lorsque l'indice de fraîcheur est inférieur ou égal à 1, on dit que le poisson appartient à la catégorie C, il doit être retiré de la consommation.

TABLEAU VI: Barème de cotation - Fraîcheur (poisson entier)

OBJET D'EXAMEN	CRITERES			
	COTES D'APPRECIATION			
	3	2	1	0
ASPECTS				
PEAU	- Pigmentation vive et chatoyante - pas de coloration - Mucus aqueux et transparent - Odeur d'algue marine	- Pigmentation vive mais sans lustre - Mucus légèrement trouble - odeur ni algue ni mauvaise	- Pigmentation en voie de décoloration et ternie - Mucus laiteux - Odeur légèrement aigre	- pigmentation terne - Mucus opaque - Odeur aigre
ŒIL	- Convexe (bombé) - Cornée transparente	- Convexe et légèrement affaissé - Cornée légèrement opalescente - pupille noire ternie	- Plat - Cornée opales centre - pupille opaque	- concave au centre - cornée laiteuse - pupille grise
BRANCHIES	- Couleur brillante - Pas de mucus - Odeur d'algue marine	- Moins colorées - Traces légères de mucus clair - Odeur ni d'algue ni mauvaise	- Se décolorent - Mucus opaque - Odeur légèrement aigre	- Opaque - Odeur aigre

TABLEAU VI : Barème de cotation - Fraîcheur (poisson entier) (suite)

OBJET D'EXAMEN	CRITERES			
	COTES D'APPRECIATION			
	3	2	1	0
ASPECTS				
CHAIR (masse musculaires dorsales)	- Ferme, élastique	- Elasticité diminuée	- Légèrement molle (flasque) - Elasticité diminuée	- Molle, flasque
CHAIR (paroi abdominale)	-Elastique - Bleuâtre, translucide, brillante	- Un peu molle - Veloutée, cireuse, fruitée - couleur légèrement modifiée	- Molle - Légèrement opaque	- Déchirée - Opaque
ODEUR CAVITE ABDOMINALE	- d'algue marine	- Ni d'algue marine, ni mauvaise	- légèrement aigre	- Aigre
COLONNE VERTEBRALE	- Pas de coloration le long de la colonne vertébrale - Se brise au lieu de se détacher	- Légèrement rose - Adhérente	- Rose - Peu adhérente	- Rose - Non adhérente
ORGANES (cœur-aorte-reins-foie-intestin)	- Rouges-brillants de même que le sang à l'intérieur de l'aorte	- Rouges-pâle - Sans de l'aorte se décolorant	- Rouges-pâles	- Brunâtres
PERITOINE	- Adhérent totalement à la chair	- Adhérent	- Peu adhérent	- Non adhérent

TABLEAU VII : Fiche de résultats d'analyses organoleptiques (poisson entier)

EXAMEN A L'ETAT CRU

Nom scientifique : Auteur prélèvement :

Mode de conservation : N° de l'échantillon :

T° moyen (Décongélation) : Date d'analyse :

CARACTERES		NOTES	APPELLATION	DEGRE DE FRAICHEUR
PEAU	PIGMENTTATION		EXTRA	Egal ou supérieur à 2,7
	MUCUS			
	ODEUR			
ŒIL	CONVEXITE		A	Egal ou supérieur à 2,0 Inférieur à 2,7
	CORNEE			
	PUPILLE			
BRANCHIES	TEINTE			
	MUCUS (présence)			
	ODEUR			
CHAIR (masses musculaires dorsales)	RIGIDITE		B	Egal ou supérieur à 1,0 et supérieur à 2,0
CHAIR (paroi abdominale)	ELASTICITE			
	COLORATION			
CAVITE ABDOMINALE	ODEUR		C (à retirer de la consommation humaine)	Inférieur à 1,0 (ne satisfaisant pas aux exigences requise pour le classement dans Extra A ou B)
COLONNE VERTEBRALE	COLORATION			
	ADHERENTE			
ORGANES	CŒUR AORTE			
	REINS-RATE			
	FOIES-INTESTINS			
PERITONE	ADHERENTE			
Moyenne indiciaire du lot				

Article 7 : Critère pour l'évaluation de la fraîcheur des crevettes

La fraîcheur des crustacés est évaluée en utilisant la fiche d'appréciation de la fraîcheur des crevettes correspondant au tableau VIII. Cette fiche s'accompagne, après analyse, de la fiche des résultats qui précise la catégorie des crustacés (voir fiche résultats).

TABLEAU VIII : Appréciation de la fraîcheur des crevettes entières
(Barème préconisé par l'Union—Européenne, règlement 76/104/CEE)

CRITERES	CATEGORIE A	CATEGORIE B	CATEGORIE C*
CARACTERISTIQUES MINIMALES	<ul style="list-style-type: none"> - Surface carapace humide et luisante - En cas de transvasement, les crevettes tombent séparées - chair sans odeur étrangère 	<ul style="list-style-type: none"> - Surface carapace humide et luisante - En cas de transvasement, les crevettes tombent séparées - Chair sans odeur étranger - Exempts de sable, mucus et autres matières étrangères 	<ul style="list-style-type: none"> - Carapace grasse et poisseuse - Odeur accentuée, nauséabonde
ASPECT DE LA CREVETTE POURVUE DE SA CARAPACE	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur vive, rouge-brun, tirant sur le gris - Partie pectorale de la carapace claire sur sa plus grande partie - Très incurvée 	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur légèrement délavée, rouge-brun - partie pectorale de la carapace foncée sur sa plus grande partie - Incurvée 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect terne
ETAT DE LA CHAIR PENDANT ET APRES DECORTICAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Se décortique aisément avec des pertes de chair techniquement inévitables - Ferme pas coriace 	<ul style="list-style-type: none"> - Se décortique aisément avec de faibles pertes de chair - Moins ferme, légèrement coriace 	Sensation de chaleur en plongeant la main dans le lot
FRAGMENTS	<ul style="list-style-type: none"> - Rares fragments de crevettes admis 	<ul style="list-style-type: none"> - Faibles quantités de fragments de crevettes admis 	

(*) la colonne de catégorie C ne figure pas dans le règlement 76 / 104/ CEE

TABLEAU IX : Fiche d'analyse organoleptiques des crevettes entières
(règlement 76/104/CEE)

Nom scientifique : Auteur prélèvement :
 Mode de conservation : N° de l'échantillon :
 T° moyen (Décongélation) : Date d'analyse :

CRITERES	APPRECIATION DES CRARACTERES
CARACTERISTIQUES MINIMALES	
ASPECT DE LA CREVETTE POURVUE DE LA CARAPACE	
ETAT DE LA CHAIR PENDANT ET APRES DECORTICAGE	
FRAGMENTS	

INTERPRETATION DES RESULTATS:

Catégorie A

Catégorie B

Catégorie C

Article 8 : Evaluation de la fraîcheur des mollusques

Les mollusques faisant objet de cette évaluation sont représentés principalement par des seiches, des calmars et des poulpes qui sont des céphalopodes. L'évaluation de leur degré de fraîcheur utilise le tableau X. Les résultats obtenus peuvent varier de la catégorie 5 constituée par les mollusques les plus frais à la catégorie 1, comme l'indique la fiche des résultats d'analyse.

TABLEAU X : Appréciation de fraîcheur des céphalopodes entiers (seiches, calmars, poulpes)

CRITERES	ASPECT	ODEUR	TENTACULES
CATEGORIE 5	- Peau de couleur rouge-brun - chair de couleur blanc-cassé, légèrement brillante - surface lisse et ferme	- Agréable, d'eau de mer ou légèrement d'algue marine	- Résistants
CATEGORIE 4	- Peau de couleur brune - Chair de couleur crémeuse à jaunâtre sans brillance - Surface moins lisse, légère perte de lustre	- Perte d'odeur caractéristique et apparition d'une légère odeur de chou cuit	
CATEGORIE 3	- Peau de couleur grise délavée - Chair de couleur jaune à marron clair, peu lustrée - Surface externe légèrement croûteuse et meurtrie - Surface interne légèrement crayeuse et aspect de lait caillé	- Odeur de chou cuit, plus forte et léger relent de moisie.	- Plus résistants
CATEGORIE 2	- Peau décolorée, apparition de quelques taches roses - Chair de couleur marron clair à marron foncé, terne - Surface externe moyenne croûteuse et meurtrie - Surface interne crayeuse et granuleuse	- Odeur déplaisante légèrement ammoniacale, moisie, relent fétide légèrement aigre	
CATEGORIE 1	- Peau partant en lambeaux avec des taches rosâtres - Chair de couleur brun-rosâtre, tachée et croûteuse - Surface externe croûteuse et très abîmée - Surface interne très crayeuse et très granuleuse	- Putride, ammoniacale, très moisie, très fétide, aigre, repoussante, inacceptable	- S'arrachent assez facilement

TABLEAU XI : Fiche de résultats d'analyses organoleptiques des céphalopodes entiers Seiches Calmars Poulpes

Nom scientifique :

Auteur prélèvement :

Mode de conservation :

N° de l'échantillon :

T° moyen (Décongélation) :

Date d'analyse :

CRITERES	APPRECIATION DES CARACTERES
ASPECT	
ODEUR	
TENTACULES	

INTERPRETATION DES RESULTATS: Catégorie 5 Catégorie 4 Catégorie 3 Catégorie 2 Catégorie 1

SECTION 3 : CONTROLES CHIMIQUES ET MICRO BIOLOGIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE**Article 9 : Critère chimiques**

Sans préjudice de la recherche d'autres substances toxiques ou contaminantes, sur décision du ministre chargé de la pêche, les substances suivantes sont recherchées, selon les techniques et les niveaux limites fixés par arrêté de l'autorité compétente : azote basique volatil, histamine, mercure pour certaines espèces.

Article 10 : Critères microbiologiques

Ont été retenus ceux préconisés par la commission internationale pour les spécifications microbiologiques pour les aliments (ICMSF), regroupés dans le tableau suivant :

TABLEAU XII : Critères microbiologiques pour les produits de la Pêche (arrêté n° du sept. 2000 fixant les procédures d'inspection...)

I.

Microgrammes		Escherichia coli
Poisson frais ou congelé	Aérobies 30 C°/g m = 500 000 M = 10 000 000	m = 10 M = 500
Poisson fumé	m = 500 00 M = 10 000 00	m = 10 M = 500
Mollusques frais ou congelés	M = 500 000	M = 10

II.

PRODUIT	Microgrammes Aérobies 30° C	Coliformes Fécaux/g	Staphylococcus Aureus/g	Anaérobies Sulfito Réducteurs 45°C/g	Salmonella dans 25 g	Vibrions Pathogènes dans 25g
Filets de poissons réfrigérés	m = 300 000 M = 300 000	m = 20 M = 100	m = 100 M = 1 000	m = 10	Absence	Absence
Filets de poissons congelés ou surgelés	m = 300 000 M = 1 500 000	m = 20 M = 100	m = 100 M = 1 000	m = 2 M = 10	Absence	Absence
Crustacés entiers et Morcelés crus frais, Congelés ou surgelés	m = 1 000 000 M = 5 000 000	m = 10 M = 50		m = 2 M = 20	Absence	Absence
* Crustacés cuits						
Semi conserves pas- teurisés	10 000	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence

* Crustacés cuits : cf. arrêté n° / MEFPRH du septembre 2000

Paramètres :

m = seuil limite au 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.

SECTION 4 : VERIFICATION DE LA TRACABILITE

Article 11 :

Les inspecteurs de la direction de l'inspection et de la valorisation doivent vérifier que la traçabilité du produit est assurée, en indiquant le numéro du lot dont provient le produit.

Indication qui sera portée sur les emballages, sur les fiches d'auto contrôles et de contrôles ainsi que sur les documents commerciaux.

SECTION 5 : INSPECTION DES LOCAUX ET DU MATERIEL

Article 12 : Inspection des pirogues et des navires de pêche

L'inspection des pirogues et des navires de pêche est réalisée dans les cas suivants :

- lors du changement de statut d'une pirogue ou d'un navire de pêche agréé ;
- lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément restent toujours appliquées ;
- lors de la reprise d'activités suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente ;
- lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication.

Article 13 : Inspection des points du débarquements

Une seule inspection est réalisée par an en vue de s'assurer du respect des conditions techniques et d'hygiène minimales relatives à la pratique du mareyage. Les procédures pratiques adaptées aux différents types de sites feront l'objet de notes de services.

Article 14 : Inspection des moyens et conditions de transport

Cette inspection est réalisée lors du débarquement de la matière première ou lors de l'expédition des produits fini.

Articles 15 : Inspection des entrepôts frigorifiques et fabriques de glace

Elles sont faites deux fois par an pour évaluer le respect des conditions techniques minimales. Ces inspections s'appuient sur des formulaires d'inspection et d'audit des usines de traitement du poisson dans lesquels plusieurs rubriques sont consacrées à l'aménagement des entrepôts frigorifiques et aux moyens et conditions de fabrication de la glace destinée à l'industrie alimentaire.

Article 16 : Inspection des établissements de traitement.

Les procédures d'inspection et d'audit des usines de traitement du poisson sont les documents de bases de cette inspection. Un formulaire décrit les exigences concernant la construction et le matériel d'exploitation tandis que le deuxième formulaire s'intéresse aux conditions d'hygiène et d'exploitation.

La fréquence d'inspection des installations et du matériel est la suivante :

- une première inspection des locaux et du matériel lorsqu'un nouvel établissement est installé et demande à être agréé ;
- une évaluation annuelle est réalisée en vue de s'assurer que les conditions sont toujours respectées ;
- une inspection des locaux et du matériel peut-être réalisée en

cas de reprise des activités suite à un arrêt volontaire de l'entrepreneur excédant trois mois ou une suspension de l'établissement par l'autorité compétentes ;

- une inspection est également réalisée lorsque l'établissement met en place une nouvelle ligne de fabrication.

Concernant les conditions d'exploitation et d'hygiène à l'intérieur des établissements, l'inspection est exercée selon les trois cas suivants :

- lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément restent toujours respectées ;
- en cas de la reprise des activités suite à un arrêt volontaire de l'entrepreneur excédant trois mois ou à une suspension par l'autorité compétente ;
- lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication.

Par ailleurs, l'autorité compétente procède au contrôle des programmes d'auto contrôle de ces établissements tout en les initiant au concept HACCP.

SECTION 6 : LE SUIVI DES CONDITIONS SANITAIRES DANS LE FONCTIONNEMENT DES ARMEMENTS A LA PECHE ET DES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT.

Article 17 : La direction de l'inspection et de la valorisation est chargée d'assurer principalement, au niveau des entreprises de pêche et de traitement, les tâches suivantes :

- l'assistance et le conseil pour la mise en place des procédures liées à l'auto contrôle sanitaire basée sur le système HACCP, en particulier pour la formation des personnels ;
- la supervision de l'exécution par les entrepreneurs des procédures d'autocontrôles ;
- l'acheminement des prélèvements jusqu'au laboratoire, avec vérification du retour des résultats des analyses et leur enregistrement par le service qualité des entreprises ;
- l'aide à la prise de décision quant aux mesures correctrices à prendre au niveau des navires et des installations à terre au niveau des points critiques ;
- la vérification de l'exécution des plans, de contrôle et en particulier la supervision du respect des règles d'hygiène avec prélèvements effectués par les inspecteurs au niveau des navires et des établissements.

Article 18 : Des instructions précises seront fournies par notes de services au fur et à mesure de la mise en place des autocontrôles et au cours de la phase de rodage de la nouvelle politique de maîtrise sanitaire des produits de la pêche.

Article 19 : La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.