

Arrêté conjoint N° 5024/MPA/SGG/2000
portant les règles sanitaires régissant la production et la mise
sur le Marché des produits de la Pêche et de l'Aquaculture destinés
à la consommation humaine

Vu la loi fondamentale ;
Vu la loi 95/13 CTRN du 15 Mai 1995 portant code de la pêche maritime notamment en ses articles 40, 41, 43, 44 et 45 ;
Vu le décret 99/004/PRG/SGG/ du 08 mars 1999 portant nomination du premier Ministre ;
Vu le décret 99/007/PRG/SGG du 12 Mars 1999, portant nomination des membres du Gouvernement
Vu les nécessités de service ;

Le Ministre de la Pêche et de l'Aquaculture et le Ministre de la Santé

ARRÊTENT

CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier : Le présent arrêté fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaines.

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

1. 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 aquatiques des grenouilles et des animaux aquatiques couverts par d'autres lois en Guinée ;
2. Produit d'aquaculture : Tout produit de la pêche dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à la mise sur le marché en tant que denrée alimentaire. Toutefois, est également considéré comme produit d'aquaculture tout poisson ou crustacé de mer ou d'eau douce capturé à l'Etat juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine. Les poissons et crustacés de taille commerciale capturés dans le milieu naturel et conservés vivants en vue d'une vente ultérieure ne sont pas considérés comme des produits d'aquaculture dans la mesure où leur séjour dans des viviers n'a pour but que de les maintenir en vie et non de leur faire acquérir une taille ou un poids plus élevé ;
3. Réfrigération : le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante ?
4. Produits frais : tout produit de la pêche entier ou préparé y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation autre que la réfrigération ;
5. Produit préparé : tout produit de la pêche qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'éviscération, l'étêtage le tranchage, le filetage le hachage etc. ;

6. **Produit transformé** : Tout produit de la pêche qui a subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage le fumage, le salage, la dessiccation le marinage, etc., appliqué aux produits réfrigérés, ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires ou à une combinaison de ces différents procédés.
7. **Conserve** : le procédé consistant à conditionner les produits de la pêche dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes pathogènes, leurs toxines et les enzymes, ainsi que les bactéries d'altération capables de proliférer sous des conditions normales de stockage et de distribution
8. **Produit congelé** : Tout produit de la pêche qui a subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur inférieure ou égale à -18°C , après stabilisation thermique
9. **Emballage** : l'opération destinée à réaliser la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un conteneur ou de tout autre matériel adapté
10. **Lot** : la quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances de manutention et de préparation similaires ;
11. **Expédition** : la quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport ;
12. **Moyen de transport** : les parties réservées du chargement dans les véhicules automobiles les véhicules circulant sur les rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air
13. **Autorité compétente** : l'autorité centrale en Guinée, compétente pour effectuer les contrôles vétérinaires, ou toute autorité à qui elle aura délégué cette compétence ;
14. **Établissement** : Tout local où des produits de la pêche sont préparés transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés. Les halles de criée et marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros ne sont pas considérés comme des établissements.
15. **Mise sur le marché** : La détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur l'exclusion de la vente au détail et de la cession directe sur le marché local des petites quantités par un pêcheur au détaillant ou du consommateur, qui doivent être soumises aux contrôles sanitaires prescrits par la réglementation guinéenne pour le contrôle du commerce de détail ;
16. **Importation** : l'introduction sur le territoire guinéen des produits de la pêche en provenance des pays étrangers
17. **Exportation** : l'expédition vers d'autres pays, de lots de produits de la pêche, par air terre ou par mer.
18. **L'eau de mer propre** : L'eau de mer ou l'eau saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, 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 à utiliser dans les conditions fixées par le présent Arrêté.
19. **Navire usine** : Tout navire bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : filetage,

tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation ne sont pas considérés comme navires-usines :

- les bateaux de pêche qui ne pratiquent que la cuisson des crevettes et des mollusques à bord.
- les bateaux de pêche qui ne procèdent qu'à la congélation bord.

Article 3 : Le Ministère chargé de la pêche représente l'Autorité Compétente chargée de l'inspection et de l'assurance de la salubrité et de la qualité des produits de la pêche, le cas échéant en coopération avec les Départements concernés d'autres ministères.

L'autorité compétente du ministère chargé de la Pêche procèdera à la mise en œuvre des mesures législatives, d'inscription et d'assurance de la salubrité et de la qualité des produits de la pêche, sans préjudice d'autres mesures prescrites par les autres autorités compétentes.

Pour l'exportation des produits de la pêche à partir de la Guinée, l'autorité procèdera aux contrôles sanitaires appropriés garantissant la qualité et la salubrité de ces produits conformément aux exigences des pays importateurs.

Article 4 :

1. La mise sur le marché des produits de la pêche capturés dans le milieu naturel est soumise aux conditions suivantes :
 - a) ils doivent :
 - i. avoir été capturés et éventuellement manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération et l'enlèvement des nageoires, réfrigérés ou congelés à bord des navires conformément à des règles d'hygiène à fixer par le Ministère de la pêche et de l'Aquaculture ;
 - ii. avoir, le cas échéant été manipulés dans des navires usines agréés conformément à l'article 10 du chapitre II du présent arrêté.
 - b) Pendant et après le débarquement, ils doivent avoir été manipulés conformément à l'article III du présent arrêté ;
 - c) Ils doivent avoir été manipulés et le cas échéant, emballés préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés de façon hygiénique, dans les établissements agréés conformément à l'Article 8 dans le respect des exigences des chapitres III et IV du présent Arrêté.

L'Autorité compétente peut par dérogation à l'article II du Chapitre III autoriser le transvasement des produits frais de la pêche à quai dans les récipients destinés à être expédiés immédiatement dans un établissement agréé ou une halle de criée ou un marché de gros enregistrés pour y être contrôlés,

- d) Ils doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire conformément au Chapitre VI du présent Arrêté.

- e) Ils doivent avoir été emballés de manière appropriée conformément au Chapitre VII du présent Arrêté.
 - f) Ils doivent avoir été munis d'une identification conformément au Chapitre VIII du présent arrêté.
 - g) Ils doivent avoir été entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément au Chapitre IX du présent arrêté
2. 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.
 3. la mise sur le marché des produits d'aquaculture est soumise aux conditions suivantes :
 - a) l'abattage doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriées. Les produits ne doivent pas être souillés de terre, de vase ou de fèces s'ils ne sont pas transformés directement ils doivent être maintenus réfrigérés ;
 - b) les produits doivent en outre satisfaire aux exigences du paragraphe 1 points c à g.

Article 5 : les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché à l'état vivant doivent être constamment maintenus dans les meilleures conditions de survie.

Article 6 : La mise sur le marché des produits indiqués ci après est interdite :

- poissons vénéneux des familles suivantes :Tétraodontidae, Méline candogestandae et diodontidae
- produits de la pêche contenant des biotosines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles

Article 7 :

1. l'Autorité compétente veille à ce que les responsables des établissements prennent toutes les mesures nécessaires pour qu'à tous les stades de la production des produits de la pêche, les prescriptions du présent Arrêté soient observées.

A cet effet, lesdits responsables doivent effectuer des autocontrôles fondés sur les principes suivants :

- identification des points critiques dans leur établissement en fonction des procédés de fabrication utilisés ;
- établissement et mise en œuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;

- prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire approuvé par l'autorité compétente, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent Arrêté ;
 - conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des points précédents en vue de leur présentation l'autorité compétente. Les résultats de contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins.
2. Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont disposent les responsables visés au paragraphe 1 révèlent l'existence d'un risque sanitaire ou permettent d'en soupçonner l'existence, les mesures appropriées sont prises, sous contrôle officiel.

Article 8 :

1. L'Autorité compétente procède à l'agrément des établissements après s'être assurée qu'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté en ce qui concerne la nature des activités qu'ils exercent. L'agrément doit être renouvelé si un établissement entreprend d'exercer d'autres activités que celles pour lesquelles il été agréé.

L'autorité compétente prend les mesures nécessaires si les conditions d'agrément peuvent être remplies.

L'autorité compétente doit procéder à l'enregistrement des halles de criée et des marchés de gros non soumis à un agrément après s'être assurée que ces installations satisfont aux dispositions du présent arrêté.

2. L'autorité compétente établit une liste de ces établissements agréés, chacun d'eux possédant un numéro officiel ;
3. L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués régulièrement sous la responsabilité de l'autorité compétente qui doit avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences du présent Arrêté ne sont pas respectées l'autorité compétente prend les mesures appropriées.

4. Les paragraphes 1, 3 et 4 s'appliquent également aux navires-usines.
5. Les paragraphes 3 et 4 s'appliquent également aux marchés de gros et aux halles de criée.

CHAPITRE II : CONDITIONS APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES

Article 9 : Conditions concernant la construction et l'équipement

1. Les navires usines doivent disposer au moins :
 - a. D'une aire de réception réservée à la mise bord des produits de la pêche conçue et disposée en parc de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer les apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément nettoyables. Elle doit être conçue de façon à protéger les produits de..du soleil ou des intempéries ainsi que toute source de souillure ou de contamination
 - b. Un système de convoyage des produits de la pêche, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène ;
 - c. des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène convenables. Ils sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;
 - d. des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés. Si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces sous produits ;
 - e. d'un local d'entreposage du matériel d'emballage séparé des locaux de préparation et de transformation des produits ;
 - f. des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et les 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 doivent être prévus à cet usage ;
 - g. d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ou en eau de mer propre sous pression. L'office de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs ;
 - h. d'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 entreposés. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène ; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.
2. Équipements
Dans les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou congélation/surgélation des produits de la pêche il faut :
 - a. Un sol qui allie les qualités dérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillères de taille suffisante pour ne pas être obstrués par des déchets

- de poissons et laisser écouler l'eau facilement ;
- b. Des parois et des plafonds faciles à nettoyer en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant ;
 - c. Des circuits hydrauliques qui soient disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle ne puisse contaminer les produits de la pêche ;
 - d. D'une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées
 - e. 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, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essuie mains à usage unique ;
 - h. Les dispositifs et les outils de travail comme par exemple les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc., doivent être en matériaux résistants à la corrosion de l'eau de mer faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.
 - i. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer :
 - a. d'une installation, d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à cœur une température conforme aux prescriptions du présent Arrêté ;
 - b. des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température conforme aux prescriptions du présent arrêté. Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

Article 10 : Conditions d'hygiène concernant la manipulation et l'entreposage des produits de la Pêche à bord

1. Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être responsable de l'application de bonnes pratiques de fabrication des produits de la pêche. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les prescriptions du présent arrêté. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqués à bord, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.
2. Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont celles qui sont énoncées au Chapitre IV Article 13, partie A.
3. Les conditions générales d'hygiène applicables aux personnels sont celles qui sont énoncées au Chapitre IV, Article 13, partie B
4. Les opérations d'étêtage, d'éviscération et de filetage doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au Chapitre V Points 2, 3, et 4.
5. Les opérations de transformation des produits de la pêche effectuées à bord doivent l'être dans les conditions d'hygiène énoncées au Chapitre V points 3, 4, 5 et 6.

6. Le conditionnement, l'emballage des produits de la pêche à bord doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au Chapitre VII ;
7. L'entreposage des produits de la pêche à bord doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IX points 1 et 2.

CHAPITRE III : DÉBARQUEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 11 : Conditions pendant et après débarquement

1. Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.
2. Lors du déchargement et du débarquement, la contamination des produits de la pêche doit être évitée il doit notamment être assuré que :
 - a. Le déchargement et le débarquement sont effectués rapidement ;
 - b. Les produits de la pêche sont placés sans retard dans un environnement protégé à la température requise en fonction de la nature du produit et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente ou dans un établissement;
 - c. Les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche ne sont pas autorisés.
3. Les parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquelles les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent :
 - a. Être couvertes et avoir des murs faciles nettoyer ;
 - b. Avoir un sol imperméable facile à laver, à désinfecter, et disposer de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et avoir un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles ;
 - c. Être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de avec chasse d'eau. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique ;
 - d. Être bien éclairées pour faciliter le contrôle des produits de la pêche prévu au chapitre VI ;
 - e. lors de l'exposition ou l'entreposage des produits de la pêche, ne pas être utilisés à d'autres fins. Les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à ...des produits de la pêche ne doivent pas....Les animaux indésirables ne doivent pas pénétrer dans les halles ;
 - f. être régulièrement nettoyées au moins à la fin de chaque vente. Les caisses doivent être nettoyées après chaque vente et rincées extérieurement et intérieurement, à l'eau potable ou avec de l'eau propre ; si nécessaire, elles doivent être désinfectées ;
 - g. être pourvues de pancartes d'interdiction de fumer ou cracher de boire et de manger, placées de façon visible ;

- h. pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque l'autorité compétente l'estime nécessaire ;
 - i. disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau répondant aux conditions du chapitre IV point 7 ;
 - j. disposer de conteneurs spéciaux étanches en matériau résistant à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la pêche impropres à la consommation humaine ;
 - k. dans la mesure où elle ne dispose pas de ses propres locaux sur place ou à proximité immédiate et en fonction des quantités exposées à la vente, comporter pour les besoins de l'autorité compétente, local suffisamment aménagé fermant à clé et le matériel nécessaire à l'exercice des contrôles
4. Après le débarquement ou, le cas échéant, après la première vente, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers le lieu de destination, dans les conditions énoncées au chapitre IX.
 5. Toutefois, si les conditions indiquées au point 4 ne sont pas remplies, les halles dans lesquelles les produits de la pêche sont éventuellement entreposés avant leur exposition à la vente ou après la vente et dans l'attente de leur acheminement vers leur lieu de destination doivent disposer de chambres froides de capacités suffisantes répondant aux conditions énoncées au Chapitre IV. Les produits de la pêche doivent dans ce cas être transposés à une température approchant celle de la glace fondante ;
 6. Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre IV s'appliquent aux halles où les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés ;
 7. Les marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés sont soumis aux mêmes conditions que celles énoncées au présent chapitre points 3 et 5 ainsi qu'à celles énoncées au chapitre IV, points 4, 10 et 11.
Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre IV s'appliquent aux marchés de gros.

CHAPITRE IV : CONDITIONS GÉNÉRALES POUR LES ÉTABLISSEMENTS A TERRE

Article 12 : Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Les Établissements doivent comporter au moins :

1. Des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du produit et à séparer nettement le secteur propre et le secteur souillé.
2. Dans les lieux où l'on procède à la manipulation à la préparation et à la transformation des produits visés.

- a. un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau ;
 - b. des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables ;
 - c. un plafond facile à nettoyer ;
 - d. des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ;
 - e. une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;
 - f. un éclairage suffisant ;
 - g. un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus d'essuie-mains usage unique ;
 - h. des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.
3. Dans les chambres froides où les produits de la pêche sont entreposés :
- le même aménagement que celui prévu au point 2 a), b), c) d) et f) ;
 - le cas échéant, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des produits dans les conditions thermiques prévues au présent arrêté.
4. Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.
3. des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistants à la corrosion faciles à nettoyer et à désinfecter ;
4. Des conteneurs spéciaux, étanches en matériaux résistants à la corrosion destinés à recevoir des produits de la pêche non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués du minimum à l'issue de chaque journée de travail ;
5. une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de la vapeur pour la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable où l'eau de mer propre ;
6. un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles. Un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains usage unique, les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

7. Si la quantité de produits traités en nécessité, la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection.
8. Des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans les locaux officiellement agréés par l'autorité compétente.
9. Dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants tels que les crustacés et les poissons, une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Article 13 : Conditions générales d'hygiène :

A. Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels :

1. Le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour leur travail sur les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits.
2. La destruction des rongeurs des insectes et de toute autre vermine doit être effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé, ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.
3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée ou à des moments différents d'autres produits alimentaires, après autorisation de l'Autorité compétente.
4. L'utilisation d'eau potable, ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeurs ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettant l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits.
5. Des détergents, désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'Autorité compétente et être utilisés de manière que l'équipement, le matériel et les produits ne soient pas affectés.

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel En particulier :
 - a. le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant des produits de la pêche sujets à contamination ;

- b. le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits de la pêche est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche ;
 - c. il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits de la pêche.
2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver, par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur en république de guinée conformément aux recommandations internationales.

CHAPITRE V : CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA MANIPULATION DES PRODUITS DE LA PECHE DANS LES ÉTABLISSEMENTS A TERRE

Article 14 : Conditions pour les produits frais

1. Quand les produits réfrigérés, non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivé dans l'établissement, ils doivent être entreposés ou exposés sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire ; la glace utilisée avec eau sans sel, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans les conteneurs prévus à cet effet, ces conteneurs doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. Les produits frais préemballés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.
2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération, si elles n'ont été faites à bord, doivent s'effectuer de manière hygiénique ; les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement ces opérations ;
3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent s'effectuer de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée et avoir lieu en un emplacement différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà du temps nécessaires à leur préparation. Les filets et les tranches destinés à être vendus frais doivent être réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.
4. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.
5. Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits de la pêche frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la

protection contre la contamination et la conservation des produits dans les conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'ils permettent notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.

6. A défaut d'un dispositif particulier mis en place en vue de l'évacuation continue des déchets, ceux-ci sont placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, soit chaque fois que les récipients sont pleins et au minimum à l'issue de chaque journée de travail dans les conteneurs ou dans un local à déchets. Les récipients, conteneurs et/ou local réservés aux déchets ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement ou de nuisance pour son entourage.

Article 15 : Conditions pour les produits congelés

1. Les établissements doivent disposer :
 - a) D'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures prévues par le présent Arrêté ;
 - b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage les produits à une température ne pouvant être supérieure à celle prévue par le présent arrêté ;
2. Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de congélation et à la manutention de ces produits, pour les poissons entiers congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées, ne pouvant toutefois dépasser -9°C , que celles prévues par le présent Arrêté peuvent être tolérées.
3. Les produits frais employés pour la congélation ou surgélation doivent satisfaire aux exigences du point 1 du présent chapitre.
4. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.

Article 16 : Conditions pour les produits décongelés :

Les établissements que procèdent à la décongélation doivent respecter les exigences suivantes :

1. La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée dans des conditions d'hygiène appropriées; une contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.

Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas augmenter de façon excessive.

2. Après décongélation, les produits doivent être manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent arrêté. S'ils sont préparés ou transformés, les opérations en question doivent être effectuées dans les plus brefs délais. S'ils sont mis directement sur le marché, une indication clairement visible concernant l'état du poisson doit figurer sur l'emballage.

Article 17 : Conditions pour les produits transformés

1. Les produits frais, congelés ou décongelés utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux exigences énoncées aux articles 14, 15 et 16 du présent chapitre.
2. Si un traitement destiné à inhiber le développement des micro organismes pathogènes est appliqué, ou si ce traitement constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, ce traitement doit être scientifiquement reconnu et être approuvé par l'Autorité compétente.

Le responsable de l'établissement doit tenir un registre comportant les traitements appliqués. Il importe, en fonction du type de traitement utilisé; d'enregistrer et de contrôler le temps et la température d'un traitement par la chaleur, concentration en sel, le pH, la concentration en agent conservateur, la teneur en eau. Ces registres doivent être maintenus à la disposition de l'autorité compétente pour une période qui doit être au moins égale à la période de conservation du produit.

3. Les produits pour lesquels la conservation n'est garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le fumage, la dessiccation ou le marinage, doivent être pourvus, sur l'emballage, d'une inscription clairement visible, indiquant conditions d'entreposage en conformité avec le présent Arrêté.

Article 18 : Conserves

Pour la fabrication des produits de la pêche qui subissent une stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, il faut veiller à ce que :

1. L'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable.
2. le traitement thermique soit appliqué selon un procédé valable, défini selon des critères importants tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc... dont un registre doit être tenu. Le traitement appliqué doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement valable par la chaleur. Le refroidissement des récipients après le traitement thermique doit être effectué avec de l'eau potable, sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs.

3. Des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour que les produits transformés ont bien subi un traitement efficace, au moyen :
 - de tests d'incubation : l'incubation doit être effectuée à 37°C pendant 7 jours ou 35°C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente ;
 - d'examens microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé.
4. La production journalière soit échantillonnée des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés
5. Des contrôles soient effectués pour d'assurer que les récipients ne sont pas endommagés
6. Tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances pratiquement identiques reçoivent une marque d'identification du lot

Article 19 : Fumage

1. Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.
2. Les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage et doivent être employés de manière à ne pas contaminer les produits.
3. Les matériaux pour la production de fumée par combustion de bois peint, vernis, collé ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique doivent être interdits.
4. Après le fumage, les produits doivent être refroidis rapidement à la température requise pour la conservation des produits, avant d'être emballés.

Article 20 : Salage

1. Les opérations de doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.
2. Le sel employé pour le traitement des produits de la pêche doit être propre et être entreposé de façon que soient évitées les contaminations. Il ne doit pas être réutilisé ;
3. Les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage.
4. Les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

Article 21 : Conditions concernant les parasites

1. Pendant la production et avant leur mise la consommation humaine, les poissons et produits de poissons doivent être soumis à un contrôle visuel en

vue de la recherche et de l'enlèvement des parasites visibles. Les poissons et/ou les parties manifestement parasitées ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

2. Les poissons et produits de poissons visés au point 3 du présent article qui sont destinés à être consommés en l'état doivent, en outre, être soumis à un traitement par congélation à une température égale ou inférieure à 20°C à l'intérieur du poisson pendant une période d'au moins 24 heures. Ce traitement par congélation doit être appliqué au produit cru ou au produit fini.
3. Les poissons et produits suivants sont soumis aux conditions énoncées au point 2 :
 - a. les espèces suivantes si elles doivent être traitées par un fumage à froid pendant lequel la température à l'intérieur du poisson est de moins de 60°C : Machoiron, Sardinelle, Ethmalose, Carangue, Barracuda, Chinchard
 - b. tout poisson mariné ou salé quand le traitement subi est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

Cette liste de poissons peut être modifiée, à la lumière de données scientifiques. Selon la même procédure, sont fixés les critères qui doivent permettre de définir les traitements considérés comme suffisants pour détruire les nématodes.

Les fabricants doivent s'assurer que les poissons et produits de poissons visés au point 3 du présent article ou les matières premières destinées à leur fabrication ont subi, avant mise à la consommation, le traitement visé au point 2 du présent article.

Les produits de la pêche visés au point 3 doivent, lors de leur mise sur le marché, être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE VI : CONTRÔLE SANITAIRE ET SURVEILLANCE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

Article 22 : Surveillance Générale

Un système de contrôle et de surveillance est établi par l'Autorité compétente aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent Arrêté.

Il comporte notamment :

1. Un contrôle des bateaux de pêche, qui pourra être effectué lors du séjour dans les ports.
2. Un contrôle destiné à vérifier les conditions du débarquement et de la première vente
3. Un contrôle des établissements à intervalles réguliers en particulier :
 - a) Que les conditions d'agrément sont toujours remplies ;

- b) Que les produits de la pêche sont manipulés correctement ;
 - c) Que le nettoyage des locaux des installations et des instruments, ainsi que l'hygiène du personnel sont assurés ;
 - d) que l'eau utilisée pour les produits de la pêche soit de qualité potable
 - e) que les marques sont appliquées de façon correcte,
4. Un contrôle effectué sur les marchés de gros et dans les halles de criée
 5. Un contrôle des conditions d'entreposage et de transport.

Article 23 : Conditions spécifiques :

1. Contrôles sensoriels

Pour certains poissons frais ou réfrigérés, chaque lot de produits de la pêche doit être présenté à l'inspection de l'Autorité au moment du débarquement ou avant la première vente, pour permettre de contrôler qu'ils sont propres à la consommation humaine. Cette inspection consiste en une évaluation sensorielle effectuée par échantillonnage.

2. Contrôles parasitaires

Avant leur mise à la consommation, les poissons et produits de poissons doivent être soumis à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche de parasites visibles.

Les poissons manifestement parasités ou les parties de poissons manifestement parasitées qui sont enlevés ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

3. Contrôles chimiques

- A- Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle des paramètres suivants :
 - a) ABVT (Azote basique volatil total) et NTMA (Azote Triméthylamine)

Les valeurs de ces paramètres doivent être précisées par catégories d'espèces.

- b) Histamine :

Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

La teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm.

- Deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mas n'atteignent pas 200 ppm
- Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes : Scombridae, Clupeidae et Corryphaenidae. Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus. Les examens doivent être effectués avec des méthodes fiables qui sont scientifiquement reconnues, telles que la méthode de chromatographie liquide haute performance (HPLC).

4. Contrôles microbiologiques :

Les critères microbiologiques, incluant les plans d'échantillonnage et les méthodes d'analyse, seront fixés pour la protection de la santé publique.

Article 24 : Contaminants présents en milieu aquatique :

Sans préjudice de la réglementation guinéenne relative à la protection et à la gestion des eaux, notamment en ce qui concerne la pollution du milieu aquatique, les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles les contaminants présents en milieu aquatique, tels que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Un plan de surveillance doit être établi par l'Autorité compétente pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par des contaminants.

Les méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle des critères chimiques, les plans d'échantillonnage seront définis dans les unités d'application et les niveaux respectés pour les critères chimiques.

CHAPITRE VII : CONDITIONNEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 25 : Emballage

1. L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination des produits de la pêche.
2. Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles d'hygiène et notamment :
 - Ne pas pouvoir altérer les caractéristiques sensorielles des préparations et des produits de la pêche ;
 - ne pas pouvoir transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine ;
 - être d'une solidité pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.
3. Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé, exception faite de certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, résistants à la

corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter, qui peuvent être réutilisés après nettoyage et désinfection. Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.

4. Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production, il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

CHAPITRE VIII : DOCUMENTATION DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 26 : Identification

L'établissement d'expédition des envois des produits de la pêche par le marquage ou par les documents d'accompagnement doit être identifié. A cet effet, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement :

- Le pays d'expédition (Guinée) ;
- l'identification de l'établissement par son numéro d'agrément officiel ou, en cas d'enregistrement séparé des halles de criée et des marchés de gros prévu à l'article 7 paragraphe 1 troisième alinéa du présent Arrêté le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros.

CHAPITRE IX : CONSERVATION ET DISTRIBUTION DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 27 : Entreposage et transport

1. Les produits de la pêche doivent, lors de l'entreposage et du transport, être maintenus aux températures fixées dans le présent Arrêté. En particulier :
 - les produits de la pêche frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et le mollusque cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à la température de la glace fondante ;
 - les produits de la pêche congelés, l'exception des poissons congelés en saumure et la fabrication de conserves, doivent être maintenus à une température stable égale ou inférieure à 18°C ou plus bas en tous les points du produit, avec éventuellement de brèves fluctuations, vers le haut, de 3°C maximum, pendant le transport ;
 - les produits transformés doivent être maintenus aux températures spécifiées par le fabricant ou, lorsque les circonstances l'exigent, fixées selon la procédure prévue par le présent Arrêté.
2. Lorsque les produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelé dès leur arrivée en vue d'une préparation et/ou transformation, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, l'autorité

compétente peut accorder une dérogation aux conditions du point 1 deuxième tiret.

3. Les produits ne peuvent être entreposés ou transportés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés de façon à assurer une protection satisfaisante.
4. les engins employés pour le transport des produits de la pêche doivent être construits et équipés de manière à assurer que les températures imposées par le présent Arrêté peuvent être maintenues pendant la période de transport. Si de la glace. Est utilisée pour la réfrigération des produits l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits. Le finissage des parois internes des moyens de transport doit être tel que la salubrité des produits de la pêche ne soit pas affectée. Les parois doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.
5. Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter ou contaminer les produits de la pêche, sauf si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection, peuvent assurer une garantie de non-contamination des produits de la pêche.
6. Les produits de la pêche ne peuvent pas être transportés dans des engins ou dans des conteneurs qui ne soient pas propres et qui auraient dû être désinfectés ;
7. Les conditions de transport des produits de la pêche mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet négatif sur ces produits.

Article 28 : Le présent Arrêté qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, prend effet à compter de la date de sa signature et sera enregistré et publié du *Journal Officiel* de la République.