

**Arrêté AL 2004/7031/MPA/SGG du 30 juin 2004
portant approbation du Manuel de Procédure d'Inspection
et d'Assurance de la Qualité des Produits Halieutiques**

Le Ministre de la Pêche et de l'Aquaculture,

Vu la Loi Fondamentale ;

Vu la Loi L/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 D197/072/PRG/SGG du 05 Mai 1997 portant attribution et organisation du Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture ;

Vu les Décrets D/2004/010/PRG/SGG du 23 Février 2004, D/2004/017/PRG/SGG du 1^{er} Mars 2004 et D/2004/019/PRG/SGG du 08 Mars 2004 portant nomination des membres du gouvernement ;

Vu les nécessités de service.

ARRÊTÉ

Article premier : Est approuvé le présent Manuel de Procédure d'Inspection et d'Assurance de la qualité des produits halieutiques annexé au présent Arrêté.

Article 2 : Les dispositions du Manuel de Procédure d'inspection et d'Assurance de la qualité des produits halieutiques, constituent en République de Guinée le cadre de référence qui décrit l'organisation de l'inspection, le contrôle de la qualité des produits de la pêche, les méthodes d'analyse et de certification des produits et les procédures d'inspection des établissements, fabriques de glaces, débarcadères, entrepôts frigorifiques, navire-usine, navires de pêche, moyens de transport et marchés.

Article 4 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature abroge toutes dispositions antérieures contraires, notamment l'Arrêté N°5029 MPA/SGG/2000 du 19 Novembre 2000 et sera enregistré et publié au *Journal Officiel* de la République.

Conakry, le 30 Juin 2004

Cellou Dalein Diallo

Manuel de Procédure et d'Inspection

Plan	Page 1-2
Introduction	Page 3
Chapitre I Organisation de l'inspection et du contrôle qualité des produits de la pêche	Page 4
1.1 Présentation générale de la DGAQSPH	Page 4
1.2 Ressources	Page 8
1.3 Moyens réglementaires	Page 9
1.4 Moyens analytiques	Page 9
Chapitre II Inspection et contrôle qualité des produits de la pêche	Page 10
2.1 Procédure générale	Page 10
2.2 Inspections des établissements de traitement	Page 13
2.2.1 Audit des établissements de traitement	Page 13
2.2.2 Inspection périodique programmée des établissements de traitement	Page 13
2.2.3 Inspection de routine des établissements de traitement	Page 13
2.3 Inspections des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.11 Audit des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.3.2 Inspection périodique programmée des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.3.3 Inspection de routine des entrepôts frigorifiques	Page 14
2.4 Inspections des navires de pêche	Page 15
2.4.1 Inspection des navires usines	Page 15
2.4.1.1 Audit des navires usines	Page 15
2.4.1.2 Inspection périodique des navires usines	Page 15
2.4.1.3 Inspection de routine des navires usines	Page 16
2.4.2 Inspection des bateaux de pêche	Page 16
2.4.2.1 Audit des bateaux de pêche	Page 16
2.4.2.2 Inspection périodique bateaux de pêche	Page 16
2.4.2.3 Inspection <i>de</i> routine des bateaux de pêche	Page 17
2.4.3 Inspections des pirogues glacières	Page 17
2.4.3.1 Audit des pirogues glacières	Page 17
2.4.3.2 Inspection périodique des pirogues glacières	Page 17
2.4.3.3 Inspection de routine des pirogues glacières	Page 18
2.5 Inspections des débarcadères	Page 19
25.1 Audit des débarcadères	Page 19
2.5.2 Inspection périodique des débarcadères	Page 19
15.3 Inspection de routine des débarcadères	Page 19

2.6	Inspections des fabriques de glace	Page 20
	2.6.1 Audit des fabriques de glace	Page 20
	2.6.2 Inspection périodique programmée des fabriques de glace	Page 20
	2.6.3 Inspection de routine des fabriques de glace	Page 20
2.7	Inspections des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21
	2.7.1 Audit des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21
	2.7.2 Inspection périodique des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21
	2.7.3 Inspection de routine des moyens de transport des produits de la pêche	Page 21

Chapitre III Méthode d'analyse des produits halieutiques	Page 22	
3.1 Analyse organoleptique des produits de la pêche	Page 22	
3.1.1 Plan d'échantillonnage des produits frais	Page 22	
3.1.2 Procédure de traitement des échantillons au LAS	Page 23	
3.2 Analyse microbiologique des produits de la pêche et des i intrants »	Page 30	
3.2.1 Échantillonnage et réalisation des prélèvements :	Page 31	
Contrôle des produits de la pêche.		
Contrôle de l'eau et de la glace.		
Contrôle de l'atmosphère.		
Contrôle des surfaces.		
Contrôle des mains des opérateurs		
3.2.2 Méthodes d'analyses :	Page 32	
Produits de la pêche.		
Eau et glace alimentaire		
3.3 Analyse chimique des produits de la pêche	Page 35	
3.3.1 Détermination des teneurs en ABVI-	Page 35	
3.3.2 Détermination des teneurs en TMA	Page 36	
3.3.3 Détermination des teneurs en histamine	Page 36	
3.3.4 Détermination des teneurs en dioxyde de soufre	Page 36	
3.3.5 Détermination des teneurs en métaux lourds	Page 36	
3.4 Vérification des produits finis	Page 37	

ANNEXES

INTRODUCTION : Le système d'assurance qualité en Guinée

Le Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture (MPA) s'est engagé dans l'amélioration-du contrôle sanitaire des produits par la mise en place d'un système d'inspection fiable, dans le double objectif de sécuriser l'apport protéique que constituent (es produits halieutiques pour les populations nationales et d'inscrire la République de Guinée comme un exportateur fiable de produits de la pêche et de l'aquaculture de qualité. Cette démarche passe notamment par le renforcement de l'autorité compétente dont les procédures de contrôle général et spécifique doivent être standardisées, conformément à l'esprit de la réglementation nationale et des prescriptions internationales, et en adéquation avec les connaissances scientifiques du moment.

L'objet du présent document est donc de présenter cet ensemble de procédures d'inspection, d'échantillonnage et d'analyse. Ces procédures s'appuient sur la réglementation nationale, elle-même basée sur les recommandations du Codex alimentarius, et visent donc à assurer la santé-des consommateurs et garantir la loyauté des échanges commerciaux.

CHAPITRE I: ORGANISATION DE L'INSPECTION ET DU CONTRÔLE DE QUALITÉ DES PRODUITS DE LA PECHE

1.1: PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA DGAQSPH.

Selon l'arrêté A2001/5710/MPA/SGG du 31 décembre 2001, le SIAQPPA est l'entité administrative, d'un niveau hiérarchique équivalent à celui d'une Direction Générale de l'Administration Centrale, ayant en charge la mise en œuvre de ta politique du Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture en matière de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture. Pour ce faire, il met en application la législation et la réglementation relatives à son domaine d'intervention afin :

- De contrôler la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture de la production à la commercialisation : les inspecteurs procéderont à l'accréditation de toute structure intervenant dans la filière, à l'inspection périodique des différentes entités de production, veilleront au respect des normes d'hygiène par les intervenants de la filière, procéderont aux prélèvements afin de réaliser les analyses nécessaires. La finalité de ces contrôles est la certification des produits halieutiques destinés à la consommation humaine sur le marché national ou destinés à l'exportation.
- De promouvoir le développement des industries de pêche en assurant la formation des différents intervenants de la filière, et notamment en participant -à l'introduction du concept Hazard analysis Critical Control Point (HACCP) dans les établissements de traitement ;
- De développer les relations scientifiques et techniques en matière d'inspection sanitaire avec les organismes nationaux et internationaux correspondants ;

- De participer à la définition de la politique nationale d'assurance qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture et à l'élaboration du 151an de pêche.

De janvier 2003 à août 2003, un ensemble de modifications administratives sont survenues au sein du MPA:

- Nomination d'une nouvelle Direction Générale au SIAQPPA (Décret présidentiel n°, 029/PRG/SGG/2003 du 15 avril 2003). La Direction Générale, initialement créée par arrêté se trouve administrativement renforcée par le Décret Présidentiel portant nomination du Directeur Général et de la Directrice Générale Adjointe ;
- Réorganisation de la Direction Générale (arrêté A/2003/5327/MPA/SGG du 01 août 2003) création d'une nouvelle division, d'un poste de coordination des inspecteurs et d'un poste d'inspection déconcentré à Kamsar (voir organigramme page suivante). De plus, la dénomination du service est également modifiée, l'arrêté A/2003/5327/MPA/SGG remplaçant l'ancienne dénomination (SIAQPPA) par « Direction Générale Assurance Qualité Sanitaire des Produits Halieutiques » (DGAQSPH). Cependant, afin de limiter les risques, réels, de confusion au niveau des services d'inspection européens, notamment frontaliers, ce changement de dénomination n'a pas encore fait l'objet d'une communication à la Direction Générale Santé et Protection des Consommateurs (DG SANCO). La situation sera régularisée après la visite des inspecteurs européens ;
- Réorganisation de l'équipe d'inspection (nomination de 29 cadres et agents par l'arrêté A/2003/5327/MPA/SGG, la Décision D/2003/306/MPNSGG et la note de service n°681/MPNCAB/2003 du 01 et 03 août 2003).

1.2 MOYENS RÉGLEMENTAIRES.

Les principaux textes réglementaires de référence sont les suivants :

- Loi L/95/13/CTRN portant code de la pêche maritime en République de Guinée fixe les bases légales pour réglementer le fonctionnement des navires de pêche et des établissements de traitement (article 40), pour établir les normes et mécanismes de contrôle de la qualité des produits de la pêche et adopter des mesures pour leur respect (article 41), pour la certification des produits de la pêche à l'exportation (article 43), pour la mise en place d'un système de contrôle et d'inspection des différentes entités de production (article 44).
- Arrêté A200115710/MPA/SGG du 31 décembre 2001 portant organisation et attributions du SIAQPPA.
- Décret n° 029/PRG/SGG/2003 du 15 avril 2003 portant nomination de hauts cadres au MPA.
- Arrêté .A/2003/5327/MPA/SGG du 1^{er} août 2003, portant nomination des chefs de division au SIAQPPA.
- "" Décision D/2003/306/MPA/SGG du 1^{er} août 2003 portant nomination des chefs de sections et des inspecteurs au SIAQPPA.

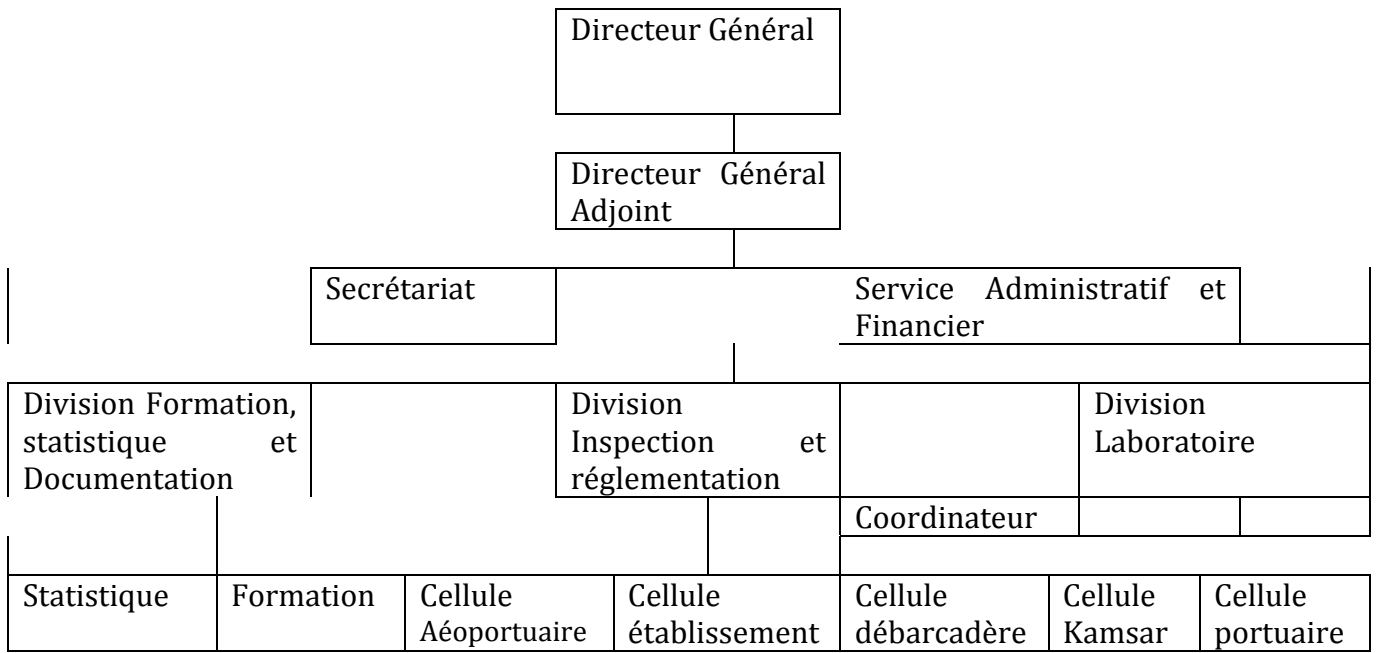
- Arrêté conjoint n°5024/MPA/MS/SGG/2000 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.
- Arrêté n°5025/MPA/SGG/2000 relatif aux autocontrôles sanitaires dans les établissements manipulateurs de produits de la pêche.
- Arrêté n° 5026/MPA/SGG/2000 relatif à la qualité des eaux utilisées dans les établissements de produits de la pêche
- Arrêté n°5027/MPA/SGG/2000 portant réglementation des conditions techniques et d'hygiènes applicables à bord des navires de pêche et des pirogues.
- Arrêté n°5028/MPA/SGG/2000 portant définition des conditions d'octroi des agréments techniques des installations de traitement et de conservation des produits de la pêche et de la fabriques de glace.
- Arrêté n°5029/MPA/SGG/2000 portant approbation du manuel de procédure d'inspection et d'assurance de la qualité et de la salubrité des produits de la pêche.

1.3. LES MOYENS ANALYTIQUES.

La DGAQSPH dispose de son propre laboratoire d'analyse sensorielle qui réalise les examens organoleptiques.

La DGAQSPH a noué le 08 janvier 2003 avec le Laboratoire Centra! de Diagnostic Vétérinaire (LCDV), dépendant de la Direction Nationale de l'Élevage (DNE) un protocole d'entente pour la réalisation des analyses bactériologiques et chimiques sur les produits de la pêche, de l'eau, de la glace et de l'environnement (voir chapitre III méthodes d'analyse des produits halieutiques).

ORGANISATION DE LA DGAQSPH



CHAPITRE II : INSPECTION ET CONTRÔLE QUALITÉ DES PRODUITS DE LA PECHE

2.1. PROCÉDURE GÉNÉRALE

L'inspection et le contrôle de la salubrité et de la qualité des produits de la pêche s'exercent à toutes les étapes de la filière (navires de pêche, débarcadères, moyens de transport, établissements de traitement, entrepôts frigorifiques, fabriques de glace). Toutes ces structures de manipulation et/ou de transformation de produits de la pêche nécessitent une accréditation par l'autorité compétente avant de pouvoir exercer leur activité.

Cette accréditation est matérialisée par un numéro d'agrément (établissements de traitement ; navires de pêche ; entrepôts frigorifiques) ou d'autorisation (fabriques de glace ; moyens e transport ; débarcadères), qui est délivré suite à un audit annuel des infrastructures et des conditions de manipulation et/ou production. Cette inspection est conduite selon les documents d'audit qui reprend les exigences sanitaires relatives, d'une part à la construction et au matériel d'exploitation, et d'autre part aux conditions d'hygiène et d'exploitation.

Les définitions suivantes s'appliquent aux défauts de non conformité observés selon leur gravité :

- Défaut Critique (C) : est considéré comme défaut de non conformité critique, toute condition ou pratique qui peut conduire à l'obtention d'un produit malsain ou dangereux pour la santé du consommateur ;
- Défaut Grave (G) : est considéré comme défaut de non conformité grave, toute condition ou pratique qui entrave l'hygiène industrielle et l'obtention d'un degré de salubrité suffisant et conduit à un produit contaminé ou altéré mais sans risque direct et probable pour la santé publique ;
- Défaut Majeur (Ma) : est considéré comme défaut de non conformité majeur, toute condition ou pratique qui entrave l'hygiène et la salubrité générales et peut conduire à l'altération de la qualité du produit ;
- Défaut Mineur (Mi) : est considéré comme défaut de non conformité mineur, toute condition ou pratique non conforme aux exigences sanitaires et d'hygiène sans pour autant être un défaut critique, grave ou majeur.

A la fin de l'audit, il est proposé à la structure contrôlée une classification lettrée dépendante du nombre et de la catégorie des défauts de non conformité observés. Tableau 1, Classification des structures selon le degré et le nombre de défauts de non conformité.

Catégorie de la structure	Nombre de défauts Mi (mineurs)	Nombre de défauts Ma (maieurs)	Nombre de défauts G (graves)	Nombre de défauts C (critiques)
A	0 à 6	0 à 5	0	0
	7 ou plus	6 à 10	1 à 2	0
	NA	11 ou plus	3 à 4	0
D (non agréée)	NA	NA	5 ou plus	1 ou plus

Non Applicable dans ce cas

Conjointement, il est rédigé :

- Un rapport de l'équipe d'inspection soumettant leurs conclusions au Directeur Général de la DGAQSPH. Ce rapport est archivé dans le dossier de la structure correspondante ;
- Une synthèse des résultats et recommandations d'audit notifiant la classification lettrée de la structure et reprenant les différents défauts de non-conformité observés, les mesures correctives demandées et leur délai de réalisation (s'il y a lieu). Cette synthèse est visée par un responsable de l'entreprise et une copie lui est remise ;
- Un courrier aux entrepreneurs, motivant les décisions adoptées et les enjoignant à prendre des mesures correctives nécessaires (s'il y a lieu).

Cette classification lettrée détermine la fréquence des inspections périodiques programmées, vérifications qui ont pour objectif de suivre la mise en place des recommandations faites suite à l'audit :

- Une structure classée en A est inspectée périodiquement chaque mois ;
- Une structure classée en B est inspectée périodiquement chaque quinze jours ;
- Une structure classée en C est inspectée périodiquement chaque semaine ;
- Une structure classée en D n'est pas agréée. L'autorisation de produire et de mettre sur le marché des produits de la pêche est suspendue provisoirement ou définitivement par le Directeur Général de la DGAQSPH, sur proposition de l'équipe d'inspection. Cette suspension sera notifiée à l'entrepreneur par un courrier motivé.

L'inspection périodique programmée est sanctionnée selon l'évolution de l'état des structures et des conditions sanitaires d'exploitation.

- Si l'ensemble des défauts de non conformité a été corrigé et si cela a amené une augmentation notable de la qualité des produits, le classement lettré de la structure peut-être amélioré par le Directeur Général de la DGAQSPH, sur proposition motivée de l'équipe d'inspection ;
- Si les modifications apportées sont partielles Ou insuffisantes, le même classement lettré est maintenu. Celui-ci pourra être révisé à la suite de la prochaine inspection périodique ;

- Si la situation technique et/ou sanitaire de la structure s'avère dégradée, celle-ci peut-être rétrogradée dans la catégorie inférieure par le Directeur Général de la DGAQSPH, sur proposition motivée de l'équipe d'inspection.

Le Directeur Général peut également proposer la réalisation d'un nouvel audit afin de redéfinir les manquements et les besoins de l'établissement, voire pour motiver une suspension de l'agrément.

Nota : Ces inspections périodiques programmées ne sont pas mises en place pour les navires de pêche du fait de l'impossibilité de programmer leur présence à quai. Le suivi des recommandations d'audit est réalisé lors des débarquements.

De même pour les pirogues glacières, les moyens de transport et les débarcadères, ces inspections périodiques programmées ne sont pas mise en œuvre, du fait du faible nombre de points de vérification à contrôler. Ces structures sont inspectées à échéance du délai de réalisation des défauts de non conformité.

IMPORTANT :

Le principe de gestion permanente des différents dangers tout le long du processus de fabrication (concept HACCP) est d'introduction récente dans l'industrie des produits de la pêche et de l'aquaculture en Guinée. C'est pourquoi, afin d'assurer aux consommateurs le maximum de garanties de salubrité et d'accompagner le secteur privé durant cette période de transition, la DGAQSPH a mis en place un système de vérification permanent de la production par des Inspections de routine. Elles sont sanctionnées par :

- La délivrance d'un certificat permettant la mise sur le marché du produit. Les certificats sanitaires accompagnant les produits destinés au marché européen sont déterminés par la décision 200216110E du 23 janvier 2002, fixant les conditions particulière d'importation de produits de la pêche originaires de guinée ;
- La consigne des lots produits en cas de doute ou de litige.. Elle peut être levée après recours aux laboratoires d'analyse ;
- La saisie des lots produits en cas de mise en évidence d'un défaut de non conformité critique ou d'une fraude caractérisée. Cette saisie fait l'objet d'un rapport motivé au Directeur Général de la DGAQSPH, et ne préjuge pas de sanctions supplémentaires, suspension ou suppression de l'agrément.

2.2 INSPECTION DES STRUCTURES LIÉES A L'ACTIVITÉ DE PECHE*

*(établissements de traitement, entrepôts frigorifiques, navires de pêche, débarcadères, fabriques de glace, moyen de transport des produits)

2.2.1. Audit des structures liées à l'activité de pêche

Fréquence:

- Lors de la demande d'agrément d'une nouvelle structure liée à l'activité de pêche ;
- Lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que tes conditions d'agrément sont toujours remplies ;
- Lors de la reprise d'activité suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par autorité compétente ;
- Lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de production. (dans le cas des établissements de traitement)

Formulaire :

- Le formulaire d'audit des structures liées à l'activité de pêche est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives à /a production et les points de vérification du système FIACCP d'assurance qualité.
- Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des structures liées à l'activité de la pêche.

Sanctions :

- Délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- Refus ou suspension de l'agrément ;
- Classification lettrée de la structure en fonction du nombre et de la gravité des défauts de non conformité constatés et mise en place du suivi périodique programmé.

2.2.2. Inspection périodique programmée des structures liées à l'activité de pêche

Fréquence:

- Dans le cas des établissements de traitement, des entrepôts frigorifiques et fabriques de glace : elle est fixée par le classement lettré déterminé à l'issue de l'audit ;
- Dans le cas des navires de pêche : lors de la présence du navire à quai (débarquement ; carénage) selon les recommandations d'audit ;
- Dans le cas des pirogues glacières : selon les recommandations d'audit et lors de la reprise d'activité suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou une suspension de l'agrément par l'autorité compétente ;
- Dans le cas des débarcadères et des moyens de transport: à expiration des délais de correction des défauts de non conformité.

Formulaire

La fiche de suivi des recommandations d'audit des structures est utilisée pour contrôler l'avancement des travaux de correction des défauts de non conformité.

Dans le cas des pirogues : la fiche de suivi est utilisée. Elle reprend tes conditions sanitaires de construction, d'équipement et d'exploitation des pirogues glacières.

2.2.3. Inspection de routine des structures liées à l'activité de la pêche

Inspection de routine des établissements de traitement.

Exigences

L'arrêté conjoint n° 50241MPAilVIS/SGGi2000 fixe les conditions sanitaires minimales d'installation et d'utilisation des structures de transformation des produits de la pêche et détermine tes conditions d'hygiène relatives à la production des produits de la mer.

Fréquence :

L'inspection de routine des établissements de traitement est effectuée lors de l'émission de lots, en vue de vérifier la qualité des produits finis.

Formulaire :

Aucun, mais l'inspection de routine est conduite selon une démarche standardisée :

- Vérification de la matière première.
- Contrôle des bonnes pratiques de fabrication.
- Contrôle des produits finis.

Sanction :

- Certification des produits émis ;
- Saisie ou consigne des lots produits ;

Inspection de routine des entrepôts frigorifiques.

Fréquence :

Une inspection de routine des entrepôts frigorifiques peut être effectuée à tout moment, mais elle est particulièrement effectuée dans les cas suivants :

- Un produit issu de l'entrepôt est en mauvais état de conservation ;
- Un doute existe sur la nature des produits entreposés ;
- Si l'inspection précédente a révélé des doutes quant au fonctionnement de l'entrepôt.

Formulaire :

Aucun

Sanction :

- Certification des produits stockés ;
- Saisie ou consigne des lots stockés ;

Inspection de routine des navires usine

Fréquence :

L'inspection de routine des navires-usines est effectuée après chaque marée, en vue de vérifier la qualité des produits débarqués.

Formulaire :

Aucun, mais l'inspection de routine est conduite selon une démarche standardisée :

- Vérification des registres et procédures
 - Manifeste de la cargaison.
 - Procédures de nettoyage-désinfection et lutte contre les nuisibles ;
 - Enregistrement des températures de conservation des produits.
- Inspection des conditions d'hygiène du bâtiment.
- Contrôle des produits finis.
 - Contrôle organoleptique ;
 - Contrôle des températures à cœur ;
 - Contrôle de l'emballage_
 - Contrôle de l'étiquetage.

Sanction :

- Certification du produit débarqué ;
- Saisie ou consigne des lots produits.

Inspection de routine des bateaux de pêche.

Fréquence :

L'inspection de routine des bateaux de pêche est effectuée après chaque marée, en vue de vérifier la qualité des produits débarqués.

Formulaire:

Aucun, mais l'inspection de routine est conduite selon la démarche standardisée présentée dans le cas des navires-usines.

Sanction :

- Certification du produit débarqué.
- Saisie ou consigne des lots produits.

Inspection de routine des pirogues glacières.

Fréquence :

A chaque débarquement, les inspecteurs chargés des débarcadères contrôlent la qualité des produits de la pêche :

- Par une estimation organoleptique ;

- Par une prise de température.

En cas de refus du produit, ils peuvent inspecter les pirogues glacières en vue de déterminer la cause de la mauvaise qualité des produits (état de l'embarcation ; équipement ; pratiques de pêche).

Formulaire : aucun

Sanction :

- Certification des produits débarqués ;
- Consigne ou saisie des produits débarqués ;
- Sur proposition motivée de l'équipe d'inspection, le Directeur Général de la DGAOSPH peut suspendre l'agrément d'une pirogue glacière en cas de mise en évidence d'un défaut de non conformité critique.

Inspection de routine des débarcadères

Fréquence : quotidienne

Formulaire : aucun

Sanction :

- Certification des produits débarqués et/ou exposés à la vente.
- Saisie/ consignes des produits débarqués et/ou exposés à la vente.

Inspection de routine des fabriques place

Fréquence :

Une inspection de routine des fabriques de glace peut être effectuée à tout moment, mais elle est systématique dans les cas suivants :

- Un doute existe sur la qualité de la glace produite.
- Si l'inspection précédente a révélé des doutes quant au fonctionnement de la fabrique de glace.

Formulaire : aucun.

Sanction :

- Destruction de la glace produite ;
- Interdiction d'alimenter la filière pêche avec la glace produite ;
- Saisie ou consigne des produits ayant été en contact avec une glace de qualité douteuse.

Inspection de routine des moyens de transport des produits de la pêche.

Fréquence :

L'inspection de routine des moyens de transport est effectuée :

- A l'embarquement des produits de la pêche au débarcadère ;
- A l'embarquement des produits transformés aux établissements de traitement ;
- Au débarquement des produits à l'aéroport ;
- A l'emportage dans les entrepôts frigorifiques.

Formulaire : aucun

Sanction

- Certification des produits transportés ;
- 9 Saisie ou consigne des lots transportés.

CHAPITRE III MÉTHODES D'ANALYSE DES PRODUITS HALIEUTIQUES

Les laboratoires d'analyse ont pour mission de fournir aux différents intervenants de la filière des données scientifiques fiables et irréfutables quant à la qualité des produits halieutiques. Ils permettent ainsi le contrôle objectif de la qualité des produits par le service d'inspection et participent à la validation des procédures HACCP développées par les opérateurs privés.

Pour ce faire, la DGAQSPH est équipée d'un laboratoire d'analyse sensorielle et a noué le 08 janvier 2003 avec le Laboratoire Central de Diagnostic Vétérinaire (LCDV), dépendant de la Direction Nationale de l'Elevage (ONE) un protocole d'entente pour la réalisation des analyses bactériologiques sur les produits de la pêche, l'eau, la glace et « l'environnement ».

Ce chapitre décrit les plans d'échantillonnages ainsi que les méthodes d'analyses sensorielles, microbiologiques, chimiques et physiques des produits halieutiques.

3.1. ANALYSE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS DE LA PECHE

Elles sont réalisées par le LAS et ne portent actuellement que sur l'analyse sensorielle des poissons. Toutefois, les grilles de cotation de fraîcheur des céphalopodes et des crustacés sont présentées dans ce document en vue de leur future mise en application.

L'évaluation de la fraîcheur des produits de la pêche doit se faire par un personnel qualifié. Ce dernier peut analyser rapidement, et d'un seul coup d'œil, la fraîcheur du poisson dans un lot. D'autant plus, que pour certaines espèces, un seul caractère suffit à indiquer le début d'altération. Le néophyte devra en premier lieu examiner tous les caractères et l'expérience venant, la vision globale permettra de caractériser la fraîcheur de l'échantillon analysé.

3.1.2. Procédure de traitement des échantillons au laboratoire d'analyse sensorielle :

	Opérations
Etape Réception	La réception des échantillons ne se fait que si ceux-ci sont accompagnés d'une fiche de prélèvement (annexe 44) décrivant exactement l'échantillon convoyé Une prise de température est réalisée. Les informations contenue dans la fiche de réception ainsi que les résultats de la prise de température sont enregistrés dans le cahier d'analyse.

Stockage intermédiaire	Un stockage intermédiaire peut éventuellement être réalisé sur des produits frais : dans ce cas, il doit se faire à une température inférieure à 2°C et pour une durée inférieure à 2 heures
Analyse	Elle se fait selon les barèmes de cotation présentés ci après (tableaux 4 à 9) qui sont conformes aux prescriptions du règlement CEJ2406/96.
Enregistrement	Les résultats de la cotation organoleptique sont portés dans le rapport d'analyse (annexes 45 à 49), où figure également une synthèse des résultats et une conclusion. Ces résultats, synthèses et conclusions sont reportés dans le registre d'analyse. Une copie des rapports d'analyse est effectuée pour diffusion
Stockage	L'original est conservé dans un classeur. Un stockage congelé (-18°C) des échantillons analysés est pratiqué pour une période de un mois, en vue d'analyse complémentaires si nécessaires. Passé ce délai, les échantillons sont évacués pour destruction.

Tableau 4 Evaluation de la fraîcheur des poissons

	Poisson frais	Poisson avarié
Odeur	Légère, agréable, rappelant les algues marines pour les poissons de mer, ou	Désagréable, âcre, acide, ammoniacale, putride
Aspect général	Brillant avec éclat métallique et reflets irisés, absence de sang autour de la tête et le long de la colonne vertébrale entre les reins et la queue	Mat, sans éclat ni reflets
Rigidité du corps	Corps rigide, arqué. Consistance ferme et en même temps élastique	Corps flasque, mou. Consistance molle. La pression des doigts laisse des marques.
Sécrétions	Poisson humide mucus transparent, pas de sécrétions visibles	Présentes et gluantes.
Ecailles	Fortement adhérentes, brillantes	Se détachent facilement une fois soulevées
Peau	Tendue, bien adhérente	Ridée, décolorée, se déchire facilement

Œil	Clair, brillant, vif, luisant, convexe, transparent, occupant toute la cavité orbitaire	Terne, vitreux, opaque, concave, affaissé dans l'orbite
°permuté	Adhérent, sans tache de sang	Légèrement soulevé, avec des taches rouge-brun
Branchies	Humides, brillantes, roses ou rouge-sang	Sèches, grisâtres ou plombées
Abdomen	Ni gonflé, ni affaissé, ni tendu, ni déchiré	Fiasque, déformé, souvent gonflé, avec taches bleu foncé, verdâtres ou noires
Anus	Hermétiquement fermé	Béant, souvent proéminent
Viscères	Lisses, propres, brillantes, nacrées, péritoine adhérent à la paroi de la cavité abdominale	Affaissées, gonflées, péritoine fragile
Colonne vertébrale	Adhérente et faisant corps avec la paroi thoracique et les muscles du dos	Facile à détacher de la chair
Chair	Ferme, blanche ou rose, rarement rouge (thon), avec des reflets nacrés en surface et à la coupe	Friable, coloration rouge à brun, notamment le long de la colonne vertébrale

3.2: ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE ET « INTRANTS ».

Le LCVD est en mesure de procéder à la recherche des critères énumérés ci-dessous.

Les prélèvements sont enregistrés sur une fiche de prélèvement harmonisée avec les LCVD. L'analyse souhaitée est demandée à l'aide d'un bon de commande (annexe 51) et les résultats sont communiqués par un rapport d'analyse correspondant à l'analyse demandée.

3.2.1 Échantillonnages et réalisation des prélèvements.

Produits de la pêche :

La taille de l'échantillon de produits de la pêche en vue d'analyse microbiologique vade entre 3 et 5 individus par lot.

Eau et glace destinée à un contact alimentaire avec des produits de la pêche :

Un flacon en verre (lavé, bien rincé et séché) stérilisé par autoclavage 20 minutes à 121°C est utilisé. Le prélèvement de l'eau et de la glace se fera en respectant les principes suivants :

- Rechercher l'asepsie maximale.
- Eviter les contaminations externes.
- Eliminer l'eau stagnante dans la tuyauterie.
- Prélever la glace directement à la sortie de la fabrique, et/ou dans le réservoir.

- Remplir le flacon : ouvrir au dernier moment et le reboucher immédiatement après le prélèvement.
 - Les échantillons sont impérativement référencés de façon claire et durable.
- L'acheminement des échantillons répondra aux critères suivants :
- entre 2 et 10°C. La congélation est interdite.
 - Délai : maximum 8 heures. Optimum : le plus court possible.
- Tous les prélèvements de la journée doivent arriver au laboratoire et être analysés le jour même.

Contrôle de l'atmosphère :

Le prélèvement se fait suivant la technique par dépôt de boîtes ouvertes.

Contrôle des surfaces :

Il s'agit de la technique par application-impression, en boîtes contact Rodac.

Contrôle des mains des manipulateurs : technique par empreintes

On réalise des empreintes digitales sur un milieu gélosé en boîte de pétri, choisi en fonction de la flore considérée.

3.2.2 Méthodes d'analyse.

Produits de la pêche

Tableau 10 Méthodes d'analyse microbiologique utilisées pour les produits de la pêche :

	Méthode de référence	Méthode de routine
Microorganismes aérobies à 30°0 par g avec n=5 et 6=2	NF ISO 4833	V 08-051
Coliformes thermo tolérants par g avec n=5 et c=2	NF V ISO 08-017	NF V 08-060
Staphylococcus aureus par g avec n=5 et c=2	NF V 08-014	NF V 08 057-1
Anaérobie Sulfite-réducteur à 46*c par g avec n=5 et c=2	XP V 08-061	XP V 08-061
Salmonella dans 25 g avec n=5 et c=0	NF ISO 6579	NF V 08-052
Listeria monocytogènes	NF EN 10 11290	NF V 08 055

Eau et glace alimentaire:

La qualité des eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles, est réglementée par la directive 98/83/CE. Elle inclut :

- Les eaux livrées à la consommation, conditionnées ou non ;
- Les eaux utilisateurs dans les entreprises alimentaires à des fins de fabrication, de traitement ou de conservation des aliments ;

- La glace alimentaire d'origine hydrique.

Tableau 12: Méthodes d'analyse utilisées pour l'analyse microbiologique de l'eau et de la glace.

J	Méthode	BI : Analyse réduite réalisée sur la ressource en eau	Conformes fécaux NF-1-90-414
	Streptocoques fécaux NF-T-90416	B2 : Analyse sommaire sur l'eau de réseau	Coliformes fécaux NF-T-90-414
	Streptocoques fécaux NF-T-90-416	Flore aérobie revivifiable à 22°C NF-T-90-402	Flore aérobie revivifiable à 37 °C NF-T-90-401
33 :	Analyse complète sur l'eau après traitement	Coliformes totaux NF-T-90-414	Coliformes fécaux NF-T-90414
	Streptocoques fécaux NF-T-90-416	Flore aérobie revivifiable à 22°C NF-T-90-402	Flore aérobie revivifiable à 37°C NF-T-90401
	Spores d'anaérobies sulfite-réducteurs NF-T-90415	Analyse complémentaire selon besoin	Recherche des salmonelles
	Recherche de Staphylococcus aureus		

ufc: unité formant colonie

méthode générale : NF T 90-420

source : décret français N° 89-3 du 03 janvier 1989 voir aussi directive 801778/CEE du 15/10/80

3.3. ANALYSE CHIMIQUE DES PRODUITS DE LA PECHE

Les tests chimiques viennent confirmer et compléter les analyses sensorielles et microbiologiques. Ils portent sur l'analyse de l'azote basique volatile total (ABVT), de la triméthylamine, de l'histamine et des résidus de SO₂.

3.3.1 Détermination des teneurs en ABVT :

Les analyses sont réalisées conformément aux prescriptions de la décision 95/149/CEE de la Commission des Communautés Européennes par la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique. Toutefois, d'autres méthodes de routine sont admises et -utilisées en routine, notamment la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloroacétique (recommandée par le Codex alimentarius, 1968).

3.3.2 Détermination des teneurs en TMA

La triméthylamine (TMA) résulte de la réduction de l'oxyde de triméthylamine, constituant caractéristique qui se rencontre uniquement dans les produits halieutiques, notamment marins. La détermination de la TMA se fait selon la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloroacétique.

3.3.3 Détermination des teneurs en histamine :

Les analyses sont réalisées conformément aux prescriptions de la Directive 91/149/CEE. La méthode utilisée est la méthode de référence de LERKE et BELL. Les résultats sont exprimés en mg d'histamine /kg de poisson (ou ppm) et les résultats sont interprétés en fonction des normes de la directive 91/493/CEE, modifiée par la directive 95/17/CEE, qui préconisent la recherche de l'histamine chez les poissons des familles Scombridae, Clupidae et Engraulidae.

3.3.4 Détermination des teneurs en dioxyde de soufre.

Les analyses sont réalisées conformément aux prescriptions de la norme V 03-060-1. La méthode utilisée est la méthode de référence de MON IER-WILLIAMS modifiée.

3.3.5 Détermination des teneurs 9n métaux lourds.

La réglementation européenne fait obligation aux pays membres, et aux pays tiers, d'évaluer le risque de contamination des produits halieutiques par les métaux lourds contenus dans le milieu marin (Directive 91/493/CEE). Cette exigence a été transcrite dans la législation guinéenne (Arrêté conjoint n° 5024/MPA/MS/SGG/2000 du 9/11/2000). Les méthodes d'analyses, les plans d'échantillonnage et les teneurs à respecter pour les métaux lourds dans les produits de la pêche sont présentés dans le protocole d'étude de la contamination des eaux de pêche en Guinée.

LISTE DES ANNEXES

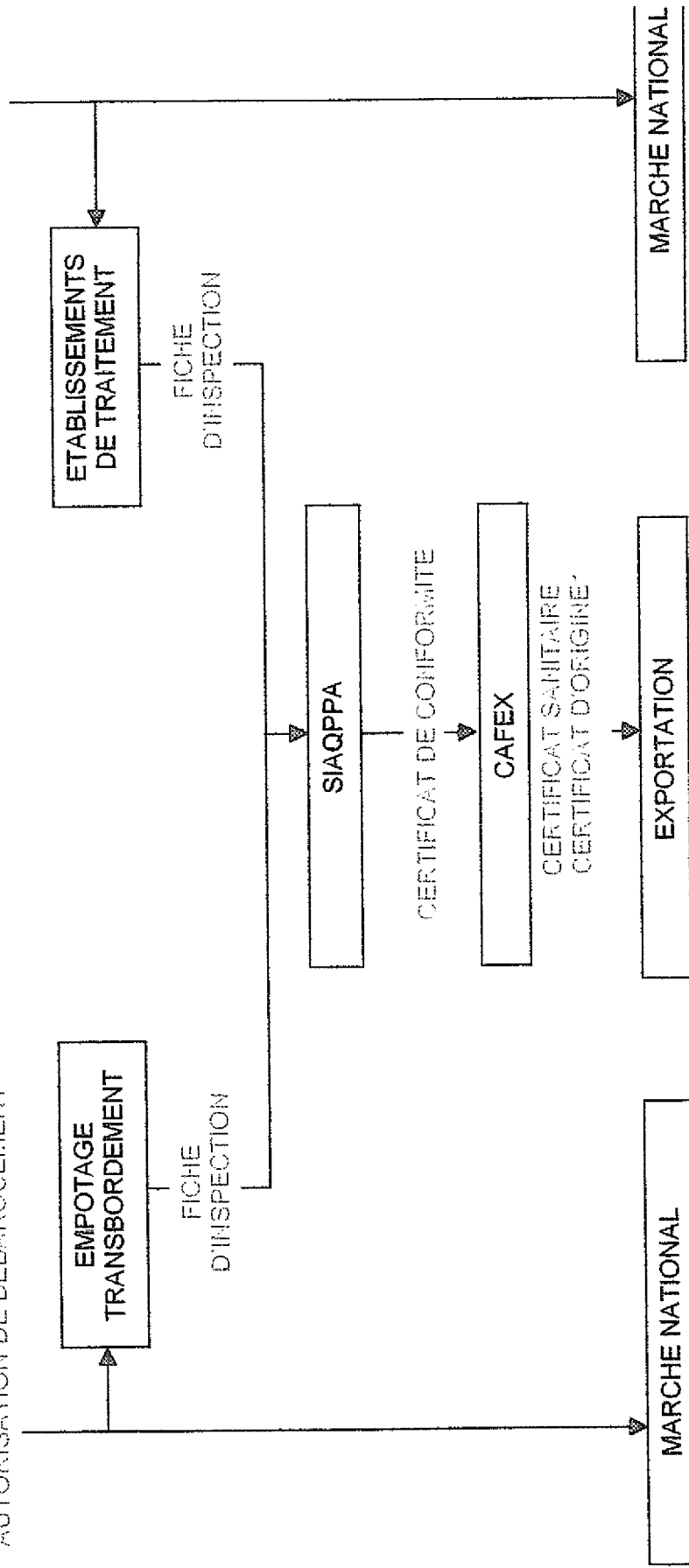
Annexe 1	Système de certification
Annexe 2	Autorisation de débarquement
Annexe 3	Fiche d'inspection des produits de la pêche (débarcadère)
Annexe 4	Fiche d'inspection des produits de la pêche (établissement)
Annexe 5	Fiche d'inspection des produits de la pêche (port)
Annexe 6	Certificat de conformité
Annexe 7	Certificat sanitaire
Annexe 8	Certificat d'origine
Annexe 9	Système de saisie et consigne
Annexe 10	Certificat de saisie
Annexe 11	Certificat de consigne
Annexe 12	Procédure d'octroi d'agrément pour les établissements
Annexe 13	Formulaire d'audit établissements
Annexe 14	Fiche de synthèse établissements
Annexe 15	Fiche de suivi établissements
Annexe 16	Procédure d'octroi d'agrément pour les entrepôts frigorifiques
Annexe 17	Formulaire d'audit entrepôts frigorifiques
Annexe 18	Fiche de synthèse entrepôts frigorifiques
Annexe 19	Fiche de suivi entrepôts frigorifiques
Annexe 20	Procédure d'octroi d'agrément pour les navires usine
Annexe 21	Formulaire d'audit navires usine
Annexe 22	Fiche de synthèse navires usine
Annexe 23	Fiche de suivi navires usine
Annexe 24	Procédure d'octroi d'agrément pour les bateaux de pêche

Annexe 25	Formulaire d'audit bateaux congélateurs
Annexe 26	Formulaire d'audit bateaux glaciers
Annexe 27	Fiche de synthèse bateaux congélateurs
Annexe 28	Fiche de synthèse bateaux glaciers
Annexe 29	Fiche de suivi bateaux congélateurs
Annexe 30	Fiche de suivi bateaux glaciers
Annexe 31	Formulaire d'audit pirogues
Annexe 32	Fiche de synthèse pirogues
Annexe 33	Fiche de suivi pirogues
Annexe 34	Formulaire d'audit débarcadères
Annexe 35	Fiche de synthèse débarcadères
Annexe 36	Fiche de suivi débarcadères
Annexe 37	Formulaire d'audit fabrique de glace
Annexe 38	Fiche de synthèse fabrique de glace
Annexe 39	Fiche de suivi fabrique de glace
Annexe 40	Formulaire d'audit moyen de transport
Annexe 41	Fiche de synthèse moyen de transport
Annexe 42	Fiche de suivi moyen de transport
Annexe 43	Protocole d'entente SIAQPPA - LCVD
Annexe 44	Fiche de prélèvement LAS
Annexe 45	Rapport d'analyse organoleptique « poissons blancs »
Annexe 46	Rapport d'analyse organoleptique « poisson bleus »
Annexe 47	Rapport d'analyse organoleptique sélaciens
Annexe 48	Rapport d'analyse organoleptique céphalopodes
Annexe 49	Rapport d'analyse organoleptique crustacés
Annexe 50	Fiche de prélèvement LCVD
Annexe 51	Bon de commande LCVD
Annexe 52	Protocole d'étude des contaminations du milieu marin par les métaux lourds

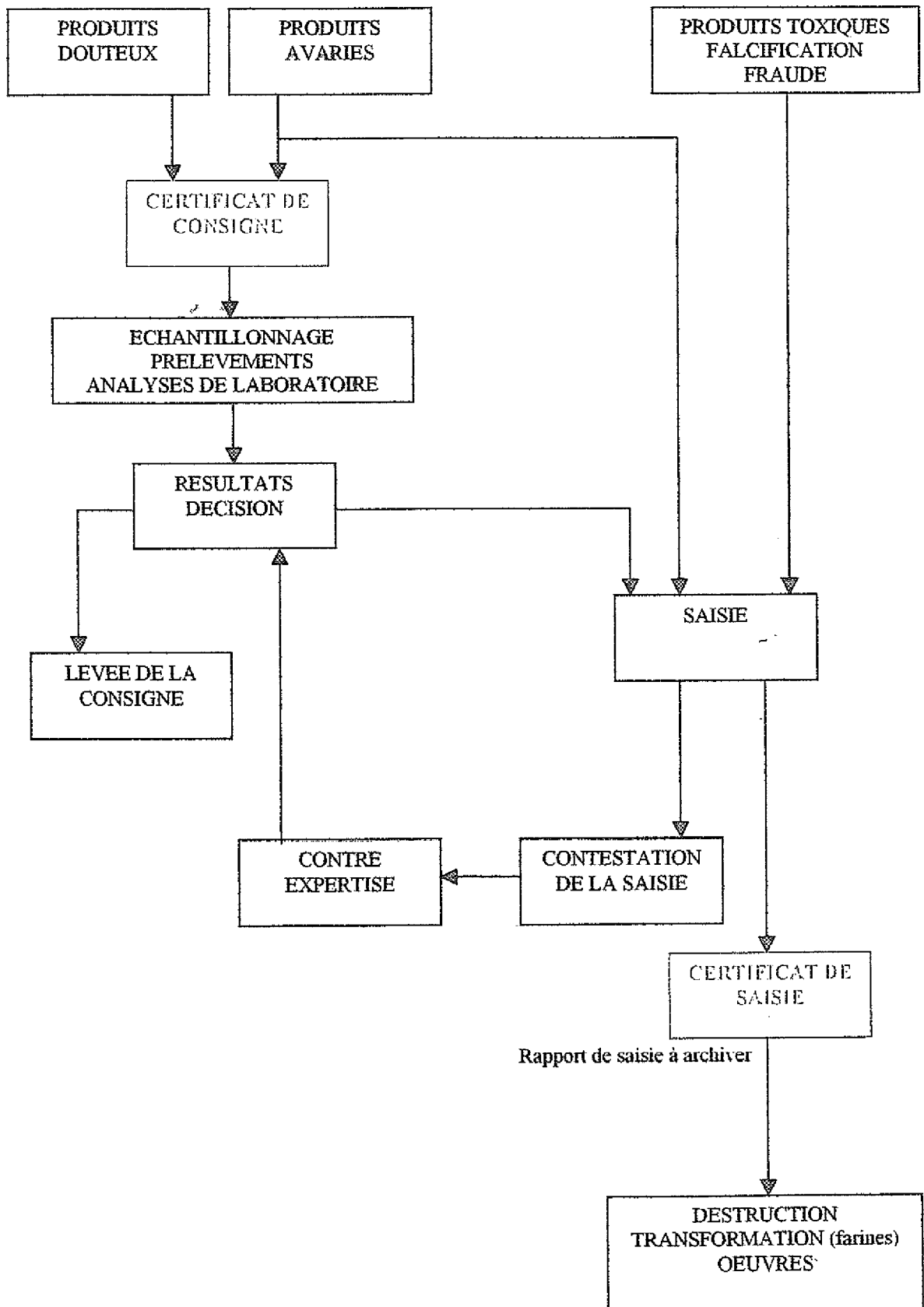
CERTIFICATION DES PRODUITS DE LA PECHE SELON LEUR PROVENANCE ET LEUR DESTINATION

FIGURE 5.11 (PARTIE 1) DE 1979

FICHE D'INSPECTION
AUTORISATION DE DEBARQUEMENT



PROCÉDURE DE CONSIGNE ET DE SAISIE



**PROCEDURE D'ATTRIBUTION DE L'AGREMENT TECHNIQUE
ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT**

