

Arrêté n° r-123/MPEM/MCAT/MDRE/MSAS du 13 avril 1996
Relatif aux conditions d'hygiène et aux critères de salubrité
Et de qualité applicable aux produits de la pêche.

Article 1er : en application de l'alinéa 2 de l'article 4 du décret n° 94-030 du 8 mars 1994, le présent arrêté a pour objet de définir les conditions spécifiques d'hygiène et les critères particuliers de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les états membres de l'union européenne.

les produits de la pêche, autres que ceux visés à l'alinéa 1er ci-dessus restent soumis aux dispositions générales prévues par l'ordonnance n° 84-208 du 10 septembre 1984 portant code de l'hygiène et à celles du décret n° 81-062 du avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

Titre Premier conditions générales

Section 1 : Normes générales

Article 2 : tout produit de la pêche doit être manipulé, préparé, transformé, congelé, décongelé, emballé, entreposé ou expédié de façon à lui éviter toute dégradation ou contamination.

On entend par produit de la pêche, au sens du présent arrêté, tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères marins.

Article 3 : le matériel de (dé)chargement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

Lors du (dé)chargement, la contamination des produits de la pêche doit être évitée ; il doit notamment être assuré que:

- Le (dé)chargement est effectué rapidement ;
- 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, ou dans un établissement de traitement de poissons.
- les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche ne sont pas autorisés.
- après le (dé)chargement, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers leur lieu de destination.

Section 2 : produits frais

Article 4 : les produits frais sont les produits de la pêche, entiers ou préparés en vue de leur conservation n'ayant subi d'autre traitement que la réfrigération, permettant un abaissement de leur température de manière à ce qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante, comprise entre 0 et 4°C.

Les produits frais doivent être réfrigérés avec de la glace ou un appareil de réfrigération donnant les mêmes conditions de température. Lors de l'entreposage sous glace, un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. La glace utilisée est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans les conteneurs prévus à cet effet, maintenus propres et en bon état d'entretien.

Article 5 : l'éviscération doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture à bord sauf en cas d'impossibilité technique ou commerciale appréciée par le service d'inspection compétent.

Les produits éviscérés et étalés de manière hygiénique sont lavés abondamment et sans délais et abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Article 6 : les filets, tranches et autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont conservés par le froid dès leur préparation, refroidis dans les meilleurs délais, et maintenus à une température voisine de la glace fondante jusqu'au destinataire final.

Article 7 : les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits frais sont conçus pour assurer à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans les conditions d'hygiène satisfaisantes et permettre un écoulement facile de l'eau de fusion.

Les récipients en bois sont interdits.

Article 8 : la quantité de glace à utiliser pour l'expédition doit être telle que, à l'issue du transport, lors de leur prise en charge par le destinataire, la température interne des produits reste voisine de celle de la glace fondante.

Les filets et tranches emballés sont isolés de la glace, et, si nécessaire, des parois de l'emballage, par une pellicule protectrice propre.

Section 3 : produits congelés

Article 9 : la congélation est le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche dans un congélateur jusqu'à obtenir une température à cœur inférieure ou égale à -18° c, après stabilisation thermique.

Seuls peuvent être soumis à un procédé de congélation soit à bord des navires, soit à terre les produits de la pêche comestibles, de taille réglementaire, satisfaisant aux critères de salubrité définis au titre il du présent arrêté, entiers ou ayant subi une préparation ou filetage, décorticage, une cuisson ou autre traitement, de bonne qualité hygiénique et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique.

Article 10 : les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide. L'abaissement de la température de ces produits placés dans l'appareil congélateur, doit être suffisamment rapide pour réduire au minimum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0 à -5° c en un temps rapide n'excédant pas deux heures en général.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète: la température " à cœur" ne doit pas excéder -18°c.

Section 4 : produits préparés et produits transformés

Article 11 : tout traitement de produit de la pêche doit viser à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de composés chimiques toxiques. Il doit être scientifiquement reconnu sans danger pour la santé humaine. Le traitement peut viser soit la préparation, soit la transformation du produit.

Par préparation, on entend le procédé consistant à modifier l'intégrité anatomique d'un produit de la pêche, tel que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage, ou encore le triage, le lavage ou l'emballage.

Par transformation, on entend l'application aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, de procédés chimiques, physiques ou microbiologiques, tels que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, la fermentation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés.

Section 5 : emballage

Article 12 : l'emballage est 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 acte matériel adapté et par extension, cette enveloppe ou ce conteneur.

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

Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination des produits de la pêche, dans un local réservé ou un emplacement suffisamment séparé.

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 aux règles suivantes:

- Ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques 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 suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.

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.

Section 6 : entreposage et transport

Article 13 : les produits de la pêche frais ou décongelés, ainsi que les produits de crustacés et mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à la température de la glace fondante.

Article 14 : les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température stable de -18° c plus bas en tous les points du produit pendant le transport ; une dérogation peut être accordée si le temps de transport n'excède pas une heure. Dans tous les cas, la température du produits mesurée "à cœur" ne doit pas s'élever au dessus de -15° c et la surface du produit ne doit pas être décongelée.

Article 15 : les produits transformés doivent être maintenus aux températures spécifiées par le fabricant ou, lorsque les circonstances l'exigent, fixées par la réglementation.

Article 16 : 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 leur assurer une protection satisfaisante.

Article 17 : 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 puissent 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 assuré afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits. Les conteneurs et parois des moyens de transport doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 18 : 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 de produits de la pêche. La désinfection doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en vigueur.

Article 19 : 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.

Titre II Critères de salubrite

Article 20 : les produits de la pêche, débarqués en Mauritanie ou transbordés dans les eaux territoriales mauritaniennes, destinés à la consommation ou à l'exportation à l'état

frais ou congelé, préparés, transformés, doivent être reconnus salubres, c'est à dire répondre aux critères prévus aux articles ci-après.

Section 1 : critères organoleptiques

Article 21 : d'une manière générale, les produits ne doivent pas présenter d'odeur ou de saveur caractéristiques d'une altération ou d'une souillure.

Article 22 : produits frais

Les produits frais mis sur le marché doivent satisfaire au moins aux critères suivants:

1. Poissons frais:

L'évaluation organoleptique se fera en utilisant le barème de cotation prévu en annexe 1a et b. Les poissons frais mis sur le marché doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur de la catégorie b du barème de cotation.

2. Crustacés:

- Carapace humide et luisante ;
- Appendices solidement attachés au corp ;
- Abdomen légèrement tendu, ferme, humide ;
- Globe de l'oeil plein, brillant et noir ;
- Chair blanche ou blanc jaunâtre, ferme ;
- Odeur spécifique et agréable.

3. Mollusques et céphalopodes:

- Surface du corps luisante humide et fraîche, de couleur blanc noirâtre ou rose à tons chauds ;
- Yeux vifs et luisants ;
- Chair humide et luisante ;
- Présence de mouvements par stimulation du manteau ou des tentacules ;
- Absence d'odeur acide.

Article 23 : produits congelés

A la sortie des chambres d'entreposage, les produits congelés ne peuvent être expédiés vers les lieux de consommation ou de traitement que s'ils sont parfaitement sains et s'ils possèdent une qualité équivalente à celle des poissons non soumis à la congélation et sont en bon état de fraîcheur. Une section pratiquée dans le produit congelé doit montrer une chair compacte, d'aspect cireux ; l'œil ne doit pas laisser percevoir la présence de cristaux ou d'aiguilles de glace.

À la décongélation à la température ambiante, il ne doit pas y avoir d'exsudation marquée. Après cuisson, le produit ne doit pas présenter d'odeurs ou de saveurs

persistantes et nettement défectueuses, caractéristiques d'altération, de rancidité ou d'oxydation.

Ne peuvent être surgelés que les produits entiers, préparés ou traités présentant une qualité équivalente aux produits reconnus aptes à subir la congélation et le stockage.

Section 2 : critères chimiques

Article 24 : azote basique volatil total (ABVT) et azote-triméthylamine (N-TMA)

Les critères et les méthodes reconnus d'analyses adaptés aux différentes espèces d'animaux marins concernant l'ABVT sont applicables.

Article 25: histamine

- La teneur moyenne de 9 échantillons ne doit pas dépasser 100 ppm (ou 10 mg/100g de chair) ;
- Deux échantillons sur 9 peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm ;
- Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm (ou 20 mg/100g de chair).

Ces dispositions s'appliquent uniquement aux espèces susceptibles de développer de l'histamine, telles que celles appartenant aux familles clupéidés, scombridés, scombrésocidés, pomatomidés. Les examens doivent être effectués avec des méthodes fiables qui sont scientifiquement reconnues, telles que la méthode de chromatographie liquide haute performance.

Article 26: contaminants présents en milieu aquatique

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leurs parties comestibles des contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénées, ou autres pesticides, en quantité telle que cela représente un danger pour la santé humaine.

Section 3: critères microbiologiques

Article 27: les produits de la pêche doivent être exempts de micro-organismes ou de substances provenant des micro-organismes en quantité telle que cela représente un danger pour la santé humaine.

Section 4: parasites

Article 28: les poissons ou parties de poisson manifestement parasités ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine. La recherche des parasites se fait par contrôle visuel sur un nombre représentatif d'unités.

Section 5: additifs

Article 29: les additifs utilisés pour la préparation ou la transformation des produits de la pêche sont soumis à autorisation préalable de l'autorité administrative compétente.

Titre III inspection et certification des produits de la pêche

Article 30 : le contrôle des produits de la pêche en vue de leur certification dans les établissements à bord et à terre visé par le présent arrêté obéit aux dispositions prévues par le décret 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine.

Article 31 : l'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les produits quelque soit le stade du traitement. Ces prélèvements sont effectués dans les conditions prévues par le décret 81.062 du 2 avril 1981 notamment en ses articles 3 à 8.

Article 32 : échantillonnage

En application de l'article 5 du décret susvisé, les modalités de prélèvement des échantillons destinés aux analyses de laboratoire sont les suivantes:

- a. Pour les produits emballés, l'échantillonnage sera effectué conformément aux plans d'échantillonnage FAO/OMS du codex alimentarius pour les denrées alimentaires préemballées (AQL 6.5) - (CAC/RM - 1977) reporté en annexe 3 au présent arrêté. L'unité d'échantillonnage est le conteneur primaire (premier emballage), ou une portion d'eau moins 1 kg provenant de ce conteneur primaire ;
- b. Pour les produits non emballés, au (dé)chargement des navires de pêche, ou dans les établissements, l'unité d'échantillonnage est le poisson ou le produit individuel. Lorsque cela est possible, l'échantillonnage sera effectué conformément aux plans d'échantillonnage prévus en annexe 2 au présent arrêté ; dans tous les cas, le prélèvement devra comporter une quantité de produit suffisante pour réaliser les analyses nécessaires.

Article 33 : les produits ou lots de produits de la pêche reconnus impropres à la consommation humaine doivent être détruits, à moins qu'ils puissent être livrés à la consommation ou à la transformation pour l'alimentation animale.

Article 34 : le secrétaire général du ministère des pêches et de l'économie maritime, le secrétaire général du ministère du commerce, de l'artisanat et du tourisme, le secrétaire général du ministère du développement rural et de l'environnement et le secrétaire général du ministère de la santé et des affaires sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au journal officiel.

Annexe 1a

Tableau de cotation - fraicheur

Objet D'examen	Criteres cotes d'appréciation			
	3	2	1	0
Aspect				
Peau	Pigmentation vive et chatoyante: pas de décoloration Mucus aqueux, transparent	Pigmentation vive, mais sans lustre Mucus légèrement trouble	Pigmentation en voie de décoloration et ternie Mucus laiteux	Pigmentation ternie
Oeil	Convexe (bombé) cornée, transparente pupille noire, brillante	Convexe et légèrement affaissé cornée légèrement ; pupille noire, ternie	Plan Cornée opalescente Pupille opaque	Jaunâtre* Mucus laiteux
Branchies	Couleur brillante Pas de mucus	Moins colorées Traces légères de, mucus clair	Se décolorant Mucus opaque	Jaunâtre* Mucus laiteux
Chair (coupure Dans L'abdomen)	Bleuâtre, translucide, Lisse, brillante sans aucun changement de coloration originale	Veloutée, cireuse, feutrée ; couleur Légèrement modifiée	Légèrement opaque	Opaque*
Couleur le Long de la Colonne vertebrale	Pas de coloration	Légèrement rose	Rose	Rouge
Organes	Reins et résidus d'autres organes rouge brillant ; idem pour le sang à l'intérieur de l'aorte	Reins et résidus d'autres organes rouge mat ; sang se décolorant	Reins et résidus d'autres organes rouge pâle idem pour le sang	Reins et résidus d'autres organes brunâtre* idem pour le sang
Etat				

Chair	Terme et élastique Surface lisse	Élasticité diminuée	Légèrement molle (flasque), élasticité diminuée ; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle, flasque* surface granuleuse et écailles se détachant facilement de la pêche
Colonne Vertébrale	Se brise au lieu de se détacher	Adhérente	Peu adhérente	Non adhérente
Peritoine	Adhérent totalement à la chair	Adhérente	Peu adhérente	Non adhérent à la chair *
Odeur				
Branchies, peau, cavité abdominale	Algue marine	Ni d'algue, ni mauvaise	Légèrement aigre	Aigre*
* ou dans un stade d'altération plus avancé				

Annexe 1b

Détermination de la catégorie de fraîcheur du poisson

La catégorie de fraîcheur d'un lot de poisson est obtenue en faisant la moyenne arithmétique des notes attribuées à chaque critère organoleptique figurant dans le barème de cotation pour l'ensemble des poissons constituant l'échantillon soumis à l'examen.

Sont classés en catégorie ;

– **Extra** : les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 2,7

A: les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 2,0 et inférieure à 2,7

– **B**: les poissons dont la note moyenne est égale ou supérieure à 1,0 et inférieure à 2,0

– **C**: (retirés de la consommation humaine): les poissons dont la note moyenne est inférieure à 1,0

Annexe 2

Plan d'échantillonnage et nombres limites pour l'acceptation de la matière première des poissons, mollusques et crustacés

Pour établir la taille de l'échantillon, c'est-à-dire le nombre de poissons à inspecter, on prélève au hasard au moins dix poissons, dans le lot, en vue de déterminer le poids moyen de chaque poisson. On divise par le poids estimé ou réel du lot à examiner par le poids moyen afin de déterminer le nombre total de poissons contenu dans le lot, on se sert du tableau d'échantillonnage suivant pour déterminer la taille de l'échantillon.

Nombre de Poissons dans le Lot	Taille de L'échantillon	Nombre limite Pour l'acceptation Du lot	Nombre limite pour Le rejet du lot
2-15	2	0	1
16-25	3	0	1
26-90	5	0	1
91-150	5	1	2
151-500	13	1	2
501-1200	20	2	3
1,201-10,000	32	3	4
10,001-500,000	50	5	6
35,001-5000,000	80	7	8
500,000 +	125	10	11

Nombre limite pour acceptation: nombre maximum d'unités défectueuses toléré dans un échantillon avant de rejeter le lot.

Nombre limité pour le rejet: nombre minimum d'unités défectueuses nécessaires pour rejeter un lot ; (ce nombre dépassé, on peut mettre fin à l'inspection).

A noter que ce plan ne s'applique pas aux lots de poissons dont chaque spécimen a été examiné ou classé

Annexe 3a: Niveau I

Plan d'échantillonnage i (niveau d'inspection i, nqa - 6,5)			
Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)			
Taille du lot (n)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation nombre (c)*	
4.800 au moins	6	1	(0)
4.801 - 24.000	13	2	(1)
24.001 - 48.000	21	3	(2)
48.001 - 84.000	29	4	(3)
84.001 - 144.000	48	6	(4)
144.001 - 240.000	84	9	(6)
plus de 240.000	126	13	(9)
Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation nombre (c)*	
2.400 ou moins	6	1	(0)
2.401 - 15.000	13	2	(1)
15.001 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 42.000	29	4	(3)
42.001 - 72.000	48	6	(4)
72.001 - 120.000	84	9	(6)
plus de 120.000	126	13	(9)
Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation nombre (c)*	
600 ou moins	6	1	(0)
601 - 2.000	13	2	(1)
2.001 - 7.200	21	3	(2)
7.201 - 15.000	29	4	(3)
15.001 - 24.000	48	6	(4)
24.001 - 42.000	84	9	(6)
plus de 42.000	126	13	(9)

* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"

Annexe: 3B:

niveau II

Plan d'échantillonnage II (niveau d'inspection II, NQA = 6,5)			
Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)			
Taille du lot (n)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation nombre (c)*	
4.800 au moins	13	2	(1)
4.801 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 48.000	29	4	(3)
48.001 - 84.000	48	6	(4)
84.001 - 144.000	84	9	(6)
144.001 - 240.000	126	13	(9)
plus de 240.000	200	19	(13)
Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation nombre (c)*	
2.400 ou moins	13	2	(1)
2.401 - 15.000	21	3	(2)
15.001 - 24.000	29	4	(3)
24.001 - 42.000	48	6	(4)
42.001 - 72.000	84	9	(6)
72.001 - 120.000	126	13	(9)
plus de 120.000	200	19	(13)
Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)			
Taille du lot (n)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation nombre (c)*	
600 ou moins	13	2	(1)
601 - 2.000	21	3	(2)
2.001 - 7.200	29	4	(3)
7.201 - 15.000	48	6	(4)
15.001 - 24.000	84	9	(6)
24.001 - 42.000	126	13	(9)
plus de 42.000	200	19	(13)

* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"