

République du Sénégal

Un Peuple Un But Une Foi

Arrêté 9281 du 16 juin 1992 fixant les dispositions techniques particulières relatives à la fabrication de conserves stérilisées à base de produits de la mer

le Ministre Délégué chargé de la Mer,

Vu la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65;

Vu la loi n°65-25 du 04 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique;

Vu la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n°71-09 du 21 janvier 1971, et notamment son article 23;

Vu le décret n°59-104 du 16 mai 1959 réglementant la fabrication, le conditionnement et le contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins;

Vu le décret n°65-125 du 04 mars 1965 portant applications des articles 3, 12 et 50 de la loi n°65-25 du 04 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique, modifié par le décret n°35-381 du 03 juin 1965 et notamment en ses articles 7, 12 et 32;

Vu le décret n° 68-507 du 07 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale;

Vu le décret n°68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes;

Vu le décret n°69 132 du 12 février 1969, relatif au contrôle des produits de la pêche;

ARRETE :

CHAPITRE PREMIER - CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX ET AU MATERIEL

SECTION I - CONDITIONS RELATIVES A L'AMENAGEMENT DES LOCAUX ET A L'EQUIPEMENT EN MATERIEL

Article premier : Conformément aux dispositions relatives aux établissements incommodes, insalubres et dangereux, les fabriques de conserves doivent disposer de locaux implantés dans une zone hors agglomérations. Ces locaux ne doivent pas causer de nuisances à l'environnement ni être exposés à des sources de pollution.

Avant travaux, ils doivent faire l'objet d'une autorisation d'implantation. Celle-ci est délivrée par la Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes après examen des plans de masse et des plans de l'établissement.

Article 2 . - Les locaux et leurs annexes doivent avoir une hauteur, sous le plafond en rapport avec la superficie au sol et dans tous les cas au moins égale à 2,50m. Ils sont disposés de façon à permettre la séparation des secteurs propres et des secteurs souillés ainsi que la marche en avant des opérations de traitement sans croisement des courants de circulation.

Article 3 . - Les locaux ne doivent pas communiquer directement avec des sanitaires. Des locaux ou emplacements particuliers sont réservés pour :

- l'entreposage des boîtes et emballages;
- la réception et l'entreposage des matières premières;
- la décongélation des matières premières;

- la cuisson avant emboîtement;
- l'emboîtement;
- la stérilisation;
- le refroidissement;
- l'emballage et l'étiquetage des produits finis;
- l'entreposage des produits finis;
- le dépôt momentané des récipients contenant des déchets.

Article 4. - Le sol, les cloisons et les plafonds sont constitués ou revêtus de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés, tels que les carreaux, sont utilisés, ils sont jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides.

Article 5. - La tuyauterie d'eau froide doit être aménagée de telle sorte que l'eau de condensation ne puisse s'écouler sur les produits.

Les locaux peuvent comporter une adduction d'eau de mer sous pression à conditions que cette eau soit conforme aux normes de salubrité et qu'elle ne soit pas utilisée dans le processus de fabrication. Les locaux ne doivent pas être traversés de tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou fluviales ou aboutissant à des fosses d'aisance.

Article 6. - Les locaux doivent être pourvus d'un éclairage suffisant naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Ils doivent être aménagés de telle sorte que l'aération et la ventilation permettent l'évacuation rapide des buées, odeurs, fumées ou vapeurs, sans provoquer de gêne pour le voisinage.

Article 7.- Des vestiaires, des lavabos et des sanitaires doivent être prévus proportionnellement à l'importance numérique du personnel et doivent comprendre au minimum :

- de 1 à 9 employés 1 toilette
- de 10 à 24 employés 2 toilettes
- de 25 à 49 employés 3 toilettes
- de 50 à 100 employés 5 toilettes
- plus de 100 employés 1 toilette supplémentaire pour chaque groupe de 30 employés.

Des lavabos doivent être aussi bien au niveau des cabinets d'aisance que des postes de travail et être approvisionnés en eau courante par des dispositions à commande non manuelle, ainsi qu'en savon liquide désinfectant pour les mains. Par ailleurs, ils doivent être munis d'essuie-mains à n'utiliser qu'une fois ou de dispositifs de séchage à commande non manuelle.

Article 8.- Les fabriques de conserves doivent disposer d'une ou de plusieurs installations de froid dont la capacité doit permettre au minimum l'entreposage d'une quantité de produits correspondant à la capacité journalière de l'établissement. Le revêtement intérieur des dites installations est constitué de matériaux résistant aux chocs, imperméable, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils sont jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides. Les installations de froid doivent être conçues de telle sorte que la température intérieure en tout point soit :

- comprise entre 0°C et +2°C si les produits entreposés sont réfrigérés;
- inférieure ou au plus égale à -18°C si les produits entreposés sont congelés ou surgelés.

Article 9.- Les matériaux pouvant entrer en contact avec les produits de la pêche ne doivent pas être toxiques ou entraîner des modifications organoleptiques.

Les appareils dégageant des buées ou de la chaleur doivent être conçus et installés de telle sorte que les émanations puissent être évacuées rapidement sans constituer une cause d'altération pour les denrées.

SECTION II - CONDITIONS RELATIVES A L'UTILISATION ET A L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL

Article 10.- Le sol, les tables, les récipients et autre matériel doivent être lavés, nettoyés, désinfectés chaque fois que de besoin, en particulier à la fin de chaque journée de travail.

Les produits d'entretien ne doivent présenter aucun risque pour la salubrité et les qualités organoleptiques des denrées.

Les eaux de lavage ainsi que toute autre matière liquide ou solide ne doivent pas être déversées sur la voie publique.

Les murs, les cloisons ainsi que les plafonds, doivent être entretenus de telle sorte qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les produits.

Les chambres froides doivent être maintenues en état, de propreté permanent et désinfectées autant que de besoin.

Article 11.- Les locaux et leurs annexes ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés comme garage. Ils ne doivent pas contenir d'objet ou de produits susceptibles de nuire à la bonne qualité des denrées. En particulier, un local ou une armoire, fermant à clef, doit être prévu pour l'entreposage des produits insecticides, rodenticides, désinfectants ou toute autre substance toxique.

Par ailleurs, les objets, matériels ou animaux nuisibles sont interdits.

Des dispositions de protection contre les rongeurs, les insectes et tout autre animal nuisible sont mis en place. Les personnes étrangères doivent porter des tenues adéquates.

CHAPITRE II - CONDITIONS RELATIVES AUX PRODUITS ET A LEUR TRAITEMENT

Article 12.- La matière première doit être soustraite à l'action du soleil et de toute autre source de chaleur. Elle ne doit pas être en contact direct avec le sol.

Article 13.- La matière première doit être indemne de toute altération ou contamination nocive. Les produits d'accompagnement ou d'assaisonnement doivent être dépourvus de toute odeur ou saveur anormale ainsi que de toute contamination nocive.

Article 14.- L'eau utilisée dans le processus de fabrication doit être potable.

Article 15.- Les récipients utilisés doivent être propres et dépourvus de toute contamination nocive. Leur surface interne ne doit pas réagir avec le contenu.

Article 16.- Les produits fabriqués ne doivent contenir aucun signe d'altération, en particulier odeur ou saveur anormales.

Article 17.- Les produits fabriqués ne doivent contenir aucun contaminant, ni aucune toxine, ni aucun produit indésirable en dose toxique (en particulier histamine).

Article 18.- Le traitement thermique de stérilisation doit être défini de façon valable selon des critères importants, tels que durée de chauffage, la température, le remplissage, la nature des produits, la taille des récipients, notamment 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 thermiques doit être muni de dispositifs enregistreurs permettant de vérifier que les produits ont bien subi un traitement valable par la chaleur.

Les enregistrements doivent être gardés pendant toute la durée de vie commerciale des produits.

Des contrôles supplémentaires par sondages doivent être effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits ont subi un traitement efficace au moyen de test d'incubation, soit à 37°C pendant 7

jours ou 35°C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente.

La production journalière doit être échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

Dans ce but un équipement adéquat pour l'examen des sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés doit être disponible. Un contrôle doit être effectué pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés.

Article 19.- Les résultats de l'autocontrôle pratiqué par le fabricant devront être consignés sur un registre tenu à la disposition des services de contrôle.

CHAPITRE III - CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AU PERSONNEL

Article 20.- Le travail et la manipulation des produits marins sont interdits à toute personne :

- reconnue comme étant atteinte d'une maladie contagieuse;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel doit présenter à l'embauche un certificat médical attestant que son état de santé ne peut être à l'origine de risques particuliers pour la salubrité des produits.

Chaque employé doit faire l'objet, au moins une fois par an, d'un examen clinique en vue du dépistage de maladies contagieuses.

Article 21.- A défaut d'une infirmerie, chaque entreprise doit disposer de médicaments indispensables aux premiers soins.

Article 22.- Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après chaque usage des cabinets d'aisance.

S'il est fait usage de gants réutilisables, ceux-ci sont lavés et désinfectés plusieurs fois au cours du travail et à la fin de chaque journée de travail; les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise de travail.

Dans les locaux de filetage, de congélation-surgélation, le personnel doit porter des vêtements et des coiffes de couleur claire, nettoyés et changés régulièrement.

Certains gestes tels que fumer, se curer les dents, crache ou se moucher au sol sont formellement interdits dans les locaux ce travail et d'entreposage des produits frais ou congelés.

Article 23.- Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches Maritimes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel./.

Fait à Dakar, le 16 juin 1992



M Baye DIOUF