

CABINET DU MINISTRE

Arrêté n° 067 /MIPARH du 01 JUIL 2010 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des pirogues.

LE MINISTERE DE LA PRODUCTION ANIMALE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

- Vu la loi N° 63-323 du 25 juillet 1963 relative à la police sanitaire des animaux en république de Cote d'Ivoire ;
- Vu loi N° 86-478 du 1^{er} juillet 1986 relative à la pêche ;
- Vu la loi N° 96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale ;
- Vu décret N° 63-328 du 29 juillet 1963 portant réglementation de la police sanitaire des animaux en Cote d'Ivoire modifié par le décret N°65-266 du 18 août 1965 et le décret N°67-413 du 21 septembre 1967 ;
- Vu le décret N° 67-16 du 11 janvier 1967 interdisant la vente en Cote d'Ivoire de certaines espèces de poissons vénéneux ;
- Vu le décret N° 99-447 du 07 juillet 1999 portant application de la loi N° 96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale et les textes modificatifs subséquents ;
- Vu le décret n° 2007-471 du 15 mai 2007 portant organisation du Ministère de la Production Animale et Ressources Halieutiques ;
- Vu le décret N°2010-32 du 04 mars 2010 portant nomination des membres du gouvernement modifiant et complétant le décret N° 2010-28 du 23 février 2010 ;
- Vu le décret N°2010-42 du 25 mars 2010 portant attributions des membres du gouvernement ;
- Vu l'arrêté N°114 du 08 juillet 1996 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche ;

ARRETE :

TITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Au sens du présent arrêté, on entend par :

- 1) « Navire-usine » : Tout navire à bord duquel des produits de pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et si nécessaire, réfrigérés ou congelés : filetage, tranchage, pelage, décorticage, dé coquillage, hachage ou 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 à bord.
- 2) « Bateau congélateur » : tout bateau de pêche à bord duquel sont congelés les produits de pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et /ou emballage) ;
- 3) « Bateau glacier » : Tout navire (chalutier, sardiniers, pirogues) utilisant la glace à bord pour la conservation des produits de pêche ;
- 4) « Pirogues » : Toute embarcation de pêche artisanale n'utilisant pas de glace à bord pour la conservation des produits de pêche.

Article 2 : Les navires de pêche ivoiriens visés à l'article premier ci-dessus ne peuvent opérer dans les eaux sous juridiction ivoirienne qu'avec une licence en cours de validité portant un numéro officiel délivré par le ministère chargé des ressources halieutiques.

Ces bateaux, qu'ils pêchent en Côte d'Ivoire ou pas, sont soumis à l'obligation d'un certificat sanitaire s'ils désirent exporter leurs produits.

Les navires étrangers autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction ivoirienne doivent présenter un agrément sanitaire en cours de validité délivré par l'Autorité Compétente du pays dont ils battent pavillon au cours de l'inspection.

L'agrément et la licence doivent être renouvelés si un navire de pêche entreprend d'exercer d'autres activités que celles pour lesquels il a été agréé.

Tous les navires de pêche agréés doivent figurer sur un répertoire tenu par les services compétents du ministère en charge des ressources halieutiques.

Article 3 : la mise sur le marché des produits de pêche capturés par les navires de pêche est soumise aux conditions suivantes :

- ces produits doivent avoir été manipulés, réfrigérés, congelés ou transformés à bord des navires dans le respect des conditions d'hygiène relative aux produits manipulés dans les établissements ;
- ils doivent avoir subi ces opérations de manutention post capture de façon hygiénique, dans des navires de pêche agréés par le ministère en charge des ressources halieutiques ;
- ils doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire des services d'inspection du ministère en charge des ressources halieutiques.



Article 4 : L'inspection et le contrôle des navires de pêche agréés doivent être effectués régulièrement par les services d'inspection compétents qui doivent avoir accès à toutes les parties du navire en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Les responsables des navires de pêche agréés à bord desquels est effectué un contrôle apportent toute l'aide nécessaire aux inspecteurs pour l'accomplissement de leurs missions.

L'Autorité Compétente constate et notifie à l'opérateur les écarts et les mesures correctives à mettre en œuvre avec les délais de réalisation. En cas de non respect des prescriptions du présent arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

TITRE II

EXIGENCES APPLICABLES A LA CONSTRUCTION ET A L'EQUIPEMENT

Section I : EXIGENCES APPLICABLES A TOUS LES NAVIRES DE PECHE

Article 5 : Les navires de pêche doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduelles, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.

Article 6 : Les surfaces sur lesquelles les produits de pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

Article 7 : L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

Article 8 : Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de pêche, celle-ci doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

Section II : EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX DE PECHE CONCUS ET EQUIPES POUR ASSURER LA CONSERVATION DES PRODUITS DE PECHE FRAIS PENDANT PLUS DE VINGT QUATRE (24) HEURES

Article 9 : Les bateaux de pêche conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de pêche pendant plus de vingt quatre (24) heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de pêche aux températures prescrites suivantes :

- les produits de pêche frais, les produits de pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;
- les produits de pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas -18°C en tout point ; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas -9°C ;
- les produits de pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de validité.

Article 10 : Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écartier tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière à ce que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

Article 11 : Dans les bateaux de pêche équipés pour la réfrigération des produits de pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poisson et de l'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C, six (6) heures après le déchargement, ni 0°C après seize (16) heures ainsi que de permettre la surveillance et s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

Section III : EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX CONGELATEURS

Article 12 : Les bateaux congélateurs doivent disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas -18°C.

Article 13 : Ils doivent disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas -18°C. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée.

Section IV : EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES –USINES

Article 14 : Les navires-usines doivent disposer au moins :

- a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels ; cette aire de réception et ses éléments doivent être aisément démontables ; elle doit être conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que toute source de souillure ou de contamination ;
- b) d'un système d'acheminement des produits de pêche, de l'aire de réception vers le lieu de travail, qui respecte les règles de l'hygiène ;
- c) de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de pêche dans des conditions d'hygiène convenables, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;
- d) de 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 déchets ;
- e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation des produits ;
- f) d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et 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 séparés doivent être prévus à cet usage ;

- g) d'un orifice de pompage de l'eau de mer situé à un emplacement qui permette d'éviter la contamination de l'eau ;
- h) de dispositifs de nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination ; toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences susvisées si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces vaisseaux.

Article 15 : Les navires-usines qui congèlent les produits de pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux bateaux congélateurs prévus aux articles 12 et 13.

TITRE III

EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES

Article 16 : Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de pêche doivent être maintenus propre et en bon état d'entretien ; en particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

Article 17 : Dès que possible après leur mise à bord, les produits de pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur ; lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable, soit, le cas échéant, de l'eau propre.

Article 18 : Les produits de pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris ; les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

Article 19 : Les produits de pêche autre que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur déchargement ; toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, tous les produits de pêche doivent être débarqués dès que possible.

La glace utilisée pour la réfrigération des produits de pêche doit être obtenue à partir d'eau potable ou propre.

Article 20 : Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre ; dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés le plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine ; les foies, les œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace à une température proche de celle de la glace fondue, ou congelés.



TITRE IV

DISPOSITIONS FINALES

Article 21 : Les navires de pêche opérant à la date de publication du présent arrêté et ne répondant pas aux prescriptions dudit arrêté subiront les sanctions prévues aux articles 13, 14, 15, 16, 17 et 18 de la loi 96-563 du 25 Juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale. Toutefois, ils disposent de six (6) mois pour se mettre aux normes du présent arrêté.

Article 22 : Le présent arrêté, qui abroge et remplace toutes dispositions antérieures contraires, sera enregistré et publié au journal officiel de la république de Côte d'Ivoire.



[Signature]
Dr DOUATI Alphonse

DIFFUSION

Présidence de la République	1
Primature	1
Secrétariat General du Gouvernement	1
Tous Ministères	1
MIPARH /CAB	1
MIPARH/IG	1
MIPARH/Directions Centrales	1
MIPARH/Directions Régionales et Départementales	1
LANADA	1
Délégation Commission Européenne	1
Chrono	1
JORCI	1