

Arrêté 3614 du 15 avril 1991
fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement
et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation
(mareyage 3^{ème} catégorie)

LE MINISTRE DES RESSOURCES ANIMALES,

- Vu la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;
- Vu la loi n° 65-25 du 4 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° 71-03 du 21 janvier 1971 et notamment son article 23 ;
- Vu le décret n° 65-125 du 4 mars 1965 portant application des articles 3, 12 et 50 de la loi n° 65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique, modifié par le décret n° 65-381 du 3 Juin 1965 et notamment en ses articles 7, 12 et 32 ;
- Vu le décret n° 68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;
- Vu le décret n° 68-508 du 7 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 ;
- Vu le décret n° 73-585 du 23 juin 1973 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur, notamment en son article 16 ;
- Vu le décret n° 90-969 du 5 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique de mareyage, notamment en son article 15 ;

ARRETE

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

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

Article premier. Conformément aux dispositions relatives aux établissements incommodes, insalubres et dangereux, le mareyeur de 3^{ème} catégorie doit disposer de locaux implantés dans une zone hors agglomération. Ces locaux ne doivent pas causer de nuisance 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 égal 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 les sanitaires; les locaux ou emplacements particuliers sont réservés pour :

- l'entreposage des emballages ;
- la réception et l'entreposage des matières premières ;
- la préparation et le traitement des produits, avec éventuellement des locaux ou emplacements particuliers pour la congélation ou la surgélation dont le nombre et les volumes sont en rapport avec la nature et l'importance des produits à traiter ;
- le conditionnement et l'emballage des produits finis ;
- l'entreposage du matériel et des produits d'entretien ;
- le dépôt momentané des récipients contenant des déchets.

Article 4. Le sol, les murs, 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, tel que les carreaux, sont utilisés, ils sont jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides.

Le sol doit présenter une pente suffisante pour l'écoulement complet et rapide des eaux usées vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage amovible et d'un siphon cloche à panier grillagé avec raccordement à l'égout public chaque fois que celui-ci existe.

Lorsque les locaux ne sont pas desservis par le réseau d'égout public, la collecte et l'évacuation des eaux usées doivent être réalisées de telle sorte qu'elles ne puissent pas constituer un risque d'insalubrité pour les produits.

Les angles de raccordement des murs et cloisons entre eux et avec le sol doivent être aménagés en gorge arrondie.

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 condition que cette eau soit conforme aux normes de salubrité.

Ils 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 vapeur, 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 placés 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 mareyeurs de 3ème catégorie 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 desdites installations est constitué de matériaux résistants aux chocs, imperméables, 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 égal à -18°C si les produits entreposés sont congelés ou surgelés.

Les dispositifs de congélation doivent pouvoir assurer une descente rapide en température à cœur du produit, en tout état de cause dans un délai inférieur à 12 heures.

La congélation des produits dans les chambres d'entreposage négatives est prohibée.

Les installations de froid sont munies d'un thermomètre enregistreur dont le cadran est placé de façon à être consulté facilement. La partie thermo-sensible du thermomètre est placée dans la zone la plus éloignée de la source de froid et au-dessus de la hauteur maximum de chargement des produits.

Les graphiques d'enregistrement sont classés par ordre chronologique et gardés pendant un délai d'au moins trois (3) mois à la disposition des agents de contrôle.

Toutes précautions doivent être prises pour que les eaux de condensation et de dégivrage des installations de froid soient évacuées directement à l'extérieur des salles de travail de sorte à ne pas entrer en contact avec le produit.

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 source d'altération pour les denrées.

Les récipients, emballages ou conditionnements utilisés pour l'entreposage des produits doivent être conçus de manière à éviter que l'eau en fusion des produits séjourne au contact des produits. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

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 tout autre substance toxique.

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

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

CHAPITRE II
CONDITIONS RELATIVES AUX PRODUITS A TRAITER

Article 12. Les produits doivent être soustraits de l'action du soleil et toute autre source de chaleur. Ils ne doivent pas être en contact direct avec le sol.

Article 13. Les poissons présentés à l'état frais doivent subir, autant que de besoin, un lavage à l'eau courante avant leur conditionnement. Toute éviscération doit être suivie d'un lavage soigneux.

Article 14. Les produits frais doivent être, en vue de leur expédition, placés sous glace dans des emballages en bon état de propreté. Toutes les précautions doivent être prises, pour que l'eau de fusion ne séjourne pas au contact des produits, notamment dans la partie ventrale des poissons éviscérés.

Au moment de l'emballage des produits frais en vue de leur expédition, la quantité de glace à utiliser dans chaque récipient doit être telle que, jusqu'à leur prise en charge à l'issue du transport par le destinataire, la température interne des produits soit comprise à tout moment entre 0°C et +2°C.

Lorsque les produits frais ne sont pas expédiés ou traités le jour même de leur débarquement, ils doivent être entreposés sous glace dans une chambre froide, la qualité de glace utilisée doit permettre le maintien des produits à une température comprise entre 0°C et +2°C.

Les dispositions prévues au présent article s'appliquent aux crevettes et autres crustacés cuits et non congelés. Dans ce cas, la glace utilisée pour la réfrigération ne doit pas être en contact direct avec les produits.

Article 15. Avant les opérations de filetage, toutes précautions doivent être prises pour assurer un tri et un lavage abondant. Sauf technique spécifique de filetage, les opérations de lavage, d'éviscération et de filetage sont effectuées sur des emplacements différents.

Les filets préparés ne doivent pas présenter des caillots de sang, des fragments de viscères ou autres débris organiques. Des précautions particulières seront prises pour éviter leur contamination où leur souillure.

Pendant la totalité des opérations de préparation et de transformation, la température interne des poissons frais ou des filets ne doit pas excéder + 7°C.

Les filets frais sont isolés des parois du récipient d'emballage et de la glace éventuellement utilisée pour la réfrigération, au moyen d'une pellicule protectrice. Les filets destinés à être vendus à l'état frais sont entreposés dès le moment de leur conditionnement jusqu'au stade de leur expédition de telle sorte que leur température interne puisse, dans les meilleurs délais être abaissée et maintenue entre 0°C et +2°C.

L'utilisation de produits chimiques au cours des opérations de filetage n'est pas autorisée.

Article 16. Les produits frais destinés à être congelés ou surgelés, doivent subir autant que de besoin, un lavage préalable. Le cas échéant, après décorticage ou éviscération, les poissons sont lavés ou nettoyés de telle sorte que les résidus de viscères ou leur contenu soient totalement éliminés.

Les filets de poisson à congeler ou à surgeler sont préparés dans les conditions prévues à l'article 15 du présent arrêté.

A la sortie de l'appareil de congélation et du lieu d'entreposage, la température centrale des produits ne doit pas excéder -18°C. La température du lieu d'entreposage doit être inférieure ou plus égale à -20°C.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés ou surgelés sont protégés de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage soit par une pellicule appropriée.

Article 17. En cas de nécessité de décongélation en vue de la transformation, les systèmes et installations doivent assurer la qualité hygiénique du produit.

Les produits ayant subi une cuisson doivent être refroidis rapidement et notamment, les températures à cœur doivent être abaissées de +55°C à + 1°C en moins de 2 heures.

Le décorticage des crevettes doit être fait dans les plus grandes conditions d'hygiène et loin de toute source de pollution, en particulier loin d'autre produit halieutique ou de leur endroit de travail.

Article 18. Les envois seront identifiés conformément aux dispositions de l'article 13 du décret 90-969 du 5 septembre 1990.

Pour éviter toute confusion, la dénomination scientifique de l'espèce (en latin) sera expressément mentionnée sur la facture commerciale et le certificat d'origine et de salubrité accompagnant les colis.

Article 19. L'autocontrôle des produits devra être assuré par chaque entreprise, notamment par la réalisation d'analyses dans des conditions au choix de l'entreprise. Les résultats de l'autocontrôle sont 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 et 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, cracher ou se moucher sont formellement interdits dans tous les locaux de 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.

Dakar, le 15 avril 1991
Le Ministre des Ressources Animales