

REPUBLIQUE DE CAMEROUN
Paix-Travail-Patrie

**MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES

REPUBLIC OF CAMEROON
Peace-Work-Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES**

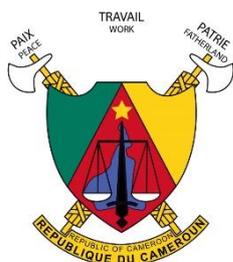
SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

**CONTROLE SANITAIRE OFFICIEL DES PRODUITS
DE LA PECHE
(Manuel des Procédures)**

Février 2015

**PROJET MTF/CMR/034/STF « APPUI A L'AMELIORATION DU CONTRÔLE DES MALADIES
TRANSFRONTALIERES DU BETAIL OBJET DU COMMERCE »**



SOMMAIRE

PARTIE I : APERCU SUR LE SECTEUR DES PRODUITS DE LA PECHE	11
1. PRODUCTIONS HALIEUTIQUES	11
1.1. <i>Pêche maritime artisanale</i>	11
1.2. PÊCHE MARITIME INDUSTRIELLE	11
1.3. PÊCHE CONTINENTALE	11
1.4. PISCICULTURE	12
1. ORGANISATION DE LA FILIÈRE ET CIRCUITS DE DISTRIBUTION	13
1.1. PÊCHE INDUSTRIELLE	13
2.2. PÊCHE MARITIME ARTISANALE	13
2.3. PÊCHE CONTINENTALE	14
2.4. CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS IMPORTÉS	14
2.5. ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES EXPORTATEURS DE PRODUITS CONGELÉS	14
2.6. HYGIÈNE ET CONSERVATION AU STADE DU COMMERCE DU DÉTAIL	14
3. CONSOMMATION	15
4. IMPORTATION	15
5. EXPORTATION	15
1. AUTORITÉ COMPÉTENTE	17
2. ORGANIGRAMME ET CHÂÎNE DE COMMANDEMENT	17
2.1. MISSIONS DE LA DIRECTION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES À L'ÉCHELLE CENTRALE	18
2.2. MISSIONS DES SERVICES DÉCONCENTRÉS (RÉGIONAUX)	18
3. PERSONNEL	19
3.1. EFFECTIF ET QUALIFICATION	19
3.2. FORMATION CONTINUE ET RECYCLAGE	19
4 - MISSIONS DE LA DIRECTION DES PÊCHES, DE L'AQUACULTURE ET DES INDUSTRIES HALIEUTIQUES (MINEPIA) 19	
5- AUTRES MINISTÈRES INTERVENANT DANS LE CONTRÔLE SANITAIRE DES ALIMENTS	20
PARTIE III : PROCEDURE D'AGREMENT SANITAIRE VETERINAIRE DES UNITES DE PECHE INDUSTRIELLE ET DES ETABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE, DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES	22
1. DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES :.....	22
2. MODALITÉS D'OCTROI DE L'AGRÈMENT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE	22
1.2. RENOUVELLEMENT ET RETRAIT DE L'AGRÈMENT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE	23
3. LISTE DES UNITÉS DE PÊCHE ET DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS	23
1. CONTRÔLE DES UNITÉS DE PÊCHE	24
1.1 : CONTRÔLE DES UNITÉS DE PÊCHE SOUMISES À L'AGRÈMENT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE:	24
1-1-1: <i>Dispositions réglementaires</i>	24
1-1-2 : Fiche d'audit des bateaux-glaciers et des bateaux-congélateurs	24
1-1-3 : Décisions de l'Autorité vétérinaire	27
1.2 : CONTRÔLE DES UNITÉS DE PÊCHE SOUMISES À L'ENREGISTREMENT	27
1.2.1 : <i>Références réglementaires</i>	27
1.2.2 : <i>Fiche d'audit sanitaire des embarcations de pêche artisanale maritime ou continentale</i>	27
1-2-3: <i>Enregistrement</i>	27
3. CONTRÔLE DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES	29
3-1- DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES	29
3-2- FICHE D'AUDIT DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES	29
3-3- LISTE DES ENTREPÔTS AGRÉÉS	29
3-4- MODALITÉS DU CONTRÔLE ET SANCTIONS	32
3. CONTRÔLE DES ÉTABLISSEMENTS DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION	32
3-1- DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES	32
3-2- FICHE D'AUDIT SANITAIRE DES ÉTABLISSEMENTS DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE	32

3-3- MODALITÉS DU CONTRÔLE ET SANCTIONS	36
1. CONTRÔLE DU PRODUIT	37
1.1. CONTRÔLE DE QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE (FRAÎCHEUR)	37
1.1.1. Dispositions réglementaires.....	37
1.1.2. Echantillonnage.....	37
1.1.3. Méthode.....	37
1.1.3.1. Produits frais.....	37
1.1.3.2. Produits congelés.....	43
1.1.3.3. Poissons fumés.....	43
1-2-RECHERCHE DES ESPÈCES TOXIQUES	44
1-3- CONTRÔLE DES PARASITES	44
1-4- SANCTIONS.....	44
2. CONTRÔLE AU DÉBARQUEMENT.....	45
2-1 : DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES	45
2-2 : MODALITÉS DU CONTRÔLE.....	45
2-2-1 : PRODUITS FRAIS	45
2-3 : SANCTIONS.....	46
3. CONTRÔLE DES CONDITIONS DE TRANSPORT	46
3.1. DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES.....	46
3.2. MODALITÉS DU CONTRÔLE	47
3.3. SANCTIONS :	47
1. DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES.....	48
2. PLAN DE SURVEILLANCE DES CONTAMINANTS NOCIFS.....	48
2-1- CONTRÔLE DES MÉTAUX LOURDS.....	48
2-1-1-Méthode d'échantillonnage.....	48
2-1-2- Résultats et décision	48
2-2-1-Méthode d'échantillonnage.....	48
2-2-2-Résultats et décision.....	48
2-3- CONTRÔLE DES DIOXINES ET DES PCB.....	49
2-3-1-Méthode d'échantillonnage.....	49
2-3-2-Résultats et décision.....	49
3. Plan de vérification de la qualité sanitaire des produits de la pêche.....	49
3-1-1-Méthode d'échantillonnage.....	49
3-1-2-Résultats et décision.....	50
3-2- DOSAGE DE L'HISTAMINE	50
3-2-1-Méthode d'échantillonnage.....	50
3-2-2-Résultats et décision.....	50
3-3- CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES.....	51
3-3-1-Méthode d'échantillonnage.....	51
3-3-2-Résultats et décision.....	51
3-3-3 : Contrôle de la qualité microbiologique de l'eau.....	53
3-3-3-1- Dispositions réglementaires.....	53
3-3-3-2- Méthode d'échantillonnage.....	53
3-3-3-3-Résultats et décision.....	53
3-4- DOSAGE DES SULFITES.....	54
3-4-1-Méthode d'échantillonnage.....	54
3-4-2-Résultats et décision.....	54
4- LISTE DES LABORATOIRES D'ANALYSES HABILITÉS	54
1. DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES.....	55
2. EXIGENCES EN MATIÈRE DE TRAÇABILITÉ ET D'ÉTIQUETAGE.....	55
2.1. AU DÉBARQUEMENT	55
2.2. AU STADE DE L'ENTREPOSAGE.....	55
2.3. AU STADE DE LA TRANSFORMATION	56

2.4.	A L'EXPORTATION.....	56
3.	NOTIFICATION - RETRAIT	56
4.	SAISIE ET DESTRUCTION	57
4.1.	DISPOSITION RÉGLEMENTAIRES.....	57
4.2.	MODALITÉS	57
	4.2.2. Saisie conservatoire (consigne)	57
3.3.	DOCUMENTS ADMINISTRATIFS.....	58
	I. TEXTES LEGISLATIFS	70
	II. TEXTES REGLEMENTAIRES	70

Liste des abréviations et acronymes

ABVT :	Azote Basique Volatile Total
BPH :	Bonnes Pratiques d'Hygiène
BPF :	Bonnes Pratiques de Fabrication
CPC :	Centre Pasteur du Cameroun
DAE/MINFI :	Division des Affaires Economiques/Ministère des Finances
DAOA :	Denrée Alimentaire d'Origine Animale
DREPIA :	Délégation Régionale de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales
DJA :	Dose Journalière Admissible
DSEPIA	Document de Stratégie du Sous-secteur de l'Elevage, des Pêches et des Industries animales
DSV :	Direction des Services Vétérinaires
FAO :	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FIFO:	First in first out
HACCP:	Hazard Analysis Critical and Control Point System
INS :	Institut National de la Statistique
ISV	Inspection Sanitaire Vétérinaire
MINADER :	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
MINCOMMERCE :	Ministère du Commerce
MINEPIA :	Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales
MINEPDED :	Ministère de l'Environnement et de la Protection de la Nature et du Développement Durable
MINMIDT :	Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement Technologique
MINFI :	Ministère des Finances
OIE :	Organisation Mondiale de la Santé Animale
OMC :	Organisation Mondiale du Commerce
OMS :	Organisation Mondiale de la Santé
PIB	Produit Intérieur Brut
SPS :	Sanitaires et Phytosanitaires (Accords sur les mesures)
TEC :	Tarif Extérieur Commun
T.M.A	Triméthylamine
TISV :	Taxe d'Inspection Sanitaire Vétérinaire
U.E :	Union Européenne

GLOSSAIRE

Agréé : signifie officiellement agréé, accrédité ou enregistré par l'autorité vétérinaire ;
Animal : comprend tous les animaux domestiques ou sauvages, terrestres et aquatiques ;
Aliment pour animaux : tout produit destiné à la nutrition ou l'alimentation des animaux ;
Analyse des risques : désigne la démarche comprenant l'identification des dangers, l'appréciation du risque, la gestion du risque et la communication relative au risque. (Code sanitaire pour les animaux terrestre - OIE) ou Evaluation des risques : un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes: l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques (Règlement européen N°178 / 2002) ;
Audit : examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents sont conformes aux dispositions préétablies (check-list) et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;
Autocontrôle : ensemble des mesures prises par les exploitants pour veiller à ce que les produits qu'ils gèrent répondent, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, de qualité des produits et de traçabilité, et pour garantir le respect effectif de ces prescriptions.
Autorité compétente : l'autorité centrale d'un État, légalement désignée, pour organiser les contrôles officiels.
Autorité vétérinaire : désigne l'autorité gouvernementale comprenant des vétérinaires et les auxiliaires vétérinaires en charge de la santé animale, du bien-être des animaux, du contrôle sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et de la certification vétérinaire internationale.
Auxiliaire vétérinaire : un agent habilité par l'autorité vétérinaire et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel.
Bateau congélateur : tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage)
Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : les conditions et mesures nécessaires pour prévenir ou maîtriser la contamination des denrées alimentaires aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
Denrée alimentaire : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine, et englobant les boissons, les gommes à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac ;
Certificat vétérinaire international : certificat établi conformément aux dispositions sur la notification et l'information épidémiologiques de l'organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) et décrivant les exigences auxquelles répondent les marchandises exportées en matière de santé animale et/ou de santé publique.
Certification : procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent, par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis (selon le <i>Codex Alimentarius</i>) ;
Certificat sanitaire de salubrité : désigne l'attestation délivrée par les services officiels de contrôle garantissant la conformité d'une denrée alimentaire à la réglementation en vigueur.

<p>Communication sur les risques : échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques ;</p>
<p>Consigne : c'est l'opération administrative visant à l'interdiction temporaire du libre usage d'une denrée animale en vue d'en compléter l'examen de salubrité ;</p>
<p>Consommateur : toute personne physique ou morale qui achète ou offre d'acheter, utilise ou est bénéficiaire en tant qu'utilisatrice finale, d'un bien, service ou technologie, quelle que soit la nature publique ou privée, individuelle ou collective des personnes ayant produit, facilite leur fourniture ou leur transmission.</p>
<p>Contrôle officiel: toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ainsi que des dispositions concernant la santé animale et le bien-être des animaux</p>
<p>Danger : un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;</p>
<p>Denrée alimentaire : substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain ;</p>
<p>Denrée alimentaire d'origine animale : les produits présentés en l'état ou transformés, issus des animaux terrestres ou aquatiques et destinés à la consommation humaine ;</p>
<p>Docteur vétérinaire : désigne toute personne ayant accompli un cycle complet d'études supérieures vétérinaires et obtenu un diplôme de Doctorat Vétérinaire d'Etat ou d'Université ou un diplôme équivalent reconnu par l'Etat en application des dispositions en vigueur en matière d'enseignement supérieur ;</p>
<p>Etape : procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris les matières premières), depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale ;</p>
<p>Etablissement : Tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés ainsi que leurs environs relevant de la même direction ;</p>
<p>Etiquetage : ensemble des informations figurant sur le produit et/ou son emballage, destinées à l'information du consommateur ;</p>
<p>Filière : ensemble des acteurs qui, par leurs activités successives autour d'un produit ou d'une catégorie de produits définis, contribuent notamment à produire, transformer, stocker, transporter et commercialiser ce produit.</p>
<p>Gestion des risques : processus consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance sur la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées ;</p>
<p>HACCP : désigne la méthode HACCP (« Hazard Analysis and Critical Control Point » : analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) est une démarche qui permet de définir, évaluer et maîtriser les dangers physiques, chimiques ou biologiques qui menacent la salubrité des aliments.</p>
<p>Hygiène alimentaire : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (et garantir qu'ils conviennent à la consommation humaine).</p>

<p>Inspection vétérinaire : l'examen de tout aspect lié aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation sanitaire en vigueur</p>
<p>Laboratoire agréé/accrédité : désigne un laboratoire officiellement agréé, sur base de ses performances, pour procéder à des examens d'échantillons (éventuellement officiels). Il peut, en outre, être « accrédité » selon la norme ISO 17025 ;</p>
<p>Législation : ensemble des lois, décrets, règlements, directives et autres arrêtés administratifs adoptés par les pouvoirs publics ;</p>
<p>Mandat sanitaire : On entend par mandat sanitaire l'acte par lequel l'administration vétérinaire confie à un vétérinaire exerçant à titre libéral l'exécution d'opérations de prophylaxie collective, de police sanitaire pour la lutte contre les maladies réputées légalement transmissibles des animaux de surveillance épidémiologique et de contrôle des denrées d'origine animale.</p>
<p>Médicaments : désignent les produits d'origine chimique ou biologique destinés à agir médicalement sur l'organisme humain ou animal, ou présentés comme tels, et servant notamment à diagnostiquer, à prévenir ou à traiter des maladies, des blessures et des handicaps ; le sang et les produits sanguins sont considérés comme des médicaments.</p>
<p>Norme : limite fixée réglementairement et document établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.</p>
<p>Notification en matière vétérinaire : procédure par laquelle l'Autorité vétérinaire porte à la connaissance des autorités vétérinaires sous régionales et internationales compétentes, l'apparition d'une maladie, d'une infection ou la survenance d'un événement épidémiologique, conformément aux dispositions du Code des animaux terrestres et aquatiques de l'OIE.</p>
<p>Opérateur économique : toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, fabrication, préparation, traitement, emballage, conditionnement, transport, manutention ou de vente d'animaux, produits animaux, produits d'origine animale ou d'aliments, de denrées ou produits alimentaires.</p>
<p>Police sanitaire : désigne l'ensemble des mesures hygiéniques, médicales, légales et réglementaires destinées à prévenir l'apparition ou la diffusion des maladies réputées contagieuses. Elle définit les épizooties, la prophylaxie légale et le mandat sanitaire ainsi que les réactions obligatoires et/ou volontaires.</p>
<p>Poste frontalier : Désigne tout aéroport, tout port, tout poste ferroviaire ou routier ouvert aux échanges internationaux de marchandises où il peut être procédé à des inspections vétérinaires à l'importation et à l'exportation ;</p>
<p>Principe de précaution : dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer un niveau élevé de protection de la santé, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.</p>
<p>Produits de la pêche : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.</p>
<p>Produit frais de la pêche : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation.</p>

Produits d'origine animale : ce sont : (i) le sang et dérivés ; (ii) l'engrais organiques à base de produits d'origine animale ; (iii) les cuirs et peaux ; (iv) les ongles, les sabots, les cornes pour trophées ou musées ; (v) la laine, les soies, et poils ; (vi) les sécrétions glandulaires externes.

Risque : probabilité qu'un danger engendre un effet considéré comme «néfaste» à la santé du consommateur (risque sanitaire) ou à celle des plantes (risque phytosanitaire). La détection des facteurs de risque et l'analyse des risques permettent généralement de prévoir leurs conséquences sur la santé. Le risque alimentaire désigne le risque auquel est exposé le consommateur en s'alimentant.

Saisie : c'est l'opération administrative interdisant le libre usage d'une denrée animale et ayant pour conséquence soit son retrait définitif de la consommation humaine, soit son retrait temporaire de la consommation permettant de lui faire subir un traitement approprié dit assainissement avant de la remettre dans le circuit commercial ;

Salubrité des aliments : assurance que les aliments conviennent à la consommation humaine conformément à l'usage prévu.

Sécurité sanitaire des aliments : Assurance que les denrées alimentaires ne véhiculent pas d'agents (dangers) pouvant nuire à la santé du consommateur.

Sous-produits animaux (rejoint la définition des coproduits) : ce sont les cadavres entiers (ou parties) d'animaux ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, y compris les ovules, les embryons et le sperme.

Traçabilité : capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la commercialisation, de la transformation et de la distribution, le cheminement des animaux de commerce, des animaux reproducteurs, des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, et de toute autre substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.

Vétérinaire : désigne une personne enregistrée ou ayant reçu un agrément délivré par l'organisme statutaire vétérinaire d'un pays pour y exercer la médecine des animaux ou la science vétérinaire.

Vérification : l'opération consistant à vérifier, par un examen et la présentation d'éléments objectifs, s'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;

Vétérinaire officiel : désigne un vétérinaire habilité par l'Autorité vétérinaire à accomplir les tâches officielles en matière de santé animale, de bien-être des animaux et de certification internationale des animaux et des denrées alimentaire d'origine animale

PREFACE

Quatre manuels de procédures ont été élaborés au profit des Vétérinaires Officiels du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales en charge de l'inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique. Ces manuels ont pour objectif d'harmoniser les procédures de contrôle officiel et les décisions à prendre dans le jugement de la qualité sanitaire de quatre denrées de base : les produits de la pêche, les viandes d'animaux de boucherie, les viandes de volailles et les œufs.

Le présent manuel constitue le référentiel d'inspection sanitaire vétérinaire des produits de la pêche et de l'aquaculture. Après un bref aperçu sur le secteur de la pêche et sur l'organisation des Services Vétérinaires, il traite des protocoles de contrôle sanitaire spécifiques à chaque étape de la filière des produits halieutiques ; depuis le stade de la pêche jusqu'au stade de la mise à la consommation ou de l'exportation. Ce document technique s'appuie sur les dispositions réglementaires en vigueur au plan national mais qui pour le besoin, ont été actualisées eu égard de l'évolution des exigences et des normes sanitaires qui régissent présentement les échanges internationaux de produits alimentaires.

PARTIE I : APERCU SUR LE SECTEUR DES PRODUITS DE LA PECHE

Le domaine de la pêche joue un rôle économique et social important tant sur le plan de l'emploi que sur le plan de l'alimentation de la population. Sa contribution au PIB est de 5% (DSEPIA, 2011). Le Cameroun dispose d'une façade maritime de 402 km avec une zone économique exclusive de 40 km. Il a aussi le privilège d'être doté d'un réseau hydrographique dense et à plusieurs régimes, ce qui donne à l'exploitation halieutique un potentiel de près de 4 millions d'hectares.

1. Productions halieutiques

1.1. Pêche maritime artisanale

En 2012, la production a été estimée à 97195 tonnes répartie entre 90 259 tonnes de poissons et 6 936 tonnes de crustacés (voir Tableau 1) :

Tableau 1 : Production de la pêche maritime artisanale en 2012

Région	Poissons (en tonnes)	Crustacés(en tonnes)
Littoral	84956	6903
Sud	175	3
Sud-ouest	5128	30
Total	90 259	6 936

Sources : *Rapport d'activités MINEPIA (2012)*

1.2. Pêche maritime industrielle

Quant à la pêche industrielle maritime, l'évolution des débarquements n'est malheureusement pas corrélée à celle de la flotte. En effet après avoir franchi la barre des 23 000 tonnes en 1982-1983, les débarquements ont progressivement chuté pour se situer à moins de 10 000 tonnes à partir de 1986-1987 suite à la fermeture des zones de pêche du Nigéria aux bateaux camerounais et près de 4000 tonnes en 2004. En 2012, les statistiques officielles fournissent les chiffres de 903,923 tonnes de poissons et 0,735 tonnes de crustacés (toutes les espèces habituellement présentes confondues).

1.3. Pêche continentale

Les informations indiquées dans le tableau 2 font état de 2 620 tonnes (toutes espèces confondues). Ces chiffres sont très en dessous de la réalité car il y a une disparité énorme, liée aux conditions de travail et à la collecte d'informations sur la production. Ces statistiques sont certainement biaisées car le Document de Stratégie du Sous-secteur de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales signale que la quantité des captures en 2010 s'élèverait à environ 75 000 tonnes. La répartition des captures par région figure dans le tableau n°2 ci-après.

Tableau 2 : Production de la pêche continentale en 2013

N°	REGIONS	PRODUCTION (en tonnes)
1	Adamaoua	253,40
2	Centre	397,22
3	Est	7349,43
4	Extrême-Nord	250,21
5	Littoral	995,28
6	Nord	3175,10
7	Nord-Ouest	295,57
8	Ouest	1022,01
9	Sud	47187
10	Sud-ouest	50,29
TOTAL		60975,51

Sources : Rapports d'activités des délégations régionales du MINEPIA 2013

1.4. Pisciculture

Après une période de stagnation où la plupart des stations ont été abandonnées pour des raisons diverses, les rendements en pisciculture connaissent une augmentation significative depuis les années 2000 grâce au perfectionnement des modes de gestion et/ou de l'émergence des exploitations de taille commerciale. Cette situation a été impulsée par le Gouvernement qui a mis en place des structures d'appui, ainsi que des stations à travers tout le pays en vue de distribuer les alevins et fournir des services. Les espèces produites sont le clarias, la carpe et le tilapia. Le Cameroun dispose d'un potentiel aquacole qui suscite un intérêt variable d'une région à une autre. La production totale est estimée à 108,5 tonnes (Tableau 3).

Tableau 3 : Production de la pisciculture en 2012

Régions	Nombre d'étangs actifs	Superficie (en ha)	Quantité de poissons (en tonnes)
Adamaoua	91	3,7	0,41
Centre	542	44	43
Est	1 531	200,8	0,15
Littoral	131	4,325	17
Nord-Ouest	-	-	17
Ouest	806	20,42	27
Sud-Ouest	245	4	4
Total	3 370	423,91	108,56

Sources : Rapport d'activités MINEPIA 2012

1. Organisation de la filière et circuits de distribution

1.1. Pêche industrielle

La flottille est composée de deux types de bateaux de pêche :

- « Les bateaux glaciers » qui séjournent 7 à 8 jours en mer et les produits de la pêche sont conservés sous glace préfabriquée. Le mareyage est effectué sur le quai, les halles à marée ayant été cédées aux commerçants pour d'autres marchandises. Après le tri, le conditionnement a toujours lieu sur le quai et les produits sont stockés dans les chambres froides.

- « Les bateaux congélateurs » qui disposent de tunnels de congélation. Le tri et le conditionnement se font à bord : sacs en polystyrène contenant 20 kg de poisson ; paquets de 2kg de crevettes emballées dans les cartons de 16, 18 ou 20 kg selon l'espèce et le calibre. Les armateurs nationaux débarquent leurs produits sur le quai du port de pêche de Douala.

Les armateurs ont souvent des contrats avec des grossistes, disposant de chambres froides, qui leur versent une caution. Ils sont alors sûrs d'entrer en possession de la production jusqu'à épuisement du montant versé, après quoi, le contrat est renouvelé.

Les semi-grossistes qui s'approvisionnent auprès des grossistes assurent la distribution auprès des détaillants qui utilisent des chambres froides négatives pour écouler leurs produits essentiellement auprès de lieux de consommation sous forme de poissons braisés.

Le système de distribution se fait à l'aide de camions frigorifiques, étant rappelé que les exportations (surtout de crevettes) vers les pays de l'UE sont suspendues depuis 2004.

En dehors de la Taxe d'Inspection Sanitaire Vétérinaire prélevée conjointement par le MINEPIA et les agents du fisc, les professionnels paient diverses taxes portuaires encaissées par le port autonome de Douala (taxe à la production, taxe de séjour au quai, taxe sur le chenal et taxe annuelle sur le matériel roulant).

2 .2. Pêche maritime artisanale

Les pêcheurs à proprement parler vivent dans des campements de pêche en mer au niveau des petites îles ou des criques. Ils sont constitués à 98 % d'étrangers (Nigériens, Maliens, Ghanéens, etc.). Les grossistes ou pseudo-pêcheurs, qui sont de nationalité camerounaise, vont se ravitailler en produits de pêche sur place. Certains mettent à la disposition de ces pêcheurs professionnels du matériel de pêche aux fins de récupérer une partie de la production. Dans les centres de débarquement, il existe des unités de fabrication de glace relevant du secteur public ou du secteur privé. Dans tous les cas le grossiste s'y ravitaille en glace pour conserver les produits achetés dans les campements des pêcheurs.

En général le débarquement commence à 17 heures pour prendre fin vers 5 heures du matin le lendemain. Le poisson arrive sous deux formes : fumés contenus dans des paniers ou frais conservé

sous glace en caisses. Dans les débarcadères, le poisson frais est acheté en tas par les revendeurs ou les « restaurateurs-braiseurs ».

La TISV à la production est la même que pour la pêche industrielle maritime : 2 francs CFA/kg pour le poisson et 4 FCFA/kg pour les crevettes.

2.3. Pêche continentale

L'organisation des pêcheurs est quasi identique dans les zones de production, et très caractéristique dans les barrages de retenue. Les circuits de distribution diffèrent selon qu'il s'agisse de poisson frais ou de poisson fumé :

- pour le poisson frais, les pêcheurs stockent leurs produits jusqu'à l'arrivée des grossistes des villages de la retenue ou des grossistes qui écoulent les produits sur les marchés urbains.
- pour le poisson fumé, le circuit est plus court, car les « transformatrices » commercialisent directement leurs produits aux grossistes dans leurs propres villages ou sur les marchés locaux. Mais le poisson fumé se valorise mieux dans les marchés urbains.

2.4. Circuits de distribution des produits importés

Les importateurs de produits congelés sont constitués en sociétés dont le nombre diminue au fil des ans pour faire place à un système plus monopolistique. En effet la société CONGELCAM contrôle plus de 60% des importations de poissons au Cameroun. Ces professionnels sont bien organisés et chevronnés. Ils disposent d'entrepôts frigorifiques implantés non loin du port autonome de Douala, encore que certains utilisent ses installations en location, où sont stockés les produits importés.

Les importateurs de poissons congelés disposent dans tous les centres de consommation du pays, des chambres froides qui assurent la distribution en demi-gros et parfois en détail (CONGELCAM à lui seul dispose de plus d'une centaine).

Ils assurent aussi le ravitaillement des autres demi-grossistes disposant d'une chambre froide sur le territoire national. Le transport interurbain utilise les camions frigorifiques qui assurent le maintien de la chaîne de froid jusqu'à destination.

Pour la commercialisation du poisson acheté chez les importateurs à partir de Douala, les demi-grossistes disposent, outre d'une chambre froide de stockage, de plusieurs congélateurs qui servent à l'exposition pour la vente au détail.

2.5. Entrepôts frigorifiques exportateurs de produits congelés

Depuis la suspension du Cameroun comme pays exportateur des produits de la pêche (crevettes, barracuda et dorade rose) vers l'U.E, cette catégorie d'acteurs a presque disparu de la filière.

2.6. Hygiène et conservation au stade du commerce du détail

La chaîne de froid est plus ou moins respectée dans le circuit de vente au détail. A cet égard, il existe deux catégories de détaillants :

- une première catégorie de détaillants qui dispose dans les marchés ou dans les quartiers (distribution de proximité) d'un petit local avec un ou deux congélateurs.
- une deuxième catégorie de détaillants qui étale leurs marchandises à même le sol ou sur des étales de fortune. On les retrouve dans les petits marchés des grandes villes.

Dans tous les cas, le congélateur reste ouvert toute la journée ; les températures minimales de conservation ne sont pas maintenues ; les poissons à moitié dégelés sont recongelés la nuit (les invendus étant gardés en chambre froide pour être ré-étalés le lendemain).

Le transport du poisson fumé se fait dans des paniers en osier. Les conditions de transport peuvent limiter les bénéfices surtout en saison des pluies. Les pertes sont surtout liées au chargement et déchargement sur les axes routiers.

3. Consommation

Les produits de la pêche contribuent pour près du tiers des protéines animales consommées au Cameroun. Les besoins annuels de la population se situeraient autour de 298 000 tonnes. La consommation, en ce qui concerne les produits de la pêche, est estimée à 9,1 Kg/habitant/an. Quant aux produits de la pisciculture, la consommation est estimée 0,1 Kg/habitant/an (DSEPIA, 2011).

4. Importation

Le Cameroun a importé 162 402,60 tonnes de poissons en 2012 contre 194 614,70 tonnes en 2011, soit une baisse générale de près de 17%, principalement due à la chute des importations de thon. L'importation couvre environ 54% des besoins en produits de la pêche au Cameroun (Document de stratégie du sous-secteur de l'élevage, des pêches et des industries animales, 2011).

Ces importations massives provoquent chaque année des sorties de devises estimées à plus de 15, 6 milliards de FCFA par an (Document de stratégie du sous-secteur de l'élevage, des pêches et des industries animales, 2011).

Le Cameroun importe aussi les produits de la pêche artisanale continentale du Tchad (lac Léré) à partir de la région du Nord où ils se vendent sur les marchés de Figuil et de ses environs, mais les quantités importées ne sont pas précisées et les acteurs de ce circuit ne sont pas décrits.

5. Exportation

Les données précises sur les quantités exportées ne sont disponibles car une grande proportion des prises de poisson frais est encore acheminée au Nigéria par les nombreux pêcheurs nigériens exerçant dans ce secteur, sans être forcément soumise au contrôle des services officiels.

Egalement, une grande proportion des quantités de poissons fumés (constitués à 90% d'espèces pélagiques du genre « mbonga » et à 10% de machoirons, de ceinture, de raie, etc.) est commercialisé dans la sous-région CEMAC par des circuits non contrôlés (rapports d'activités MINEPIA, 2012).

PARTIE II : ORGANISATION DES SERVICES VETERINAIRES

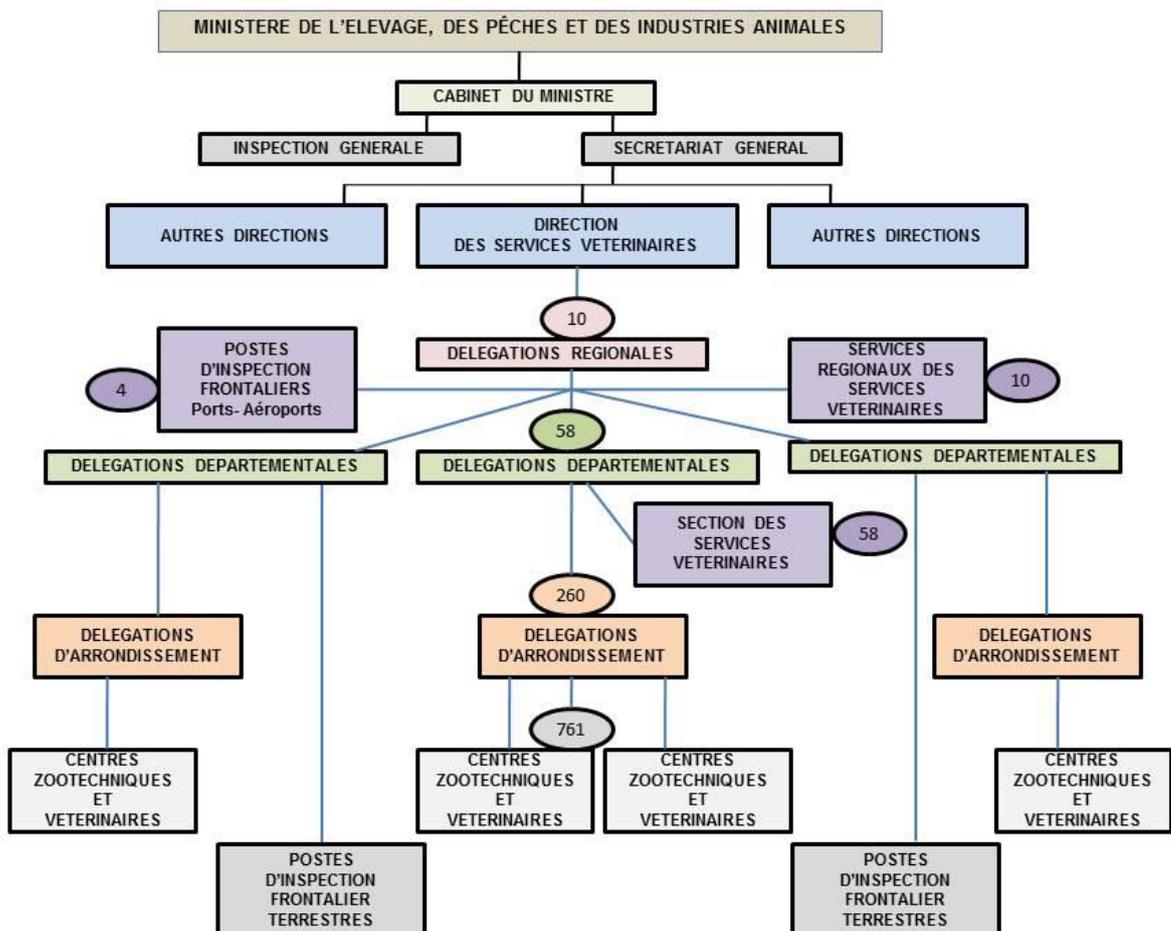
1. Autorité compétente

Par ses attributions la Direction des Services Vétérinaires du MINEPIA est l'Autorité Compétente (AC) en charge, officiellement :

- de l'inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique,
- de l'agrément sanitaire des unités de pêche et des établissements qui entreposent, qui traitent ou qui transforment les denrées alimentaires d'origine animale et halieutique,
- de l'agrément sanitaire des véhicules de transport des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique,
- de l'inspection sanitaire à l'importation et à l'exportation et de la certification sanitaire internationale des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique.

2. Organigramme et chaîne de commandement

Le MINEPIA a été réorganisé par décret n° 2012/382 du 14 septembre 2012. L'organigramme qui suit décrit l'organisation des Services Vétérinaires et indique les nombre de structures qui lui sont rattachés.



La chaîne de commandement est verticale telle qu'elle figure dans l'organigramme ci-dessus. Il est donc donné de constater que la ligne de commande n'est pas directe car tout passe par le

Secrétariat Général et la Direction des Services Vétérinaires n'a pas de lien direct avec les services vétérinaires déconcentrés.

2.1. Missions de la Direction des Services Vétérinaires à l'échelle centrale

La Direction des Services Vétérinaires (DSV) est chargée de l'élaboration, du suivi et de l'exécution de la politique, de la stratégie et des programmes gouvernementaux en matière de protection sanitaire et de santé publique vétérinaire (Décret N° 2012/382 du 14 Septembre 2012). Plus spécifiquement, elle est chargée entre autres (article 52, alinéa 1) :

- de l'élaboration et du contrôle de l'application de la réglementation en matière de protection sanitaire et d'inspection sanitaire vétérinaire ;
- de la police sanitaire vétérinaire ;
- **de l'inspection sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique** et de la lutte contre les zoonoses ;
- du suivi et du contrôle du mouvement des animaux et des produits d'origine animale et halieutique ;
- de l'instruction des dossiers d'autorisation de création et d'autorisation d'ouverture des établissements d'exploitation en matière d'élevage, de pêches et d'industries animales ;
- de l'instruction des dossiers d'avis technique sur l'importation ou l'exportation des denrées d'origine animale et halieutique en liaison avec les administrations concernées.

2.2. Missions des services déconcentrés (régionaux)

Les services régionaux du MINEPIA en matière d'élevage, de pêches et d'industries animales et halieutiques sont assurés dans les dix (10) régions du Cameroun par une Délégation Régionale qui regroupe des Délégations Départementales, elles-mêmes subdivisées en Délégations d'Arrondissement qui ont sous leurs tutelles des Centres zootechniques et vétérinaires, des Centres de pêche et des Postes de contrôle de pêche. Chaque Délégation Départementale est dotée d'une section des services vétérinaires.

Les postes d'inspection sanitaire vétérinaire installés aux frontières assurent l'inspection des animaux sur pied et des denrées d'origine animale et halieutique à l'import et à l'export ; la certification des documents relatifs aux produits d'origine animale et halieutique à l'import, à l'export et au transit ; et l'inspection des denrées alimentaires au niveau des abattoirs industriels.

2.3. Inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique

L'article 5 de la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglemente l'Inspection Sanitaire Vétérinaire et stipule qu'elle est assurée par un responsable assermenté et qualifié des services vétérinaires.

3. Personnel

3.1. Effectif et qualification

Les personnels du MINEPIA qui assurent l'ISV sont assermentés.

Au niveau central, la DSV compte 13 cadres supérieurs (Docteurs vétérinaires) appuyés par 04 infirmiers vétérinaires.

Les services déconcentrés comptent 10 Délégués Régionaux (Docteurs vétérinaires) ; 10 chefs de services régionaux des services vétérinaires (Docteurs vétérinaires) ; 58 délégués départementaux (Docteurs vétérinaires et Ingénieurs des Industries Animales) ; 58 Chefs de section des services vétérinaires (Infirmiers vétérinaires).

Sur 365 Délégations d'Arrondissement, 260 sont pourvus de responsables. Il en est de même pour les Centres Zootechniques et Vétérinaires dont 761 sur 774 disposent de responsables à leur tête. Ceux-ci sont des infirmiers vétérinaires, des techniciens d'élevage, des techniciens des industries animales, des techniciens de pêche ou des techniciens d'aquaculture. Cette catégorie de personnel est formée dans les trois Centres Nationaux de Formation Zootechnique, Vétérinaires et Halieutique que compte le pays.

Deux docteurs vétérinaires supervisent l'ISV à l'abattoir de Yaoundé et un à l'abattoir de Douala. Dans le cadre de la circulation internationale des DAOA, 04 Docteurs ont été nommés respectivement aux postes d'inspection sanitaire vétérinaire du Port Autonome de Douala, de l'aéroport international de Douala, de l'aéroport international de Yaoundé Nsimalen, et de l'aéroport international de Garoua.

L'ISV est assurée aux postes d'inspections frontaliers terrestres par les responsables territorialement compétents.

3.2. Formation continue et recyclage

Le MINEPIA établit un plan de formation continue et de recyclage au profit du personnel relevant des Services Vétérinaires en charge de l'inspection sanitaire vétérinaire.

La Direction des Services Vétérinaires veille à ce que :

- le plan de formation soit organisé annuellement,
- le plan de formation précise le nombre de sessions et les thèmes planifiés annuellement,
- le plan de formation précise les intervenants et les participants par session de formation.

4 - Missions de la Direction des Pêches, de l'Aquaculture et des Industries Halieutiques (MINEPIA)

Il est important de rappeler quelques missions de la Direction des Pêches, de l'Aquaculture et des Industries Halieutiques (DPAIH) qui ont un impact sur le contrôle des produits halieutiques.

Au niveau central, la DPAIH est chargée entre autres :

- de l'instruction des dossiers d'agrément et d'autorisation de création et d'ouverture des établissements d'exploitation en matière de pêche et d'aquaculture en liaison avec les administrations concernées,
- de l'instruction des dossiers d'avis technique sur l'importation et l'exportation des produits d'origine halieutique.

Cette direction dispose des démembrements régionaux (service régionaux, centres de pêche et poste de contrôle de pêche) qui participent au contrôle de la qualité des produits de pêche et d'aquaculture mais la mission officielle du contrôle sanitaire de ces produits est de la compétence des services vétérinaires.

5- Autres Ministères intervenant dans le contrôle sanitaire des aliments

Les responsables des services d'hygiène du Ministère de la Santé Publique mis à la disposition des municipalités procèdent sur les marchés, au contrôle de l'hygiène générale (propreté des locaux, certificat de visite médicale etc.) et entrent souvent en conflit de compétence avec les services vétérinaires ; les contrôleurs de prix du Ministère du Commerce vérifie la conformité des instruments de mesure et des prix.

Quant au Ministère de l'Environnement et du Développement Durable (MINEPDED), il contrôle la conformité des établissements aux normes environnementales. Le tableau 4 ci-après résume d'un point de vue législatif et réglementaire, les rôles qui incombent aux différentes administrations dans le contrôle des denrées alimentaires.

Tableau 4 : Domaines d'intervention des services de contrôle alimentaire

Maillon de la chaîne	Objet du contrôle	Responsable
Production	Conformité technique des installations	MINEPIA
	Conformité des installations aux normes environnementales	MINEPDED
	Situation par rapport au fisc	- MINFI - Mairies
	Hygiène générale, salubrité des locaux, santé du personnel	MINSANTE
Transformation	Conformité technique des installations	MINEPIA
	Qualité du produit fini	MINEPIA
	Hygiène générale, salubrité des locaux, santé du personnel	MINSANTE
	Conformité des installations aux normes environnementales	MINEPDED
	Situation par rapport au fisc	- MINFI - Mairies
Transport	Conformité technique de moyens de transport (norme de température)	MINEPIA
	Santé du personnel	MINEPIA
Commercialisation	Conformité technique des installations de commercialisation (norme de température, sols, murs, gestion des déchets, etc.)	MINEPIA
	Hygiène générale, salubrité des locaux, santé du	MINSANTE

	personnel	MINEPIA
	Qualité sanitaire des produits commercialisés	MINEPIA
	Conformité des instruments de mesure et des prix	MINCOMMERCE
	Santé du personnel	MINEPIA MINSANTE
	Situation par rapport au fisc	- MINFI - Mairies

PARTIE III : PROCEDURE D'AGREMENT SANITAIRE VETERINAIRE DES UNITES DE PECHE INDUSTRIELLE ET DES ETABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE, DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES

1. Dispositions réglementaires :

Décret n° 75/527 du 16 juillet 1975 portant réglementation des établissements d'exploitation en matière d'élevage et des industries animales

Arrêté n° 030/MINEL/CBM du 10 octobre 1975 portant définitions des normes exigibles pour les établissements d'exploitation des produits de la pêche maritime

Arrêté n° 0011/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions particulières relatives aux établissements de traitement et au conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation

2. Modalités d'octroi de l'agrément sanitaire vétérinaire

2.1. Demande initiale

L'agrément sanitaire vétérinaire est délivré aux unités de pêche industrielle (bateaux glaciers et bateaux congélateurs) et aux établissements entreposant, traitant ou transformant les produits halieutiques qui satisfont aux exigences de la réglementation en vigueur.

A cet effet, la procédure d'agrément sanitaire comporte les étapes suivantes :

- Une demande adressée au Ministre de l'Elevage et des industries Animales et déposée auprès des services vétérinaires territorialement compétents,
- Un dossier technique d'agrément sanitaire comportant, respectivement, les plans du bateau ou de l'établissement schématisant les flux, la description des locaux et des équipements, des modalités de travail, des capacités de stockage des matières premières et des produits finis, du mode d'approvisionnement en eau, des bonnes pratiques d'hygiène, du système HACCP, de la traçabilité et du plan d'autocontrôle basé sur les analyses de laboratoires ; ce dossier technique devant être validé par les Services Vétérinaires territorialement compétents.
- Une visite d'audit de conformité de l'hygiène de l'établissement effectuée par les Services Vétérinaires territorialement compétents en présence d'un représentant de l'administration centrale (Direction des Services Vétérinaires).

Lorsque le rapport de validation du dossier technique et le rapport d'audit sont tous deux favorables, la Direction des Services Vétérinaires délivre une attestation d'agrément sanitaire vétérinaire qui indiquera :

- Le nom du bateau ou de l'établissement,

- Le code d'agrément : 2 lettres (XX) correspondant à la nature de l'activité : produits de la pêche, produits carnés,...) et 2 chiffres (00) correspondant à l'identification de la région,
- La nature des activités pour laquelle l'établissement a été agréé (exemple : congélation de poissons, ...)
- La date et la validité de l'agrément sanitaire.

1.2. Renouvellement et retrait de l'agrément sanitaire vétérinaire

L'agrément sanitaire vétérinaire est délivré pour une période de 12 mois et est renouvelé annuellement sur la base d'un audit documentaire et d'un audit de conformité effectués par les services vétérinaires régionaux.

Le retrait est prononcé :

- Lorsqu'au deuxième avertissement adressé par les services vétérinaires, les actions correctives préconisées ne sont pas mises en œuvre,
- Lors de manquement grave dans le respect des règles d'hygiène au point de mettre en danger la santé du consommateur.

3. Liste des unités de pêche et des établissements agréés

Les Services Vétérinaires du MINEPIA tiennent une liste actualisée des unités de pêche industrielle et des établissements agréés.

PARTIE IV : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL DES UNITES DE PECHE ET DES ETABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE, DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES

1. Contrôle des unités de pêche

Le contrôle sanitaire vétérinaire couvre toutes les catégories des unités de pêche, à savoir :

- les embarcations de pêche industrielle (bateaux-glaciers et bateaux congélateurs) qui font l'objet d'un agrément sanitaire par les Services Vétérinaires.
- et les embarcations de pêche artisanale (embarcations de pêche non motorisées et embarcations pêche motorisées) qui font l'objet d'un enregistrement par les Services Vétérinaires,

1.1 : Contrôle des unités de pêche soumises à l'agrément sanitaire vétérinaire:

1-1-1: Dispositions réglementaires

Arrêté n° 0012/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions techniques applicables aux navires de pêches

Arrêté n° 0021/MINEPIA du 11 avril 2002 fixant les modalités d'inspection des navires de pêche industrielle, d'observation scientifique et surveillance des activités de pêche.

1-1-2 : Fiche d'audit des bateaux-glaciers et des bateaux-congélateurs

Les bateaux-glaciers et les bateaux-congélateurs sont soumis à l'agrément sanitaire conformément à la procédure définie dans la partie III : « Procédure d'agrément sanitaire vétérinaire des unités de pêche, des établissements d'entreposage, de traitement ou de transformation des produits halieutiques ».

L'audit de conformité initial ou de renouvellement annuel est réalisé en référence aux dispositions de l'Arrêté n° 0012/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions techniques applicables aux navires de pêches en ce qui concerne les exigences structurelles et en équipements ainsi que les exigences en matière d'hygiène de fonctionnement. En outre, les unités de pêche industrielle sont tenues de disposer d'un registre de traçabilité et d'un programme d'autocontrôle. Les exigences structurelles et en équipements, les exigences en matière d'hygiène de fonctionnement, les exigences en matière de traçabilité et les exigences en matière d'autocontrôle figurent dans la fiche d'audit qui suit ci-après.

.MINEPIA Direction des Services vétérinaires	FICHE D'AUDIT SANITAIRE BATEAUX GLACIERS- BATEAUX CONGELATEURS		Réf : Date : Révision :
Audit initial <input type="checkbox"/>	Audit de renouvellement <input type="checkbox"/>		
Type de bateau :	Immatriculation :	Nom du capitaine :	
Exigences	C	N.C	Observations
1. Exigences structurelles et exigences en matière d'armement			
La conception de l'unité de pêche ne permet pas la contamination (par les eaux résiduaires, les eaux de cale, le carburant, les substances nocives,...) des produits de la pêche.			
les surfaces entrant en contact avec les PP sont : <ul style="list-style-type: none"> - revêtues par un produit solide et non toxique (alimentaire) - faites d'un matériau non corrosif et lisse. - faciles à nettoyer et à désinfecter. 			
Les récipients et ustensiles entrant en contact avec les produits de la pêche sont constitués d'un matériau non corrosif, faciles à nettoyer et à désinfecter			
Le point d'arrivée de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche, (et ce pour les unités de pêche qui en sont pourvus), se situe dans un endroit qui permet d'éviter la contamination de l'eau.			
Les unités de pêche conçues et équipées pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus que 24 heures sont, en outre : <ul style="list-style-type: none"> - équipées de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche, constitués d'un matériau alimentaire (ou leurs revêtements intérieurs sont peints avec une peinture alimentaire) facile à laver et à désinfecter, qui assurent le maintien des produits frais à une température approchant celle de la glace fondante et qui permettent un écoulement adéquat de l'eau de fusion de manière qu'elle n'entre pas en contact avec les produits. - pourvues de cales séparées des autres compartiments (compartiment des machines, locaux réservés à l'équipage,...) par des cloisons étanches afin d'éviter les éventuelles contaminations. - pourvues d'un système de pompage pour l'évacuation de l'eau dans les cales 			
Les unités de pêches équipées pour la réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer propre refroidie sont dotées de citernes équipées de dispositif permettant d'assurer une température homogène du mélange eau de mer-poissons (ce mélange est à une température de +3°C en six heures après le chargement ou de 0°C après 16 heures). Ces citernes peuvent être équipées d'un système d'enregistrement de température.			
Les bateaux-congérateurs disposent d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante de -30°C à -40°C pendant 3 heures pour congeler les produits			
Les produits de la pêche congelés sont maintenus à une température ne dépassant pas – 18 °C en tous points			
2. Exigences en matière d'hygiène			

Les parties du bateau et les récipients réservés à l'entreposage des produits de la pêche sont en bon état de propreté. (Absence de souillure par le carburant ou par l'eau de cale)			
Les produits de la pêche, dès leur mise à bord, sont placés à l'abri des contaminations et de l'action du soleil et ne sont lavés qu'avec de l'eau de mer propre ou de l'eau potable.			
Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants sont soumis le plus rapidement possible à l'action du froid, en les recouvrant de glace, à raison d'une partie de glace pour une partie de poisson. Lorsque la réfrigération n'est pas possible (indisponibilité de glace, défaillance du dispositif de refroidissement,...), les PP doivent être débarqués le plus rapidement possible.			
La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau propre et est entreposée dans de bonnes conditions d'hygiène afin d'éviter sa contamination.			
Les produits de la pêche sont manipulés soigneusement à bord de manière que la chair de ces produits ne soit pas détériorées et en cas d'éviscération à bord, cette opération est effectuée de manière hygiénique et le plus tôt possible après la capture			
Les emballages utilisés doivent être aptes à l'usage alimentaire			
Les additifs pour la sulfitation des crevettes sont aptes à l'usage alimentaire (certificat d'alimentarité) avec respect des doses préconisées			
Le personnel respecte les règles d'hygiène vestimentaire et corporelle (port de bottes, tenue de travail, coiffe, visite médicale périodique...)			
Les relevés de température de chaque citerne sont notés sur un registre (le registre devant être conservé par le capitaine du bateau durant trois semaines au moins) lorsqu'il s'agit de bateaux de pêche équipés pour la réfrigération des PP dans l'eau de mer propre refroidie			
3. Exigences en matière de traçabilité			
Le capitaine du bateau doit tenir à jour un registre de traçabilité pour les quantités pêchées et les quantités traitées ou transformées			
4. Exigences en matière d'autocontrôle			
Les enregistrements concernant la mise en œuvre du plan d'auto contrôle sont à jour.			
Les enregistrements sont à jour concernant les relevés de températures, la sulfitation des crustacés et le contrôles des autres opérations technologiques			
Les analyses de laboratoires sont régulièrement réalisées			
Conclusion de l'audit :			
Favorable	<input type="checkbox"/>	Défavorable	<input type="checkbox"/>
Actions correctives			Echéance
Nom du Vétérinaire Officiel :		Date et signature :	

1-1-3 : Décisions de l'Autorité vétérinaire

L'audit sanitaire qui est conduit par le Vétérinaire Officiel aboutira soit à un avis favorable, soit à un avis défavorable et dans ce dernier cas, des actions correctives seront mises en œuvre selon un échéancier arrêté d'un commun accord avec le capitaine du bateau

1.2 : Contrôle des unités de pêche soumises à l'enregistrement

Les Services Vétérinaires contrôlent la conformité des embarcations de pêche artisanale maritime ou continentale et tiennent à cet effet une liste d'enregistrement.

1.2.1 : Références réglementaires

Un texte à prendre précisera les modalités d'enregistrement des embarcations de pêche artisanale maritime ou continentale auprès des Services Vétérinaires. A cet effet, elles sont soumises à l'inspection sanitaire vétérinaire en vue de vérifier les normes d'hygiène et de conservation des produits halieutiques à bord.

1.2.2 : Fiche d'audit sanitaire des embarcations de pêche artisanale maritime ou continentale

Le contrôle sanitaire repose sur les éléments qui figurent dans la fiche d'audit suivante :

1-2-3: Enregistrement

En cas d'un audit sanitaire favorable, les embarcations de pêche artisanale sont enregistrées sur une liste officielle tenue par les Services vétérinaires. En cas de non-conformité majeure qui mettrait en cause la sécurité sanitaire des produits halieutiques, les Services Vétérinaires peuvent proposer aux autorités concernées le retrait du permis de pêche.

3. Contrôle des entrepôts frigorifiques

3-1- Dispositions réglementaires

Décret n° 95/413/PM du 20 juin 1995 fixant certaines modalités d'application du régime de pêche

Décret n° 2001/546/PM du 30 juillet 2001 modifiant et complétant certaines dispositions du décret n° 95/413/PM du 20 juin 1995 fixant certaines modalités d'application du régime de Pêche

Arrêté N° 030/MINEL/CBM du 10 octobre 1975 portant définitions des normes exigibles pour les établissements d'exploitation des produits de la pêche maritime.

3-2- Fiche d'audit des entrepôts frigorifiques

Les entrepôts frigorifiques des produits de la pêche sont soumis à l'agrément sanitaire conformément à la procédure définie dans la partie III : « Procédure d'agrément sanitaire vétérinaire des unités de pêche, des établissements d'entreposage, de traitement ou de transformation des produits halieutiques ».

L'audit de conformité initial ou de renouvellement annuel est réalisé en référence aux dispositions de l'Arrêté N° 030/MINEL/CBM du 10 octobre 1975 portant définition des normes exigibles pour les établissements d'exploitation des produits de la pêche maritime. Les exigences en locaux, en équipements, en matière d'hygiène de fonctionnement, les exigences en matière de traçabilité et les exigences en matière d'autocontrôle figurent dans la fiche d'audit qui suit.

3-3- Liste des entrepôts agréés

Les Services Vétérinaires territorialement compétents tiennent une liste à jour des entrepôts frigorifiques agréés ; cette liste est centralisée à l'échelle nationale auprès de la Direction des Services Vétérinaires du MINEPIA.

MINEPIA Direction des Services vétérinaires	FICHE D'AUDIT SANITAIRE			Réf :
	ENTREPOT FRIGORIFIQUE DE PRODUITS HALIEUTIQUES CONGELES			Date :
				Révision :
Audit initial <input type="checkbox"/>	Audit de renouvellement <input type="checkbox"/>			
Nom de l'établissement :		Capacité de stockage :		
Localisation :		Nom du propriétaire :		
Exigences		C	N.C	Observations
1. Exigences structurelles				
L'établissement est situé loin des zones de pollution et des zones inondables				
L'établissement est clôturé ; permettant un contrôle facile des entrées et des sorties et empêchant l'accès aux animaux errants.				
Les locaux d'entreposage sont aménagés de façon à assurer le principe de la marche en avant.				
Les revêtements du sol sont bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. La pente du sol permet une évacuation adéquate des eaux de surface.				
Les surfaces murales sont bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise.				
Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus sont construits et œuvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirables.				
Les fenêtres et autres ouvertures sont conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur sont, en cas de besoin, équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres restent fermées et verrouillées pendant la manipulation des produits.				
Les portes sont en matériau inaltérable, faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter.				
Des locaux sanitaires sont réservés au personnel manipulateur n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.				
2. Exigences en équipements				
L'établissement dispose d'un système de ventilation efficace et d'un éclairage suffisant.				
L'établissement est approvisionné en eau potable ou est équipé d'un système de potabilisation de l'eau approuvé.				
Les locaux sanitaires sont équipés en nombre approprié de vestiaires, de douches et de toilettes fonctionnelles et disposent d'un système permettant le lavage et la désinfection des mains avant l'accès aux locaux d'entreposage.				
Les additifs, les désinfectants, les raticides et les insecticides sont entreposés séparément dans des locaux ou des armoires fermant à clef.				
L'établissement dispose de chambres froides négatives pour l'entreposage des produits congelés équipées de système d'affichage extérieur et d'enregistrement des températures de conservation.				
3. Bonnes pratiques d'entreposage				

Les produits congelés sont maintenus en continue à une température à cœur de -18°C.			
Les produits ne doivent pas être entreposés à même le sol mais doivent être gerbés sur palettes afin d'éviter l'écrasement des produits ou de leurs emballages			
Les chambres froides doivent être régulièrement entretenues pour éviter la formation excessive de givre.			
Le système de stockage préconisé doit permettre un roulement efficace du stock en respectant la règle du FIFO (First in, first out)			
Lors de déchargement ou de chargement les fluctuations de la température à cœur des produits ne doit pas dépasser 3°C.			
4. Bonnes pratiques d'hygiène			
Le personnel respecte les règles d'hygiène en matière de propreté corporelle et vestimentaire : - le personnel porte des vêtements de travail appropriés et propres. - le personnel respecte les interdictions de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux d'entreposage. - le personnel subit un contrôle médical tous les 6 mois. (Le certificat d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires est exigé pour tout le personnel entrant en contact avec les produits) - les mesures nécessaires ont été prises pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer			
Un programme de nettoyage et désinfection des locaux est établi. Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés sont approuvés par l'Autorité vétérinaire.			
Un programme de lutte contre les nuisibles est établi et vérifié ; les produits utilisés sont agréés			
5 Exigences en matière de traçabilité			
Le responsable de l'établissement doit tenir à jour un registre ou un système équivalent de traçabilité pour les quantités réceptionnées (origine des produits) et les quantités livrées (liste des destinataires).			
Les lots des produits de la pêche réceptionnés par le responsable de l'établissement doivent être obligatoirement accompagnés des documents sanitaires prouvant que les produits ont été soumis au contrôle sanitaire vétérinaire.			
6 Autocontrôles			
Les enregistrements relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène sont à jour.			
Les enregistrements relatifs aux relevés de température sont à jour.			
Les analyses de laboratoires sont réalisées pour vérifier la qualité des produits réceptionnés.			
Conclusion de l'audit :			
Favorable <input type="checkbox"/> Défavorable <input type="checkbox"/>			
Actions correctives			Echéance
Nom du Vétérinaire Officiel :		Date et signature :	

3-4- Modalités du contrôle et sanctions

Le Vétérinaire Officiel doit s'assurer que les entrepôts des produits de la pêche sont conformes aux règles d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur. A cet effet, le Vétérinaire Officiel doit vérifier que :

- les chambres froides et les systèmes d'enregistrement de la température sont fonctionnels,
- les produits congelés sont maintenus à la température de -18°C (à cœur des produits) et les variations de température ne dépassent pas 3°C lors de déchargement ou de chargement,
- les normes de stockage et de traçabilité des produits congelés sont respectées (gerbage, FIFO),
- les normes d'hygiène générale (propreté des locaux et hygiène du personnel) sont également respectées.

En outre, et chaque fois que cela s'avère être nécessaire, le Vétérinaire Officiel procédera à un prélèvement d'échantillons de produits de la pêche pour l'évaluation de l'état de fraîcheur, pour le contrôle de la température à cœur, pour des contrôles microbiologiques ou pour le dosage de l'ABVT.

En cas de non-respect des normes de fonctionnement ou des normes d'hygiène au point de compromettre la sécurité sanitaire des produits, le vétérinaire pourrait être amené à :

- saisir et dénaturer les produits non conformes ;
- dresser un avertissement écrit ;
- proposer aux autorités judiciaires la fermeture de l'entrepôt frigorifique.

3. Contrôle des établissements de traitement et de transformation

3-1- Dispositions réglementaires

Arrêté n° 030/MINEL/CBM du 10 octobre 1975 portant définitions des normes exigibles pour les établissements d'exploitation des produits de la pêche maritime (cet arrêté traite, entre autres, de l'hygiène et des normes exigibles pour les ateliers de fumage

Arrêté n° 0011/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions particulières relatives aux établissements de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation.

3-2- Fiche d'audit sanitaire des établissements de traitement et de transformation des produits de la pêche

Les établissements de traitement et de transformation des produits de la pêche sont soumis à l'agrément sanitaire conformément à la procédure définie dans la partie III : « Procédures d'agrément sanitaire vétérinaire des unités de pêche, des établissements d'entreposage, de traitement et de transformation des produits de la pêche ».

L'audit de conformité initial ou de renouvellement annuel est réalisé en référence aux dispositions de l'Arrêté n° 0011/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions particulières relatives aux établissements de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation en ce qui concernent les exigences en locaux et en équipements ainsi que les exigences en matière d'hygiène de fonctionnement. En outre, les établissements de traitement et de transformation des produits de la pêche sont tenus de disposer d'un registre de traçabilité et d'un programme d'autocontrôle. A cet effet, le Vétérinaire Officiel s'appuie sur la fiche d'audit qui suit :

MINEPIA Direction des Services vétérinaires	FICHE D'AUDIT SANITAIRE ETABLISSEMENT DE TRAITEMENT / TRANSFORMATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES			Réf : Date : Révision :
Audit initial <input type="checkbox"/>	Audit de renouvellement <input type="checkbox"/>			
Type d'établissement :		Activités :		
Localisation :		Nom du propriétaire :		
Exigences	C	N.C	Observations	
1. Exigences structurelles				
L'établissement est situé loin des zones de pollution et des zones inondables				
L'établissement est clôturé ; permettant un contrôle facile des entrées et des sorties et empêchant l'accès aux animaux errants				
Les locaux sont aménagés de façon à assurer le principe de la marche en avant et une séparation nette entre le secteur propre et le secteur souillé.				
Les revêtements du sol est bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. La pente du sol permet une évacuation adéquate des eaux de surface.				
Les surfaces murales sont bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations.				
Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus sont construits et œuvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable.				
Les fenêtres et autres ouvertures sont conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur sont, en cas de besoin, équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;				
Les portes sont en matériau inaltérable faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter.				
Des locaux spécifiques sont réservés aux opérations de salage et aux opérations de fumage				
Des locaux sanitaires sont réservés au personnel manipulateur n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail				
2. Exigences en équipements				
L'établissement dispose d'un système de ventilation efficace et d'un éclairage suffisant.				
L'établissement est approvisionné en eau potable ou est équipé d'un système de potabilisation de l'eau approuvé				
Les locaux de travail disposent d'un nombre suffisant de postes lave-mains équipés de distributeurs de savon et de désinfectants				
Les outils de travail (tables de découpe, récipients, bandes transporteuses, couteaux) sont constitués de matériaux résistants à la corrosion et facilement lavables				
L'établissement dispose d'installations pour le nettoyage des outils, du matériel et des équipements				
Les locaux de travail disposent d'un nombre suffisant de conteneurs étanches réservés pour les déchets, devant être évacués à l'issue de chaque journée de travail.				

Les locaux sanitaires sont équipés en nombre approprié de vestiaires, de douches et toilettes fonctionnelles et disposent d'un sas d'hygiène équipé d'un pédiluve et d'un système permettant le lavage et la désinfection des mains avant l'accès aux locaux de travail			
L'établissement dispose d'équipements frigorifiques d'une puissance suffisante pour assurer une congélation rapide des produits			
L'établissement dispose de chambres froides positives pour l'entreposage des produits frais et de chambres froides négatives pour l'entreposage des produits congelés équipées de système d'affichage externe et d'enregistrement des températures de conservation			
3. Bonnes pratiques de fabrication			
Les produits frais sont entreposés sous glace fondante à une température comprise entre 0°C et +4°C. Les produits congelés sont maintenus à une température à cœur de -18°C			
La glace utilisée est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.			
Les opérations d'étêtage et d'éviscération sont effectuées d'une manière hygiénique et les produits ont été abondamment lavés avec de l'eau propre immédiatement après. Les viscères sont séparés et collectés dans des conteneurs appropriés			
Lors de fumage, le bois utilisé est naturel, ne doit pas avoir été traité chimiquement et ne conférer aucun risque sanitaire aux produits fumés.			
Lors de salage, le sel est propre, bien entreposé, non réutilisé et exempt de bactéries rouges.			
Le stockage des produits avant et après fumage ne se fait pas à même le sol, mais sur des tables ou claies réservées à cet usage. Les produits destinés au fumage sont lavés. Les grosses pièces sont éviscérées avant lavage. Le fumage des denrées putréfiées, souillées ou présentant une quelconque altération est interdit. Les produits fumés sont conditionnés dans des emballages rigides, étanches et propres pour éviter le morcellement, l'accès des insectes, la pénétration de l'humidité et l'altération des produits.			
Les additifs, les désinfectants et les raticides et insecticides sont entreposés séparément dans des locaux ou des armoires fermant à clef			
4. Bonnes pratiques d'hygiène			
Le personnel respecte les règles d'hygiène en matière de propreté corporelle et vestimentaire : - le personnel porte des vêtements de travail appropriés et propres. - le personnel se lave les mains au moins à chaque reprise du travail. - le personnel respecte les interdictions de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage. - le personnel subit un contrôle médical régulier. (Le certificat d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires est exigé pour tout le personnel entrant en contact avec les produits de la pêche) - les mesures nécessaires ont été prises pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer - le personnel est soumis périodiquement à des séances de formation et de sensibilisation à l'hygiène			
Un programme de nettoyage et désinfection des locaux et du matériel ; les produits de nettoyage et de désinfection utilisés sont approuvés par l'Autorité vétérinaire.			
Un programme de lutte contre les nuisibles est établi et vérifié ; les produits utilisés sont agréés			
5. Exigences en matière de traçabilité et d'étiquetage			
Le responsable de l'établissement tient à jour un registre de traçabilité pour les			

3-3- Modalités du contrôle et sanctions

Le Vétérinaire Officiel doit s'assurer que les établissements de traitement et de transformation des produits de la pêche sont conformes aux règles d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur.

Outre les visites d'audit annuel, le Vétérinaire Officiel doit, de façon périodique, vérifier :

- la conformité des infrastructures et des équipements,
- la mise en œuvre effective des plans de maîtrise sanitaire : hygiène et formation du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles,
- la mise en œuvre effective du plan HACCP et les enregistrements liés au système,
- la mise en œuvre des procédures de traçabilité et la conformité de l'étiquetage des produits emballés,
- le suivi du plan d'autocontrôle comportant les analyses de laboratoires de l'eau, glace, matières premières et produits finis.

En outre, et chaque fois que cela s'avère être nécessaire, le Vétérinaire Officiel procédera à un prélèvement d'échantillons de produits de la pêche pour l'évaluation de leur état de fraîcheur, pour le contrôle de la température à cœur, pour des contrôles microbiologiques, pour le dosage de l'ABVT ou pour le dosage des résidus de sulfites dans les crustacés.

En cas de non-respect des normes de fonctionnement ou des normes d'hygiène au point de compromettre la sécurité sanitaire des produits, le Vétérinaire Officiel pourrait être amené à :

- saisir et dénaturer les produits non conformes,
- dresser des avertissements ou de retirer l'agrément sanitaire,
- et proposer aux autorités compétentes la fermeture de l'établissement.

PARTIE V : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL DE LA QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE

1. Contrôle du produit

1.1. Contrôle de qualité organoleptique (fraîcheur)

1.1.1. Dispositions réglementaires

Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche : (Article 3) « Chaque lot de produits de la pêche doit être présenté à l'inspection sanitaire au moment du débarquement avant la première vente pour permettre de contrôler qu'ils sont propres à la consommation humaine. Cette inspection consiste en une évaluation organoleptique effectuée par échantillonnage dont le plan et la cotation sont contenus dans le manuel d'inspection et de contrôle de la qualité des produits halieutiques »

L'article 5 de la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique

1.1.2. Echantillonnage

Il n'existe pas de taille réglementaire de l'échantillon pour le contrôle de la fraîcheur des produits de la pêche. Cependant le plan d'échantillonnage ci-dessous indiqué peut être adopté.

Quantité destinée à être mise en vente (tonnes)	Poids minimum de l'échantillon (kg)
< 5	8
5 à 14	20
15 à 39	40
40 à 59	60
60 à 79	80
80 à 99	100
≥100	120 *
Pour toute quantité supérieure ou égale à 120 tonnes, le poids de l'échantillon est de 0,08%	

1.1.3. Méthode

1.1.3.1. Produits frais

L'évaluation de l'état de fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture repose sur un examen organoleptique selon un barème de cotation qui permet de classer les produits en catégories de fraîcheur, tel que spécifié dans une décision du Ministre de l'Elevage des Pêches et des Industries Animales à prendre *fixant les critères de fraîcheur et de la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.*

Barème de cotation « Poissons blancs* »

Critères				Impropre à la consommation humaine
Catégories de fraîcheur				
Extra	A	B		
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie
Mucus cutané	Aqueux transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe bombé ; pupille noire brillante ; cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille noire ternie ; cornée légèrement opalescente	Plat, cornée opalescente ; pupille opaque	Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse
Branchies	Couleur vive ; pas de mucus	Moins colorées ; mucus transparent	Brun/grise se décolorant ; mucus opaque et épais	Jaunâtre ; mucus laiteux
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse ; brillant ; difficile à détacher de la chair	Un peu ternie ; peut être détachée de la chair	Tacheté ; se détachant facilement de la chair	Ne colle pas
Odeur des branchies et de la cavité abdominale				
Poissons blancs sauf plie ou carrelet	Algues marines	Absence d'odeur d'algues marines ; odeur neutre	Fermentée légèrement aigre	Aigre
Plie ou carrelet	D'huile fraîche poivrée ; odeur de terre	D'huile ; d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile fermentée défraîchi, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique, surface lisse	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique ; surface creuse veloutée et ternie	Molle ; (flasque) écailles se détachent facilement de la peau ; surface plutôt plissée
Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée				
Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement imprécis, brun et jaunissement de la chair

NB : En dehors de ces classes de fraîcheur, les produits sont retirés du marché.

Référence : Règlement CE N° 2406/96 du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

(*) Poissons blancs : Toutes espèces, y compris « églefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ousébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de méditerranée, bogue, picarel, congre, grondin, mulot, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun, sabre ».

Nécessité pour le MINEPIA de commanditer une étude sur les critères d'altérations des poissons de nos eaux.

Barème de cotation « Poissons bleus* »

	Critères			Impropre à la consommation humaine
	Catégories de fraîcheur			
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes ; nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance ; couleurs plus fades ; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne ; peau se détache de la chair
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, mucus opaque
Consistance de la chair	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque)
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines autour de l'œil	Jaunâtres
Œil	Convexe, bombé ; pupille bleu-noir brillante, « paupière » transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille foncée, cornée légèrement opalescente	Plat ; pupille voilée ; extravasations sanguines autour de l'œil	Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse
Branchies	Rouge vif à pourpre uniformément ; pas de mucus	Couleur moins vive, plus pale sur les bords ; mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre ; mucus laiteux
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches ; acre, iodée	Absence d'odeur d'algues marines ; odeur neutre	Odeur grasse un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de Putréfaction

NB : En dehors de ces classes de fraîcheur, les produits sont retirés du marché.

Référence : Règlement CE N° 2406/96 du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

(*) Poissons bleus : Toutes espèces, y compris « thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan, poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois, sprat ».

Nécessité pour le MINEPIA de commanditer une étude sur les critères d'altérations des poissons de nos eaux.

Barème de cotation « Sélaciens* »

Critères				
Catégories de fraîcheur				Impropre à la consommation
	Extra	A	B	
Œil	Convexe, très brillant et iridescent ; pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé ; perte de brillance et d'iridescente, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre
Aspect	En rigor mortis ou partiellement en rigor, présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade rigor dépassé ; absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ; mâchoire légèrement aplatie	Grande, quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales
Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie				
Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante ; mucus aqueux	Pigmentation vive ; mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternie ; mucus opaque	Décoloration ; peau plissée ; mucus épais
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	D'huile ; d'algues marines ou légèrement douceâtre	Molle	Molle et flasque
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même

NB : En dehors de ces classes de fraîcheur, les produits sont retirés du marché.

Référence : Règlement CE N° 2406/96 du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

(*) Sélaciens : Toutes espèces, y compris « Aiguillat, raie ».

Barème de cotation « Crustacés* »

Critères		
Catégories de fraîcheur		
	Extra	A
Caractéristiques minimales	-Surface de la carapace : humide et luisante. -En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas collet les unes les autres. -Chair sans odeur étrangère -Exemples de sable, mucus et autres matières étrangères	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Aspect de la 1) crevette pourvue de sa carapace	Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches ; partie pectorale de la carapace principalement claire	De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches ; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris
2) Crevette d'eau profonde	Couleur rose uniforme	Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête
Etat de la chair pendant et après le décorticage	-Se décortique aisément avec uniquement des parties de chair techniquement inévitables -Ferme mais pas coriace	-Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair -Moins ferme, légèrement coriace
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines ; odeur légèrement douceâtre	Acidulée ; absence d'odeur d'algues marines

NB : En dehors de ces classes de fraîcheur, les produits sont retirés du marché

Référence : Règlement CE N° 2406/96 du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

(*) Crustacés : toutes espèces y compris « Crevettes et langoustines »

Barème de cotation « Céphalopodes* »

Critères			
Catégories de fraîcheur			
	Extra	A	B
Peau	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie ; peau adhérent à la chair	Décolorée ; se détachant facilement de la chair
chair	Très ferme ; blanche nacrée	Ferme ; blanche crayeuse	Légèrement molle ; blanc rosé ou jaunissant légèrement
Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	S'arrachant plus facilement
Odeur	Fraiche ; d'algues marines	Faible ou nulle	Odeur d'encre

NB : En dehors de ces classes de fraîcheur, les produits sont retirés du marché.

Référence : Règlement CE N° 2406/96 du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

(*) Céphalopodes : toutes espèces y compris « Seiche, poulpe, calamar, élédone »

1.1.3.2. Produits congelés

Le contrôle organoleptique de la qualité sanitaire des produits congelés consiste à rechercher les altérations de conservation ; il repose sur la l'évaluation des critères qui figurent dans les tableaux suivant :

Contrôle organoleptique du produit congelé

Anomalies	Critères
Rancissement	Couleur jaune localisée sur les parois ventrales
Brûlures par le froid	Plages en surface décolorées à blanchâtres
Décongélation-recongélation	Produits déformés, emballages déformés ou tachés, plaques de glace colorée
Moisissures	Développement de colonies mycéliennes de différentes teintes

Contrôle organoleptique du produit après décongélation

Anomalies	Critères
Rancissement	Couleur jaune de la chair et odeur rance
Brûlures par le froid	Taches superficielles blanchâtres persistantes
Décongélation-recongélation	Exsudat teinté
Altération avancée avant congélation	Chaire molle et odeur acre à putride

1.1.3.3. Poissons fumés

Le contrôle organoleptique de la qualité sanitaire des produits fumés consiste à rechercher les altérations de conservation ou les défauts de fabrication ; il repose sur l'évaluation des critères qui figurent dans le tableau suivant :

Critères	Bonne qualité	Mauvaise qualité
Aspect extérieur	Luisant Absence de souillures Absence d'insectes	Terne Présence de souillures Présence d'insectes
Consistance	Ferme	Molle
Toucher	Sec	Humide Collant
Odeur	Odeur de fumée agréable	Odeur âcre voire putride si la matière première était très altérée avant le fumage
Couleur de la chair	Homogène	Brun foncé le long de l'arrête centrale

1-2-Recherche des espèces toxiques

Lors de l'inspection sanitaire des produits de la pêche, le Vétérinaire Officiel doit vérifier l'absence de poissons toxiques (vénéneux) des familles suivantes : *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigastiridae* et l'absence de produits de la pêche pouvant provenir de zones sujettes à des blooms phytoplanctoniques (biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles).

Pour la diagnose des espèces toxiques, consultez le site : <http://fr.wikipedia.org/wiki>

1-3- Contrôle des parasites

Lors de l'inspection sanitaire des produits de la pêche, le Vétérinaire Officiel doit vérifier l'absence d'infestations parasitaires sur un nombre représentatif d'échantillons de poissons. Cette recherche doit cibler sur les espèces de poissons sensibles compte tenu des données épidémiologiques se rapportant aux zones de pêche.

Le contrôle comportera un examen visuel externe complété d'un examen interne de la cavité abdominale et des filets du poisson.

1-4- Sanctions

Le Vétérinaire Officiel procédera à la saisie et à la dénaturation (conformément à la procédure décrite dans la partie VII du présent manuel) des lots de produits frais, congelés ou fumés qui sont jugés impropres à la consommation humaine en raison :

- d'un stade d'altération avancée,
- de présence d'espèces toxiques,
- d'anomalies ou de souillures de conservation,
- de présence manifeste de parasites ; Dans certains cas particuliers d'espèces de parasites, tels que les *Anisakis*, le Vétérinaire officiel peut, lors d'infestation discrète, préconiser le traitement de congélation (T° -20°C à cœur pendant au moins 48 heures) pour assainir le poisson.

Conformément à l'article 7 de la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire : « Les inspecteurs sanitaires vétérinaires peuvent procéder aux saisies conservatoires en attendant les résultats des analyses des denrées incriminées ». Ainsi, en cas de doute sur la qualité sanitaire du produit, le Vétérinaire Officiel peut procéder à des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses de laboratoire (Cf. Partie VI : Plan de surveillance et de contrôle) :

- dosage de l'A.B.V.T et de la T.M.A,
- dosage de l'histamine,
- contrôles microbiologiques,
- dosage des résidus en SO₂ pour les crevettes.

2. Contrôle au débarquement

2-1 : Dispositions réglementaires

Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche ; (Article 3)« Chaque lot de produits de la pêche doit être présenté à l'inspection sanitaire au moment du débarquement avant la première vente pour permettre de contrôler qu'ils sont propres à la consommation humaine »

L'article 5 de la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique

2-2 : Modalités du contrôle

Le contrôle vétérinaire au débarquement des produits de la pêche provenant de bateaux agréés (chalutiers et bateaux congélateurs) et des embarcations enregistrées (pêche artisanale) est obligatoire.

2-2-1 : Produits frais

Le Vétérinaire Officiel a pour mission de veiller:

- au respect des conditions d'hygiène des opérations de débarquement et à ce que les poissons débarqués ne soient pas lavés avec l'eau de mer du port mais avec de l'eau potable ;
- à ce que toutes les quantités de produits de la pêche débarqués soient soumises à l'inspection sanitaire vétérinaire (contrôle de la qualité organoleptique, recherche des espèces de poissons toxiques et recherche de parasites) ;
- au respect des normes de conservation des produits quant à l'usage de conteneurs et de caisses en matériaux appropriés et au glaçage en quantité suffisante ; les produits débarqués ne devant pas rester en attente au soleil.

2-2-2 : Produits congelés à bord

Le Vétérinaire Officiel a pour mission :

- de veiller au respect des conditions d'hygiène des opérations de débarquement, en particulier à ce que les cartons ou les sacs de poissons soient débarqués sur des palettes (interdire le débarquement à même le sol) et à l'abri des intempéries (Bâche de protection).
- de contrôler la qualité organoleptique sur un échantillon représentatif de produits conformément au point 1.1.3.2 de la partie V,
- de contrôler la température des produits congelés à l'aide d'un thermomètre à sonde ou à infrarouge,
- de contrôler la conformité de l'emballage et de l'étiquetage conformément à la procédure de la partie VII.

2-3 : Sanctions

Le Vétérinaire Officiel procédera à la saisie et à la dénaturation (conformément à la procédure décrite dans la partie VII du présent manuel) des lots de produits frais, congelés ou fumés qui sont jugés impropres à la consommation humaine en raison :

- d'un stade d'altération avancée,
- de présence d'espèces toxiques,
- d'anomalies ou de souillures de conservation,
- de présence manifeste de parasites.

Conformément à l'article 7 de la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire : « Les inspecteurs sanitaires vétérinaires peuvent procéder aux saisies conservatoires en attendant les résultats des analyses des denrées incriminées ». Ainsi, en cas de doute sur la qualité sanitaire du produit, le Vétérinaire Officiel peut procéder à des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses de laboratoire (Cf. Partie VI : Plan de surveillance et de contrôle) :

- dosage de l'A.B.V.T et de la T.M.A,
- dosage de l'histamine,
- contrôles microbiologiques,
- dosage des résidus en SO₂ pour les crevettes.

3. Contrôle des conditions de transport

3.1. Dispositions réglementaires

Décret n° 2002/PM du 17 janvier 2002 fixant les normes de conditionnement et de transport des produits de la pêche.

3.2. Modalités du contrôle

Le Vétérinaire Officiel doit s'assurer que les véhicules de transport des produits de la pêche sont conformes aux règles d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur. A cet effet, le Vétérinaire Officiel doit vérifier que :

- les véhicules sont agréés* pour le transport frigorifique des produits de la pêche,
- les parois internes des véhicules de transport sont propres, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter,
- les véhicules sont régulièrement nettoyés et désinfectés et ne sont utilisés que pour le transport exclusif des produits de la pêche,
- les véhicules de transport sont équipés de dispositifs permettant d'assurer le maintien d'une température à l'intérieur du véhicule comprise entre 1 et 4 °C pour les produits frais et de -18°C pour les produits congelés avec des fluctuations de 3°C pendant le transport,
- l'eau issue de la fusion de la glace n'est pas en contact avec les produits de la pêche.

3.3. Sanctions :

(*) : Le véhicule de transport doit disposer d'un« Attestation de conformité » conformément à la réglementation en vigueur. Lorsque le véhicule n'est pas agréé ou lorsque les conditions d'hygiène ou de conservation font défaut, le Vétérinaire Officiel interdira le transport des produits de la pêche et peut saisir les autorités compétentes concernées pour un retrait du permis de transport.

(**) : Les Services vétérinaires peuvent agréer pour le transport en ville les tricycles munis de glacière pour le transport de produits frais sous glace.

PARTIE VI : PLANS DE SURVEILLANCE ET DE VERIFICATION DE LA QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE MIS SUR LE MARCHÉ

1. Dispositions réglementaires

Décision n° 098/MINEPIA portant fixation des limites maximales de certains contaminants minéraux dans les denrées alimentaires (13 novembre 2003)

2. Plan de surveillance des contaminants nocifs

Par décision du Ministre de l'Élevage, la Direction des Services Vétérinaires, en tant qu'Autorité Compétente met en place un plan de surveillance annuel des contaminants nocifs dans les produits de la pêche et de l'aquaculture. Ce plan vise le contrôle des métaux lourds, le contrôle des Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) et le contrôle des dioxines et des PCB.

2-1- Contrôle des métaux lourds

2-1-1-Méthode d'échantillonnage

Il est recommandé aux Vétérinaires Officiels de prélever 5 échantillons sur 5 individus différents par lot d'espèces de poissons à analyser. L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisés pour obtenir la teneur moyenne en mercure, en plomb ou en cadmium.

2-1-2- Résultats et décision

Les Vétérinaires Officiels doivent s'assurer que les produits de la pêche frais ou congelés, avant leur mise sur le marché, ne contiennent pas des teneurs en métaux lourds plus élevées que celles prévues par la Décision n° 098/MINEPIA du 13 novembre 2003 qui fixe les limites acceptables à : le Plomb (0,5 mg/kg), le Cadmium (0,5 mg/kg) et le Mercure (0,5 mg/kg). Les produits non conformes sont saisis et dénaturés.

2-2- Contrôle des Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)

2-2-1-Méthode d'échantillonnage

Il n'existe pas de recommandations particulières concernant l'échantillonnage. Le nombre d'échantillons à prélever est fonction de la taille du lot et de son origine.

2-2-2-Résultats et décision

Il est recommandé aux Vétérinaires Officiels de vérifier que les produits de la pêche (avant d'être mis sur le marché) ne contiennent pas des teneurs en HAP supérieures à celles fixées par une Décision du Ministre de l'Élevage à prendre.

Les produits de la pêche contenant des teneurs en benzo(a)pyrène supérieures aux valeurs suivantes doivent être saisis et dénaturés :

- Chair musculaire des poissons fumés et des autres produits de la pêche fumés : 5,0 µg/kg de poids à l'état frais
- Chair musculaire des poissons non fumés : 2,0 µg/kg de poids à l'état frais

- Crustacés et céphalopodes non fumés : 5,0 µg/kg de poids à l'état frais.

2-3- Contrôle des dioxines et des PCB

2-3-1-Méthode d'échantillonnage

Il n'existe pas de recommandations particulières concernant l'échantillonnage. Le nombre d'échantillons à prélever est fonction de la taille du lot et de son origine.

2-3-2-Résultats et décision

Dans le cas des produits de la pêche importés et dans certains cas particuliers il est demandé aux Vétérinaires Officiels de vérifier que les produits de la pêche, avant leur mise sur le marché, ne renferment pas des teneurs en Dioxines et en PCB supérieures à celles fixées par la Décision du MINEPIA mettant en place un plan de surveillance.

Les produits de la pêche ne doivent pas contenir des dioxines et des PCB de type dioxine lors de leur mise sur le marché. Les analytes recherchés et leurs quantités exprimées en équivalents toxiques de l'OMS en appliquant les TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique 1997) sont consignés dans le tableau suivant :

Denrées alimentaires	Teneurs maximales somme des dioxines et des furanes (OMS-PCDD/F-TEQ)	Teneurs maximales somme des dioxines et des furanes et des PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)
Chair musculaire (poissons et produits de la pêche autres que l'anguille)	3,5pg/g de poids frais	6,5pg/g de poids frais
Chair musculaire d'anguille (Anguilla anguilla) et produits dérivés	3,5pg/g de poids frais	10,0 pg/g de poids frais

PCB : polychlorobiphényles PCDD : polychlorodibenzo-para-dioxine PCDF : polychlorodibenzofuranes

3. Plan de vérification de la qualité sanitaire des produits de la pêche

La Direction des Services Vétérinaires, en tant qu'Autorité Compétente, met en place un plan de vérification annuel de la qualité chimique et microbiologique des produits de la pêche et de l'aquaculture.

3-1- Dosage de l'ABVT et de la TMA

3-1-1-Méthode d'échantillonnage

Lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur la fraîcheur d'un lot de produits frais ou congelés, en l'état ou en filets, le Vétérinaire Officiel procède à la prise d'échantillons en vue de les soumettre au dosage de l'azote basique volatil total (ABVT) pour les produits frais et de la triméthylamine (TMA) pour les produits congelés.

Il n'existe pas de recommandations particulières concernant l'échantillonnage. Le nombre d'échantillons à prélever est fonction de la taille du lot et de son origine. Il est recommandé au Vétérinaire Officiel de prélever 2 échantillons par lot d'espèces de poissons à analyser.

3-1-2-Résultats et décision

Les valeurs limites à ne pas dépasser pour les différentes espèces de produits de la pêche sont les suivantes. Elles peuvent être modifiées par décision du MINEPIA.

Valeurs limites d'acceptabilité pour le taux d'ABVT

Catégorie	ABVT (mg d'Azote / 100 g de chair)
Céphalopodes Téléostéens	25
Crustacés	30
Sélaciens	100

Valeurs de référence pour le poisson congelé du critère P : TMA /ABVT (MAILLE, 1994)

P : TMA /ABVT	Catégorie de fraîcheur
< 17	Satisfaisante
17-40	Acceptable
>40	Non satisfaisante

3-2- Dosage de l'histamine

3-2-1-Méthode d'échantillonnage

Le Vétérinaire Officiel réalise des prélèvements sur les matières premières ou sur les produits transformés en vue de vérifier le taux d'histamine pour les produits de la pêche fabriqués (produits salés, séchés, fumés ou en conserves) à partir d'espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine à savoir les poissons des familles suivantes :les Scombridés, les Clupeidés, les Engraulidés, les Pomatomidés et les Scombresocidés.

Il n'existe pas de recommandations particulières concernant l'échantillonnage. Le nombre d'échantillons à prélever est fonction de la taille du lot et de son origine. Toutefois, pour les produits transformés, il est recommandé au Vétérinaire Officiel de prélever 09 échantillons par lot.

3-2-2-Résultats et décision

Les valeurs limites à ne pas dépasser pour les différentes espèces de poissons associés à une grande quantité d'histidine sont fixées à l'article 10 de l'Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche.

Valeurs limites d'acceptabilité pour le taux d'histamine

Catégorie	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine	9	2	100 mg/Kg	200 mg/Kg
Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine	9	2	200 mg/Kg	400 mg/Kg

Référence : Règlement (CE) N° 2073/2005 du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

n : nombre d'unités constituant l'échantillon,

c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'unités n réalisé

m : limite inférieure M : limite supérieure

3-3- Contrôles microbiologiques

3-3-1-Méthode d'échantillonnage

Le Vétérinaire Officiel peut réaliser des prélèvements sur les matières premières, les produits en l'état ou les produits transformés en vue de vérifier leur qualité bactériologique. Il est recommandé au Vétérinaire Officiel de prélever 05 échantillons par lot homogène.

3-3-2-Résultats et décision

Deux catégories de critères sont retenues :

- *les critères de sécurité* : ils regroupent les bactéries pathogènes pour le consommateur ; leur présence nécessite le retrait et la destruction du produit. Parmi ces bactéries figurent les « *Salmonella* » pour les produits de la pêche transformés ou non transformés et « *Listeriamonocytogenes* » pour les produits de la pêche prêts à être consommés crus (saumon fumé).

- *les critères d'hygiène des procédés* : ils regroupent les bactéries banales qui témoignent du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ou qui renseignent sur la durabilité des produits. Parmi ces bactéries figurent la « Microflore aérobie mésophile totale », « *Escherichia coli* bêtaglucuronidase positive », et « Staphylocoques à coagulase positive non entérotoxigènes ». Leur présence n'entraîne pas automatiquement le retrait du lot de produits analysés.

L'interprétation des résultats se fera en tenant compte de la notion de variabilité analytique et de classes de qualité, selon l'approche suivante :

1. pour « *les critères de sécurité* », selon un plan à deux classes soit :

- qualité satisfaisante : lorsque tous les échantillons (n=5) donnent un résultat inférieur à la valeur m (c=0)

- qualité non satisfaisante : lorsque au moins un échantillon sur les 5 donne un résultat supérieur à la valeur m ($c > 1$).
2. pour « les critères d'hygiène des procédés », selon un plan à trois classes soit :
- qualité satisfaisante : lorsque tous les échantillons ($n=5$) donnent un résultat inférieur à la valeur m ($c=0$)
 - qualité acceptable : lorsque, au maximum, 2 échantillons ($c=2$) donnent des valeurs comprises entre m et M
 - qualité non satisfaisante : lorsque plus de 2 échantillons ($c > 2$) donnent des valeurs comprises entre m et M ou, au moins un échantillon sur les 5 donne un résultat supérieur à la valeur M.

Critères de sécurité des produits de la pêche et de l'aquaculture

Catégorie	Critères	Plan d'échantillonnage		Limites	
		n	c	m	
Toutes catégories de produits de la pêche transformés ou non transformés	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence / 25g	
Produits de la pêche prêts à être consommés (fumés ou crus)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence / 25g	

Critères d'hygiène des procédés des produits de la pêche et de l'aquaculture

Catégorie	Critères	Plan d'échantillonnage		Limites	
		n	c	m	M
Poissons entiers/tranchés/en filets/panés/ réfrigérés/congelés Crustacés entiers/étêtés/décortiqués/ réfrigérés/congelés	<i>E.coli βglucoronidase +</i>	5	2	10ufc/g	100ufc/g
Céphalopodes nettoyés/réfrigérés/congelés Produits de la pêche marinés Produits de la pêche salés/séchés/fumés	<i>Staphylocoque à coagulase +</i>	5	2	100ufc/g	1000ufc/g
Poissons en filets/panés/réfrigérés/congelés Crustacés décortiqués/réfrigérés/congelés Produits de la pêche marinés	<i>Flore aérobie mésophile totale</i>	5	2	1.10 ⁵ ufc /g	1.10 ⁶ ufc /g

Référence : Règlement (CE) N° 2073/2005 du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

n : nombre d'unités constituant l'échantillon,

c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'unités n réalisé

m : limite inférieure M : limite supérieure

ufc : unité formant colonie

3-3-3 : Contrôle de la qualité microbiologique de l'eau

3-3-3-1- Dispositions réglementaires

Une Décision du MINEPIA (à prendre) rend obligatoire le contrôle de la qualité bactériologique de l'eau destinée à l'usage agro-alimentaire dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture et fixe les critères microbiologiques. Cette décision stipule que l'approvisionnement en eau peut être assuré par le réseau national de distribution de l'eau de boisson ou par une source d'eau privé, moyennant un dispositif de décontamination de l'eau approuvé.

3-3-3-2- Méthode d'échantillonnage

Le Vétérinaire Officiel peut réaliser des prélèvements d'eau en vue de vérifier sa qualité bactériologique. Il est recommandé au Vétérinaire Officiel de prélever, au moins une fois par an, 01 échantillon (500ml) à partir de la source principale et à partir de chaque point d'eau utilisé pour le lavage des produits de la pêche ou du matériel entrant en contact avec ces produits.

3-3-3-3-Résultats et décision

Les critères retenus sont les suivants :

Critères bactériologiques de l'eau à usage agroalimentaire dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

Critères	Valeurs limites
Flore aérobie à 22°C	100 / ml
Flore aérobie à 37°C	20 / ml
<i>Escherichia coli</i>	0 / 100 ml
Entérocoques	0 / 100 ml
<i>Clostridium perfringens</i>	0 / ml

En cas de dépassement, en particulier pour les critères *E.coli*, Entérocoques et *Cl.perfringens*, l'exploitant doit cesser l'utilisation de l'eau contaminée dans l'attente de procéder à la décontamination. La réutilisation de cette source d'eau est subordonnée à deux analyses consécutives favorables.

3-4- Dosage des sulfites

3-4-1-Méthode d'échantillonnage

Le Vétérinaire Officiel doit réaliser des prélèvements sur les crevettes « congelées à bord » ou dans les établissements de traitement des produits de la pêche en vue de vérifier les teneurs résiduelles en SO₂. Il n'existe pas de recommandations particulières concernant l'échantillonnage. Le nombre d'échantillons à prélever est fonction de la taille du lot et de son origine. Toutefois, pour les crevettes traitées par les sulfites, il est recommandé au Vétérinaire Officiel de prélever au moins un échantillon par lot homogène.

3-4-2-Résultats et décision

La Décision n° 099/MINEPIA relative aux normes sur les sulfites utilisées comme additifs dans les denrées alimentaires (13 novembre 2003) a fixé le niveau maximum admissible de dioxyde de soufre (SO₂) dans les parties comestibles des crustacés frais, congelés ou surgelés à 150 mg/kg.

4- Liste des laboratoires d'analyses habilités

La liste des laboratoires habilités à réaliser les analyses pour vérifier la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture est fixée par décision du MINEPIA.

PARTIE VII : TRACABILITE – NOTIFICATION ET RETRAIT – SAISIE

1. Dispositions réglementaires

Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche

2. Exigences en matière de traçabilité et d'étiquetage

Les professionnels de la pêche industrielle sont tenus d'établir des procédures à même de garantir la traçabilité et l'identification des produits de la pêche et de l'aquaculture à toutes les étapes de la filière.

2.1. Au débarquement

Au terme de l'inspection sanitaire, le Vétérinaire Officiel délivrera un certificat de salubrité qui mentionnera respectivement :

- les espèces et les quantités débarquées en conformité avec les données enregistrées dans le registre de pêche,
- les N° de lot et la date de congélation si les produits sont emballés et congelés à bord,
- la zone de pêche selon les délimitations de la FAO,

Zones de capture	Définition de la zone
Atlantique Nord-Ouest	Zone FAO n° 21
Atlantique Nord-Est (1)	Zone FAO n° 27
Mer Baltique	Zone FAO n° 27.III d
Atlantique Centre-Ouest	Zone FAO n° 31
Atlantique Centre-Est	Zone FAO n° 34
Atlantique Sud-Ouest	Zone FAO n° 41
Atlantique Sud-Est	Zone FAO n° 47
Mer Méditerranée	Zones FAO n° 37.1, 37.2 et 37.3
Mer Noire	Zone FAO n° 37.4
Océan Indien	Zones FAO n° 51 et 57
Océan Pacifique	Zones FAO n° 61, 67, 71, 77, 81 et 87
Antarctique	Zones FAO n° 48, 58 et 88

(1) Sauf mer baltique

- le N° d'agrément et d'immatriculation du bateau,
- la destination des produits,
- la date et la signature du Vétérinaire Officiel

2.2. Au stade de l'entreposage

Les exploitants des entrepôts frigorifiques doivent mettre à la disposition des Services vétérinaires, les registres indiquant avec précision l'état des stocks et les documents sanitaires des différents lots de produits importés.

Les produits entreposés doivent porter obligatoirement l'étiquette de l'établissement du pays d'origine avec mention de l'espèce, du N° du lot, de la date de congélation et de la date limite de consommation.

2.3. Au stade de la transformation

Les exploitants des établissements de transformation doivent mettre à la disposition des Services vétérinaires, les registres indiquant avec précision les quantités de produits réceptionnés et l'état des stocks des produits transformés.

Les produits transformés doivent obligatoirement être emballés et porter une étiquette mentionnant le nom de l'établissement et son N° d'agrément sanitaire, le nom de l'espèce, le N° du lot, la date de congélation et la date limite de consommation.

2.4. A l'exportation

Les exploitants des bateaux congélateurs ou des établissements de transformation doivent mettre à la disposition des Services vétérinaires les registres indiquant avec précision les quantités de produits pêchés ou réceptionnés et l'état des stocks des produits congelés ou transformés.

Les produits transformés doivent, obligatoirement être emballés et porter une étiquette mentionnant :

- Identification de la zone de pêche (selon la nomenclature établie par la F.A.O)
- Mode de production : les produits capturés en mer sont désignés par « produit pêché », les produits d'aquaculture sont désignés par « produit élevé » et les produits capturés en eau douce sont désignés par « pêche en eau douce ».
- Pays d'origine : CAMEROUN écrit obligatoirement en lettres capitales ou selon la norme ISO
- Numéro d'agrément de l'établissement de transformation ou du bateau congélateur
- Dénomination scientifique (nom latin) et nom commercial des produits de la pêche et de l'aquaculture
- Température de conservation des produits
- Poids net exprimé en Kilogrammes par conditionnement unitaire et par conditionnement global
- Numéro du lot par espèce, date de congélation ou de fabrication et date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale
- Nom des additifs alimentaires incorporés aux produits

3. Notification - retrait

Les exploitants des bateaux congélateurs ou des établissements de transformation doivent mettre en place une procédure de notification et de retrait de produits non conformes.

Cette procédure engage les exploitants à procéder au rappel de tous produits révélés non conformes, à informer de manière effective les destinataires ou les acheteurs et l'Autorité

Compétente dès lors qu'il y a commercialisation de produits pouvant mettre en cause la santé des consommateurs.

4. Saisie et destruction

4.1. Disposition réglementaires

Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche

Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire

4.2. Modalités

4.2.1. Saisie pour destruction

Les produits de la pêche et de l'aquaculture reconnus impropres à la consommation humaine sont saisis et dénaturés, conformément à la réglementation en vigueur :

L'article 6 Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire stipule que « les denrées alimentaires d'origine animale ou halieutique soumises à l'inspection sanitaire vétérinaire et ne répondant ni à des normes d'hygiène admises, ni à la qualité marchande requise sont saisies, dénaturées, détruites, déclassées ou refoulées selon le cas ».

En outre l'article 16 de l'Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche indique que « les produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine sont traités ainsi qu'il suit :

- Les poissons déclarés par l'inspection sanitaire, légèrement altérés sont vendus par le propriétaire aux ateliers de transformation du poisson ou à une usine de farine de poisson,
- Les poissons et autres animaux aquatiques déclarés fortement avariés ou toxiques sont détruits par l'inspecteur sanitaire aux frais du propriétaire,

Les saisies, dénaturation ou destruction ne donnent lieu de la part de l'Etat à aucune indemnité ni aucun recours.

Par ailleurs, l'article 15 de l'Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998, donne la possibilité à une deuxième inspection pour les non-conformités de qualité ; puisqu'il prévoit que « les produits ainsi saisis sont soumis à l'examen d'un agent habilité à l'inspection sanitaire. Si l'examen reconnaît la salubrité des produits, ces derniers sont remis gracieusement à un établissement de bienfaisance qui en délivre une attestation à l'auteur de la saisie ».

4.2.2. Saisie conservatoire (consigne)

En cas de doute ou en cas de besoin de recourir à des examens de laboratoire pour vérifier la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire d'origine animale ou halieutique, le Vétérinaire Officiel peut procéder à une saisie conservatoire. Cette mesure ne peut être envisagée que dans où le propriétaire dispose de moyens de conservation adéquats, sauf s'il s'agit d'une denrée stable à

température extérieure (exemple : poudre), car les délais nécessaires aux analyses de laboratoires sont parfois supérieurs à la durée de vie du produit consigné.

3.3. Documents administratifs

Suite à une opération de saisie et de destruction, le Vétérinaire Officiel établit un document administratif officiel intitulé « Procès-Verbal de destruction » même si l'article 14 de l'Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche indique qu'un certificat de saisie est délivré aux propriétaires des lots confisqués.

Le « Procès-Verbal de destruction », devra préciser la méthode de destruction :

- Destruction par dénaturation à l'aide de produits répulsifs
- Destruction par enfouissement avec utilisation de chaux vive
- Destruction par incinération

Modèle de « Procès-Verbal de destruction »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

BP 930 - Tel : 222 31 09 28



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES

SECRETARIAT GENERAL

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

PROCES VERBAL DE DESTRUCTION N° _____ MINEPIA/SG/DREPIA-CE

L'an deux mille quinze et ledu mois de

Nous :

-
-
-

Assistés de :

-
-

Avons procédé ce jour, conformément :

- A la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation de l'inspection sanitaire vétérinaire ;
- Au décret n° 86/711 du 14 Juin 1986 fixant les modalités d'inspection sanitaire vétérinaire

A la destruction des produits ci-après :

.....
.....
.....
.....

Appartenant à :

.....
.....

Pour causes :

.....
.....
.....

Mode de destruction :

Destruction par dénaturation à l'aide des produits répulsifs	
Destruction par enfouissement avec utilisation de chaux vive	
Destruction par incinération :	

Ont signé :

Modèle de Procès Verbal de Saisie Conservatoire

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

BP 930 - Tel : 222 31 09 28



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES

SECRETARIAT GENERAL

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

PROCES VERBAL DE SAISIE CONSERVATOIRE N° _____ MINEPIA/SG/DREPIA-CE

L'an deux mille quinze et ledu mois de

Nous :

-
-
-

Assistés de :

-
-

Avons procédé ce jour, conformément :

- A la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation de l'inspection sanitaire vétérinaire ;
- Au decret n° 86/711 du 14 Juin 1986 fixant les modalités d'inspection sanitaire vétérinaire

A la saisie conservatoire de :

.....
.....
.....
.....

Appartenant à :

.....
.....

Pour causes :

.....
.....
.....

Etaient présents :

PARTIE VIII : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL A L'IMPORTATION ET DE CERTIFICATION INTERNATIONALE A L'EXPORTATION

1. Dispositions réglementaires

Loi n°006/ du 16 avril 2001 portant nomenclature et règlement zoo-sanitaire des maladies réputées légalement contagieuses à déclaration obligatoire (titre IV : « de la police sanitaire aux frontières »)

Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire

Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche

2. Contrôle officiel à l'importation

2.1. Modalités

L'article 82 de la Loi n°006/ du 16 avril 2001 stipule que « dans l'intérêt de la recherche des maladies réputées contagieuses et dont la nomenclature est fixée à l'article 3 de la présente loi, sont soumis en tout temps à une visite sanitaire vétérinaire à l'importation :

- Les animaux vivants :
- Les produits finis d'origine animale ou halieutique destinés à l'alimentation humaine ou animale.
- Les produits bruts d'origine animale ou halieutique, notamment : cuirs, peaux, plumes, laines, poils, soies, organes destinés à diverses préparations, aux produits opothérapiques, semences animales, miel.
- Les intrants : farines, viandes, farines de poissons, poudre d'os.

L'article 83 de cette même Loi n°006/ du 16 avril 2001 précise que « la visite sanitaire est effectuée par un responsable qualifié et assermenté des Services Vétérinaires ».

Un texte à prendre précisera les *procédures de contrôle officiel à l'importation et à la certification internationale à l'exportation des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique.*

Le protocole d'inspection sanitaire à l'importation repose sur trois étapes :

- le contrôle documentaire,
- le contrôle d'identité,
- et le contrôle physique.

2.1.1. Contrôle documentaire

Il consiste à vérifier les certificats ou les documents d'accompagnement du lot de denrées importées. Il s'agit d'un contrôle systématique quelle que soit la destination douanière du lot.

Les modalités d'application se résument à vérifier :

- i) **la destination** : destination douanière (libre pratique ; transit ; entrée en zone franche, transbordement) ; destination communautaire unique
- ii) **l'origine** (pays et /ou région autorisés, établissement autorisé),
- iii) **l'authentification du document** (conformité au modèle officiel ; respect de la langue ; version originale en un seul feuillet entièrement complétée ; signature du vétérinaire officiel avec nom, qualité et autorité représentée ; tampon officiel ; couleur différente du noir ; date de certification cohérente)
- iv) **la conformité avec la déclaration** : dans tous les cas et quelle que soit la destination douanière, ce contrôle doit établir la correspondance entre les documents présentés ci-dessus et les renseignements fournis à l'avance par l'intéressé au chargement et doit permettre de vérifier que les garanties requises soient bien apportées par le pays exportateur.

2.1.2. Contrôle d'identité

Il s'agit de vérifier par inspection visuelle la concordance entre les certificats et le lot de denrées importées. Il s'agit d'un contrôle systématique quelle que soit la destination douanière du lot. Il permet de s'assurer que les produits sont conformes aux données figurant sur les documents qui les accompagnent.

Les modalités d'application consistent à vérifier :

- i) les immatriculations des conteneurs et des scellés
- ii) le produit lui-même (nature, poids, quantité),
- iii) et les marques de salubrité identifiant le pays et l'établissement d'origine.

2.1.3. Contrôle physique

Il consiste à s'assurer que le produit réponde aux exigences de la législation camerounaise et qu'il est propre à être utilisé aux fins prévues par le certificat.

Les modalités d'application consistent :

- i) à vérifier les conditions de transport et de conservation : conformité des conteneurs ou des cabines frigorifiques des véhicules de transport, température de conservation par consultation des systèmes d'enregistrement électronique ou graphique (disque d'enregistrement), en particulier, pour les denrées congelées ou par mesure directe à l'aide d'un thermomètre à sonde,
- ii) à vérifier l'intégrité physique des emballages et la conformité de l'étiquetage,
- iii) à vérifier, en cas de doute, sur un échantillon représentatif et non destructif, les caractéristiques organoleptiques (odeur, couleur, consistance) des produits,
- iv) à procéder à des prélèvements (5 échantillons par lot homogène) en vue d'analyses de laboratoire (microbiologiques ou toxicologiques), sauf si la marchandise est déjà accompagnée de bulletins d'analyses établis par des laboratoires accrédités ou si la marchandise provient d'un pays reconnu équivalent par les autorités vétérinaires

camerounaises conformément à l'Accord SPS de l'OMC, mais aussi d'un établissement agréé par les services vétérinaires du pays d'origine.

2.2. Décisions du Vétérinaire Officiel

Lors de contrôle favorable et en vue de permettre le dédouanement de la marchandise, le Vétérinaire Officiel du poste d'inspection frontalier délivre un document sanitaire intitulé « Certificat sanitaire de mise à la consommation » conformément au modèle ci-après.

Dans le cas d'un contrôle défavorable (avaries de transport, marchandise non conforme suite à l'examen organoleptique ou aux analyses de laboratoire) la prise de décision peut être :

- i) **le refoulement** (réexpédition vers le pays d'origine avec moyen de transport identique dans un délai de 50 jours) ; et dans ce cas le Vétérinaire Officiel doit établir un certificat sanitaire de refoulement conformément au modèle ci-après.
- ii) **la destruction** par incinération (en cas danger sanitaire) ou par les autres moyens et établissement d'un PV de destruction conformément au point 4 « Saisie et destruction » de la partie VII : TRACABILITE – NOTIFICATION ET RETRAIT – SAISIE
- iii) Tous les frais sont à la charge de l'opérateur.

Il est à signaler que *l'Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche* prévoit de délivrer un document sanitaire en double exemplaire pour les poissons importés. Dorénavant, il ne sera tenu compte que des nouvelles dispositions prévues dans un texte nouveau à prendre *relatif aux procédures de contrôle officiel à l'importation et à la certification internationale à l'exportation des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique.*

Modèle de « Certificat Sanitaire de Mise à la Consommation »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES



MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES

SECRETARIAT GENERAL

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

BP 930 - Tel : 222 31 09 28

CERTIFICAT SANITAIRE DE MISE A LA CONSOMMATION

N° _____ MINEPIA/SG/DREPIA-CE

IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE	
Nature	
Marque commerciale	
Quantité	
Nombre de colis	
N° des lots	
Date limite de consommation	
CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION	
Mode de transport	
Température de conservation	
ORIGINE	
Pays	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	
DESTINATAIRE	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	
CERTIFICATION	
<p>Le Vétérinaire Officiel, soussigné, certifie que les produits, désignés ci-dessus, ont fait l'objet d'une inspection sanitaire vétérinaire au terme de laquelle ils ont été reconnus propres à la consommation humaine</p>	
Date :	Nom et Prénom :
Lieu :	Cachet officiel :

Modèle de « Certificat Sanitaire de Refoulement »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
 ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES



REPUBLIC OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
 AND ANIMAL INDUSTRIES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

CERTIFICAT SANITAIRE DE REFOULEMENT N° _____

IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE

Nature	
Marque commerciale	
Quantité	
Nombre de colis	
N° des lots	
Date limite de consommation	

CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION

Mode de transport	
Température de conservation	

ORIGINE

Pays	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	

DESTINATAIRE

Pays	
Etablissement	
Adresse	

CERTIFICATION : MOTIFS DE REFOULEMENT

Le Vétérinaire Officiel, soussigné, certifie que les produits, désignés ci-dessus, ont fait l'objet d'une inspection sanitaire vétérinaire au terme de laquelle ils ont été reconnus impropres à la consommation humaine en raison des motifs suivants :

.....

Date : _____ **Nom et Prénom :** _____

Lieu : _____ **Cachet officiel :** _____

3. Contrôle officiel à l'exportation

Les articles 98 et 99 de la Loi n°006/ du 16 avril 2001 stipulent respectivement que :

« En cas d'exportation, la visite sanitaire est effectuée par un responsable qualifié des Services Vétérinaires ».

« La visite sanitaire ne peut avoir lieu que de jour. En cas d'exportation par voie aérienne, maritime ou fluviale, l'embarquement des animaux et produits d'origine animale n'est autorisé qu'après présentation au service des douanes du certificat délivré par le responsable des Services Vétérinaires chargé de la visite ».

Le texte relatif aux procédures de contrôle officiel à l'importation et à la certification internationale à l'exportation des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique établit le protocole suivant :

- Etablissement d'origine agréé
- Certification initiale de la marchandise
- Certification internationale au poste d'inspection frontalier.

3.1.1. Etablissement d'origine agréé

Conformément aux dispositions des normes internationales qui régissent les échanges internationaux de produits alimentaires, l'autorité vétérinaire n'autorise l'exportation qu'à partir d'établissements agréés. Ainsi, sont habilités à exporter les produits de la pêche et de l'aquaculture uniquement les unités de pêche et les établissements de traitement ou de transformation agréés par les Services Vétérinaires.

3.1.2. Certification initiale de la marchandise

Lors d'une opération d'exportation, le Vétérinaire Officiel, territorialement compétent, est saisi par l'exploitant pour procéder à la certification initiale de la marchandise sur la base d'une vérification :

- de la qualité sanitaire des matières premières utilisées ;
- des conditions d'hygiène de la production ;
- des autocontrôles et éventuellement des résultats d'analyses de laboratoire ;
- des modalités de conditionnement, d'emballage, d'étiquetage, de conservation et de transport de la marchandise.

Il délivre, à cet effet, un certificat sanitaire initial pour l'exportation selon le modèle qui suit.

3.1.3. Certification internationale au poste d'inspection frontalier

Au poste d'inspection frontalier, le Vétérinaire Officiel (désigné par décision du Ministre de l'Elevage) a pour mission de :

- vérifier les conditions de transport de la marchandise ;
- vérifier la conformité du certificat initial délivré par le vétérinaire officiel territorialement compétent par rapport à la marchandise expédiée et en garde une copie en archive.

Il délivre, à cet effet, un certificat sanitaire international pour l'exportation selon le modèle qui suit.

Modèle de « Certificat Sanitaire Initial pour l'exportation »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

CERTIFICAT SANITAIRE INITIAL POUR L'EXPORTATION N° _____

IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE

Nature	
Marque commerciale	
Quantité	
Nombre de colis	
N° des lots	
Date limite de consommation	
CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION	
Mode de transport	
Température de conservation	
ORIGINE	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	
DESTINATAIRE	
Pays	
Etablissement	
Adresse	
CERTIFICATION	

Le Vétérinaire Officiel, soussigné, certifie que les produits, désignés ci-dessus, ont fait l'objet d'une inspection sanitaire vétérinaire qui a permis de vérifier :

- la qualité sanitaire des matières premières utilisées,
- les conditions d'hygiène de la production,
- les autocontrôles et les résultats d'analyses de laboratoire,
- les modalités de conditionnement, d'emballage, d'étiquetage, de conservation et de transport.

Les produits, désignés ci-dessus, sont reconnus propres à la consommation humaine et peuvent, de ce fait, être exportés.

Date : _____ **Nom et Prénom :** _____

Lieu : _____ **Cachet officiel :** _____

conditions suivantes :

Vétérinaire officiel :

Nom et adresse (en lettres capitales) :

Titre et qualité :

Date :

Signature :

Cachet officiel :

() : Modèle de certificat vétérinaire établi par l'OIE (Code sanitaire pour les animaux terrestre 2014)*

ANNEXE

LISTE DES TEXTES REGISSANT LE CONTROLE ET L'INSPECTION SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

I. TEXTES LEGISLATIFS

1. Loi n° 94/01 du 20 janvier 1994 portant régime des forêts, de la faune et de la pêche
2. Loi n°006/ du 16 avril 2001 portant nomenclature et règlement zoo-sanitaire des maladies réputées légalement contagieuses à déclaration obligatoire (titre IV : « de la police sanitaire aux frontières »)
3. Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation l'Inspection Sanitaire Vétérinaire

II. TEXTES REGLEMENTAIRES

1. Décret n° 95/413/PM du 20 juin 1995 fixant certaines modalités d'application du régime de pêche
2. Décret n° 2001/546/PM du 30 juillet 2001 modifiant et complétant certaines dispositions du décret n° 95/413/PM du 20 juin 1995 fixant certaines modalités d'application du régime de Pêche
3. Décret n° 2002/PM du 17 janvier 2002 fixant les normes de conditionnement et de transport des produits de la pêche
4. Arrêté n° 030/MINEL/CBM du 10 octobre 1975 portant définitions des normes exigibles pour les établissements d'exploitation des produits de la pêche maritime
5. Arrêté n° 0010/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche ;
6. Arrêté n° 0011/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions particulières relatives aux établissements de traitement et au conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation ;
7. Arrêté n° 0012/MINEPIA du 24 avril 1998 fixant les conditions techniques applicables aux navires de pêches ;
8. Arrêté n° 0025/MINEPIA/DIRPEC/SDEPIA/SP portant interdiction de la technique de pêche au Chalut-bœuf (16 février 2000);
9. Arrêté n° 0002/MINEPIA du 01 août 2001 fixant les modalités de protection des ressources halieutiques ;
10. Arrêté n° 0003/MINEPIA du 01 août 2001 fixant les modalités de classification des établissements de traitement des produits de la pêche et d'exploitation des espèces ornementales ;
11. Arrêté n° 0021/MINEPIA du 11 avril 2002 fixant les modalités d'inspection des navires de pêche industrielle, d'observation scientifique et surveillance des activités de pêche ;
12. Décision n° 098/MINEPIA portant fixation des limites maximales de certains contaminants minéraux dans les denrées alimentaires (13 novembre 2003) ;
13. Décision n° 099/MINEPIA portant fixation des normes des sulfites utilisées comme additifs dans les denrées alimentaires (13 novembre 2003) ;

14. Décision n° 100/MINEPIA portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans le traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture (13 novembre 2003)