

- (e) Décret N° 90-969 du 05/09/1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage.

CHAPITRE PREMIER

CONDITIONS GENERALES

ARTICLE PREMIER.- Les entreprises exerçant l'activité de mareyage doivent disposer d'installations spécialement aménagées pour le travail du mareyage en rapport avec l'importance et la nature des produits à traiter.

Ce travail de mareyage peut également s'effectuer en partie à bord des navires de pêche ayant une licence en cours de validité et remplissant les conditions définies au chapitre III.

Les dispositions du présent décret s'appliquent de plein droit aux installations communes de traitement ainsi qu'aux locaux que les mareyeurs peuvent être appelés à utiliser.

Le mareyage ne peut être effectué en sous-sol sauf autorisation spéciale du Ministre chargé de la Pêche.

ARTICLE 2 : Pour être agréé par le Ministre chargé de la Pêche, l'atelier doit être :

- suffisamment distant de toute source de pollution nuisible à l'hygiène générale telle que dépôts d'immondices, latrines, effluent d'égouts, usines traitant les déchets de toutes sortes et tout autre produit toxique

- protégé contre toutes souillures notamment celles provoquées par le vent, les afflux d'eau, les insectes, les animaux en particulier les chats, les chiens et les rongeurs.

Le local de mareyage et les véhicules servant au transport doivent être constamment tenus en bon état d'entretien et de propreté, les abords et les ateliers doivent également être toujours propres

L'atelier et les installations ne <sup>doivent</sup> causer aucune nuisance à l'environnement ni ~~être~~ exposés à une pollution quelconque.

ARTICLE 3 : L'atelier doit être construit de façon telle que l'ambiance (température, ventilation, éclairage) soit compatible avec le traitement des animaux marins, quelles que puissent être les conditions atmosphériques extérieures. Le sol doit être construit en matériaux durs, imperméables, imputrescibles et antidérapants.

Les murs seront recouverts sur une hauteur d'environ 1,75 m à partir du sol, d'un revêtement lisse, imperméable, lavable et résistant aux chocs ; si le revêtement ne s'étend pas sur toute la hauteur du mur, la partie non revêtue sera blanchie avec une peinture lavable.

La superficie de l'atelier doit être en rapport avec l'importance des produits à traiter, la surface ne pouvant être inférieure à 40 m<sup>2</sup> sauf dispositions particulières prises après avis des services techniques compétents en ce qui concerne notamment les ports, les ateliers réservés exclusivement aux animaux marins congelés ou aux crustacés vivants, les parties du navire affectées au mareyage.

Les locaux doivent être convenablement éclairés et pourvus de dispositifs d'aération nécessaires et éventuellement d'un système d'évacuation des buées si l'entreprise procède à la cuisson des poissons et autres animaux marins. L'atelier

doit être alimenté en eau potable sous pression et les prises d'eau seront en nombre suffisant et convenablement disposées pour assurer le nettoyage du sol, des murs, du matériel, ainsi que le lavage du poisson.

Le sol est pourvu d'une pente et de rigoles munies de grilles amovibles permettant l'écoulement complet et rapide des eaux usées dans les égouts ou fosses étanches faciles à nettoyer.

L'entreprise dispose d'un local ou d'un emplacement approprié réservé à l'entreposage des emballages ainsi que d'un local isolé pour le dépôt momentané des récipients à déchets.

ARTICLE 4 : L'atelier doit être convenablement aménagé et équipé pour permettre d'effectuer toutes les opérations de maroyage dans des conditions satisfaisantes à savoir manutention, lavage, mise en filets, congélation, emballage notamment.

L'équipement minimum doit comprendre :

- des tables en matériaux imputrescibles, lisses et lavables ;
- un appareil de pesée ;
- des récipients à déchets avec couvercle, en matériau imputrescible facile à laver et à désinfecter ;
- une installation de lavage correcte ;
- des outils appropriés ;
- une chambre froide d'attente en rapport avec les quantités à traiter

Les installations frigorifiques seront incluses dans l'atelier de maroyage à moins qu'une installation collective proche puisse être utilisée dans des conditions satisfaisantes.

ARTICLE 5 : Les entreprises traitant les crustacés vivants doivent disposer :

- d'une installation permettant le triage, l'emballage et la manutention des produits ;
- d'un ou plusieurs viviers fixes ou flottants lorsque les crustacés vivants sont entreposés plus de 24 heures ; les viviers fixes doivent être convenablement oxygénés et l'eau renouvelée au moins une fois par jour ;
- d'un dispositif de cuisson répondant aux conditions d'hygiène alimentaire si l'entreprise procède à la cuisson.
- d'un dispositif de congélation répondant aux normes requises en la matière

## CHAPITRE II

### HYGIÈNE

Article 6.- Le personnel doit être soumis par l'employeur à des soins de propreté corporelle et vestimentaire et à un examen médical périodique (radiopulmonaire, examen de selles notamment),

Les personnes atteintes de maladies contagieuses ne peuvent accéder aux ateliers.

Article 7.- L'entreprise doit disposer, pour Homme et pour femmes de vestiaires, de lavabos et de blocs d'hygiène.

Ces installations sanitaires, conformes à la réglementation en vigueur, doivent en outre respecter les dispositions suivantes

- les vestiaires, douches et blocs d'hygiène ne peuvent communiquer directement avec les lieux où sont traités les produits
- les blocs d'hygiène sont situés suffisamment loin des salles de travail pour éviter toute contamination, ils sont construits en matériaux imperméables et comportent des ouvertures d'aération grillagées, de façon à empêcher la propagation de souillures et de germes par les insectes, reptiles et rongeurs ;
- ils ont suffisamment de lavabos, pour que les travailleurs puissent se laver les mains avant de retourner à leur travail ;
- les douches sont en nombre suffisant pour que les travailleurs puissent respecter les soins d'hygiène corporelle en rapport avec la nature particulière du travail de maroyage.

Article 8.- Le matériel, les tablos et les récipients en contact avec les animaux marins doivent être soigneusement lavés à l'eau, brossés, à l'eau chaude et désinfectés après le travail au moyen d'un produit autorisé par la réglementation.

Article 9.- Les opérations de manipulation, de réfrigération, d'emballage et d'expédition des produits doivent être effectuées dans de bonnes conditions de propreté et d'hygiène. A aucun stade de la manipulation, les animaux ne doivent être soumis à l'action de produits chimiques non autorisés.

Article 10.- Les déchets doivent être mis sans délai dans des récipients avec couvercle faciles à désinfecter et leur évacuation assurée quotidiennement dans de bonnes conditions d'hygiène.

CHAPITRE III  
TRANSPORT ET EXPORTATION

Article 11.- Dans les navires de pêche les opérations de manipulation, de conditionnement, de transport des poissons et autres animaux marins doivent être effectuées dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les cales ne doivent présenter ni angles vifs ni saillies faisant obstacle au nettoyage.

Immédiatement après le débarquement de la prise, le pont et l'ensemble de son équipement, la cale et le fond de cale sont complètement vides toutes les surfaces de la cale, les planches de parc et le fond de cale sont soigneusement nettoyés avec un produit adéquat, désinfectés et rincés.

Pendant les sorties de pêche, le fond de la cale est vidangé régulièrement et est accessible à tout moment.

L'aménagement intérieur des cales doit être tel que l'épaisseur de chaque couche de poisson frais entreposé en vrac ne puisse excéder 70 cm et que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact du poisson.

Article 12.- Les mareyeurs titulaires des cartes professionnelles de 1ère, 2e et 3e catégories exerçant leurs activités sur toute l'étendue du territoire doivent disposer de véhicules convenablement aménagés et constamment tenus en bon état d'entretien et de propreté.

Toutes les opérations de manipulation et de conditionnement de poissons en vue de leur transport doivent être effectuées dans de bonnes conditions d'hygiène et de propreté.

Les produits doivent en particulier être conditionnés sous glace en couches alternées de poisson et de glace fabriquée avec de l'eau potable et recouverts durant le transport jusqu'aux lieux de vente.

L'utilisation de sable de mer pour recouvrir le poisson est interdite.

Article 13.- Les colis ou lots indivisibles destinés à l'exportation doivent être munis d'une étiquette commerciale portant les mentions suivantes :

- produit du Sénégal ;
- nom ou raison sociale et adresse de l'entreprise ;
- numéro de la carte professionnelle ;
- date de préparation ;
- nature du produit au départ, poissons frais, poissons congelés, crustacés vivants, crustacés congelés, coquillages ;
- date limite de consommation

Les inscriptions et marques doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Lorsque les noms d'espèce de poisson sont portés sur les étiquettes, ils sont inscrits en langue française ou dans la langue du pays importateur.

Les emballages doivent être neufs.

#### CHAPITRE IV

#### DISPOSITIONS FINALES

Article 14.- Il est fait obligation aux mareyeurs ou à leurs représentants de laisser les agents de la Direction de l'Océanographie et des Pêches maritimes et les fonctionnaires habilités par la loi, sur présentation de leur carte professionnelle de :

- pénétrer en tout temps de jour et pendant les heures de travail de nuit, dans toutes les parties de leur établissement :

- procéder à tous les examens concernant les travaux, le matériel

l'eau, la glace, les emballages, le produit.

Article 15.- Des arrêtés pris par le Ministre chargé de la Pêche maritime préciseront les dispositions du présent décret, notamment celles relatives à l'aménagement des locaux de traitement et à l'expédition des produits.

Article 16.- Les infractions aux dispositions du présent décret sont passibles des sanctions prévues par la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

Article 17.- Le Ministre de l'Economie et des Finances, le Ministre de l'Industrie et de l'Artisanat, le Ministre du Tourisme et de la Protection de la Nature, le Ministre de la Santé et de l'Action sociale et le Ministre des Ressources animales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au journal officiel.

Fait à Dakar, le 5 septembre 1990