

**ARRETE N° 3636 DU 29 SEPTEMBRE 2000**  
**fixant les méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage**  
**et des niveaux à respecter pour le mercure dans les**  
**produits de pêche**

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, CHARGE  
DE LA PECHE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu le décret n° 98-156 du 12 mai 1998, portant attributions et organisation de la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu le décret n° 99 - 1 du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99-2 du 12 janvier 1999 organisant les intérim des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 99-207 du 31 octobre 1999 portant attributions et organisation du ministère de l'économie forestière, chargé de la pêche et des ressources halieutiques ;

Vu l'arrêté n° 3633 MEFPRH-CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines

Vu l'arrêté n° 3632 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la Pêche ;

Vu l'arrêté n° 3634 MEFPRH -CAB du 29 septembre 2000 fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la pêche.

ARRETE :

**Article premier :** La teneur moyenne résultant de l'analyse visée à l'article 3 paragraphe 2 en mercure total dans les parties comestibles des produits de la pêche ne doit pas dépasser 0,5 ppm de produit frais (0,5 milligramme par kilogramme de poids frais). Toutefois, cette teneur moyenne est portée à 1 ppm de produit frais (1 milligramme par kilogramme de poids frais) dans les parties comestibles des espèces figurant à l'annexe.

**Article 2 :** La méthode d'analyse à utiliser pour la recherche du mercure total est celle prévue par la Décision 90/515/CEE de l'Union Européenne.

**Article : 3**

1. Les plans d'échantillonnage sont fixés par arrêté du ministre de la pêche fixant les procédures d'inspection sanitaires pour les produits de la pêche frais ou congelés. Ils tiendront compte d'une part, des résultats obtenus lors des contrôles nationaux et des plans de surveillance qui pourraient être imposés par les pays importateurs, en particulier par l'Union Européenne et d'autre part des facteurs suivants

**A. Nature des produits**

- a) espèces figurant à l'annexe.
- b) autres espèces.

**B. Les nombres minimaux d'échantillons à prélever par lot pour chaque catégorie de produit sont les suivants :**

- catégorie a) dix échantillons prélevés sur dix individus différents
- catégorie b) cinq échantillons prélevés sur cinq individus différents.

2. L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisé pour obtenir la teneur moyenne en mercure. En particulier, en cas de poissons des espèces figurant à l'annexe, hétérogènes en tailles, les échantillons prélevés doivent être représentatifs de la composition du lot.

**Article 4 :** la teneur moyenne en mercure total visée à l'article premier sera revue lorsque de nouvelles doses hebdomadaires admissibles pour le mercure seront établies au niveau international.

**Article 5 :** La direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Brazzaville , le 29 septembre 2000

*Henri DJOMBO,*

-----  
**DOCUMENT N° 7**

**ANNEXE**

**CRITERES D'ANALYSES BACTERIOLOGIQUES ET CHIMIQUES**

Ils figurent dans l'arrêté n° \_\_\_\_\_ pour les crevettes et l'eau de mer. ils sont les suivants :

**1°) - Crevettes**

- Bactériologie :** Recherche de 5 germes
- aérobies 30° C
  - Coliformes fécaux sulfite réducteurs
  - Anaérobies réducteurs 46°
  - Salmonelles
  - Vibrions pathogènes

**Chimie :**

**Métaux lourds**

- Mercure
- Plomb
- Cadmium
- Arsenic

**Hydrocarbures**

Eau de mer (Eau de lavage)

• **Bactériologie :**

coliformes totaux  
coliformes fécaux  
streptocoques fécaux  
Clostridium Sulfite réducteur

• **Chimie :**

métaux lourds (cf crevettes)  
hydrocarbures