

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

2) contrôle visuel : examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche exercé sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris le cas échéant par mirage.

Article 2 :

1. Le contrôle visuel est exercé par sondage sur un nombre représentatif d'unités.
2. Les responsables des établissements à terre et les personnes qualifiées à bord des navires usines déterminent en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation, l'amplitude et la fréquence des contrôles visés au paragraphe 1.

Article 3 : Au cours de la production, le contrôle visuel du poisson éviscéré doit être exercé par les professionnels, sur la cavité abdominale et les foies et rogues destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être effectué :

- 1) en cas d'éviscération manuelle, de façon continue par l'opérateur au moment de la séparation des viscères et du lavage ;
- 2) en cas d'éviscération mécanique, par sondage exercé sur un nombre représentatif d'unités ne pouvant être inférieur à dix poissons par lot.

Article 4 : Le contrôle visuel des filets ou des tranches de poisson doit être exercé par les professionnels pendant le parage après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel n'est pas possible, en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition des agents de la direction de l'inspection et de la valorisation. Lorsque le mirage des filets est possible d'un point de vue technique, il devra être inclus dans le plan d'échantillonnage.

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.

ARRETE N° 3637 DU 29 SEPTEMBRE 2000
fixant les modalités de contrôle visuel en vue de
la recherche des parasites dans les produits de la 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 janvier 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 : Aux fins du présent arrêté, les définitions suivantes s'appliquent :

1) **parasite visible :** parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson.

ARRETE N° 3638 DU 29 SEPTEMBRE 2000
relatif à la qualité des eaux utilisées dans le traitement des
produits de la pêche, la fabrication de la glace et au
contrôle de ces eaux à bord des navires de pêche et dans les
établissements à terre.

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 ressource-

ces 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 intérimaires des membres du Gouvernement ;

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

ARRETE :

A - QUALITE DES EAUX

Article premier : L'eau douce utilisée à bord des navires de pêche et dans les établissements qui à terre traitent les produits halieutiques ainsi que pour la fabrication de glace, doit être celle distribuée par la société nationale de distribution d'eau, ou une eau répondant aux mêmes critères de salubrité que ceux utilisés par la société nationale de distribution d'eau pour l'eau qu'elle fournit et qui sont contrôlés par le laboratoire des eaux/MEH tels qu'ils figurent en annexe 1 du présent arrêté.

Article 2 : Pour les établissements agréés pour l'exportation vers l'Union Européenne. Les niveaux de concentration maximale admissibles pour les paramètres indiqués à l'article précédent devront être équivalents à ceux figurant dans la directive n° 80/778/CEE du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. La société nationale de distribution d'eau et le laboratoire national devront également prendre en compte les paramètres figurant dans ladite directive et qu'ils ne contrôlent pas pour l'instant.

Article 3 : L'eau de mer utilisée à bord des navires de pêche où l'eau saumâtre obtenue par forage en zone côtière pour le traitement du poisson à terre doit avoir une qualité sanitaire avec des critères bactériologiques équivalents à ceux fournis à l'annexe 1 et ne pas contenir de traces de polluant pouvant nuire à la santé des consommateurs.

Article 4 : La liste des substances à risques pour la santé humaine à rechercher dans les eaux utilisées pour le traitement des produits de la pêche pourra être modifiée par arrêté du ministre chargé de la pêche en fonction de l'état sanitaire de la population ou du degré de pollution de l'environnement.

B - CONTRÔLE DE LA QUALITE DES EAUX

Article 5 : la procédure de contrôle de l'eau de mer ou de l'eau saumâtre doit inclure les critères fournis en annexe 2 partie A.

Article 6 : La procédure à suivre pour le contrôle de la qualité de l'eau douce utilisée dans les établissements de traitement du poisson à terre est décrite dans l'annexe 2, partie B.

Article 7 : la direction générale de la pêche et des ressources halieutiques est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République du Congo.

Fait à Brazzaville, le 29 septembre 2000

Henri DJOMBO.

ANNEXE 1

CRITERES DE SALUBRITE POUR L'EAU DOUCE UTILISEE DANS LE TRAITEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

A. PARAMETRES RECHERCHES PAR LE LABORATOIRE DES EAUX DU MEH

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES ET PHYSIQUES

Aspect	PH in situ Température in situ	°C	PH labo : 0.00 Température labo	°C
Odeur	Conductivité	0.0US/cm	Résidu sec :	mg/l
Couleur	Turbidité	NTU	O2 dissous :	mg

CARACTERE GENERERAUX

Dureté total :	0.00 °F
Dureté calcique :	0.00 °F
Dureté magnésienne :	0.00 °F

Titre alcalimétrique :	0.00 °F	Agressivité (Essai au marbre)	
Titre alcalimétrique complet :	0.00 °F	PH d'équilibre :	
(1 °F = 10 mg / 1CaCO ₃)		TAC d'équilibre :	°F
		CO ₂ libre :	Mg/l
Matières organiques : Milieu acide : Milieu alcalin :	(O ₂ cédé par KMnO ₄) mgO ₂ /l mgO ₂ /l	Silice total : Chlore libre :	0.00mg/l mg/l

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

Analyse physico-chimique complète :

Types d'analyses	Paramètres	Observations
Analyse organoleptique	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect • Odeur • Couleur • Turbidité 	
Analyse physico-chimique (en relation avec la structure naturelle de l'eau)	<ul style="list-style-type: none"> • PH • Conductivité • Chlorures • Sulfates • Silice • Dureté totale : Calcique et Magnésienne • TA • TAC • Agressivité (essai au marbre) • Magnésium • Calcium • Sodium • Potassium • Aluminium • Fluor • Carbonates • Bicarbonates • Nitrates • Nitrites • Ammoniaque • Oxydabilité • Fer • Cuivre • Zinc • Manganèse • Phosphore 	<p>Estimation de la salinité</p> <p>Exprimée en °F 1°F = 10Mg/1CaCO3</p> <p>Titre alcalimétrique Titre alcalim. Complet (CO3- et HCO3)</p> <p>Détermination de CO2 Libre</p>
Analyse des substances indésirables		<p>Indicateurs de pollution</p> <p>Matières organiques</p> <p>Micropolluants minéraux</p>

Etude des pollutions :

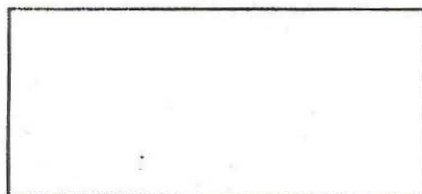
Type d'analyses	Eléments
Substance indésirables	<ul style="list-style-type: none"> • Cuivre • Zinc • Manganèse • Cobalt • Argent
Substances toxiques	<ul style="list-style-type: none"> • Plomb • Cadmium • Chrome • Arsenic • Mercure • Cyanures

• **Contrôle de traitement :**

- Chlore résiduel
- Test de floculation

ANALYSES BACTERIOLOGIQUES

Type d'analyses	Observations
Germes totaux Coliformes fécaux Streptocoques fécaux Clostridium sulfito-réducteurs Bactériophages Staphylocoques	Estimation des conditions sanitaires de la ressource Test de contamination des eaux par les matières fécales (E. Coli) Signé de contamination A l'origine de diverses infections



FREQUENCE DES ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES D'AUTO SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE SUR L'EAU BRUTE FILTRÉE

Brazzaville : 1 analyse complète/mois
 Pour les autres centres : 1 analyse/3 mois

Remarques : en cas de fortes crues ou de variation de la minéralisation de l'eau distribuée, la fréquence devra être augmentée.

Fréquence des analyses bactériologiques d'auto surveillance et de contrôle sur l'eau brute filtrée :

Brazzaville : 1 analyse/mois
 Autres centres : 1 analyse / 3 mois

Remarque : La fréquence devra être impérativement augmentée en cas de dysfonctionnement du système de traitement aboutissant d'une eau bactériologique non potable.

2. NORMES DE QUALITE DE L'EAU DE DISTRIBUTION

Il s'agit de l'eau destinée à la boisson, l'alimentation et la fabrication de glaces alimentaires.

TABLEAU COMPLETE ET MODIFIE :

PARAMETRES	UNITES	VALEURS LIMITES
Paramètres a signification sanitaire		
1.1 : Paramètres organoleptiques		
- Turbidité	NTU	5
1.2 : Substances indésirables		
- Ammonium	mg/l	0,5
- Nitrates	mg/l	50
- Nitrites	mg/l	0,1
- Matières organiques (milieu acide)	mg/l O ₂	5
- Manganèse	mg/l	0,5
1.3 : Paramètres microbiologiques		
- Coliformes fécaux	N/100 ml	0
- Streptocoques	<<	
Clostridium sulfito-réducteurs	N/20 ml	-
- Sthaphylocoques pathogènes		
2 : Autres paramètres de qualité		
2.1 : Paramètres organoleptiques		
- Couleur	mg/Pt	15
2.2 : Paramètres physico-chimiques		
- Ph	Unité Ph	6,5 à 8,5
- Chlorures	mg/l	250
- Sulfates	mg/l	250
- PHOSPHATES (PO ₄ ---)	mg/l	0,3
- Sodium	mg/l	200
- Oxygène dissous	%	>75 (de val. De saturation)
2.3 : Substances indésirables		
- Aluminium	mg/l	
- Cuivre	mg/l	0,2
- Fer	mg/l	1
- Zinc	mg/l	0,3
		3
2.4 : Substances toxiques		
- Arsenic	mg/l	
- Mercure	µg/l	0,05
- Cadmium	mg/l	1
- Cyanures	mg/l	0,005
- Plomb	mg/l	0,05
- Hydrocarbures totaux	µg/l	0,05
		10
3 : Paramètres de caractérisation		
3.1 : Paramètres physico-chimiques		
- Température	°C	
- TAC	°F	
- THCa	°F	50
- Conductivité (c)	µS/cm.20°C	100<C<1000
- Calcium	mg/l	200
- Magnésium	mg/l	50
- Carbonates	mg/l	
- Potassium	mg/l	12

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

A chaque prélèvement, les paramètres physico-chimiques suivants seront mesurés : T°, pH, chlore résiduel.

- Conductivité

Les paramètres biologiques seront les suivants : coliformes totaux, coliformes fécaux, streptocoques fécaux, clostridium sulfito-réducteurs et staphylocoques pathogènes.

l'exclusion des mammifères aquatiques. Des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière ;

- *produit d'aquaculture*, poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel dont la croissance est contrôlée par l'homme, jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire.

**FREQUENCE DES ANALYSES BACTERIOLOGIQUES
D'AUTO SURVEILLANCE DE L'EAU SUR
LE RESEAU DE DISTRIBUTION**

Au moins une analyse bactériologique complète chaque mois pour les centres dont la population est inférieure à 2700 habitants.

- *établissement de manipulation des produits de la pêche*, tout par contraction établissement, toute installation et ses annexes où ces produits sont préparés, transformés réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, y compris les entrepôts frigorifiques où sont exclusivement stockés des produits de la pêche. Sont exclus de cette définition les locaux d'entreposage annexés aux lieux de vente en gros, les centres conchylicoles et les lieux de vente au détail ;

- *mise sur le marché*, la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclus de cette définition la vente au détail et la cession directe des petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

**ARRETE N° 3639 DU 29 SEPTEMBRE 2000
portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la 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 ministre de l'économie forestière, chargé de la pêche et des ressources halieutiques.

- *eau de mer propre*, eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologiques, de substances nocives et de plancton marin toxique, en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ;

- *produit frais* : tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

- *produit préparé*, tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage ;

- *produit réfrigéré*, tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

- *produit congelé*, tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur d'au maximum moins 18° C. après stabilisation thermique ;

- *produit transformé*, tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, appliqué aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou subi une combinaison de ces différents procédés.

ARRETE :

Article premier : Aux fins du présent arrêté, on entend par

- *vente en gros*, la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;

- *conditionnement*, l'opération qui réalise la production des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;

- *emballage*, l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnés ou non, et par extension, le contenant.

- *produit de la pêche*, tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à

Les conditions d'hygiène réglementées par le présent arrêté sont applicables, hors établissements de manipulation des produits de la pêche, dans tous les lieux où les produits, sous quelque présentation que ce soit, sont exposés à la vente, mis en vente ou vendus en gros ou en demi-gros, notamment les lieux de débarquement, équipés ou non de halles de criées, et les lieux de vente en gros et marchés de gros.

Article 2 : Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent notamment avoir été manipulés pendant et après le débarquement conformément aux conditions d'hygiène réglo-