

sur les produits intermédiaires ou les produits finis, des enquêtes sur les conditions actuelles de stockage, distribution et vente et sur l'utilisation actuelle du produit.

Les procédures de vérification peuvent correspondre à l'inspection des opérations ; à la validation des limites critiques, à l'examen des déviations, des actions correctives mises en œuvre et des dispositions prises à l'égard des produits affectés ; à l'audit du système d'autocontrôle et l'examen des enregistrements.

La vérification doit permettre la confirmation de la validité du système mis en place et de s'assurer ensuite, selon une périodicité appropriée, que les dispositions prévues sont toujours correctement appliquées.

De plus, il est nécessaire de prévoir de réviser le système afin de s'assurer qu'il reste (ou qu'il restera) toujours valable lors de modifications. Ces modifications peuvent comprendre par exemple :

- Les matières premières ou le produit, des conditions de production (locaux et environnement, équipements, programme de nettoyage et de désinfection) ;
- Les conditions de conditionnement, de stockage ou de distribution ;
- L'utilisation attendue des consommateurs, toute information faisant apparaître l'existence d'un nouveau danger associé au produit.

Le cas échéant, cette révision donne lieu à une modification des dispositions prévues.

Toute modification en résultant apportée au système d'autocontrôle devrait être incorporé en totalité dans le système de documentation et d'enregistrement afin d'être certain de disposer d'une information mise à jour et fiable.

Lorsqu'il existe des critères définis réglementairement, ces critères servent de valeur de référence pour la vérification.

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 ;

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 3639 MEFPRH -CAB du 29 septembre 2000 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la Pêche ;

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° 3638 MEFPRH - CAB du 29 septembre 2000 relatif à la qualité des eaux dans le traitement des produits de la pêche, la fabrication de la glace au contrôle de ces eaux à bord des navires de Pêche et dans les établissements à terre.

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 :** Les normes microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits sont fixées à l'Annexe du présent arrêté.

**Article 2 :** Le respect des normes microbiologiques est à vérifier par le fabricant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de crustacés et de mollusques cuits de l'établissement de transformation agréé.

**Article 3 :**

1. Les programmes d'échantillonnage sont établis par les responsables des établissements en fonction de la nature des produits (entiers, décortiqués ou décoquillés), de la température et du temps de cuisson, et de l'analyse des risques et doivent répondre aux dispositions de l'arrêté du ministre chargé des pêches portant modalités d'application de la procédure d'autocontrôle sanitaires pour les produits de la pêche.

2. Les programmes visés au paragraphe 1 doivent comprendre, en cas de non-respect des normes fixés aux points 1 et 2 de l'annexe, un engagement :

- d'information de l'autorité compétente des résultats trouvés et des mesures prises concernant les lots incriminés ainsi que des mesures prévues au second tiret ;
- de révision des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses ;
- de non-commercialisation pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogène ou du dépassement de la valeur M prévue au point 2 de l'annexe pour le genre staphylococcus aureus.

**Article 4 :** Les méthodes d'analyse utilisées pour la vérification des normes microbiologiques doivent être scientifiquement reconnues au niveau international et pratiquement éprouvées.

La méthode d'analyse utilisée doit être enregistrée avec les résultats correspondants.

---

**ARRETE N° 3641 DU 29 SEPTEMBRE 2000**  
**relatif aux critères microbiologiques applicables**  
**à la production de crustacés et de mollusques cuits**

**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 de Gouvernement ;

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.

ANNEXE

1. Germes pathogènes

Type de germe	Norme
Salmonella spp	Absence dans 25 grammes n = 5                      C = 0

En outre, des micro-organismes pathogènes et leurs toxines qui sont à rechercher en fonction de l'analyse des risques ne doivent pas être présents en quantité affectant des consommateurs.

2. Germes témoins de défaut d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés).

Type de germe	Norme (par gramme)
Staphylococcus aureus	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
Soit : coliforme thermotolérant (44°C sur milieu solide)	m = 10 M = 1 00 n = 5 c = 2
Soit : Escherichia Coli (sur milieu solide)	m = 10 M = 1 00 n = 5 c = 1

Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit :

- n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon  
m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisant.  
M = seuil limite d'acceptabilité au - delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisant.  
c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

La qualité d'un lot est considérée comme suit :

- a) satisfaisantes lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m ;  
b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises en-

tre 3 m et 10 m (= M) et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5.

La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :  
- dans tous les cas où les valeurs supérieures à M sont observées ;  
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

3. Germes indicateurs (lignes directrices)

Type de germe	Norme (par gramme)
Bactéries aérobies mésophiles (30°C) a) produits entiers	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
b) Produits décortiqués ou décoquillés à l'exception de la chair de crabe	m = 50 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
c) Chair de crabe	m = 100 000 M = 1 000 000 n = 5 c = 2

Ces lignes directrices doivent aider les fabricants à juger du bon fonctionnement de leur établissement et les aider à la mise en œuvre des procédures de surveillance de la production.

**ARRETE N° 3642 DU 29 SEPTEMBRE 2000**  
établissant la liste des additifs alimentaires autorisés dans le traitement des produits de la pêche.

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

Vu l'Acte Fondamental ;

Vu la loi n° 5-7 du 15 juin 1967 portant création de la société nationale de distribution d'eau ;

Vu le décret n° 69-060 du 30 août 1969 confiant à la société nationale de distribution d'eau, la concession exclusive sur l'ensemble du territoire, du service public de la production, du transport et de la distribution d'eau ;

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 - du 12 janvier 1999 portant nomination des membres du à 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° 177 - MME - CAB - DGME du 18 janvier 1970 désignant la direction générale de la société nationale de distribution d'eau pour le contrôle et la qualité du service public de