

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA

Tanindrazana-Fahafahana-Fahamarinana

MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE

ET DE LA PECHE

ARRETE N° 2906/2007

Fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels

concernant les produits de la pêche destinés à l'exportation.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n°2006-030 du 24 novembre 2006 relative à l'élevage à Madagascar ;
- Vu le Décret n°93-844 du 16 novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale ;
- Vu le décret n°2004-037 du 20 janvier 2004 modifié et complété par les décrets n° 2004-278 du 24 février 2004, n°2005-094 du 22 février 2005, n°2005-340 du 31 mai 2005 et n°2006-277 du 25 avril 2006 fixant les attributions de Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;
- Vu le décret n°2005-375 du 22 juin 2005, portant création de "l'Autorité Sanitaire Halieutique "
- Vu le décret n°2007-022 du 20 janvier 2007 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;
- Vu le décret n°2007-025 du 25 janvier 2007 portant nomination des membres du Gouvernement;
- Sur proposition du Directeur de "l'Autorité Sanitaire Halieutique" ;

A R R E T E :

CHAPITRE PREMIER

DISPOSITIONS GENERALES

Article premier. **Champ d'application 1**

1. Le présent arrêté fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits de la pêche destinés à l'exportation.

2. Il s'applique uniquement aux activités et aux personnes qui relèvent du champ d'application de l'arrêté "fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation "

3. La réalisation de contrôles officiels au titre du présent arrêté est sans préjudice de la responsabilité juridique primaire des exploitants du secteur alimentaire, qui est de veiller à la sécurité des denrées alimentaires.

Article 2. Définitions

1. Aux fins du présent arrêté, on entend par :

a. "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 ;

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

c. "autorité compétente" : l'autorité centrale compétente pour effectuer des contrôles vétérinaires ou toute autorité à laquelle cette compétence a été déléguée ;

d. "audit" : un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et sont propres à atteindre les objectifs ;

e. "inspection" : l'examen d'entreprises du secteur alimentaire, de leurs systèmes de gestion et de production, d'établissements, d'animaux, d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires, de tout aspect lié à la santé animale ; y compris l'examen des documents, des essais sur les produits finis et des pratiques d'alimentation des animaux, ainsi que l'examen de l'origine et de la destination des intrants et des extrants, afin d'en vérifier la conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur ;

f. "inspecteur officiel" : un agent habilité, en vertu du présent arrêté, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente ;

g. "agent de contrôle sanitaire" : un agent habilité, en vertu du présent arrêté, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un inspecteur officiel

;

2. Les définitions établies dans les arrêtés ci-après, s'appliquent également lorsqu'il y a lieu :

a. Arrêté relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation ;

b. Arrêté fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation.

CHAPITRE II

CONTRÔLES OFFICIELS SE RAPPORTANT AUX ÉTABLISSEMENTS

AGREES A L'EXPORTATION

Article 3. Agrément des établissements

1. Pour qu'un établissement soit agréé, l'autorité compétente procède à une visite sur place. Elle n'accorde l'agrément à l'établissement pour les activités concernées que si l'exploitant du secteur alimentaire a démontré que ledit établissement satisfait aux exigences pertinentes des arrêtés visés au point 2 de l'article 2 du présent arrêté, sans préjudice d'autres exigences pertinentes de la législation alimentaire.

2. L'autorité compétente donne à tous les établissements agréés, un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de produits fabriqués.

a. L'autorité compétente examine l'agrément des établissements lorsqu'elle effectue les contrôles officiels, conformément à l'article 4.

b. Si l'autorité compétente décèle des irrégularités graves ou est contrainte d'arrêter la production à plusieurs reprises dans un établissement et que l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, elle engage

les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement. Toutefois, l'autorité compétente peut suspendre l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant du secteur alimentaire peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable.

3. L'Autorité compétente tient à jour la liste des établissements agréés faisant également apparaître leur numéro d'agrément respectif et d'autres informations pertinentes et les rend accessibles aux pays importateurs et au public.

Article 4. Principes généraux en matière de contrôles officiels concernant tous les produits d'origine animale qui entrent dans le champ d'application du présent arrêté

1. L'autorité compétente veille à ce que les exploitants du secteur alimentaire fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels par l'autorité compétente.

Les exploitants veillent notamment :

- à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures,

- à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent arrêté ou que l'autorité compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.

2. L'autorité compétente effectue des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent les exigences prévues par :

a. l'arrêté "relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation " ;

b. l'arrêté "fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation",

3. Les contrôles officiels visés au paragraphe 1 comprennent :

a. des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HA CCP) ;

b. les contrôles officiels définis à l'annexe 1 du présent arrêté ;

et

c. toute tâche particulière d'audit définie aux annexes.

4. Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernent au moins les points suivants :

- a. les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire ;
 - b. la conception et l'entretien des locaux et des équipements ;
 - c. l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle ;
 - d. l'hygiène du personnel ;
 - e. la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail ;
 - f. la lutte contre les nuisibles ;
 - g. la qualité de l'eau ;
 - h. le contrôle de la température,
- et
- i. les contrôles des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

5. Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les

exploitants du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits :

a. sont conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation ;

b. sont conformes à la législation sur les résidus, les contaminants et les substances prohibées,

et

c. ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Lorsque, conformément à l'article 5 de l'arrêté relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale spécifique aux produits de la pêche destinés à l'exportation, un exploitant du secteur alimentaire recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP, plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

6. La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification s'effectue dans tous les établissements agréés, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

7. Lors de l'exécution des tâches d'audit, l'autorité compétente veille tout particulièrement à :

a. déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes des arrêtés visés au paragraphe 2, points a. et b. Pour compléter son contrôle, l'autorité compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés ;

b. vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur alimentaire ;

c. prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire, et

d. justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

8. La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. À cette fin, l'autorité compétente évalue régulièrement :

a. les risques pour la santé publique et, le cas échéant, pour la santé animale ;

b. le type de traitement effectué et sa production,

et

c. les enregistrements antérieurs de l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne le respect de la législation relative aux denrées alimentaires.

Article 5. Mesures en cas de manquement

1.

a. Lorsque l'autorité compétente relève un manquement aux arrêtés visés à l'article 4, paragraphe 2, points a. et b., l'autorité compétente prend les mesures adéquates pour que l'exploitant du secteur alimentaire remédie à cette situation. Pour décider des mesures à adopter, l'autorité compétente tient compte de la nature du manquement et des antécédents de l'exploitant du secteur alimentaire en matière de non-respect de la législation.

2. Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

a. l'imposition de procédures sanitaires ou de toute autre mesure corrective jugée nécessaire pour garantir la sécurité des produits d'origine animale ou le respect des dispositions législatives pertinentes ;

b. la restriction ou l'interdiction de l'exportation de produits de la pêche ;

c. la surveillance ou, si nécessaire, l'organisation du rappel, du retrait ou de la destruction de produits de la pêche ;

d. l'autorisation d'utiliser des produits de la pêche à des fins autres que celles auxquelles ils étaient initialement destinés ;

e. la suspension des activités ou la fermeture de tout ou partie de l'entreprise du secteur alimentaire concernée pendant une période appropriée ;

f. la suspension ou le retrait de l'agrément de l'établissement ;

g. toute autre mesure jugée pertinente par l'autorité compétente.

3. L'autorité compétente fournit à l'exploitant du secteur alimentaire concerné, ou à un représentant de cet exploitant, une notification écrite de sa décision sur les mesures à prendre conformément au paragraphe 1, accompagnée des motivations de cette décision. Le cas échéant, l'Autorité compétente notifie également sa décision à l'Autorité compétente des pays destinataires.

CHAPITRE III

DISPOSITIONS FINALES

Article 6. Décisions spécifiques

Des modifications ou des mesures d'application peuvent être arrêtées ou adoptées concernant :

1. les examens destinés à évaluer les aptitudes des exploitants du secteur alimentaire et de leur personnel ;

2. la méthode permettant de communiquer les résultats de l'inspection ;

3. les règles relatives au contenu des tests pour les inspecteurs officiels et les agents de contrôle sanitaire ;

4. les critères microbiologiques permettant le contrôle des processus en liaison avec l'hygiène des établissements ;

5. les règles applicables aux tests de laboratoire ;

6. les critères organoleptiques pour évaluer la fraîcheur des produits de la pêche ;

7. les limites analytiques, les méthodes d'analyse ainsi que les plans d'échantillonnage à utiliser pour les contrôles officiels des produits de la pêche et d'aquaculture, y compris en ce qui concerne les parasites et les contaminants de l'environnement.

Article 7. Le présent arrêté sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Fait à Antananarivo, le 12 février 2007

Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage

et de la Pêche,

RATOLOJANAHARY Marius

ANNEXE I

CHAPITRE PREMIER

CONTRÔLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION

1. Les contrôles officiels de la production des produits de la pêche doivent comprendre notamment :

a. un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement ;

b. des inspections régulières des navires et des établissements à terre en vue de vérifier en particulier :

i. le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies ;

ii. si les produits de la pêche sont manipulés correctement;

iii. le respect des exigences en matière d'hygiène et de température,

et

iv. la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel,

et

c. des contrôles des conditions de stockage et de transport.

2. Toutefois, les contrôles officiels des navires :

a. peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans un port ;

b. concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans des ports sur le territoire national, quel que soit leur pavillon,

et

c. peuvent, si nécessaire, être effectués lorsque le navire est en mer ou lorsqu'il se trouve dans un port autre que son port d'attache.

CHAPITRE II

CONTRÔLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les contrôles officiels des produits de la pêche et d'aquaculture doivent comprendre au moins les éléments

suivants.

A. Evaluations organoleptiques

Des contrôles organoleptiques aléatoires doivent être effectués à tous les stades de la production, du traitement. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis par l'arrêté n°7697/97 du 29/08/97 déterminant les normes de commercialisation pour certains produits de la pêche frais ou réfrigérés et destinés à l'exportation. Cela comprend notamment la vérification, à tous les stades de la production et de la transformation, que les produits de la pêche dépassent au moins les lignes de base des critères de fraîcheur établies par l'arrêté n°7697/97 du 29/08/97 déterminant les normes de commercialisation pour certains produits de la pêche frais ou réfrigérés et destinés à l'exportation.

B. Indicateurs de fraîcheur

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons peuvent être prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N) conformément à l'arrêté n°9049/97 du 09/10/97 relatif aux méthodes d'analyse en vue de la détermination du taux d'azote basique volatil total (ABVT) dans les produits de mer destinés à la consommation humaine.

C. Histamine

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine doivent être effectués dans le but de vérifier le respect des teneurs établies par l'arrêté n°9050/97 du 09/10/97 relatif aux méthodes d'analyse en vue de la détermination du taux de l'histamine dans les produits de la mer destinés à la consommation humaine.

D. Résidus et contaminants

Des dispositions doivent être prises afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément aux arrêtés n°5839/2006 du 14/04/06 relatif aux modalités de contrôle à mettre en oeuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les produits d'origine animale destinés à l'exportation et n°12333/2005 du 16/08/05 fixant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées d'origine animale et les produits de pêche.

E. Contrôles microbiologiques

Des contrôles microbiologiques doivent être effectués en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis par l'arrêté n°3271 du 20/03/01 fixant les critères microbiologiques et le plan d'échantillonnage officiel applicables aux produits de la pêche destinés à la consommation humaine en vue d'exportation.

F. Parasites

Des tests aléatoires doivent être effectués afin de vérifier le respect de la législation nationale en ce qui concerne les parasites. Le test est effectué conformément à l'arrêté n°9051/97 du 09/10/97 fixant les modalités de contrôle visuel en vue de la recherche des parasites dans les produits.

G. Produits de la pêche toxiques

Des contrôles doivent être effectués pour veiller à ce que les produits de la pêche ci-après mentionnés, ne soient pas exportés :

1. les poissons toxiques des familles suivantes : Tetraodontidae , Molidae , Diodontidae et Canthigasteridae,

et

2. les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la ciguatera ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine.

CHAPITRE III

DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

Les produits de la pêche doivent être déclarés inéligible à l'exportation :

1. si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation ;

2. s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation nationale ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;

3. s'ils proviennent de :

a. poissons toxiques ;

b. produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences concernant les biotoxines,

ou

4. si l'autorité compétente estime qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

ANNEXE II

EXIGENCES RELATIVES AUX CERTIFICATS ACCOMPAGNANT LES EXPORTATIONS

1. Le représentant de l'autorité compétente qui délivre un certificat accompagnant un lot de produits de la pêche destiné à l'exportation doit signer le certificat et s'assurer qu'il porte un cachet officiel. Cette exigence vaut pour chaque page du certificat si celui-ci en comporte plus d'une. Dans le cas des navires-usines, l'autorité compétente peut autoriser le capitaine ou un autre officier du navire à signer le certificat.

2. Les certificats sont rédigés dans la ou les langue(s) officielle(s) de l'autorité compétente et du pays importateur dans lequel est effectuée l'inspection à la frontière, ou être accompagnés d'une traduction certifiée dans cette ou ces langue(s).

3. La version originale du certificat doit accompagner les lots à leur entrée dans le pays importateur.

4. Les certificats doivent comporter :

a. une feuille de papier unique,

ou

b. deux ou plusieurs pages faisant partie d'une feuille de papier unique et indivisible,

ou

c. une séquence de pages numérotées de manière à indiquer qu'il s'agit d'une page spécifique d'une séquence finie.

5. les certificats doivent porter un numéro d'identification unique. Lorsque le certificat se compose d'une séquence de pages, chaque page doit indiquer ce numéro

6. le certificat doit être délivré avant que le lot auquel il se réfère ne cesse d'être soumis au contrôle de l'autorité compétente.