

Arrêté N° 665/MMMP, fixant les procédures d'inspection sanitaire des produits de la pêche et des moyens de production, de traitement du poisson, des mollusques et des crustacés.

Le ministre de la Marine marchande et de la Pêche,

Vu la Constitution;

Vu les décrets N° 136 et 144/PR des 27 et 28 janvier 1997, fixant la composition du gouvernement, ensemble les textes modificatifs subséquents;

Vu la loi N° 1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des eaux et forêts;

Vu le décret N° 1807/PR/MMM du 13 novembre 1995, portant attributions et organisation du ministère de la Marine marchande;

Vu le décret N° 1260/PR/MTMMPTPN du 9 novembre 1995, portant création et fixant les attributions et organisation de la direction générale des Pêches et de l'Aquaculture;

Vu le décret N° 1143/ PR/ MERH du 10 août 1993, confiant à la Société d'Énergie et d'Eau du Gabon (SEEG), la concession exclusive sur l'ensemble du territoire du service public de la production, du transport et de la distribution de l'eau;

Vu l'arrêté N° 53/MMEP du 26 août 1997, désignant la direction générale de l'Eau et des Ressources hydrauliques pour le contrôle de la concession du service public de l'eau potable;

Vu l'arrêté N° 655/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines;

Vu l'arrêté N° 656/MMMP du 8 janvier 1999, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche;

Vu l'arrêté N° 657/MMMP du 8 janvier 1999 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche;

Vu l'arrêté N° 663/MMMP du 8 janvier 1999 relatif à la qualité des eaux 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.

Sur proposition du directeur général des Pêches et de l'Aquaculture,

A R R E T E :

Section I

Echantillonnage des produits de la pêche

Article premier: Échantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur

La réglementation gabonaise donne mandat aux agents

du service de la Qualité et de l'Inspection sanitaire de pénétrer dans les lieux de manutention, de débarquement, de transformation, de stockage et de commercialisation des produits de la pêche et de prélever des échantillons. Ces prélèvements correspondent à un plan d'échantillonnage bien déterminé. Le poids de l'échantillon varie avec la nature du produit et la qualité totale. Pour l'évaluation de la fraîcheur de ces produits, le plan du tableau V a été retenu.

Tableau I - Plan d'échantillonnage de poissons pour l'évaluation de la fraîcheur au débarquement ou lors de la première vente

Quantité destinée à être mise en vente (tonnes)	Poids minimal de l'échantillon (kg)
En dessous de 5	2
5 à 15 exclus	20
15 à 40 exclus	40
40 à 60 exclus	60
60 à 80 exclus	80
80 à 100 exclus	100
100 et plus	120*

*Pour toute quantité destinée à la vente d'un poids supérieur à 120 tonnes, il faut veiller à ce que le poids de l'échantillon soit supérieur à 0,08% de cette quantité.

Dans la perspective de l'assurance qualité, il a été recommandé aux installations à terre le plan d'échantillonnage du tableau II pour l'autocontrôle.

Tableau II - Plan d'échantillonnage pour l'appréciation de la fraîcheur des poissons, crustacés et mollusques à la réception à l'usine

Nombre total de pièces par lot	Nombre de pièces par échantillon	Nombre de pièces défectueuses limite pour accepter le lot
2 à 15	2	0
16 à 25	3	0
26 à 90	5	0
91 à 150	8	1
151 à 500	13	1
501 à 1200	20	2
1201 à 10 000	32	3
10 101 à 35 000	50	5
35 001 à 500 000	80	7
500 001 à plus	125	10

Pour évaluer le nombre de poissons dans un lot, on prélève de façon aléatoire au moins dix poissons. On détermine le poids moyen d'un poisson. Le nombre de poissons dans un lot est obtenu en divisant le poids total du lot par le poids moyen du poisson. Ce procédé peut également s'utiliser pour les autres produits.

Tableau III - Exemple d'évaluation du nombre de poissons par lot

N° du poisson prélevé	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Poids du poisson prélevé	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10

Total de poissons prélevés (N) = 10

Poids total des poissons prélevés = $\sum x_i$

Poids moyen = $\frac{\sum x_i}{N} = \bar{P}$

Nombre de poissons = $\frac{\text{Poids total du lot}}{\text{Poids total moyen du poisson}} = \frac{PT}{P}$

Article 2: Echantillonnage pour le contrôle du taux d'histamine et de mercure

Pour la détermination du taux d'histamine et de mercure, les échantillons de thon ou de tout autre produit constituant la matière première sont prélevés à bord des bateaux avant le débarquement. Pour les bateaux pourvus de moins de 9 cuves glacières ou de congélation à la saumure, un poisson est prélevé par cuve. Pour les autres bateaux, au minimum 9 poissons sont prélevés. Les dosages de l'histamine et du mercure se font séparément sur tous les poissons prélevés.

Pour les conserves de thon ou de sardinelles, les dosages de l'histamine et du mercure se font en prélevant 9 échantillons par lot de fabrication.

Article 3: Echantillonnage pour le contrôle micro biologique

Pour les produits de la pêche congelés et emballés, les analyses microbiologiques sont effectuées sur 5 unités prélevées par lot tandis que pour les produits frais, les plans d'échantillonnage pour la détermination de la fraîcheur restent valables.

Pour l'eau et la glace utilisées par les établissements à terre, 5 litres d'eau sont prélevés. Si l'eau est chlorée, l'échantillon est mélangé à du thiosulfate de sodium stérile à raison de 0,1 ml / 100 ml d'eau afin de neutraliser le chlore présent.

Le transport des échantillons est un facteur pris en

compte dans le cadre de ces analyses. Il doit se faire le plus vite possible. Pendant ce transport, tout est mis en oeuvre pour stabiliser qualitativement et quantitativement la flore microbienne présente au moment du prélèvement.

Article 4: Echantillonnage des conserves en vue de l'évaluation de la stérilité commerciale

Le test de stabilité des conserves de poisson est surtout réalisé par les industriels eux-mêmes. A cet effet, les conservateurs retiennent 5 boîtes par lot qui sont incubées à 37° C, pendant 7 jours et 5 autres boîtes (par lot) qui sont incubées à 55° C, pendant 7 jours. En cas de suspicion, la réglementation gabonaise prévoit de prélever 5% des boîtes du lot avec un minimum de 7 boîtes pour une analyse plus approfondie.

Article 5: Echantillonnage pour l'évaluation de la qualité marchande, du poids, étiquetage du produit fini

Le service de la Qualité et de l'Inspection sanitaire (SQIS) ne dispose pas actuellement de plan d'échantillonnage défini dans ce but. Toutefois, il est conscient du fait que la qualité du produit fini congelé ou en conserve doit faire l'objet d'une évaluation pour s'assurer de sa conformité par rapport aux normes. C'est pour cela qu'il a prévu d'adopter le plan d'échantillonnage préconisé par le codex alimentarius qui fait appel à un niveau de qualité acceptable.

Section 2 - Appréciation de la fraîcheur

Diagramme des analyses organoleptiques

Présentation de l'échantillon dans les plateaux ou sur la paille

Fiches d'identification et d'examen (3 exemplaires)

Somme et moyenne

Fiches des résultats sensoriels

Interprétation

Transcription des résultats dans le registre

Codification de la lettre de transmission des résultats

Livraison des résultats à l'industriel

Archivage des résultats

Tableau IV - Plan d'échantillonnage lors d'une première inspection

Cas de conteneurs de poids net égal ou inférieur à 1 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	06	01
4801 à 24000	13	02
24001 à 48000	21	03
48001 à 84000	29	04
84001 à 144000	48	06
144001 à 240000	84	09
Plus de 240000	126	13
Poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation
2400 ou moins	06	01
2401 à 15000	13	02
15001 à 24000	21	03
240001 à 42000	29	04
42001 à 72000	48	06
72001 à 120000	84	09
Plus de 120000	126	13
Poids net supérieur à 4,5 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	06	01
601 à 2000	13	02
2001 à 7200	21	03
7201 à 15000	29	04
15001 à 24000	48	06
24001 à 42000	84	09
Plus de 42000	126	13

Tableau V - Plan d'échantillonnage lors d'une réinspection ou pour les cas litigieux

Cas de conteneurs de poids net égal ou inférieur à 1 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4800 ou moins	13	02
48001 à 24000	21	03
24001 à 48000	29	04
48001 à 84000	48	06
84001 à 144000	84	09
144001 à 240000	126	13
Plus de 240000	200	19
Poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation
2400 ou moins	13	02
2402 à 15000	21	03
15001 à 24000	29	04
24001 à 42000	48	06
42001 à 72000	84	09
72001 à 120000	126	13
plus de 120000	200	19
Poids net supérieur à 4,5 kg		
Nombre N de conteneurs/lot	Taille de l'échantillon	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	02
601 à 2000	21	03
2001 à 7200	29	04
7201 à 15000	48	06
15001 à 24000	84	09
24001 à 42000	126	13
Plus de 42000	200	19

Article 6: **Barème de cotation de la fraîcheur des poissons**

Il est réalisé en utilisant le barème de cotation du tableau VI. Selon l'indice de fraîcheur obtenu, le poisson pourra être classé en quatre catégories:

- **Extra frais:** si l'indice de fraîcheur est supérieur à 2,7;
- **Frais A:** si l'indice de fraîcheur est compris entre 2

exclu et 2,7. Le poisson est en bon état;

- **Frais B:** lorsque l'indice de fraîcheur est compris entre 1 exclu et 2. Dans ce cas, le poisson doit être consommé le plus tôt possible;

- Lorsque l'indice de fraîcheur est inférieur ou égal à 1, on dit que le poisson appartient à la catégorie C, il doit être retiré de la consommation.

Tableau VI - Barème de cotation – Fraîcheur (poisson entier)

OBJET D'EXAMEN	CRITERES			
	COTES D'APPRECIATION			
	3	2	1	0
	ASPECTS			
PEAU	- Pigmentation vive et chatoyante - Pas de coloration - Mucus aqueux et transparent - Odeur d'algue marine	- Pigmentation vive, mais sans lustre Mucus légèrement trouble - Odeur ni algue ni mauvaise	- Pigmentation en voie de décoloration et ternie - Mucus laiteux - Odeur légèrement aigre	- Pigmentation terne - Mucus opaque - Odeur aigre
OEIL	- Convexe (bombé) - Cornée transparente	- Convexe et légèrement affaissé - Cornée légèrement opalescente - Pupille noire ternie	- Plat - Cornée opalescente - Pupille opaque	- Concave au centre - Cornée laiteuse - Pupille grise
BRANCHIES	- Couleur brillante - Pas de mucus - Odeur d'algue marine	- Moins colorées - Traces légères de mucus clair - Odeur ni d'algue ni mauvaise	- Se décolorant - Mucus opaque - Odeur légèrement aigre	- Opaque - Odeur aigre
CHAIR (<i>masse musculaire dorsale</i>)	- Ferme, élastique	- Elasticité diminuée	- Légèrement molle (flasque) - Elasticité diminuée	Molle, flasque
CHAIR (<i>paroi abdominale</i>)	- Élastique - Bleuâtre, translucide, brillante	- Un peu molle - Veloutée, cirreuse, fruitée - Couleur légèrement modifiée	- Molle - Légèrement opaque	- Déchirée - Opaque
ODEUR CAVITE ABDOMINALE	- D'algue marine	- Ni d'algue marine ni mauvaise	- Légèrement aigre	- Aigre
COLONNE VERTEBRALE	- Pas de coloration le long de la colonne vertébrale - Se brise au lieu de se détacher	- Légèrement rose - Adhérente	- Rose - Peu adhérente	- Rose - Non adhérente
ORGANES (<i>cœur-aorte-reins-foie-intestin</i>)	- Rouges brillants, de même que le sang à l'intérieur de l'aorte	- Rouges pâles - Sang de l'aorte se décolorant	- Rouges pâles	- Brunâtres
PERITOINE	- Adhérent totalement à la chair	- Adhérent	- Peu adhérent	- Non adhérent

Tableau VII - Fiche de résultats d'analyses organoleptiques (poisson entier)

EXAMEN A L'ETAT CRU

Nom scientifique :

Auteur prélèvement :

Mode de conservation :

N° de l'échantillon :

T° moyenne (décongélation) :

Date d'analyse :

CARACTERES		NOTES	APPELLATION	DEGRE DE FRAICHEUR
PEAU	PIGMENTATION		EXTRA	Egal ou supérieur à 2,7
	MUCUS			
	ODEUR			
OEIL	CONVEXITE		A	Egal ou supérieur à 2,0 Inférieur à 2,7
	CORNEE			
	PUPILLE			
BRANCHIES	TEINTE		B	Egal ou supérieur à 1,0 et supérieur à 2,0
	MUCUS (présence)			
	ODEUR			
CHAIR (masses musculaires dorsales)	RIGIDITE		C	Inférieur à 1,0 (ne satisfaisant pas aux exigences requises pour le classement dans Extra A ou B)
CHAIR (paroi abdominale)	ELASTICITE			
	COLORATION			
CAVITE ABDOMINALE	ODEUR		(à retirer de la consommation humaine)	
COLONNE VERTEBRALE	COLORATION			
	ADHERENTE			
ORGANES	CŒUR AORTE			
	REINS-RATE			
	FOIE-INSTESTINS			
PERITONE	ADHERENTE			
Moyenne indiciaire du lot				

Article 7: Critères pour l'évaluation de la fraîcheur des crevettes

La fraîcheur des crustacés est évaluée en utilisant la fiche d'appréciation de la fraîcheur des crevettes correspondant

au tableau VIII. Cette fiche s'accompagne, après analyse, de la fiche des résultats qui précise la catégorie des crustacés (voir fiche résultats).

TABLEAU VIII - Appréciation de la fraîcheur des crevettes entières

(Barème préconisé par l'Union européenne, règlement 76/104/CEE)

CRITERES	CATEGORIE A	CATEGORIE B	CATEGORIE C*
CARACTERISTIQUES MINIMALES	- Surface carapace humide et luisante - En cas de transvasement, les crevettes tombent séparées Chair sans odeur étrangère	- Surface carapace humide et luisante - En cas de transvasement, les crevettes tombent séparées - Chair sans odeur étrangère - Exempts de sable, mucus et autres matières étrangères	- Carapace grasse et poisseuse - Odeur accentuée, nauséabonde
ASPECT DE LA CREVETTE POURVUE DE SA CARAPACE	- Couleur vive, rouge-brun, tirant sur le gris - Partie pectorale de la carapace claire sur sa plus grande partie - Très incurvée	- Couleur légèrement délavée, rouge-brun - Partie pectorale de la carapace foncée sur sa plus grande partie - Incurvée	- Aspect terne
ETAT DE LA CHAIR PENDANT ET APRES DECORTICAGE	- Se décortique aisément avec des pertes de chair techniquement inévitables - Ferme, pas coriace	- Se décortique aisément avec de faibles pertes de chair - Moins ferme, légèrement coriace	Sensation de chaleur en plongeant la main dans le lot
FRAGMENTS	- Rares fragments de crevettes admis	- Faibles quantités de fragments de crevettes admis	

(*) la colonne de catégorie C ne figure pas dans le règlement 76 / 14 / CEE

Tableau IX - Fiche d'analyse organoleptiques des crevettes entières (règlement 76/104/CEE)

Nom scientifique Auteur prélèvement :.....
 Mode de conservation :..... N° de l'échantillon :.....
 T° moyenne (décongélation) :..... Date d'analyse :.....

CRITERES	APPRECIATION DES CARACTERES
CARACTERISTIQUES MINIMALES	
ASPECT DE LA CREVETTE POURVUE DE LA CARAPACE	
ETAT DE LA CHAIR PENDANT ET APRES DECORTICAGE	
FRAGMENTS	

INTERPRETATION DES RESULTATS :

- Catégorie A
 Catégorie B
 Catégorie C
-

Article 8: Evaluation de la fraîcheur des mollusques

Les mollusques faisant objet de cette évaluation sont représentés principalement par des seiches, des calmars et des poulpes qui sont des céphalopodes. L'évaluation de leur

degré de fraîcheur utilise le tableau X. Les résultats obtenus peuvent varier de la catégorie 5, constituée par les mollusques les plus frais, à la catégorie 1, comme l'indique la fiche des résultats d'analyse.

TABLEAU X - Appréciation de fraîcheur des céphalopodes entiers (seiches, calmars, poulpes)

CRITERES	ASPECT	ODEUR	TENTACULES
CATEGORIE 5	- Peau de couleur rouge-brun - Chair de couleur blanc-cassé, légèrement brillante - Surface lisse et ferme	- Agréable, d'eau de mer ou légèrement d'algue marine	
CATEGORIE 4	- Peau de couleur brune - Chair de couleur crémeuse à jaunâtre sans brillance - Surface moins lisse, légère perte de lustre	Perte d'odeur caractéristique et apparition d'une légère odeur de chou cuit	- Résistants
CATEGORIE 3	- Peau de couleur grise délavée - Chair de couleur jaune à marron clair, peu lustrée - Surface externe légèrement croûteuse et meurtrie - Surface interne légèrement crayeuse et aspect de lait caillé	- Odeur de chou cuit, plus forte et léger relent de moisi.	
CATEGORIE 2	- Peau décolorée, apparition de quelques taches roses - Chair de couleur marron clair à marron foncé, terne - Surface externe moyenne croûteuse et meurtrie - Surface interne crayeuse et granuleuse	- Odeur déplaisante légèrement ammoniacale, moisie, relent fétide légèrement aigre	- Plus résistants
CATEGORIE 1	- Peau partant en lambeaux avec des taches rosâtres - Chair de couleur brun-rosâtre, tachée et croûteuse - Surface externe croûteuse et très abîmée - Surface interne très crayeuse et très granuleuse	- Putride, ammoniacale, très moisie, très fétide, aigre, repoussante, inacceptable	- S'arrachent assez facilement

Tableau XI - Fiche de résultats d'analyses organoleptiques des céphalopodes entiers

 Seiches Calmars Poulpes

Nom scientifique :

Auteur prélèvement :

Mode de conservation :

N° de l'échantillon :

T° moyenne (décongélation) :

Date d'analyse :

CRITERES	APPRECIATION DES CARACTERES
ASPECT	
ODEUR	
TENTACULES	

INTERPRETATION DES RESULTATS :

- Catégorie 1
 Catégorie 2
 Catégorie 3
 Catégorie 4
 Catégorie 5

Section 3

Contrôles chimiques et microbiologiques des produits de la pêche

Article 9: Critères chimiques

Sans préjudice de la recherche d'autres substances toxiques ou contaminant sur décision du ministre chargé de la Pêche, les substances suivantes sont recherchées, selon

les techniques et les niveaux limites fixés par arrêté du ministre de la Marine marchande et de la Pêche: azote basique volatile, histamine, mercure pour certaines espèces.

Article 10: Critères microbiologiques

Ont été retenus ceux préconisés par la Commission internationale pour les spécifications microbiologiques pour les aliments (ICMSF), regroupés dans le tableau

TABLEAU XII - Critères microbiologiques pour les produits de la pêche

PRODUIT	Test microbiologique	Plan d'échantillonnage	n	c	Charge bactérienne limite par gramme ou par cm ³	
Poisson frais ou congelé	FMAT	3 classes	5	3	M	M
	E. coli	3 classes	5	3	5 x 10 ⁵ 11	10 ⁷ 500
Poisson fumé à froid	FMAT	3 classes	5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁷
	E. coli	3 classes	5	3	11	500
Poisson pané pré-cuit	FMAT	3 classes	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	E. coli	3 classes	5	2	11	500
Crustacés crus congelés	FMAT	3 classes	5	3	5 x 10 ⁵	10 ⁷
	E. coli	3 classes	5	3	11	500
Crustacés cuits congelés	FMAT	3 classes	5	2	5 x 10 ⁵	10 ⁷
	E. coli	3 classes	5	2	11	500
	S. aureus	2 classes	5	0	10 ⁵	
Chair de crabe cuite réfrigérée ou congelée	FMAT	3 classes	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	E. coli	3 classes	5	1	11	500
	S.aureus	2 classes	5	0	10 ³	
Mollusques bivalves frais ou congelés	FMAT	3 classes	5	0	5 x 10 ³	
	E. coli	2 classes	5	0	16	

suivant:

*** De plus, conformément aux normes internationales, absence, pour tout produit, de salmonelles dans 25 grammes de chair.

FMAT: Flore mésophile aérobie totale à 21-25 ° C.

n = nombre d'échantillons

c = nombre limite acceptable

m = seuil maximal de contamination souhaité par g ou par cm² de peau

m = seuil d'innocuité par g ou par cm² de peau

Section 4

Inspection des locaux et du matériel

Article 11: Inspection des pirogues et des navires de pêche

L'inspection des pirogues et des navires de pêche est réalisée dans les cas suivants:

- lors du changement de statut d'une pirogue ou d'un navire de pêche agréé;
- lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément restent toujours appliquées;
- lors de la reprise d'activités suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente;
- lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication.

Article 12: Inspection des points de débarquements

Une seule inspection est réalisée par an en vue de s'assurer du respect des conditions techniques et d'hygiène minimales relatives à la pratique du mareyage. Les procédures pratiques adaptées aux différents types de sites feront l'objet de notes de services.

Article 13: Inspection des moyens et conditions de transport

Cette inspection est réalisée lors du débarquement de la matière première ou lors de l'expédition des produits finis.

Article 14: Inspection des entrepôts frigorifiques et fabriques de glace

Elles sont faites deux (2) fois par an pour évaluer le respect des conditions techniques minimales. Ces inspections s'appuient sur des formulaires d'inspection et d'audit des usines de traitement du poisson dans lesquels plusieurs rubriques sont consacrées à l'aménagement des entrepôts frigorifiques et aux moyens et conditions de fabrication de la glace destinée à l'industrie alimentaire.

Article 15: Inspection des établissements de traitement

Les procédures d'inspection et d'audit des usines de traitement du poisson sont les documents de bases de cette inspection. Un formulaire décrit les exigences concernant la construction et le matériel d'exploitation tandis que le deuxième formulaire s'intéresse aux conditions d'hygiène et d'exploitation.

La fréquence d'inspection des installations et du matériel est la suivante:

- une première inspection des locaux et du matériel lorsqu'un nouvel établissement est installé et demande à être agréé;
- une évaluation annuelle est réalisée en vue de s'assurer que les conditions sont toujours respectées;

- une inspection des locaux et du matériel peut être réalisée en cas de reprise des activités suite à un arrêt volontaire de l'entrepreneur excédant trois mois ou une suspension de l'établissement par l'autorité compétente;

- une inspection est également réalisée lorsque l'établissement met en place une nouvelle ligne de fabrication.

Concernant les conditions d'exploitation et d'hygiène à l'intérieur des établissements, l'inspection est exercée selon les trois cas suivants:

- lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément restent toujours respectées;
- en cas de la reprise des activités suite à un arrêt volontaire de l'entrepreneur excédant trois mois ou à une suspension par l'autorité compétente;
- lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication.

Par ailleurs, l'autorité compétente procède au contrôle des programmes d'autocontrôle de ces établissements tout en les initiant au concept HACCP.

Section 5

Le suivi des conditions sanitaires dans le fonctionnement des armements à la pêche et des établissements de traitement

Article 16: Le service de la Qualité et de l'Inspection sanitaire est chargé d'assurer principalement, au niveau des entreprises de pêche et de traitement, les tâches suivantes:

- l'assistance et le conseil pour la mise en place des procédures liées à l'autocontrôle sanitaire basée sur le système HACCP, en particulier pour la formation des personnels;
- la supervision de l'exécution par les entrepreneurs des procédures d'autocontrôles;
- l'acheminement des prélèvements jusqu'au laboratoire, avec vérification du retour des résultats des analyses et leur enregistrement par le service qualité des entreprises;
- l'aide à la prise de décision quant aux mesures correctrices à prendre au niveau des navires et des installations à terre au niveau des points critiques;
- la vérification de l'exécution des plans, de contrôle et en particulier la supervision du respect des règles d'hygiène avec prélèvements effectués par les inspecteurs au niveau des navires et des établissements.

Article 17: des instructions précises seront fournies par notes de services au fur et à mesure de la mise en place des autocontrôles et au cours de la phase de rodage de la nouvelle politique de maîtrise sanitaire des produits de la pêche.

Article 18: Le directeur général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Libreville, le 10 janvier 1999

Le ministre de la Marine marchande
et de la Pêche
Félix SIBY