

Article 6 : Le Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution des dispositions du présent arrêté.

Article 7: Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré, publié selon la procédure d'urgence au journal officiel de la République Gabonaise et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville le 05 Août 2008,
Par le Ministre de l'Economie Forestière, des
Eaux, de la Pêche et de l'Aquaculture
Emile DOUMBA

Arrêté N°0049908/MEFEP/DG du 05/Août 2008,
Fixant les critères microbiologiques
applicables aux produits de la pêche

Le Ministre de l'Economie Forestière, des
Eaux, de la Pêche et de l'Aquaculture;

Vu la Constitution;

Vu le décret n°00001304/PR du 28 décembre 2007 fixant la composition du Gouvernement, ensemble des textes modificatifs subséquents;

Vu la loi n°15/2005 du 8 août 2005 portant code des pêches et de l'aquaculture en République Gabonaise;

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 l'arrêté n°665 MMMP du 08 janvier 1999 fixant les procédures d'inspection des produits de la pêche et des moyens de production, de traitement du poisson, des mollusques et des crustacés;

Vu les nécessités de services,

Sur proposition du Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture,

AR R E T E

Article premier: Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 112 de la loi n°15/2005 du 8 août 2005 susvisée, établit les critères microbiologiques applicables aux produits de la pêche.

Article 2 : au sens du présent arrêté, on entend par:

1- «Etablissement de manipulation des produits de la pêche»: toute installation et ses annexes où ces produits sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés 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 annexes aux lieux de vente en gros, les centres conchylicoles et les lieux de vente en détail

2- «Lot»: groupe ou série de produits identifiables de la pêche obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée.

3- «**Site de débarquement**»: lieu ou les produits de la pêche sont réceptionnés après capture ou à la fin d'une marée.

4- «**Risque**»: fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger.

5- «**Analyse des risques**»: processus comportant trois volets interconnectés: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques.

6- «**Evaluation des risques**»: processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes qui sont l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques.

7- «**Gestion des risques**»: processus distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles, en consultation avec les parties intéressées, à prendre en compte dans l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes, et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées.

8- «**Produits de la pêche**»: tous les animaux marins ou d'eau douce à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.

9- «**Navire de pêche fraîche**»: navire armé pour la capture, la conservation des produits de la pêche à bord duquel ceux-ci sont éventuellement manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires et la conservation par la glace.

10- «**Navire-usine**»: tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation.

11- «**Bateau congélateur**»: tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage).

12- «**Micro-organismes**»: bactéries, virus, levures, moisissures, algues

protozoaires parasites, helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et leurs métabolites

13- «**Critère microbiologique**»: critère définissant l'acceptabilité d'un produit d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et ou de la quantité de leurs toxines (métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot

14- «**Critère de sécurité des denrées alimentaires**»: critère définissant l'acceptabilité d'un produit de la pêche ou d'un lot de produit de la pêche mis sur le marché

15- «**Critère d'hygiène du procédé**»: critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé e production

Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé

16- «**Echantillon**»: ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit.

17- «**Echantillon représentatif**»: échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon.

Article 3: Le présent arrêté s'applique à tout établissement de manipulation des produits de la pêche, aux navires de pêche fraîche, aux navires usines et aux bateaux congélateurs

Article 4: Les exploitants d'établissement de manipulation des produits de pêche visés à l'article 3 veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques pertinents établis à l'annexe I. Ils prennent des mesures afin que:

a) la fourniture, la manipulation et la transformation des produits de la pêche relevant

les critères d'hygiène des procédés soient respectés;

b) les critères de sécurité des produits de la pêche applicables pendant toute leur durée de conservation soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

Article 5: Le cas échéant, les exploitants visés à l'article 4 procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques définis à l'annexe I, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène.

Ces exploitants décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer. Ils prennent cette décision dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène.

Les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis à l'annexe I sont appliqués comme méthodes de référence.

Des essais fondés sur d'autres micro-organismes et limites microbiologiques connexes ainsi que des essais fondés sur des analyses non microbiologiques ne sont autorisés que pour les critères d'hygiène des procédés.

Article 6: Le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie à l'annexe I et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international et leur utilisation doit être autorisée par l'autorité compétente.

Article 7: Lorsque les essais fondés sur les critères définis à l'annexe I donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures indiquées aux paragraphes 2 et 3 du présent article ainsi que les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs.

Ils prennent en outre des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la

réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures HACCP.

Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires définis à l'annexe I donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'article 9 de l'arrêté conférant les pouvoirs à l'autorité compétente de saisir ou de détruire les produits de pêche impropres à la consommation humaine.

Si les résultats concernant les critères d'hygiène des procédés sont insatisfaisants, des mesures d'amélioration des conditions de production sont engagées.

Article 8 : Le Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution des dispositions du présent arrêté.

Article 9: Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, abroge toutes dispositions antérieures contraires, notamment l'arrêté n° 665/MMMP du 08 janvier 1999 précité, sera enregistré, publié selon la procédure d'urgence au Journal Officiel de la République Gabonaise et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Libreville le 05/Août/2008,

Par le Ministre de l'Economie Forestière, des Eaux, de la Pêche et de l'Aquaculture
Emile DOUMBA

ANNEXE I : Critères de sécurité des aliments

Produits de la pêche	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage (1)		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c			
Crustacés et mollusques cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence 25g	EN ISO	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Mollusques, bivalves vivants Echinodermes, Tuniciers et Gastéropodes vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence 25g	EN ISO	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon, c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants et des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes vivants pour lesquels, s'agissant de la recherche d'E. coli, la limite s'applique à un échantillon groupe

Salmonella dans les différentes catégories de denrées alimentaires.

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon

ANNEXE II: critère d'hygiène des procédés

Produits de la pêche	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage (1)		Limites		Méthode d'analyse de référence (2)	Stade d'application du critère	Actions en cas de résultats
		n	c	m	M			
Produits décortiqués et de crustacés et de mollusques cuits	<i>E.coli</i>	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	ISO 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Amélioration de l'hygiène des procédés
	<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN ISO 6888-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication	Amélioration de l'hygiène des procédés

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé

(2) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

Interprétation des résultats des analyses

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée. Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

E. coli dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $< m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $< m$,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

Staphylocoques à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits:

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $< m$,
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste des valeurs observées est $< m$,
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .