

JUIN 2007

QUARANTE CINQUIEME ANNEE -

NUMERO SPECIAL

Dépôt légal 777

UNION - TRAVAIL - JUSTICE

JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE GABONAISE

POUR LES ABONNEMENTS ET LES ANNONCES :
"DIRECTION DES PUBLICATIONS OFFICIELLES" - LIBREVILLE - B. P. 563 - TEL. : 76.20.00 email : jo_gabon @ yahoo. fr.
Ceux-ci sont payables d'avance, mandat ou virement au nom de M. le Directeur "des Publications officielles" à Libreville
Compte courant postal N° 0101 100 2534, centre de Libreville

SOMMAIRE

NUMERO SPECIAL

MINISTERE DE L'ECONOMIE FORESTIERE, DES EAUX, DE LA PECHE ET DES PARCS NATIONAUX

Arrêté N°00130.07/MEFEPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, dans la fabrication de la glace et à bord des navires de pêche.

Arrêté N°00132.07/MEFEPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour les dioxines, les PCB de type dioxine et les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans produits de la pêche et de l'aquaculture .

Arrêté N°00133.07/MEFEPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture

Arrêté N°00134.07/MEFEPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour le sulfite dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Arrêté N°00135.07/MEFEPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, le plomb, le cadmium et 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

PARTIE OFFICIELLE

ACTES DE LA REPUBLIQUE GABONAISE

MINISTERE DE L'ECONOMIE FORESTIERE

Arrêté N°00130 07/MEFEPPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, dans la fabrication de la glace et à bord des navires de pêche.

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

Vu la Constitution;

Vu le décret n° 000169/PR du 25 janvier 2007, fixant la composition du Gouvernement;

Vu la loi n°15/2005 du 28 août 2005 portant code des Pêches et de l'Aquaculture en République Gabonaise;

Vu la loi n°1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des Eaux et Forêts;

Vu le décret n°01746/PR/MEFCR du 29 décembre 1993 portant attributions et organisation du ministère des Eaux et Forêts;

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°663/MMMP du 08 janvier 1999 relatif à la qualité des eaux utilisées dans le traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture;

Vu l'arrêté n° 591.05/MEFEPEPN/SG/DGPA du 15 septembre 2005 portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, dans la fabrication de la glace et à bord des navires de pêche;

Vu les nécessités de service;

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

ARRETE:

Article premier: Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 112 de la loi n°15/2005 du 28 août 2005 susvisée, fixe les normes de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture à des fins de fabrication de glace, de traitement, de conservation ou de mise sur le marché de ces produits et de leurs dérivés destinés à la consommation humaine.

Article 2 : Au sens du présent arrêté, on entend par eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, toutes les eaux destinées aux fins visées à l'article premier, soit en l'état, soit après traitement, de quelque origine qu'elles soient.

Article 3 : Les dispositions du présent arrêté sont applicables à toutes les eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, dans la fabrication de la glace et à bord des navires de pêche.

Article 4: Les eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, dans la fabrication de la glace et à bord des navires, doivent répondre aux critères organoleptiques, physico-chimiques, micro biologiques, aux paramètres concernant des substances indésirables et toxiques, fixés dans l'annexe du présent arrêté.

Article 5 : Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté n°663/MMMP du 08 janvier 1999 relatif à la qualité des eaux utilisées dans le traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, l'arrêté n°591.05/MEFEPEPN/SG/DGPA du 15 septembre 2005 portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, dans la fabrication de la glace et à bord des navires de pêche.

Article 6°: Un contrôle régulier de la qualité des eaux utilisées dans les établissements de manipulation des produits de la pêche et de l'aquaculture doit être effectué afin de s'assurer que les eaux utilisées répondent aux exigences du présent arrêté et notamment aux valeurs paramétriques fixées en annexe 1.

Article 7: 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 8 : 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 en annexe 2, partie B.

Article 9: Le Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé, en ce qui le concerne, de l'exécution des dispositions du présent arrêté.

Article 10 : Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, abroge toutes dispositions antérieures contraires, notamment l'arrêté n°661/MMMP du 08 janvier 1999, l'arrêté n°663/MMMP du 08 janvier 1999, ainsi que l'arrêté n°591.05/MEFEPEPN/SG/DGPA du 15 septembre 2005 précités, 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 19 février 2007

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

**ANNEXE 1
LISTE DES PARAMETRES**

A - Paramètres organoleptiques

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
1.	Couleur	mg/échelle pt/Co	1	20	
2.	Turbidité	mg/l Si O ₂ unités Jackson	1 0,4	10 4	Mesure remplacée en certaines circonstances par celle de la transparence évaluée en mètre au disque de Secchi - niveau guide: 6m - concentration maximale admissible : 2m
3.	Odeur	Taux de dilution	0	2 à 12°C 3 à 25°C	A rapprocher des déterminations gustatives
4.	Saveur	Taux de dilution	0	2 à 12°C 3 à 25°C	A rapprocher des déterminations olfactives

B - Paramètres physico-chimiques (en relation avec la structure naturelle des eaux)

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
5.	Température	C°	12	25	
6.	Concentration en ions hydrogène	Unité Ph	>6,5 et <8,5	1 1	L'eau ne devrait pas être agressive Valeur maximale admissible: 9,5
7.	Conductivité	μS cm ⁻¹ à 20°C	400		en correspondance avec la minéralisation des eaux valeurs correspondantes de la résistivité en ohm/cm: 2500

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
8.	Chlorure	mg/ICI	25	250	Concentration approximative au-delà de laquelle des effets risquent de se produire 200mg/l
9.	Sulfates	mg/1SO ₄	25	250	
10	Silice	mg/1SiO ₂	-	-	
11	Calcium	mg/Ca	100		
12	Magnésium	mg/1Mg	30	50	
13	Sodium	mg/1Na	20		Les valeurs de ce paramètre tiennent compte des recommandations d'un groupe de travail de l'organisation mondiale de la santé (OMS)
14	Potassium	mg/1K	10	12	
15	Aluminium	mg/1Al	0,05	0,2	
16	Dureté totale				Voir tableau F
17	Résidus secs	mg/l après séchage à 180°C		1500	
18	Oxygène dissous	%O ₂ de saturation			Valeur de saturation >75% exceptée pour les eaux souterraines
19	Anhydride carbonique libre	mg/1CO ₂			L'eau ne devrait pas être agressive

C - Paramètres concernant des substances indésirables (quantités excessives) (1)

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration admissible	Observations
20.	Nitrates	mg/1NO ₃	25	50	
21.	Nitrites	mg/1NO ₂		0,1	
22.	Ammonium	mg/1N14	0,05	0,5	
23.	Azote kjedahl (N de N 02 ETN 03 exclus)	mg/1N		1	
24.	Oxydabilité (Kmn04)	mg/1 O ₂	2	5	Mesure faite à chaud et en milieu acide
25.	Carbone organique total (TOC)	mg/1C			Toute cause d'augmentation des concentrations habituelle doit être recherchée
26.	Hydrogène -sulfuré	µg/1S		Non détectable organoleptiquement	
27.	Substance extractible au chloroforme	Résidu sec mg/l	0,1		
28.	Phénols (indice phénols)	µg/1 C ₆ H ₅ OH		0,5	A l'exclusion des phénols naturels qui ne réagissent pas au chlore
29.	Bore	mg/1B	1,0	1,0	

(1) Certaines de ces substances peuvent même être toxiques lorsqu'elles sont présentes en quantités très importantes.

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
30	Autres composés organochlorés ne relevant pas du paramètre n055	$\mu\text{g/l}$	1		La concentration en haloformes doit être réduite dans toute la mesure du possible
31	Fer	$\mu\text{g/l}$ Fer	50	200	
32	Manganèse	$\mu\text{g/l}$ Mn	20	50	
33	Cuivre	$\mu\text{g/l}$ Cu	100 à la sortie des installations de pompage et/ou de préparation et de leurs annexes. 3000 après 12 heures de stagnation dans la canalisation et au point de mise à la disposition de l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.	2000	Au-delà de 3000 $\mu\text{g/l}$ peuvent apparaître des saveurs, des colorations et des corrosions.
34	Zinc	$\mu\text{g/l}$ Zn	100 A la sortie des installations de pompage et / ou de préparation et de leurs annexes. 5000 Après 12 heures de stagnation dans la canalisation et au point de mise à la disposition de l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.		Au-delà de 5000 $\mu\text{g/l}$ peuvent apparaître des saveurs, astringentes, de l'opalescence et des dépôts granuleux.
35	Phosphore	$\mu\text{g/l}$ P ₂ O ₅	400	5000	

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
36	Fluor	$\mu\text{g}/\text{F}$		8-12°C: 1500 25-30°C : 700	Concentration maximale admissible variable suivant la température moyenne de l'aire géographique considérée
37	Matériels en suspension		Absence		
38	Chlorure de vinyle	$\mu\text{g}/\text{litre}$	0,5		Référence à la concentration résiduelle dans l'eau
39	Baryum	o g/lBa	100		
40	Argent	$\mu\text{g}/\text{lAg}$		10	Si dans un cas exceptionnel, il est fait un usage non systématique de l'argent pour le traitement des eaux, une valeur de concentration maximale admissible de 80 $\mu\text{g}/\text{l}$ peut être admise.

D- Paramètres concernant des substances toxiques

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
41	Arsenic	$\mu\text{g}/\text{l As}$		10	
42	Cadmium	$\mu\text{g}/\text{lCd}$		5	
43	Cyanures	$\mu\text{g}/\text{lCn}$		50	
44	Chrome	$\mu\text{g}/\text{l Cr}$		50	
45	Mercure	$\mu\text{g}/\text{lHg}$		1	
46	Nickel	$\mu\text{g}/\text{lNi}$		20	
47	Plomb	$\mu\text{g}/\text{l Pb}$		10 (en eau courante)	

	Paramètres	Expression des résultats	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
48	Antimoine	$\mu\text{g/l Sb}$		5	
49	Sélénium	$\mu\text{g/l Se}$		10	
50	Pesticides produits apparentés par substance individualisée	$\mu\text{g/l}$		0.1	On entend par pesticides et produits apparentés: - les insecticides organiques
51	Total pesticides	$\mu\text{g/l}$		0,5	* organochlorés persistants * organophosphorés * carbamates -les herbicides -les fongicides -les nématodocides -les acaricides -les algicides -les rododnticides -les produits antimoisissures organiques -les PCB et PCT
52	Hydrocarbures polycycliques aromatiques	$\mu\text{g/l}$		0,1	Substances de référence: benzo(b)fluoranthène, benzo(k)fluoranthène benzo(ghi)pérylène indénol(1,2,3-cd)pyrène

E - Paramètres micro biologiques

	Paramètres	Résultat volume de l'échantillon (en ml)	Niveau guide	Valeur paramétrique	Méthode des tubes multiples (NPP)
53	Escherichia coli (E. coli)	100	-	0	NPP<1
54	Entérocoques	100	-	0	NPP<1
55	Coliformes totaux (1)	100	-	0	NPP<1
56	Coliformes fécaux	100	-	0	NPP<1

57	Streptocoques fécaux	100	-	0	NPP<1
58	Clostridium sulfitoréducteurs	20	-	-	NPPS<1

Les eaux destinées à l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture ne doivent pas contenir d'organismes pathogènes. En vue de compléter, en tant que de besoin, l'examen microbiologique des eaux destinées à l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, il convient de rechercher, outre les germes figurant au tableau E, les germes pathogènes, en particulier:

- les salmonelles,
- les staphylocoques pathogènes; les bactériophages fécaux ;
- les entérovirus ;
- les vibrios pathogènes.

Par ailleurs, ces eaux devaient contenir :

- ni organismes parasites ;
- ni algues ;
- ni autres éléments figurés (animalcules).

(1) Sous réserve qu'un nombre suffisant d'échantillons soit examiné (95% de résultats conformes).

	Paramètres		Résultats volume de l'échantillon (en ml)	Niveau guide	Concentration maximale admissible	Observations
59.	Dénombrement des germes totaux pour les eaux livrées à la consommation	37°C	1	10 (1)(2)	-	
		22°C	1	100 (1)(2)	-	
60.	Dénombrement des germes totaux pour les eaux conditionnées	37°C	1	5	20	
		22°C	1	20	-100	

(1) Pour les eaux désinfectées, les valeurs correspondantes doivent être nettement inférieures à la sortie de la station de traitement.

(2) Tout dépassement de ces valeurs persistant au cours de prélèvements successifs doit donner lieu à une vérification.

ANNEXE 2

PROCEDURES DE CONTROLE DES EAUX UTILISEES DANS LE TRAITEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

A - CONTROLE DE L'EAU DE MER OU SAUMATRE

Le contrôle de l'eau de mer utilisée à bord des navires de pêche doit être réalisé à l'occasion de sorties en mer dans les conditions réelles de la pêche commerciale.

Le contrôle de l'eau saumâtre utilisée dans les établissements à terre traitant des produits de la pêche se fera:

- dans le cas de forages à la sortie de celui-ci.

- dans le ou les bassins de rétention en amont de l'usine et au niveau des différentes prises d'eau dans les locaux de traitement.

Dans le cas d'un pompage en mer les contrôles se feront dans les bassins et au niveau des différents robinets. Les critères à rechercher sont :

- les germes de contamination équivalents à ceux retenus pour l'eau douce, qui figurent à l'annexe 1, et d'autres dans les cas prévus à l'article 3 du présent arrêté,
- le plancton marin toxique, s'il se trouve en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité des produits de la pêche ;
- les hydrocarbures: utilisation du spectromètre à rayons infrarouges, normes retenues quantité inférieure à 50 micro grammes par litre;
- les polluants dont la liste pourra être établie, en tant que besoin, par le Ministre chargé de la Pêche.

B - CONTROLE DE L'EAU DOUCE DANS LES ETABLISSEMENTS A TERRE

1. Plan du réseau de distribution de l'eau

La direction d'un établissement doit être en mesure de rendre compte de la ou des sources d'approvisionnement (canalisation, canalisations avec stockage intermédiaire, eaux de surface, eaux de puits). Elle a pour responsabilité de s'assurer de la potabilité de l'eau utilisée dans l'établissement. Elle doit être à même de décrire le système de distribution des eaux dans l'établissement. L'inspecteur officiel (à définir quelque part) doit avoir accès à un plan du système de distribution, qui montre les tuyaux et toutes les sorties d'eau, elles-mêmes identifiées par des numéros de série, de manière à pouvoir être localisées sur le plan.

2. Système de chloration

2.1. Si du chlore est utilisé, il devrait être ajouté dans le système par injection (gaz ou liquide) avant de la citerne de stockage intermédiaire, afin d'obtenir un temps suffisant de contact avec l'eau, pour permettre au chlore de réagir avec les substances organiques. Le chlore non combiné après 20 à 30 minutes reste en tant que chlore résiduel libre, disponible dans le réseau pour réagir avec toute contamination dans les tuyaux (siphon, cul de sac, par exemple).

En conséquence, la citerne de stockage doit avoir la capacité nécessaire pour maintenir l'eau au contact du chlore pendant 30 minutes (la durée de seuil étant 20 minutes).

2.2. Le programme de nettoyage pour la citerne de stockage doit être détaillé, contrôlé, et disponible.

2.3. Les produits (poissons, crevettes, mollusques ...) ne doivent pas être lavés, plongés, glacés ou traités avec de l'eau hyperchlorée. Lorsqu'un établissement dispose de son propre système de chloration, il est recommandé d'obtenir le même niveau de chlore que celui de l'eau potable destinée à la consommation humaine directe et

distribuée par le réseau public de la SEEG.

2.4. Le niveau de chlore doit être contrôlé régulièrement (au moins une fois par jour). Il est recommandé d'installer un système d'alarme pour s'assurer du bon fonctionnement du système de chloration.

3. Examen de laboratoire

3.1. Examens microbiologiques

a) Fréquence

Analyse initiale

Une analyse initiale doit être effectuée lorsqu'un établissement ouvre ou utilise pour la première fois une nouvelle source d'eau (par exemple un nouveau puits), ou quand un éventail limité de critères microbiologiques inférieur à ceux de la SEEG a été examiné dans le passé.

Analyses de routine

Les analyses de routine font suite à l'analyse initiale, avec les fréquences suivantes:

* eau provenant du service public, sans stockage intermédiaire : au moins une fois par an, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement,

* eau provenant du service public, avec stockage intermédiaire, et/ou provenant d'une origine privée (puits, forage ...) : au moins une fois par mois, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement.

b) Critères

Analyse initiale selon l'annexe 1 ou en tenant compte du renforcement possible du nombre de substances ou germes à contrôler comme prévu par l'article 3 du présent arrêté ;

Analyses de routine selon l'annexe 1 uniquement pour :

- les coliformes totaux,
- germes totaux à 22⁰ C. et à 37⁰ C.

c) Dépassement des critères

Si les résultats de l'analyse initiale ou de routine sont défavorables, une enquête immédiate et un nouvel échantillonnage doivent être entrepris. L'échantillon doit être testé immédiatement en utilisant tous les paramètres définis à l'annexe 1.

Deux échantillons successifs ne doivent pas être positifs pour les coliformes. Si les échantillons montrent la présence de E. coli, streptocoques fécaux, ou de Clostridium sulfito-réducteurs, l'eau d'une telle origine ne doit pas être utilisée jusqu'à ce que la contamination ait été éliminée.

3.2. Examens organo-chimiques et examens physicochimiques pour les substances indésirables et toxiques :

a) Fréquence

Faisant suite à une analyse initiale, les fréquences suivantes sont appliquées, pour les analyses de routine, à l'eau provenant:

- d'une origine privée: au moins une fois par an,
- du réseau public: il est suffisant de montrer que l'examen demandé a été effectué par le laboratoire des eaux du Ministère des mines de l'énergie, du pétrole et des ressources hydrauliques.

b) Critères

Ces examens couvrent, au moins une fois, pour l'analyse initiale, tous les critères établis à l'annexe 1. Pour les contrôles de routine, les analyses effectuées, en particulier pour les paramètres chimiques, doivent se concentrer sur celles dont on a démontré qu'elles peuvent être critiques dans le cadre de l'élimination des sources de contamination. Quelques contrôles physiques, tels le pH, la turbidité, les matières organiques, devraient être effectués bien plus fréquemment qu'une fois par an, en cas de chloration.

3.3. Les résultats de toutes les analyses doivent être conservés pendant deux ans.

4. Relèvement d'un échantillon du robinet

4.1. L'échantillon est collecté dans une bouteille stérile. Laisser couler et prélever pendant assez longtemps pour vidanger complètement le tuyau alimentant ce robinet, et ce pendant 2 à 3 minutes.

Avant de prélever l'échantillon d'eau, passer à la flamme l'embouchure du robinet, en utilisant de l'alcool, puis laisser encore couler l'eau pendant 5 minutes avant le

prélèvement. Si l'analyse est effectuée 3 heures ou plus après le prélèvement, le prélèvement doit être conservé dans de la glace. Si un prélèvement doit être effectué sur de l'eau traitée par chloration, il est important que toute trace de chlore soit neutralisée immédiatement après le prélèvement. Un cristal de thiosulfate de sodium, ou 0,1 mml d'une solution à 2 % de thiosulfate de sodium introduit dans le flacon de prélèvement avant la stérilisation, permet de neutraliser le chlore.

4.2. Les échantillons doivent être obtenus à partir des différentes sorties d'eau de l'établissement. Il convient d'organiser une rotation parmi les sorties d'eau identifiées, fournissant l'eau entrant en contact avec le produit. La glace aussi doit être régulièrement contrôlée.

4.3. Le résultat de l'analyse doit comporter l'identification de la sortie d'eau où a été collecté l'échantillon.

5. Contrôles officiels et privés

5.1. Pour l'analyse initiale et pour au moins une analyse de routine par an, l'échantillon (paramètres organoleptiques, physico-chimiques, microbiologiques et paramètres pour les substances indésirables et toxiques) est collecté par un agent officiel et est analysé dans un laboratoire officiel.

5.2. L'échantillon pour les autres analyses de routine peut être collecté par la direction de l'établissement et analysé dans le laboratoire de l'établissement, ou dans un laboratoire privé extérieur accrédité. Ces analyses sont effectuées sous la supervision de l'inspecteur officiel.

Arrêté N°00132.07/MEFPPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour les dioxines, les PCB de type dioxine et les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans produits de la pêche et de l'aquaculture.

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

Vu la Constitution;

Vu le décret n° 000169/PR du 25 janvier 2007, fixant la composition du Gouvernement;

Vu la loi n°15/2005 du 28 août 2005 portant code des Pêches et de l'Aquaculture en République Gabonaise;

Vu la loi n°1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des Eaux et Forêts;

Vu le décret n°01746/PR/MEFCR du 29 décembre 1993 portant attributions et organisation du ministère des Eaux et Forêts;

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 062/PR/MEFEPE du 10 janvier 1994 portant réglementation de la pêche en République Gabonaise;

Vu les nécessités de service;

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

A R 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 28 août 2005 susvisée, fixe le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour les dioxines, les PCB de type dioxine et

les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 2 : Les teneurs maximales visées à l'annexe 1 s'applique à la partie comestible des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 3 : Le plan d'échantillonnage pour les produits de la pêche à l'état frais ou congelé est fixé en annexes 1 et 2.

Article 4: Aucune méthode d'analyse spécifique n'est prescrite pour la détermination des teneurs en benzo (a)pyrène, les laboratoires sont libres d'appliquer toute méthode validée par l'autorité compétente.

Article 5 : Le Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé, en ce qui le concerne, de l'exécution des dispositions du présent arrêté.

Article 6 : Le présent arrêté qui prend effet 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 19 février 2007

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

ANNEXE I

Tableau 1 : Teneurs maximales à respecter pour les dioxines et les PCB de type dioxine

Produits	Teneurs maximales Somme des dioxines et des furannes (OMS-PCDD/F-TEQ) (*)	Teneurs maximales Sommes des dioxines, des furannes et des PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F -PCB- TEQ) (*)
Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exception de l'anguille	4,0 pg/g de poids frais	8,0 pg/g de poids frais
Chair musculaire d'anguille (Anguilla anguilla) et produits dérivés	4,0 pg de poids frais	12,0 pg/g de poids frais

Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxine (PCDD) et des polychlorodibenzofurannes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), en appliquant les TEF-OMS (Facteurs d'équivalence toxique, 1997)] et somme ds dioxines et des PCB de type dioxine [somme des polychlorodibenzo-paradioxine (PCDD), des polychlorodibenzofurannes (PCDF) et des polychlorbiphényles (PCB) exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), en appliquant les TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxiques, 1997)]

Tableau 2 : teneur maximale à respecter pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques

Produit	Teneur maximale Benzo(a)pyrène (1) µg/kGde poids à l'état frais
Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés à l'exception de mollusques bivalves	5,0
Chair musculaire de poisson non fumés	2,0
Crustacés et céphalopodes non fumés	5,0
Mollusques bivalves	10,0

(1) Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des HAP cancérigène.

ANNEXE 2

Modes de prélèvements et méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines, des PCB de type dioxine et du benzo(a)pyrène dans les produits de la pêche

1. Définitions

Lot: quantité identifiable d'une denrée alimentaire, livrée en une fois présentant des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage.

- Sous-lot: partie désignée d'un lot
- Echantillon élémentaire: quantité de matière prélevé en un seul point du lot ou du sous-lot.
- Echantillon global: agrégation de tous les élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot
- Echantillon de laboratoire : Echantillon destiné au laboratoire

2. Dispositions générales

Le prélèvement des échantillons est effectué par un agent du Service de la Qualité et de l'Inspection Sanitaire, mandaté à cet effet.

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être

prises pour éviter toute altération pouvant modifier la teneur en benzo(a) ou affecter les analyses.

- Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires doivent être prélevés en divers points répartis sur l'ensemble du lot ou sous-lot.

L'échantillon global est obtenu en assemblant tous les échantillons élémentaires. L'échantillon global est homogénéisé dans le laboratoire.

Chaque échantillon est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, le protégeant de toute contamination, toute perte de substance à analyser et tout dommage pouvant résulter du transport ou du stockage.

3. Plans d'échantillonnage

La méthode de prélèvement doit garantir que l'échantillon est représentatif du lot à contrôler.

Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 1, les échantillons élémentaires ont un poids semblable, chacun pesant au moins 100 g et formant un échantillon global d'au moins 300 g.

Tableau 1 : Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
<50	3
50 à 500	5
>500	10

Si le lot se compose d'emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

Tableau 2: Nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global si le lot se compose d'emballages distincts

Nombre d'emballages ou d'unités dans le lot ou sous-lot	Nombre d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1 emballage ou unité
26 à 100	5% environ, au moins 2 emballages ou unités
> 100	5 % environ, un maximum de 10 emballages ou unités

Arrêté N°00133.07/MEFEPPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture

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

Vu la Constitution;

Vu le décret n° 000169/PR du 25 janvier 2007, fixant la composition du Gouvernement;

Vu la loi n°15/2005 du 28 août 2005 portant code des Pêches et de l'Aquaculture en République Gabonaise;

Vu la loi n°1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des Eaux et Forêts;

Vu le décret n°01746/PR/MEFCR du 29 décembre 1993 portant attributions et organisation du ministère des Eaux et Forêts;

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 062/PR/MEFEPE du 10 janvier 1994 portant réglementation de la pêche en République Gabonaise;

Vu l'arrêté n° 588.05/MEFEPEPN/SG/DGPA du 13 septembre 2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour

l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture;

Vu les nécessités de service;

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

A R R E T E:

Article premier: Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 112 de la loi 15/2005 du 28 août susvisée, fixe le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 2 : Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à toutes les espèces de poissons des familles des Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae et Scomberesocidae débarquées au Gabon ou transbordées dans les eaux sous juridiction gabonaise, qu'elles soient destinées à la consommation locale ou à l'exportation à l'état frais ou congelé, entier, élaboré ou mises en conserves dans des boîtes hermétiques.

Article 3 : Le plan d'échantillonnage pour les produits de pêche à l'état frais ou congelé est fixé comme ci-après:

Paramètre	n	c	m	M
Histamine	9	2	100 mg/kg	200 mg/kg

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'échantillon n réalisé.

Article 4 : Les poissons des familles visées à l'article 2 ci-dessus, qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure, peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées à l'article 3.

Article 5 : L'examen des niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture doit être effectué avec des méthodes fiables, scientifiquement reconnues, telles que la chromatographie liquide haute performance, en abrégé HPLC.

Article 6 : Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, abroge toutes

dispositions antérieures contraires, notamment l'arrêté n°0588.05/MEFEPEPN/SG/DGPA du 13 septembre 2005 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 19 février 2007

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

Arrêté N°00134.07/MEFEPPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour le sulfite dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

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

Vu la Constitution;

Vu le décret n° 000169/PR du 25 janvier 2007, fixant la composition du Gouvernement;

Vu la loi n°15/2005 du 28 août 2005 portant code des Pêches et de l'Aquaculture en République Gabonaise;

Vu la loi n°1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des Eaux et Forêts;

Vu le décret n°01746/PR/MEFCR du 29 décembre 1993 portant attributions et organisation du ministère des Eaux et Forêts;

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 062/PR/MEFEPE du 10 janvier 1994 portant réglementation de la pêche en République Gabonaise;

Vu les nécessités de service;

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

ARRETE:

Article premier: Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 112 de la loi n°15/2005 du 28 août 2005 susvisée, fixe le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour le sulfite dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 2 : Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à toutes les espèces de crustacés de la famille des Aristeidae ou crevette aliatado ; de la famille des Penacidae ou crevette blanche, crevette guinéenne, crevette rose du large ou profonde, crevette rose, crevette tigrée, crevette géante tigrée; de la famille des Palinuridae ou langouste verte, langouste rose; de la famille des Geryonidae ou crabe profond; de la famille des Portunidae ou crabe bleu; et de la famille des Scyllaridae ou cigale de mer, débarquées au Gabon ou

Arrêté N°00135.07/MEFEPPN/SG/DGPA, du 19 février 2007, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, le plomb, le cadmium et 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

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

Vu la Constitution;

transbordées dans les eaux sous juridiction gabonaise qu'elles soient destinées à la consommation locale ou à l'exportation, à l'état frais ou congelé.

Article 3 : Le dosage du sulfite dans les parties comestibles des produits de la pêche et de l'aquaculture visés à l'article 2 ci-dessus, doit s'effectuer sur deux (2) kilogrammes prélevés sur chaque lot de crevettes, de langoustes, de cigales ou de crabes.

L'anydride sulfureux ou E220, le sulfite de sodium ou E221, le sulfite acide de sodium ou E222, le di sulfite de sodium ou E223, le disulfite de potassium ou E224, le sulfite de calcium ou E226, le sulfite acide de calcium ou E227, le sulfite acide de potassium ou E228, peuvent être additionnés aux crustacés à titre de :

- conservateurs ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ;
- antioxygènes ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation et les modifications de couleur.

Article 4 : L'examen des niveaux à respecter pour le sulfite dans les produits de la pêche et de l'aquaculture doit être effectué avec des méthodes fiables, scientifiquement reconnues.

Article 5 : Les teneurs résiduelles dans les parties comestibles des additifs précités doivent être de :

- 50 ppm pour les crustacés cuits ;
- 150 ppm pour les crustacés frais ou congelés.

Article 6 : Le présent arrêté qui prend effet 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 19 février 2007

Par le Ministre de l'Economie Forestière, des Eaux, de la Pêche et des Parcs nationaux
Emile DOUMB

Vu le décret n° 000169/PR du 25 janvier 2007 fixant la composition du Gouvernement;

Vu la loi n°15/2005 du 28 août 2005 portant code des Pêches et de l'Aquaculture en République Gabonaise;

Vu la loi n°1/82 du 22 juillet 1982, dite loi d'orientation en matière des Eaux et Forêts;

Vu le décret n°01746/PR/MEFCR du 29 décembre 1993 portant attributions et organisation du ministère des Eaux et Forêts;

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 062/PR/MEFEPE du 10 janvier 1994 portant réglementation de la pêche en République Gabonaise;

Vu l'arrêté n° 588.05/MEFEPEPN/SG/DGPA du 13 septembre 2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture;

Vu l'arrêté n° 661/MMMP du 08 janvier 1999 fixant les méthodes d'analyses, des plans d'échantillonnage et les niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche et de l'aquaculture;

Vu les nécessités de service;

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

A R 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 28 août 2005 susvisée, fixe le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, le plomb et le cadmium dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 2 : Les teneurs en mercure, en plomb et en cadmium admissibles dans les parties comestibles des produits de la pêche et de l'aquaculture sont fixées

conformément à l'annexe 1 du présent arrêté.

Article 3 : Les méthodes spécifiques de détermination de la teneur en mercure, en plomb et en cadmium ne sont pas prescrites. Les laboratoires doivent utiliser une méthode validée par l'autorité compétente.

Article 4 : Le plan d'échantillonnage visé à l'article 1 ci-dessus est présenté à l'annexe 2 du présent arrêté.

Article 5 : Les teneurs admissibles en mercure, en plomb et en cadmium visées à l'article 2 seront revues sur la base de nouvelles données scientifiques et des résultats des contrôles effectués par l'autorité compétente pour s'assurer du respect de ces teneurs.

Article 6 : Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, abroge toutes dispositions antérieures contraires, notamment l'arrêté n°661/MMMP du 08 janvier 1999 ainsi que l'arrêté n°588/05/MEFEPEPN/SG/DGPA du 13 septembre 2005 précités, 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 19 février 2007

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

ANNEXE 1

METAUX LOURDS	PRODUITS	TENEURS ADMISSIBLES (en mg/kg de poids à l'état frais)
MERCURE (Hg)	Produits de la pêche à l'exception des espèces du groupe 1	0,5
	<p>Groupe 1 :</p> <p>Requin (<i>toutes espèces</i>)</p> <p>Thons (<i>Thunnus spp</i>)</p> <p>Thonine (<i>Euthynnus spp</i>)</p> <p>Bonite (<i>Sarda spp</i>)</p> <p>Espadon (<i>Xiphias gladius</i>)</p> <p>Voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>)</p> <p>Marlin (<i>Makaira spp</i>)</p> <p>Hoplostète (<i>Hoplostethus atlanticus</i>)</p> <p>Grenadier (<i>Coryphaenoides rupestris</i>)</p> <p>Bar tacheté (<i>Dicentrarchus labrax</i>)</p> <p>Brochet (<i>Esox lucius</i>)</p> <p>Niger princeps (<i>Centroscymnes coelolepis</i>)</p> <p>Raies (<i>Raja spp</i>)</p> <p>Sabres (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>)</p> <p>Baudroie (<i>Lophius spp</i>)</p> <p>Loup de l'Atlantique (<i>Anarhichas lupus</i>)</p> <p>Lingue bleue ou lingue espagnole (<i>Molva dipterygia</i>)</p> <p>Anguille et Civelle (<i>Anguilla Spp</i>)</p> <p>Flétan de l'Atlantique (<i>Hippoglossus luippoglosses</i>)</p> <p>Palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>)</p> <p>Pailona commun (<i>Centroscymnes coelolepis</i>)</p> <p>Grande Sébaste (<i>Sebaste marinus, S. mehtella</i>)</p> <p>Petite Sebaste (<i>Sebaste viviparus</i>)</p> <p>Voilier de l'Atlantique (</p> <p>Escolier noir (<i>lepidocybium flavobrunneum</i>)</p> <p>Rouvert (<i>Ruvettus pretiosus</i>)</p> <p>Escolier serpent (<i>Gempylus sepens</i>)</p> <p>Estrugeon (<i>Acipenser spp</i>)</p>	1,0

ANNEXE 2

Modes de prélèvements et méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD dans les produits de la pêche**- Disposition générales**

Le prélèvement des échantillons est effectué par un agent du Service de la Qualité et de l'Inspection Sanitaire, mandaté à cet effet.

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être

prises pour éviter toute altération pouvant modifier la teneur en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD ou affecter les analyses.

Chaque échantillon est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, le protégeant de toute contamination, toute perte de substance à analyser et tout dommage - pouvant résulter du transport ou du stockage.

- Plans d'échantillonnage

La méthode de prélèvement doit garantir que l'échantillon est représentatif du lot à contrôler.

Tableau 1 : Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
<50	3
50 à 500	5
> 500	10

Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global se compose d'emballages distincts.

Tableau 2: nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global si le lot se compose d'emballages distincts.

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre minimal d'emballage ou d'unités à prélever
1 à 25	1 emballage ou unité
26 à 100	5 % environ, au moins de 2 emballages ou unités
> 100	5 % environ, 1 maximum de 10 emballages ou unités

Arrêté N°00417.07/MEFEPN/SG/DGPA, du 2 juillet 2007, portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.

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

Vu la Constitution;

Vu le décret n° 000169/PR du 25 janvier 2007, fixant la composition du Gouvernement;

Vu la loi n°15/2005 du 28 août 2005 portant code des Pêches et de l'Aquaculture en République Gabonaise;

Vu le décret n°01746/PR/MEFCR du 29 décembre 1993 portant attributions et organisation du ministère des Eaux et Forêts;

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 062/PR/MEFEPE du 10 janvier 1994 portant réglementation de la pêche en République Gabonaise;

Vu les nécessités de service;

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

A R 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 08 août 2005 susvisée, porte réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.

TITRE PRELIMINAIRE: DEFINITIONS

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

- **navires de pêche:** les navires armés pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord desquels ceux-ci sont éventuellement manipulés, pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation.

- **navires usines :** les navires à bord desquels les produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation.

Ne sont pas considérés comme navires-usines les navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la cuisson des crevettes et mollusques ou que la congélation ; ces derniers navires sont dits respectivement navires-cuiseurs et navires-congélateurs, que ces opérations soient ou non suivies d'un conditionnement ou d'un emballage.

Ne sont considérés ni comme navires de pêche ni comme navires-usines, les navires conchylicoles.

- **produits de la pêche:** tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation sanitaire.

- **produits frais:** tout produit de la pêche, entier ou préparé et n'ayant subi en vue de sa conservation que la réfrigération.

- **produits réfrigérés:** 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 à cœur une

température inférieure ou au plus, égale à moins 18° centigrades, après stabilisation thermique.

- **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 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 ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées.

- **conditionnement:** l'opération qui réalise la protection 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, ce contenant.

- **mise sur le marché:** la détention au 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 de petites quantités par un pêcheur au consommateur, sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche.

- **eau de mer propre:** une eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique, en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

- **établissement de manipulation des produits de la pêche:** ci-après dénommé *établissement*, toute installation et ses annexes où les produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, à l'exclusion des centres conchylicoles et des lieux de vente en gros ou au détail.

TITRE II: DISPOSITIONS GENERALES

Article 3 :- Pour pouvoir être mis sur le marché, les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent, notamment, avoir été capturés, conservés et éventuellement manipulés à bord de navires de pêche ou, le cas échéant, manipulés à bord de navires usines agréés conformément aux règles d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

TITRE III CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES DE PECHE

Vu le décret n°01746/PR/MEFCR du 29 décembre 1993 portant attributions et organisation du ministère des Eaux et Forêts;

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 062/PR/MEFEPE du 10 janvier 1994 portant réglementation de la pêche en République Gabonaise;

Vu les nécessités de service;

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

ARRETE:

Article premier: Le présent arrêté, pris en application des dispositions de l'article 112 de la loi n°15/2005 du 08 août 2005 susvisée, porte réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.

TITRE PRELIMINAIRE: DEFINITIONS

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

- **navires de pêche:** les navires armés pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord desquels ceux-ci sont éventuellement manipulés, pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation.

- **navires usines :** les navires à bord desquels les produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation.

Ne sont pas considérés comme navires-usines les navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la cuisson des crevettes et mollusques ou que la congélation ; ces derniers navires sont dits respectivement navires-cuiseurs et navires-congélateurs, que ces opérations soient ou non suivies d'un conditionnement ou d'un emballage.

Ne sont considérés ni comme navires de pêche ni comme navires-usines, les navires conchylicoles.

- **produits de la pêche:** tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation sanitaire.

- **produits frais:** tout produit de la pêche, entier ou préparé et n'ayant subi en vue de sa conservation que la réfrigération.

- **produits réfrigérés:** 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 à cœur une

température inférieure ou au plus, égale à moins 18° centigrades, après stabilisation thermique.

- **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 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 ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées.

- **conditionnement:** l'opération qui réalise la protection 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, ce contenant.

- **mise sur le marché:** la détention au 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 de petites quantités par un pêcheur au consommateur, sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche.

- **eau de mer propre:** une eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique, en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

- **établissement de manipulation des produits de la pêche:** ci-après dénommé *établissement*, toute installation et ses annexes où les produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, à l'exclusion des centres conchylicoles et des lieux de vente en gros ou au détail.

TITRE II: DISPOSITIONS GENERALES

Article 3 :- Pour pouvoir être mis sur le marché, les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent, notamment, avoir été capturés, conservés et éventuellement manipulés à bord de navires de pêche ou, le cas échéant, manipulés à bord de navires usines agréés conformément aux règles d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

TITRE III

CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES DE PECHE

CHAPITRE 1 : Conditions générales d'hygiène

Section 1 : Construction et équipement

Article 4. - Les parties des navires ou les récipients utilisés pour les produits de la pêche :

- sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés et à éviter le séjour de l'eau de fusion de la glace à leur contact,
- ne contiennent pas d'objets ni de produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux ;
- doivent assurer à ces produits une préservation et une conservation satisfaisantes.

Article 5.- Les équipements éventuels pour l'éviscération, l'étêtage ou l'enlèvement des nageoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact avec les produits de la pêche sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

Section 2 : Utilisation et entretien des locaux et du matériel

Article 6.- Au moment de leur utilisation, les parties, les récipients ou les équipements visés aux articles 4 et 5 sont en parfait état de propreté et, en particulier, non souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds de navire.

Article 7.- Le nettoyage des récipients, des instruments et des parties du navire entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être effectué aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre.

Section 3 : Manipulation, conservation des produits de la pêche

Article 8.- Le plus rapidement possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris et contaminés.

Peut être tolérée par le service d'inspection:

- l'utilisation d'instruments piquants pour le déplacement des poissons de grande taille ou de ceux risquant de blesser le manipulateur, à condition que les chairs n'en soient pas détériorées;
- l'utilisation de caissettes en bois pour les poissons traditionnellement présentés dans ces conditionnements, à condition que le bois soit neuf, brut, non traité et ne constitue pas une source de contamination.

Lorsque les produits de la pêche sont lavés, l'eau douce ou de mer utilisée ne doit pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité.

Les opérations d'éviscération et/ou d'étêtage doivent s'effectuer de manière hygiénique et être immédiatement

suivies d'un lavage abondant. Les viscères et parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des denrées destinées à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à cette consommation, sont conservés sous glace ou congelés.

Article 9.- Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux navires à bord desquels :

- les produits sont maintenus à l'état vivant,
- la mise sous protection du froid n'est pas réalisable d'un point de vue pratique; dans ce cas, les produits ne doivent pas être conservés à bord plus de huit heures.

La glace utilisée pour la réfrigération des produits est fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant son utilisation dans des conditions interdisant sa contamination.

Article 10.- Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

CHAPITRE 2: Conditions particulières d'hygiène

Section 1: Navires conçus et équipés pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche pendant plus de 24 heures.

Article 11.- Les conditions générales d'hygiène définies à la section 1 précédente sont applicables à bord des navires visés au présent chapitre. Des Arrêtés du Ministre en charge de la Pêche pourront établir en matière d'hygiène des dérogations ou des obligations supplémentaires pour tenir compte d'éventuelles caractéristiques spécifiques de certains navires de pêche.

Article 12. - Les navires doivent être équipés de cales, de conteneurs tels que les caisses de bord ou de citernes pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré ou congelé aux températures prescrites. Ces équipements sont séparés du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.

Article 13. - Le revêtement intérieur des cales, conteneurs et citernes doit être conforme à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Il est constitué d'un matériau étanche; lisse et imperméable facile à désinfecter. En cas d'emploi de peinture, celle-ci doit être lisse, entretenue en bon état et ne pas transmettre aux produits de la pêche des substances nocives.

La glace utilisée est en quantité telle qu'au débarquement les produits aient à cœur la température de la glace fondante. La glace est répartie de façon à assurer une

réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ou l'eau de fusion ne risquent de détériorer les produits.

Article 14. - Au moment de leur utilisation, les ponts de travail, l'équipement, les récipients et les cales sont en parfait état de propreté. Ils sont soigneusement nettoyés après chaque usage au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre. En dehors du temps de travail, le petit matériel est entreposé à l'abri des souillures.

Une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation est réalisée chaque fois que cela est nécessaire. Si elles ne sont pas revêtues d'un matériau imputrescible, les cales sont repeintes en tant que de besoin. Toutes ces opérations d'assainissement des navires sont enregistrées.

Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, peintures ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité, sont autorisés, entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées conformément à la réglementation sur la sécurité des navires et utilisés sans risque de contamination de produits de la pêche.

Article 15. - Les armateurs ou leurs représentants s'assurent que les membres d'équipage sont en possession d'un certificat médical d'aptitude. Ils prennent toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à disparition avérée de ce risque.

Section 2: Navires viviers

Article 16. - Les navires équipés pour le maintien en vie des poissons, crustacés et mollusques, sans autre moyen de conservation à bord, dits navires-viviers, sont soumis aux conditions générales d'hygiène figurant à la section 1 chapitre 1er.

Section 3: Navires-cuiseurs

Article 17. - Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2 chapitre 1er respectivement, sont applicables à bord des navires-cuiseurs.

Article 18. - Les navires-cuiseurs comportent au moins des dispositifs et outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux lisses, résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La cuisson des crevettes et mollusques respecte les dispositions définies à l'article 38 suivant: le fabricant est notamment tenu faire régulièrement effectuer des contrôles microbiologiques de sa production. Les navires-cuiseurs font l'objet de la part du service d'inspection d'un enregistrement particulier.

Section 4: Navires congélateurs

Article 19.- Les conditions générales particulières d'hygiène définies au chapitre premier de titre III, section 1 et 2 chapitres 1^{er} sont applicables à bord des navires congélateurs.

Article 20 : Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour les poissons.

Article 21: Les navires doivent disposer d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et les maintenir dans les enceintes d'entreposage à moins 18° C au plus, quelle que soit la température extérieure.

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de conservation et à la manutention, pour les poissons entiers, congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées peuvent être tolérées, ne devant toutefois pas dépasser moins 9° C. Une dérogation peut être accordée en matière de température de transport de ces poissons jusqu'à la conserverie dans la mesure où, à l'arrivée, la température à cœurs des poissons est restée inférieure à moins 9° C.

Article 22 : Les enceintes d'entreposage sont munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

Section 5: Navires équipés pour la réfrigération en eau de mer

Article 23: Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2, chapitre 1er, respectivement, sont applicables à bord des navires équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace ou de moyens mécaniques. Les navires équipés pour la réfrigération en eau de mer sont enregistrés dans les mêmes conditions que celles prévues aux articles 40 et 41 pour les navires congélateurs.

Article 24 : Les citernes sont équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer, pour homogénéiser la température interne et pour refroidir le mélange de poissons et d'eau de mer à + 3° C en six heures au plus après le chargement et à 0° C après seize heures au plus.

Les citernes et systèmes de circulation doivent être complètement vidés et nettoyés après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Le remplissage est fait avec de l'eau de mer propre.

Article 25 : Les citernes disposent d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée.

Les enregistrements portent de façon claire la date et le numéro des citernes concernées.

Ils sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins un mois.

TITRE IV CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES

Section 1

Article 26 : Les navires-usines possèdent au moins :

- une aire de réception à bord des produits de la pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes pour permettre la séparation des apports séquentiels. Cette aire avec ses éléments démontables éventuels est aisément nettoyable et conçue pour protéger les produits de l'action du soleil, des intempéries et de toute source de souillure ou de contamination. Elle comporte un système de convoyage des produits vers les lieux de travail, qui respectent les règles d'hygiène.

- des lieux de travail aux dimensions suffisantes pour permettre la préparation et la transformation des produits dans des conditions d'hygiène convenables et conçus pour éviter toute contamination des produits ; les lieux de travail sont séparés de l'emplacement réservé à l'entreposage du matériel d'emballage et de conditionnement et des lieux réservés à l'entreposage des produits finis. Ces derniers lieux ont des dimensions suffisantes, sont facilement nettoyables et comportent une cale spéciale pour l'entreposage des sous-produits au cas où une unité de traitement des déchets fonctionne à bord;

- des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche spéciale, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage;

- une installation permettant l'approvisionnement sous pression en eau potable ou en eau de mer propre; l'orifice de pompage de l'eau de mer est situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne peut être affectée par le rejet à la mer, ni des eaux usées, ni des déchets, ni de l'eau de refroidissement des moteurs ;

- un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance; ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés : les lavabos sont pourvus de moyens de nettoyage, de désinfection et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène et de robinets ne pouvant être actionnés à la main.

Article 27: Les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou à la congélation des produits de la pêche comportent:

- a) un sol antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter ; le sol et les structures et appareils fixés au sol doivent être munis de dispositifs d'écoulement de taille suffisante pour éviter une obstruction par des déchets et permettre une évacuation rapide de l'eau;

- b) des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;

- c) des circuits hydrauliques disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche;

- d) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;

- e) un éclairage suffisant;

- f) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;

- g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, pourvus de robinets non manuels et d'essuie-mains à usage unique.

Article 28: Les dispositifs et les outils de travail, notamment tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer et à fileter sont en matériaux lisses, résistant à la corrosion par l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

Article 29 : Les navires-usines qui congèlent les produits de pêche disposent d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour :

- a) Soumettre les produits à un abaissement rapide de température permettant d'obtenir à coeur au plus moins 18° C.

- b) Maintenir dans les cales d'entreposage les produits à une température conforme.

Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

Section 2: Hygiène des produits à bord

Article 30: Un membre d'équipage est rendu responsable par l'armateur ou son représentant de la qualité sanitaire des produits de la pêche. Il est investi de l'autorité nécessaire pour faire appliquer à bord du navire-usine les bonnes pratiques d'hygiène et respecter les prescriptions de la présente section. Il tient à la disposition des agents d'inspection le programme de contrôle et de vérification des points critiques, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques.

CHAPITRE I

Utilisation et entretien des locaux et matériels

Article 31 : Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes :

- le sol, les cloisons et les plafonds, les équipements et le matériel utilisés sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien, et ne constituent pas une source de contamination pour les produits travaillés;
- la destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine est systématiquement effectuée ; les raticides, insecticides ainsi que les détergers, désinfectants et autres substances autorisées, pouvant présenter une certaine toxicité sont utilisés sans risquer d'affecter le matériel et les produits entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé ;
- les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour l'élaboration des produits de la pêche, sauf dérogation accordée par les agents d'inspection ;
- l'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

CHAPITRE II

Manipulation et entreposage des produits de la pêche

Article 32 : Les manipulations des produits frais s'effectuent de manière hygiénique.

Immédiatement après l'étépage et l'éviscération, les produits sont lavés abondamment.

Les filets et tranches sont préparés en évitant contamination, souillure et tout débris organique sur un emplacement différent de celui utilisé pour l'étépage et l'éviscération, où ils ne séjournent que le temps nécessaire.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont réfrigérés dès leur préparation et isolés de la glace éventuellement utilisée et, si nécessaire, des parois de l'emballage par une pellicule protectrice. Ceux soumis à congélation sont protégés, individuellement ou en bloc, de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée et si nécessaire, isolés des parois de l'emballage.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Article 33: Les produits frais employés pour la congélation satisfont aux exigences de l'article 32 précédent.

Les navires-usines disposent d'une installation de congélation et de stockage d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et pour les maintenir dans les locaux d'entreposage à moins 18 0 C au plus, quelle que soit la température extérieure.

Les locaux d'entreposage sont munis d'un système d'enregistrement de température. Les graphiques d'enregistrement doivent être gardés à la disposition des

services d'inspection au moins pendant la période de durabilité des produits.

La décongélation éventuelle puis la manipulation des produits de la pêche à transformer s'effectue dans des conditions d'hygiène appropriées. Les produits restent à l'abri de la contamination et de l'eau de fusion, ne subissent pas d'élévation de température excessive et sont traités sans délai.

Article 34 : La transformation des produits de la pêche ne saurait intéresser que des matières premières fraîches, congelées ou décongelées, satisfaisant aux exigences sanitaires des articles 32 et 33 précédents.

Le responsable de la qualité défini à l'article 30 du présent Arrêté tient le registre des traitements de transformation appliqués et le met à disposition des services d'inspection pendant un délai au moins égal à la période de conservation du produit. Les traitements destinés à inactiver ou détruire les micro-organismes pathogènes ou constituant un élément important pour assurer la conservation doivent être reconnus.

Les conserves sont préparées à l'aide d'eau potable. Les lots de fabrication sont identifiés et échantillonnés pour contrôles d'efficacité du traitement de conformité microbiologique et d'intégrité des récipients.

Les opérations de salage et de fumage doivent s'effectuer dans des locaux séparés ou dans des endroits suffisamment écartés et, si besoin, ventilés pour ne pas affecter les autres locaux ou emplacements de travail ou d'entreposage. Le sel et les matériaux utilisés pour ces opérations sont propres, dépourvus de nocivité, utilisés de manière à ne pas contaminer les produits et entreposés à l'écart.

La cuisson de crustacés et de mollusques doit être suivie d'un refroidissement rapide.

Effectué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre, il est poursuivi si aucun autre moyen de conservation n'est utilisé, jusqu'à température de la glace fondante. Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués en évitant la contamination, notamment par nettoyage rigoureux et désinfection régulière des mains, des surfaces de travail et des machines éventuellement utilisées. Immédiatement après ces opérations, les produits cuits sont congelés ou réfrigérés puis entreposés dans les cales ou conteneurs adéquats.

La pulpe de poisson est préparée sans délai à partir de matières premières exemptes de viscères et lavées au préalable à l'aide de machines qui doivent être nettoyées au moins toutes les deux heures. Après sa fabrication elle est immédiatement congelée ou raffinée et congelée, ou incorporée dans un produit destiné à la congélation ou à un traitement stabilisateur.

Article 35: Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche doivent s'effectuer dans le respect des règles d'hygiène.

Les matériaux utilisés pour l'emballage et ceux susceptibles d'entrer en contact avec les produits doivent être conformes à la réglementation relative aux

matériaux au contact des denrées alimentaires. Ils ne doivent pas en altérer les caractéristiques organoleptiques ou leur transmettre des substances nocives et sont d'une solidité suffisante pour en assurer la protection efficace. Quand utilisés pour les produits maintenus sous glace, ils doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion.

Sauf dérogation officielle, le matériel d'emballage et de conditionnement ne peut être réutilisé. Avant son emploi il est entreposé séparément, à l'abri de la poussière et des contaminations.

Article 36: Lors de leur entreposage et de leur transport, les produits de la pêche sont maintenus à l'abri de la contamination et aux températures de réfrigération et de congélation exigibles ou, pour les produits transformés, aux températures inscrites sur l'emballage spécifiées par le fabricant ou fixées réglementairement.

Une dérogation aux obligations définies à l'alinéa précédent peut être accordée par le Service de la Qualité et de l'Inspection Sanitaire pour le transport des produits de la pêche congelés lorsque ces produits sont transportés d'un navire-usine vers un établissement de manipulation pour y être décongelés dès leur arrivée en vue d'une préparation accompagnée ou non d'une transformation et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 kilomètres ou une heure de trajet.

Article 37.- Les obligations en matière de parasites de poissons applicables à terre dans les établissements de manipulation des produits de la pêche s'appliquent à bord des navires-usines :

- contrôle visuel en vue de l'élimination des parasites et des poissons et parties de poissons manifestement parasités ;
- assainissement par congélation ;
- attestation de traitement pour mise sur le marché.

CHAPITRE III Personnel

Article 38: Sous le contrôle du responsable de la qualité défini à l'article 30 du présent arrêté, le personnel de manipulation et de préparation des produits de la pêche est tenu à la plus grande propreté. En particulier, il doit porter des vêtements de travail appropriés, propres et des coiffures enveloppant complètement la chevelure; il doit se laver les mains chaque fois que de besoin et au moins à chaque reprise du travail et recouvrir ses blessures aux mains d'un pansement étanche; enfin, il ne doit ni fumer ni cracher, boire ou manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits.

Article 39: Les armateurs, leurs représentants ou les responsables de la qualité définis à l'article 30 prennent les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des produits de la pêche le personnel susceptible de les contaminer, jusqu'à disparition avérée de ce risque.

Lors de son recrutement, tout membre de l'équipage affecté à ce travail doit être en possession du certificat médical d'aptitude à cette affectation. Outre la capacité à naviguer, cette aptitude est régulièrement vérifiée médicalement.

TITRE V DISPOSITIONS FINALES

CHAPITRE 1^{er}

Enregistrement et agrément sanitaires des navires congélateurs et des navires-usines

Article 40 : En matière d'agrément sanitaire, sont applicables aux navires-usines les obligations définies pour les établissements de manipulation des produits de la pêche.

Avant mise en activité de son navire-usine, tout armateur ou son représentant doit adresser au Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture une demande d'Agrément valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

- identité ou raison sociale, domicile ou siège social du déclarant ;
- principales caractéristiques de l'unité;
- désignation du responsable de la qualité à bord prévu à l'article 30 ;
- définition des produits finis ;
- plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche avec notice indiquant les lieux et l'équipement de travail, d'entreposage des produits bruts et finis et des conditionnements et emballages, ainsi que le circuit des denrées.

La demande d'Agrément doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'installation des lieux de travail et d'entreposage, leur aménagement, leur équipement et leur affectation.

Le Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture adresse copie des demandes d'Agrément ou de renouvellement au Directeur Général de la Marine Marchande pour consultation dans le domaine de ses compétences.

Article 41: S'il est reconnu conforme, le navire congélateur est enregistré et chaque navire usine est agréé. Ils reçoivent respectivement un numéro d'enregistrement ou d'agrément qui est communiqué aux armateurs.

Article 42: Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auquel l'agrément est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés.

CHAPITRE II

Contrôle sanitaire et surveillance des navires de Pêche, des navires-usines et de leurs produits

Article 43 : Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les navires de pêche et les navires-usines sont soumis à contrôle sanitaire et surveillance de la part des professionnels et de la part des services d'inspection. Le Service de la Qualité et de l'Inspection Sanitaire (SQIS) peut, en cas de besoin, mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

Article 44 : Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine sont soumis à un contrôle sanitaire au débarquement, à l'embarquement et lors des transbordements en mer des navires de pêche vers un conteneur.

Article 45: Les produits sont prélevés et soumis aux contrôles chimiques ou microbiologiques, selon un plan de prélèvement défini par l'Autorité Compétente.

Article 46: Un Arrêté du ministre chargé de la pêche définit les modalités d'application par les responsables des navires de pêche des autocontrôles, et notamment de ceux intéressant la microbiologie de la production des navires-cuiseurs, prévus à l'article 18 précédent.

A bord des navires-usines le responsable de la qualité, défini à l'article 30 du présent arrêté met en place un système d'autocontrôle selon les principes retenus pour les établissements de manipulation des produits de la pêche à terre.

Article 47 : Les agents du SQIS sont habilités dans les ports à contrôler à bord l'hygiène et la conformité des installations utilisées pour conserver, préparer ou transformer des produits de la pêche, ainsi que la salubrité de ces produits. Toutes les parties des navires concernées doivent rester libres d'accès pour ce contrôle sanitaire.

Le SQIS est associé dans le domaine de ses attributions aux travaux des commissions de visites annuelles auxquelles sont soumis les navires de pêche en application de la réglementation sur la sécurité maritime. Les contrôles d'hygiène, de conformité et de salubrité ont lieu à bord en tant que de besoin, et au moins une fois par an, si possible à l'occasion de ces visites annuelles.

Le SQIS met en place pour les navires-usines un système de contrôle et de surveillance analogue au système établi à terre pour les établissements de manipulation des produits de la pêche. Il est notamment vérifié que les conditions d'agrément sont toujours remplies: produits manipulés correctement, locaux, installations et instruments tenus propres, personnels respectueux de l'hygiène et documents sanitaires tenus à jour.

Article 48: Une marque de salubrité comportant l'identification du navire congélateur ou du navire usine est apposée:

- sur les emballages des produits et les conditionnements destinés au consommateur final;

- ou, dans le cas de produits non emballés, sur les documents d'accompagnement de ces produits;

La marque de salubrité est rédigée en caractères d'imprimerie, parfaitement lisible de l'extérieur, et apposée à un endroit de l'emballage visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire de l'ouvrir. Elle doit comporter les indications suivantes: le mot Gabon, suivi du numéro d'Agrément.

Article 49: Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté n°655/MMMP du 08 janvier 1999 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.

Article 50: Le Directeur Général des Pêches et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République Gabonaise.

Fait à Libreville, le 2 juillet 2007

Emile DOUMBA