

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/kg de 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.