

UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP DE DAKAR



ECOLE INTER - ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERINAIRES
(E.I.S.M.V.)



ANNEE 2007

N° 18

Contribution à l'étude de l'harmonisation de la réglementation sénégalaise
et de la réglementation européenne du secteur de la pêche

THESE

Présentée et soutenue publiquement le 27 Juin 2007 à 17 Heures

devant la Faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odonto Stomatologie de Dakar
pour obtenir le grade de **DOCTEUR VETERINAIRE**
(DIPLÔME D'ETAT)

Par

Younouss CAMARA

Né le 09 Mai 1978 à Moudéry (SENEGAL)

JURY

Président :

M. Mamadou Lamine SOW
Professeur à la faculté de Médecine,
de Pharmacie et d'Odonto-Stomatologie de Dakar

**Directeur de thèse
et Rapporteur**

M. Malang SEYDI
Professeur à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Membres :

M. Ayao MISSOHOU
Maître de conférences agrégé à l'E.I.S.M.V. de Dakar

M. Serge. Niangoran. BAKOU
Maître de conférences agrégé à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Co-Directeur de thèse :

M. Joachim DIATTA
Ingénieur de pêche, Directeur de la D.I.C



ECOLE INTER-ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERNAIRES DE DAKAR

BP 5077 - DAKAR (Sénégal)
Tél. (221) 865 10 08 - Télécopie (221) 825 42 83

COMITE DE DIRECTION

LE DIRECTEUR

▣ **Professeur Louis Joseph PANGUI**

LES COORDONNATEURS

▣ **Professeur Moussa ASSANE**
Coordonnateur des Etudes

▣ **Professeur Malang SEYDI**
Coordonnateur des Stages et
de la Formation Post-Universitaire

▣ **Professeur Justin Akakpo AYAYI**
Coordonnateur Recherches et
Développement

Année Universitaire 2006-2007

PERSONNEL ENSEIGNANT

☞ **PERSONNEL ENSEIGNANT EISMY**

☞ **PERSONNEL VACATAIRE (PREVU)**

☞ **PERSONNEL EN MISSION (PREVU)**

☞ **PERSONNEL ENSEIGNANT CPEV (PREVU)**

☞ **PERSONNEL ENSEIGNANT DEA-PA**

PERSONNEL ENSEIGNANT

A. DEPARTEMENT DES SCIENCES BIOLOGIQUES ET PRODUCTIONS ANIMALES

CHEF DE DEPARTEMENT : Ayao MISSOHOU, Maître de conférences agrégé

S E R V I C E S

1. ANATOMIE-HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Serge N. BAKOU | Maître de Conférences agrégé |
| Gualbert Simon NTEME ELLA | Assistant |
| Camel LAGNIKA | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Teby Fabrice ABONOU | Moniteur |

2. CHIRURGIE – REPRODUCTION

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Papa El Hassane DIOP | Professeur |
| Alain Richi KAMGA WALADJO | Maître Assistant |
| Mlle Doris NKO SADI BIATCHO | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Mlle Hermine Flore KWIN | Monitrice |

3. ECONOMIE RURALE ET GESTION

| | |
|------------------|-------------------------------|
| Cheikh LY | Professeur |
| Kora Brice LAFIA | Docteur Vétérinaire Vacataire |

4. PHYSIOLOGIE-PHARMACODYNAMIE-THERAPEUTIQUE

| | |
|--------------------|------------|
| Moussa ASSANE | Professeur |
| Rock Allister LAPO | Assistant |
| Roger RUKUNDO | Moniteur |

5. PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Germain Jérôme SAWADOGO | Professeur |
| Nongasida YAMEOGO | Attaché de recherche |
| Justin KOUAMO | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Mlle Natacha MUMPOREZE | Monitrice |

6. ZOOTECHNIE-ALIMENTATION

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Ayao MISSOHOU | Maître de Conférences Agrégé |
| Mlle Marie Rose Edwige POUTYA | Monitrice |

B. DEPARTEMENT DE SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

CHEF DE DEPARTEMENT : Rianatou BADA ALAMBEDJI, Professeur

S E R V I C E S

1. HYGIENE ET INDUSTRIE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE (HIDAOA)

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Malang SEYDI | Professeur |
| Mlle Bellancille MUSABYEMARIYA | Assistante |
| Sérigne Khalifa Babacar SYLLA | Attaché de recherche |
| Sam Patrick ENKORO | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Mlle Clara GREGOIRE | Monitrice |

2. MICROBIOLOGIE-IMMUNOLOGIE-PATHOLOGIE INFECTIEUSE

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Justin Ayayi AKAKPO | Professeur |
| Mme Rianatou ALAMBEDJI | Professeur |
| Raoul BAKARI AFNABI | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Elisée KAMANZI UWLINGIYE | Moniteur |

3. PARASITOLOGIE-MALADIES PARASITAIRES-ZOOLOGIE APPLIQUEE

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Louis Joseph PANGUI | Professeur |
| Oubri Bassa GBATI | Maître-Assistant |
| Abdoulkarim ISSA IBRAHIM | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Olivier KAMANA | Moniteur |

4. PATHOLOGIE MEDICALE-ANATOMIE PATHOLOGIQUE-CLINIQUE AMBULANTE

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Yalacé Yamba KABORET | Professeur |
| Yacouba KANE | Maître- Assistant |
| Mme Mireille KADJA WONOU | Assistante |
| Hubert VILLON | Assistante |
| Amadou CISSE | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Ibrahima WADE | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Charles Benoît DIENG | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Marc NABA | Docteur Vétérinaire Vacataire |
| Mlle Aurélie BOUPDA FOTSO | Docteur Vétérinaire Vacataire |

5. PHARMACIE-TOXICOLOGIE

| | |
|-----------------------|--|
| Félix Cyprien BIAOU | Maître – Assistant (<i>en disponibilité</i>) |
| Assiongbon TEKOU AGBO | Attaché de recherche |
| Lucain WALBADET | Moniteur |
| Anselme SHYAKA | Moniteur |

C. DEPARTEMENT COMMUNICATION

CHEF DE DEPARTEMENT : Professeur Yalacé Yamba KABORET

SERVICES

1. BIBLIOTHEQUE

Mme Mariam DIOUF

Documentaliste

2. SERVICE AUDIO-VISUEL

Bouré SARR

Technicien

3. OBSERVATOIR DES METIERS DE L'ELEVAGE

Marcel Ohoukou BOKA

Docteur Vétérinaire Vacataire

D. SCOLARITE

El Hadji Mamadou DIENG

Vacataire

Mlle Franckline ENEDE

Docteur Vétérinaire Vacataire

Mlle Naomi KENMOGNE

Monitrice

PERSONNEL VACATAIRE (Prévu)

1. BIOPHYSIQUE

Mamadou MBODJ
Boucar NDONG

Maître- Assistant
Assistant
Faculté de Médecine, de Pharmacie
UCAD

2. BOTANIQUE

Dr Knadioura NOBA
Dr Mame Samba NDIAYE

Maitre de conférences (**Cours**)
Assistant (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques

3. AGRO-PEDOLOGIE

Modou SENE

Directeur de recherche
Enseignant :ENSA THIES

4. ZOOTECHNIE

Abdoulaye DIENG

Docteur Ingénieur
Enseignant à ENSA - THIES

Léonard Elie AKPO

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

5. H I D A O A

• NORMALISATION ET ASSURANCE QUALITE

Mme Mame S. MBODJ NDIAYE

Chef de la division Agro-Alimentaire de
l'Association Sénégalaise de

Normalisation

• ASSURANCE QUALITE – ANALYSE DES RISQUES DANS LES REGLEMENTATIONS

Abdoulaye DIAWARA
Ousseynou Niang DIALLO

Direction de l'élevage du Sénégal

6. ECONOMIE

Oussouby TOURE
Adrien MANKOR

Sociologue
Docteur vétérinaire- économiste
Chercheur à l'I.S.R.A

PERSONNEL EN MISSION (Prévu)

1. ANATOMIE

Mohamed OUASSAT

Professeur
Institut Agronomique et Vétérinaire
Hassan II (Rabat) Maroc

2. TOXICOLOGIE CLINIQUE

A. EL HRAIKI

Professeur
Institut Agronomique et Vétérinaire
Hassan II (Rabat) Maroc

3. PATHOLOGIE MEDICALE

Marc KPODEKON

Maître de Conférences Agrégé
Université d'ABOMEY-CALAVI
(Bénin)

4. PARASITOLOGIE

Sahdou SALIFOU

Maître de Conférences Agrégé
Université d'ABOMEY-CALAVI
(Benin)

5. BIOCHIMIE

George Anicet OUEDRAOGO

Maître de Conférences Agrégé
Université de BOBO-DIOULASSO
(BURKINA faso)

6. H.I.D.A.O.A

Yousouf KONE

Maître de Conférences
Université de NOUAKCHOTT
(Mauritanie)

5. REPRODUCTION

Hamidou BOLY

Professeur
Université de BOBO-DIOULASSO
(Burkina Faso)

PERSONNEL ENSEIGNANT CPEV

1. MATHEMATIQUES

Sidi Demba TOURE

Maître-Assistant
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

2. PHYSIQUE

Issiakha. YOUM

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

Travaux pratique

André. FICKOU

Maître-assistant
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

3. CHIMIE ORGANIQUE

Abdoulaye SAMB

Professeur
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

4. CHIMIE PHYSIQUE

Abdoulaye DIOP

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

Travaux Pratiques de CHIMIE

Rock Allister LAPO

Assistant
EISMV – DAKAR

Travaux Dirigés de CHIMIE

Momar NDIAYE

Assistant
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

5. BIOLOGIE VEGETALE

Dr Aboubacry KANE

Dr Ngansomana BA

Maître-Assistant (**Cours**)
Assistant Vacataire (**TP**)
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

6. BIOLOGIE CELLULAIRE

Serge Niangoran. BAKOU

Maître de Conférences Agrégé
EISMV - DAKAR

7. EMBRYOLOGIE ET ZOOLOGIE

Karamokho DIARRA

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

8. PHYSIOLOGIE ANIMALE

Moussa ASSANE

Professeur EISMV – DAKAR

9. ANATOMIE COMPAREE DES VERTEBRES

Cheikh Tidiane BA

Professeur
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

10. BIOLOGIE ANIMALE (Travaux Pratiques)

Serge Niangoran. BAKOU

Maître de Conférences Agrégé
EISMV - DAKAR

Oubri Bassa GBATI

Maître - Assistant
EISMV - DAKAR

11. GEOLOGIE

. FORMATIONS SEDIMENTAIRES

Raphaël SARR

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

. HYDROGEOLOGIE

Abdoulaye. FAYE

Maître de Conférences
Faculté des Sciences et Techniques
UCAD

12. CPEV

Travaux Pratiques

Mlle Franckline ENEDE

Mlle Naomi KENMOGNE

Docteur Vétérinaire Vacataire
Monitrice

E.I.S.M.V – D.E.A. - P.A.

CENTRE D'EXCELLENCE DE L'U.E.M.O.A.

LES MODULES

1- ZOOTECHE –ALIMENTATION

RESPONSABLE : Ayao MISSOHOU, Maître de conférences agrégé

INTERVENANTS :

| | |
|----------------------|--|
| Moussa ASSANE | Professeur EISMV-DAKAR |
| Yamba. Y. KABORET | Professeur EISMV-DAKAR |
| Germain. J. SAWADOGO | Professeur EISMV-DAKAR |
| Ayao MISSOHOU | Maître de Conférences Agrégé EISMV-DAKAR |
| Serge. N. BAKOU | Maître de Conférences Agrégé EISMV-DAKAR |
| Abdoulaye DIENG | Docteur Ingénieur Enseignant à ENSA - THIES |

2. SYSTEME DE PRODUCTION-ENVIRONNEMENT

RESPONSABLE : Professeur Yamba. Yalacé KABORET

INTERVENANTS :

| | |
|---------------------------|--|
| Moussa ASSANE | Professeur EISMV-DAKAR |
| Yamba. Y. KABORET | Professeur EISMV-DAKAR |
| Eléonar Elie AKPO | Professeur Faculté des Sciences et Techniques UCAD |
| Ayao MISSOHOU | Maître de Conférences agrégé EISMV-DAKAR |
| Abdoulaye DIENG | Ingénieur ; ENSA-THIES |
| Véronique ANCEY | Docteur chargé de recherche |
| Moussa FALL Ibra TOURE | Docteur Vétérinaire Docteur |

3. REPRODUCTION-ALIMENTATION GENETIQUE

RESPONSABLE : Professeur Moussa ASSANE

INTERVENANTS :

| | |
|---------------------------|---|
| Moussa ASSANE | Professeur EISMV-DAKAR |
| Pape EL Hassan DIOP | Professeur EISMV-DAKAR |
| Germain. J. SAWADOGO | Professeur EISMV-DAKAR |
| Serge. N. BAKOU | Maître de Conférences Agrégé EISMV-DAKAR |
| Alain Richi KAMGA WALADJO | Assistant EISMV-DAKAR |
| Racine SOW | Chercheur à l'I.S.R.A. |
| Hamidou BOLY | Professeur Université de BOBO-DIOULASSO |

(Burkina-Faso)

4. ECONOMIE-STATISTIQUE-EPIDEMIOLOGIE

RESPONSABLE : Professeur Justin Ayayi AKAKPO

INTERVENANTS :

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| Cheikh LY | Professeur EISMV-DAKAR |
| Justin Ayayi AKAKPO | Professeur EISMV-DAKAR |
| Louis Joseph PANGUI | Professeur EISMV-DAKAR |
| Adrien MANKOR | Docteur Vétérinaire Chercheur |
| Guillaume DUTEURTRE | Docteur chercheur |
| Lamine GUEYE | Docteur Vétérinaire PAPEL |

5. HYGIENE ET INDUSTRIE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE (H.I.D.A.O.A)

RESPONSABLE : Professeur Malang SEYDI

INTERVENANTS :

| | |
|-------------------------|---|
| Malang SEYDI | Professeur EISMV-DAKAR |
| Rianatou BABA ALAMBEDJI | Professeur EISMV-DAKAR |
| Youssouf KONE | Maître de Conférences Universite-Nouakchott (MAURITANIE) |
| Issakha YOUM | Maître de Conférences Faculté des Sciences et Techniques (UCAD) |
| Belancille MUSABYEMARIA | Assistante |

Serigne Khalifa Babacar SYLLA

EISMV-DAKAR

Docteur Vétérinaire
Attaché de recherche
EISMV-DAKAR

Abdoulaye DIAWARA
Ousseynou Niang DIALLO

Ingénieurs à la Direction
de l'Elevage du Sénégal

Mme Benedicte SISSOKO
Harouna SISSOKO

Consultants Qualité

Barama SARR

Ingénieur Normalisateur

Amadou KANE

Chercheur à l'institut de
Technologie alimentaire (ITA)

Babacar NDIR

Chercheur à l'institut de
Technologie alimentaire (ITA)

Daba GNINGUE

Chercheur à l'institut de
Technologie alimentaire (ITA)

6. INITIATION A LA RECHERCHE

RESPONSABLE : professeur Germain Jérôme SAWADOGO

INTERVENANT :

Germain Jérôme SAWADOGO

Professeur
EISMV-DAKAR

Dr Paco SEREME

Secrétaire exécutif du
CORAFE chercheur

Dr Gérôme THONNAT

Docteur Vétérinaire expert
Ingénieur de formation

Dr Dogo SECK

Directeur général de
SERAAS chercheur

DEDICACES

Je rends grâce à DIEU, le tout PUISSANT, MAITRE de l'univers, le MISERICORDIEU. Paix et bénédiction sur son Prophète MOHAMED (PSL)

A ma mère :

Maman tu m'as donné la vie. Tu as guidé mes premiers pas. Tu as été mon berger. Tu es mon berger, que DIEU fasse que tu le resteras. Tu as été à coté de moi dans la joie comme dans la peine. Ce travail est le tien. Merci Maman.

A la mémoire de mon père :

En me conduisant à Bakel lorsque je viens d'être reçu à l'entrée en sixième, tu m'avais dit ceci : je veux que tu sois un docteur. Le but est fixé. Tu n'avais ménagé aucun effort pour que ce but soit atteint. Papa tu peux reposer en paix. Que DIEU ait ton âme.

A la mémoire de mon oncle, le député Sada DIA, ancien agent des travaux d'élevage :

Vous m'avez permis toujours de discuter avec vous et cela m'a appris beaucoup de chose. Vous m'avez conseillé dans mon choix. Repose en paix mon cher oncle.

A mon marabout et imam Elhadj Fodé Makha TOURE :

Merci pour vos conseils et vos prières.

A mon grand frère Ousmane CAMARA, instituteur :

Tu étais mon premier maître d'école. Celui qui m'a sans doute aidé à réussir c'est toi. Merci grand.

A mes frères et sœurs.
Merci pour votre amour.

A toute la famille : camaracounda et diacounda de Moudèry.

A la famille de feu Elhadj Habib KANOUTE à Bakel.

A ma tante Ndiaye BA à Louga.

A ma tante Feinda Wagui FOFANA :

Vous m'avez adopté dès mon arrivée à Dakar.

Aux différentes familles où j'ai eu à passer une partie de mon cursus

A mes amis d'enfance : le club BABYLON :
Je vous dis « l'enfance c'est l'insouciance et l'innocence » (Mariam BA).

A mes amis : Iba DIALLO, juriste,

Demba NDIAYE, économiste

Aminata FADIGA

Fanta BOMOU

Founé SAKELIBA à Bakel

A la mémoire d'Oumar SANE :

Le peu de temps qu'on a eu à passé ensemble restera à jamais graver dans notre mémoire. Que DIEU ait ton âme.

Aux différentes associations que j'ai eu à militer :

AEVD : Amical des Etudiants Vétérinaires de Dakar

AEVS : Amical des Etudiants Vétérinaires Sénégalais

AEES : Amical des Elèves et Etudiants Soninké

UDEEB : Union Départementale des Elèves et Etudiants de Bakel

A pour b : une Action pour Bakel

A mes Maîtres : veuillez recevoir notre profonde gratitude.

A toute la 34^è promotion de l'EISMV. Je me suis toujours senti plus à l'aise. Sachez que toutes ces années passées ensemble constituent des merveilleux moments que je n'oublierai jamais. Fidélité et amitié sincère.

Et à tous ceux qui de près ou de loin ont participé à cette réussite. DIEU sait qu'ils sont nombreux. Merci à tous

**Merci maman, merci papa
Louange à DIEU**

REMERCIEMENTS

A mes maîtres d'école coranique.

A mes maîtres d'école élémentaire et secondaire.

Au Directeur de l'EISMV de Dakar Professeur **Joseph Louis PANGUI**

Au professeur **Malang SEYDI** pour vos précieuses attentions à la réalisation de ce travail.

A notre professeur accompagnateur Monsieur **Germain Jérôme SAWADOGO**

A tous nos maîtres de l'EISMV de Dakar, pour la qualité de l'enseignement qu'ils nous ont si généreusement dispensé. Maîtres nous sommes reconnaissants.

A tout le personnel de l'EISMV de Dakar.

Nos sincères remerciements à tous les responsables qualité des entreprises visitées (Delphinus, SACEP, Pirogue bleue, Africamer, SOPASEN, Sénégal pêche, HISEPEC). Sans votre entière collaboration, ce travail ne pourrait avoir le jour.

MERCI

A notre codirecteur de thèse, **Monsieur Joachim DIATTA**, directeur de la DIC.

Vous avez dirigé ce travail avec rigueur. Notre séjour au sein de la DIC nous a permis d'apprécier vos qualités morales. Votre sympathie à notre égard ne nous a pas laissé indifférent. Veuillez recevoir ici notre profonde gratitude. A travers votre personne nous transmettons nos remerciements à tout le personnel de la DIC.

A NOS MAITRES ET JUGES

A Monsieur Lamine SOW,

A notre maître et président de jury, Monsieur Lamine SOW, Professeur à la faculté de médecine, pharmacie et odontostomatologie de Dakar, vous nous faites un grand honneur en acceptant de présider notre jury de thèse malgré votre emploi de temps très chargé.

Veillez trouver ici l'assurance de notre sincère gratitude et notre profond respect.

A Monsieur Malang SEYDI,

A notre maître, juge, directeur et rapporteur de thèse, Monsieur Malang SEYDI, Professeur à l'EISMV de Dakar, vous avez inspiré et dirigé ce travail. En vous côtoyant nous avons trouvé en vous un homme sympathique, simple, dynamique, toujours prêt à donner des conseils qu'il faut aux moments qu'il faut. Votre esprit rationnel et scientifique force l'admiration et impose le respect. Vous avez été un père pour nous à l'école. Vous resterez un livre ouvert pour nous dans la vie dont nous ne laisserons jamais de nous ressourcer.

Veillez recevoir maître notre profonde gratitude.

A Monsieur Ayao MISSOHOU,

A notre maître et juge, Monsieur Ayao MISSOHOU, maître de conférences agrégé à l'EISMV de Dakar, la spontanéité avec laquelle vous avez accepté de siéger à notre jury de thèse ne nous surprend pas. Votre rigueur pour un travail bien fait et complet force l'admiration des étudiants et l'estime de vos pairs. Vous êtes une référence pour nous.

Veillez accepter maître notre reconnaissance.

A Monsieur Serge Niangoran BAKOU

A notre maître et juge, Monsieur Serge Niangoran BAKOU, maître de conférences agrégé à l'EISMV de Dakar, vous nous faites un grand honneur de juger ce modeste travail. Vos qualités scientifiques, votre grand dynamisme et votre abnégation dans le travail suscite chaque jour que DIEU fait l'admiration des étudiants et le respect de vos pairs.

Veillez recevoir maître nos sincères remerciements et profondes considérations. Vous êtes un modèle pour nous.

« Par délibération la Faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odonto-Stomatologie et l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar ont décidé que les opinions émises dans les dissertations qui leur seront présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner aucune approbation ni improbation »

LISTE DES FIGURES ET DES SCHEMA

| | | |
|-----------------|--|----|
| Figure 1 | Evolution des exportations des produits halieutiques de 1996 à 2003..... | 8 |
| Figure 2 | Condition générale d'hygiène de l'UE..... | 42 |
| Figure 3 | Plan de masse de l'établissement 1..... | 50 |
| Figure 4 | Diagramme de flux des entiers et des élaborés de l'établissement 1..... | 54 |
| Figure 5 | Diagramme de flux des filets de sole de l'établissement 3..... | 65 |
| Figure 6 | Diagramme de flux des filets de l'établissement 4..... | 71 |

LISTE DES TABLEAUX

| | | |
|---------------------|--|----|
| Tableau I | Exportation des produits frais et congelés entre 1996 et 2003..... | 7 |
| Tableau II | Exportation entre 2003 et 2005..... | 8 |
| Tableau III | Présentation de la réglementation européenne..... | 25 |
| Tableau IV | Fréquence de l'inspection en fonction du statut de l'établissement..... | 44 |
| Tableau V | Echantillonnage pour l'analyse des métaux lourds : poissons à prélever:..... | 45 |
| Tableau VI | Echantillonnage pour l'analyse des métaux lourds: conditionnements à prélever | 45 |
| Tableau VII | Plan d'échantillonnage pour l'analyse microbiologique de la RE..... | 46 |
| Tableau VIII | Tableau de comparaison de la réglementation sénégalaise avec la réglementation européenne..... | 48 |
| Tableau IX | Fréquence des contrôles officiels de la DIC..... | 87 |

LISTE DES ABREVIATIONS

ABVT : Azote Basique Volatil Total

AC : Autorité Compétente

AESA : Autorité Européenne de Sécurité des Aliments

BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication

BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène

CE : Commission européenne

PCC : Points Critiques de Contrôle

CCP : Critical Control Points (Anglais)

DIC : Division des Inspections et du Contrôle

DITP : Direction des Industries et de Transformation de la Pêche

DLUO : Date Limite D'Utilisation Optimale

DPM : Direction des Pêches Maritimes

EISMV : Ecole Inter- Etats des Sciences et Médecine Vétérinaire

ESP : Ecole Supérieure Polytechnique

H1 : Règlement 852/2004

H2 : Règlement 853/2004

H3 : Règlement 854/2004

HACCP : Hazard Analyse Critical Control Points (Anglais)

HIDAOA : Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale
ou

ADMPC : Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques

OAV : Office Vétérinaire et Alimentaire

PAC : Politique Agricole Commune

PT : Pays Tiers

RAEMA : Réseau d'Analyse et d'Echange en Microbiologie Alimentaire

RALHA : Réseau Africain de Laboratoire d'Hygiène Alimentaire

RE : Règlement

SDE : Société Des Eaux

DG SANCO : Direction Générale Santé protection du Consommateur

TMA-N : Triméthyl Amine - Azote

UE : Union Européenne

UTP : Unité de Traitement et de Production

TABLE DES MATIERES

Contribution à l'étude de l'harmonisation de la réglementation sénégalaise et de la réglementation européenne du secteur de la pêche

| | |
|--|----------|
| INTRODUCTION..... | 1 |
| PREMIERE PARTIE : ETUDE BIBLIOGRAPHIQUE..... | 5 |
| CHAPITRE I: SOCIETES SENEGALAISES EXPORTATRICES DE PRODUITS DE PECHE..... | 6 |
| I-1 CLASSIFICATION PAR NATURE DE PRODUITS TRAITES..... | 6 |
| I-1-1 Produits frais..... | 6 |
| I-1-2 Produits congelés..... | 6 |
| I-1-3 Les conserves..... | 6 |
| I-1-4 Produits de transformation artisanale..... | 6 |
| I-2 EVOLUTION DU NOMBRE DE SOCIETES DE 1996 A 2006..... | 7 |
| I-3 EVOLUTION DES EXPORTATIONS DE 1996 A 2006..... | 7 |
| CHAPITRE II : LA REGLEMENTATION SENEGALAISE..... | 9 |
| II-1 GENERALITES..... | 9 |

| | |
|---|---------------|
| II-2 APPLICATION..... | 9 |
| II-2-1 Application relative aux établissements à terre..... | 9 |
| II-2-1-1 Aménagement et conception des locaux et l'équipement en matériel | 9 |
| II-2-1-2 Conditions relatives à l'utilisation et l'entretien des locaux et matériels..... | 11 |
| II-2-1-3 Les produits de la pêche..... | 12 |
| A/ Céphalopodes..... | 14 |
| B/ Cas spécifique des conserves stérilisées..... | 14 |
| C / Cas des semi conserves..... | 15 |
| 1/ Normes de préparation..... | 15 |
| 2/ Normes de composition..... | 17 |
| II-2-1-4 Conditions d'hygiène applicables au personnel..... | 18 |
| II-2-2 Application relative aux navires et aux bateaux..... | 18 |
| II-2-2-1 Aménagement des locaux et équipements..... | 18 |
| II-2-2-2 Utilisation et entretien des locaux et équipements..... | 19 |
| II-2-2-3 Conditions relatives aux produits..... | 19 |
| II-2-3 Application relative au contrôle officiel..... | 20 |
| CHAPITRE III : LA NOUVELLE REGLEMENTATION EUROPEENNE..... | 21 |
| III-1 GENERALITES..... | 21 |
| III-1-1 Définition de la nouvelle réglementation..... | 21 |
| III-1-2 Quels changements par rapports au passé..... | 21 |
| III-1-2-1 Toute la filière alimentaire..... | 21 |
| III-1-2-2 Moins de règles et plus de flexibilité et de souplesse..... | 22 |
| III-1-2-3 Directives abrogées..... | 22 |
| III-1-3 Les grands principes de la nouvelle réglementation..... | 22 |
| III-1-3-1 Responsabilités des opérateurs..... | 22 |

| | |
|--|-----------|
| III-1-3-2 Responsabilités des autorités compétentes..... | 22 |
| III-1-3-3 Mise sur le marché des produits sains..... | 23 |
| III-1-3-4 Actions à mener en cas de mise sur le marché des produits non-conformes..... | 23 |
| III-1-3-5 Traçabilité..... | 23 |
| III-1-4 Quelles nouvelles exigences ?..... | 23 |
| III-1-4-1 Exigences minimales..... | 23 |
| III-1-4-2 Système HACCP..... | 24 |
| III-1-4-3 Enregistrement et agrément des établissements..... | 25 |
| III-1-4-4 Coopération avec les autorités compétentes..... | 25 |
| III-1-5 Textes réglementaires..... | 25 |
| III-1-5-1 Architecture..... | 25 |
| III-1-5-2 Résumé des textes communautaires..... | 26 |
| III-1-5-2-1 Règlement 852/2004..... | 26 |
| III-1-5-2-2 Règlement 853/2004..... | 26 |
| III-1-5-2-3 Règlement 882/2004..... | 26 |
| III-1-5-2-4 Règlement 854/2004..... | 27 |
| III-1-5-2-5 Règlement 185/2005..... | 28 |
| III-1-5-2-6 Directives 2002/99/CE..... | 28 |
| III-1-5-2-7 Directives 2004/41/CE..... | 28 |
| III-2 REGLEMENT RELATIF AU SECTEUR DE LA PECHE | 28 |
| III-2-1 Règlement relatif aux produits de la pêche..... | 28 |
| III-2-1-1 Exigences applicables aux navires..... | 28 |
| III-2-1-1-1 Exigences structurelles et matières d'armement..... | 28 |
| A/ Exigences applicables à tous les navires..... | 28 |
| B/ Exigences applicables aux bateaux conçus et équipé pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures..... | 29 |
| C/ Exigences applicables aux bateaux congélateurs... | 29 |
| D/ Exigences applicables aux navires usines..... | 30 |

| | | |
|-------------|---|----|
| III-2-1-1-2 | Exigences en matière d'hygiène..... | 31 |
| III-2-1-2 | Exigences à respecter pendant et après débarquement... | 32 |
| III-2-1-3 | Exigences applicables aux établissements y compris les navires manipulant les produits de la pêche..... | 34 |
| | A/ Exigences applicables aux produits frais de la pêche | 34 |
| | B/ Exigences applicables aux produits congelés..... | 35 |
| | C/ Exigences applicables aux produits séparés mécaniquement..... | 35 |
| | D/ Exigences concernant les parasites..... | 35 |
| III-2-1-4 | Exigences applicables aux produits de la pêche Transformés..... | 36 |
| III-2-1-5 | Normes sanitaires applicables aux produits de la pêche. | 37 |
| | A/ Propriétés organoleptiques..... | 37 |
| | B/ Histamine..... | 37 |
| | C/ Azote basique volatil total..... | 37 |
| | D/ Parasites..... | 37 |
| | E/ Toxines dangereuses pour la santé humaine..... | 38 |
| III-2-1-6 | Conditionnement et emballage des produits de la pêche. | 38 |
| III-2-1-7 | Entreposage des produits de la pêche..... | 38 |
| III-2-1-8 | Transport des produits de la pêche..... | 39 |
| III-2-2 | Règlements sur le contrôle officiel..... | 39 |
| III-2-2-1 | Contrôle officiel de la production et de la mise sur le marché..... | 40 |
| III-2-2-2 | Décisions consécutives aux contrôles..... | 40 |

**DEUXIEME PARTIE : ADEQUATION DE LA REGLEMENTATION
SENEGALAISE A LA REGLEMENTATION
EUROPEENNE..... 42**

**CHAPITRE I : ETUDE COMPARATIVE DES DEUX
REGLEMENTATIONS..... 43**

| | |
|---|-----------|
| I-1 : RAGLEMENTATION RELATIVE AUX NAVIRES..... | 43 |
| | 43 |
| I-1-1 Exigences structurelles en matière d’armement..... | 43 |
| I-1-2 Exigences en matière d’hygiène..... | 43 |
| I-2 REGLEMENTATION RELATIVE AUX | |
| ETABLISSEMENTS ET AUX NAVIRES | |
| MANIPULANTS LES PRODUITS DE LA PECHE..... | 43 |
| | |
| I-2-1 Les produits de la pêche..... | 43 |
| I-2-2 Conditionnement et emballage..... | 43 |
| I-2-3 Transport des produits de la pêche..... | 43 |
| I-3 REGLEMENTATION RELATIVE AUX CONTROLES | |
| OFFICIELS..... | 44 |
| | |
| I-3-1 Fréquence..... | 44 |
| I-3-2 Echantillonnage..... | 44 |
| I-3-3 Méthode d’analyse..... | 46 |
| | |
| CHAPITRE II : APPRECIATION DE L’APPLICATION DE LA | |
| REGLEMENTATION EUROPEENNE..... | 49 |
| | |
| II-1 METHODE UTILISEE..... | 49 |
| | |
| II-2 RESULTATS ET DISCUSSION..... | 50 |
| | |
| II-2-1 Etablissement 1..... | 50 |
| | |
| II-2-1-1 Infrastructure, équipement et hygiène..... | 51 |
| II-2-1-2 Les locaux de préparation, de traitement et de | |

| | |
|--|--------|
| transformation..... | 51 |
| II-2-1-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons..... | 52 |
| II-2-1-4 Produits de la pêche..... | 52 |
| II-2-1-5 Conditionnement et emballage..... | 52 |
| II-2-1-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau..... | 52 |
| II-2-1-7 Hygiène et formation du personnel..... | 53 |
| II-2-1-8 Le transport..... | 53 |
| II-2-1-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets..... | 53 |
| II-2-1-10 Entreposage des produits de la pêche..... | 53 |
| II-2-1-11 Procédures HACCP..... | 53 |
| II-2-1-12 Appréciation de l'application du HACCP..... | 55 |
| II-2-1-13 Programme nettoyage/désinfection..... | 55 |
| II-2-1-14 Système de sécurité alimentaire..... | 56 |
| A/ Plan de maîtrise..... | 56 |
| B/ Contrôle du système..... | 56 |
| II-2-2 Etablissement 2..... | 56 |
| II-2-2-1 Infrastructure, équipement et hygiène..... | 56 |
| II-2-2-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation..... | 57 |
| II-2-2-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons..... | 57 |
| II-2-2-4 Produits de la pêche..... | 58 |
| II-2-2-5 Conditionnement et emballage..... | 58 |
| II-2-2-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau..... | 58 |
| II-2-2-7 Hygiène et formation du personnel..... | 59 |

| | |
|--|----|
| II-2-2-8 Le transport..... | 59 |
| II-2-2-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets..... | 59 |
| II-2-2-10 Entreposage des produits de la pêche..... | 59 |
| II-2-2-11 Procédures HACCP..... | 60 |
| II-2-2-12Appréciation de l'application du HACCP..... | 61 |
| II-2-2-13 Programme nettoyage/désinfection..... | 62 |
| II-2-2-14 Système de sécurité alimentaire..... | 62 |
| A/ Plan de maîtrise..... | 62 |
| B/ Contrôle du système..... | 62 |
| | |
| II-2-3 Etablissement 3..... | 62 |
| | |
| II-2-3-1 Infrastructure, équipement et hygiène..... | 62 |
| II-2-3-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation..... | 63 |
| II-2-3-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons..... | 63 |
| II-2-3-4 Produits de la pêche..... | 63 |
| II-2-3-5 Conditionnement et emballage..... | 63 |
| II-2-3-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau..... | 64 |
| II-2-3-7 Hygiène et formation du personnel | 64 |
| II-2-3-8 Le transport | 64 |
| II-2-3-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets..... | 64 |
| II-2-3-10 Entreposage des produits de la pêche..... | 64 |
| II-2-3-11 Procédures HACCP | 65 |
| II-2-3-12 Appréciation de l'application du HACCP..... | 66 |
| II-2-3-13 Programme nettoyage/désinfection..... | 67 |
| II-2-3-14 Système de sécurité alimentaire..... | 67 |

| | |
|---|----|
| A/ Plan de maîtrise..... | 67 |
| B/ Contrôle du système..... | 67 |
| II-2-4 Etablissement 4..... | 67 |
| II-2-4-1 Infrastructure, équipement et hygiène..... | 67 |
| II-2-4-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation..... | 68 |
| II-2-4-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons..... | 68 |
| II-2-4-4 Produits de la pêche..... | 68 |
| II-2-4-5 Conditionnement..... | 69 |
| II-2-4-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau..... | 69 |
| II-2-4-7 Hygiène et formation du personnel | 69 |
| II-2-4-8 Le transport | 69 |
| II-2-4-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets | 70 |
| II-2-4-10 Entreposage des produits de la pêche..... | 70 |
| II-2-4-11 Procédures HACCP..... | 70 |
| II-2-4-12 Appréciation de l'application du HACCP..... | 72 |
| II-2-4-13 Programme nettoyage/désinfection..... | 72 |
| II-2-4-14 Système de sécurité alimentaire..... | 72 |
| A/ Plan de maîtrise..... | 72 |
| B/ Contrôle du système..... | 73 |
| II-2-5 Etablissement 5..... | 73 |
| II-2-5-1 Infrastructure, équipement et hygiène..... | 73 |
| II-2-5-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation..... | 73 |

| | |
|---|----|
| II-2-5-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons..... | 74 |
| II-2-5-4 Produits de la pêche..... | 74 |
| II-2-5-5 Conditionnement et emballage..... | 74 |
| II-2-5-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau..... | 74 |
| II-2-5-7 Hygiène et formation du personnel..... | 75 |
| II-2-5-8 Le transport..... | 75 |
| II-2-5-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets..... | 75 |
| II-2-5-10 Entreposage des produits de la pêche..... | 75 |
| II-2-5-11 Procédures HACCP..... | 75 |
| II-2-5-12 Appréciation de l'application du HACCP..... | 76 |
| II-2-5-13 Programme nettoyage/désinfection..... | 76 |
| II-2-5-14 Système de sécurité alimentaire..... | 76 |
| A/ Plan de maîtrise..... | 76 |
| B/ Contrôle du système..... | 76 |
| II-2-6 Armement 1..... | 76 |
| II-2-6-1 Infrastructure, équipement et hygiène..... | 76 |
| II-2-6-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation..... | 77 |
| II-2-6-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons..... | 77 |
| II-2-6-4 Produits de la pêche..... | 77 |
| II-2-6-5 Conditionnement et emballage..... | 77 |
| II-2-6-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau..... | 78 |
| II-2-6-7 Hygiène et formation du personnel..... | 78 |
| II-2-6-8 Le transport..... | 78 |

| | |
|---|----|
| II-2-6-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets..... | 78 |
| II-2-6-10 Entreposage des produits de la pêche..... | 78 |
| II-2-6-11 Procédures HACCP..... | 78 |
| II-2-6-12 Appréciation de l'application du HACCP..... | 79 |
| II-2-6-13 Programme nettoyage/désinfection..... | 79 |
| II-2-6-14 Système de sécurité alimentaire..... | 80 |
| A/ Plan de maîtrise..... | 80 |
| B/ Contrôle du système..... | 80 |
| | |
| II-2-7 Armement 2..... | 80 |
| | |
| II-2-7-1 Infrastructure, équipement et hygiène..... | 80 |
| II-2-7-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation..... | 81 |
| II-2-7-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons..... | 81 |
| II-2-7-4 Produits de la pêche..... | 81 |
| II-2-7-5 Conditionnement et emballage..... | 82 |
| II-2-7-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau..... | 82 |
| II-2-7-7 Hygiène et formation du personnel..... | 82 |
| II-2-7-8 Le transport..... | 82 |
| II-2-7-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets..... | 82 |
| II-2-7-10 Entreposage des produits de la pêche..... | 83 |
| II-2-7-11 Procédures HACCP..... | 83 |
| II-2-7-12 Appréciation de l'application du HACCP..... | 84 |
| II-2-7-13 Programme nettoyage/désinfection..... | 85 |
| II-2-7-14 Système de sécurité alimentaire..... | 86 |
| A/ Plan de maîtrise..... | 86 |

| | | |
|-----------------------|--|-----------|
| | B/ Contrôle du système..... | 86 |
| | II-2-8 Contrôles officiels..... | 87 |
| | II-2-8-1 Organisation, intensité et fréquence..... | 87 |
| | II-2-8-2 Echantillonnage..... | 88 |
| | II-2-8-3 Laboratoires officiels de contrôle..... | 88 |
| CHAPITRE III : | RECOMMANDATIONS ET PROPOSITIONS | |
| | D'AMELIORATION..... | 89 |
| | III-1 AMELIORATIONS D'ODRE GENERAL..... | 89 |
| | III-2 ETABLISSEMENTS..... | 90 |
| | III-3 NAVIRES..... | 91 |
| | III-4 SERVICES OFFICIELS..... | 91 |
| | CONCLUSION GENERALE..... | 92 |
| | REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES ET ANNEXES..... | 95 |

INTRODUCTION

La pêche est aujourd'hui l'un des secteurs économiques les plus importants de la république du Sénégal. Beaucoup de familles en dépendent : pêcheurs traditionnels, transformateurs, industriels et exportateurs.

Chaque année, de 1996 à 2005, le Sénégal exporte environ 90.000 tonnes de produits de la pêche. Ces produits sont destinés principalement à l'Union Européenne, l'Amérique, l'Afrique mais aussi l'Asie. L'Europe reste la plus grande exportatrice de produits halieutiques sénégalais, avec plus de 60% du volume total. **(12)**

Ces exportations sont sous le contrôle de l'OAV (Office Alimentaire et Vétérinaire). Pour prétendre à exporter vers l'U.E, l'opérateur économique doit mettre à niveau sa société aux normes européennes en matière d'hygiène alimentaire.

Pour exploiter une société de pêche au Sénégal, l'opérateur économique doit détenir un agrément. Il est sous le contrôle de l'autorité sénégalaise pour l'inspection des unités de production. Cette disposition lui impose aussi d'appliquer la réglementation sénégalaise.

Face à cette situation, il est urgent que ces deux réglementations soient au même niveau en matière d'applicabilité et de sanctions pour alléger la tâche des inspecteurs, mais aussi celle des professionnels.

La réglementation sénégalaise comprend un ensemble de décrets et d'arrêtés. Elle s'appuie sur un texte fondamental qui est la loi 66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes. Elle s'est adaptée aux exigences de la réglementation de l'UE. L'adaptation s'est effectuée à deux niveaux : avant 1993 et après 1996. **(11)**

Avant 1993 : Préparation du Sénégal à l'avènement du marché unique européen. Il s'agissait de compléter la réglementation nationale. Ainsi, il a été procédé à l'élaboration des textes suivants

- Décret n° 906969 de 05 Septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage ;
- Arrêté n°3614 du 15 Avril 1991 fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation ;
- Arrêté n°9248 du 15 Juin 1992 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche à l'exclusion des navires de pêche artisanales.

Après 1996 : Il s'est agi du respect des recommandations de mise à niveau de la réglementation, formulées dans le cadre du supra contrôle. Ainsi, après chaque mission des experts de l'OAV, des arrêtés ont été mis en place :

- Arrêté n°001500 du 13 Mars 2001 fixant la méthode d'analyse, le plan d'échantillonnage et les niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Arrêté n°00501 du 13 Mars 2001 portant définition des critères de qualité des eaux ;
- Arrêté n°00502 du 13 Mars 2001 fixant les méthodes d'analyse, le plan d'échantillonnage et les niveaux à respecter pour l'histamine ;
- Arrêté n° 00493 du 11 Février 2005, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et le niveau à respecter pour les sulfites ;

- Arrêté n°00494 du 11 Février 2005, fixant les plans d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les teneurs admises pour le mercure, le plomb et le cadmium ;
- Arrêté n°00495 du 11 Février 2005, portant définition des critères de qualité des eaux ;
- Arrêté 00496 du 11 Février 2005, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les niveaux à respecter pour l'histamine.

L'avènement du marché unique et l'achèvement de l'harmonisation des textes sanitaires nationaux européens, ont permis aux pays tiers comme le Sénégal, d'avoir un seul interlocuteur qui est l'autorité européenne de sécurité des aliments (AESA). Cette harmonisation a été évolutive. **(11)**

Jusqu'en 1985 les professionnels étaient des responsables passifs chargés d'appliquer une réglementation précise, fixant les objectifs à atteindre et les moyens pour y parvenir.

De 1985 à 1993 l'harmonisation des textes nationaux est effective. Cette période est caractérisée par la responsabilisation des professionnels : c'est la nouvelle approche. Elle distingue les objectifs que doivent atteindre les professionnels des moyens mis en place par ceux-ci, pour y parvenir en s'appuyant sur les compétences techniques des professionnels et leur responsabilité.

Pendant ces mêmes périodes, les crises de l'encéphalopathie spongiforme bovine (vache folle) et de la dioxine en Europe, mais aussi et surtout la mise en place de la PAC (la Politique Agricole Commune) ont contribué à la mise en place de cette nouvelle réglementation, ainsi :**(10)**

- En 2000: publication du livre blanc sur la sécurité alimentaire ;
- Mise en place d'un système d'alerte rapide ;
- 2001: il a eu la publication de la directive 2001/95/CE sur la sécurité des produits alimentaires ;
- 2002: la publication du règlement CE 178/2002 sur la législation alimentaire et sur les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : c'est la « food law » ;
- 2004: Refonte des textes réglementaires: C'est la mise en place du « Paquet Hygiène » ;

Les objectifs de cette refonte d'après DG SANCO**(10)** sont les suivants

- Obtenir un niveau élevé de protection de la santé humaine ;
- Assurer la libre circulation des denrées alimentaires dans la communauté ;
- Simplifier les textes pour assurer une meilleure lisibilité et permettre de répondre à toutes les situations (nature, taille des entreprises, spécificités diverses) ;
- Permettre l'évolution technologique tout en assurant la sécurité ;
- Tenir compte des obligations internationales et en particulier celles de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC et des normes internationales de sécurité alimentaire contenues dans le codex alimentarius..

La nouvelle réglementation est un système ouvert, adaptable et évolutif, tant du point de vue technologique que du point de vue de la maîtrise du risque lié à l'alimentation (10).

Pour maintenir le plus haut niveau de protection du consommateur, l'AESA a adopté la démarche suivante

1. établir la liste des pays agréés par l'U.E ;
2. contrôles effectués aux frontières de l'U.E ;
3. contrôles et missions effectués dans les pays tiers.

Dans le secteur de la pêche, les missions de l'OAV s'appuient sur les règlements 852/2004 et 853/2004 pour mener des audits et des inspections dans les unités de production, et aussi sur les règlements 882/2004 et 854/2004 pour apprécier le niveau de conformité des contrôles officiels et l'organisation de ces contrôles officiels par des autorités compétentes nationales. Ces dernières se basent aussi sur la réglementation sénégalaise pour mener leur contrôle et leurs inspections. Dès lors, la question de l'adéquation de la réglementation sénégalaise avec la réglementation européenne se pose, aussi bien au niveau des inspectés qu'au niveau des inspecteurs. Cette étude a pour objectif de contribuer à mettre à la disposition des professionnels et de l'autorité compétente, un outil pour la mise aux normes européennes des sociétés de pêche sénégalaises exportatrices et une harmonisation de la réglementation sénégalaise avec la réglementation européenne.

Après avoir fait un bref rappel de la situation actuelle de la pêche au Sénégal et l'analyse des deux réglementations dans la première partie, nous essayerons dans la seconde partie, de faire une étude comparative de la réglementation sénégalaise avec la nouvelle réglementation européenne et de discuter des résultats de l'application de cette dernière par les sociétés exportatrices vers l'UE et par l'autorité compétente chargée du contrôle. Dans cette même partie, nous formulerons des recommandations et des propositions d'amélioration pour aller vers une adéquation des deux réglementations sur le plan sanitaire.

PREMIERE PARTIE : ETUDE BIBLIOGRAPHIQUE

CHAPITRE I : SOCIETES SENEGALAISES EXPORTATRICES DE PRODUITS DE PECHE

Les sociétés sénégalaises exportatrices de produits de pêche comprennent des armements et des établissements à terre. Les établissements à terre sont classés selon la nature de produits traités.

I-1 CLASSIFICATION PAR NATURE DE PRODUITS TRAITES

I-1-1 Produits frais

Les produits frais peuvent être les produits entiers ou les produits élaborés. Les entiers subissent ou non les opérations préliminaires ou la préparation (étêtage, éviscération, écaillage). Les élaborés concernent les poissons filetés (dorades mérours, soles, rougets) ou les pulpes de poissons et les parties des crustacés (pincés et pattes des crabes).

Les établissements mixtes à terre qui font du frais et du congelé sont entre autres « PIROGUE BLEUE » (frais et congelés). Parmi les établissements à terre spécialisés dans le frais uniquement, nous pouvons citer DELPHINUS et SACEP.

I-1-2 Produits congelés

Les produits congelés peuvent être les produits entiers ou les produits élaborés. Les entiers peuvent subir les opérations préliminaires ou non, telles que l'étêtage ou l'éviscération. Ils doivent être conservés à une température ne dépassant pas -18°C. Ils concernent les poissons, les céphalopodes, gastéropodes et les crustacés. Les élaborés congelés sont les filets et les pulpes de certaines espèces de poissons et les pattes ou les pincés de crabes.

Parmi les établissements qui ont dans leurs activités la congélation, nous pouvons citer SOPASEN qui ne font que du congelés (élaborés et entiers), SENEGAL PECHE ET AFRICAMER. Beaucoup des établissements à terre ont une activité mixte (congelés et frais).

I-1-3 Les conserves

Les sociétés qui font des conserves sont au nombre de deux actuellement : Il s'agit de la SNCDS (Société Nouvelle Conserverie Du Sénégal) et les PECHERIES FRIGORIFIQUES du Sénégal. Actuellement ces deux sociétés sont en cession d'activité.

I-1-4 Produits de transformation artisanale

Les produits transformés sont les produits issus de la transformation artisanale et la farine de poisson. Ces produits sont essentiellement constitués des poissons salés, du

poisson braisé séché ou « kétiakh », du « yeet » (volute fermenté séché), du guedj (poisson fermenté séché), du yokhoss (huîtres séchés).

Ces produits sont principalement destinés à des communautés africaines établies en Europe. Leur demande est moins forte.

Les sociétés exportatrices qui font ces transformations ne sont pas nombreuses. On peut citer l'ÉTABLISSEMENT DIALLO : (congelés et transformation artisanale) et le DRAGON DE MER PRODUCTION : (frais, congelés et transformation artisanale).

I-2 Evolution du nombre de sociétés de 1996 à 2006

Aujourd'hui, le Sénégal compte cinquante cinq établissements à terre et vingt sept armements exportateurs vers l'UE(12). Ces sociétés travaillent sous différentes contraintes qui ne sont pas sans conséquences. La rareté des produits, la signature des accords de pêche entre le Sénégal et certains pays et la non applicabilité effective des normes européennes ont ralenti les activités de ces sociétés. Ainsi les recommandations de l'UE pour la mise aux normes européennes des sociétés à partir de 1996 ont fait que beaucoup des sociétés ont fermé ou cessé leurs activités. Le secteur de la pêche est un milieu très fluctuant mais très lucratif qui intéresse beaucoup d'opérateurs économiques. Nous assistons ainsi souvent à des ouvertures, des fermetures et des réouvertures des sociétés. Avant 1996, il y'avait trente et un établissements à terre agréés. En 1996 il y'a trois nouveaux agréments et en 2006 il y'a au total cinq sept agréments dont trois établissements en cessation d'activité.

Avant 1996 nous comptons quarante navires agréés, en 1996 il y'a six nouveaux agréments, entre 1996 et 2006, trente sept navires ont été agréés et aujourd'hui la DPM compte quatre vingt trois navires agréés.

I-3 Evolution des exportations de 1996 à 2006

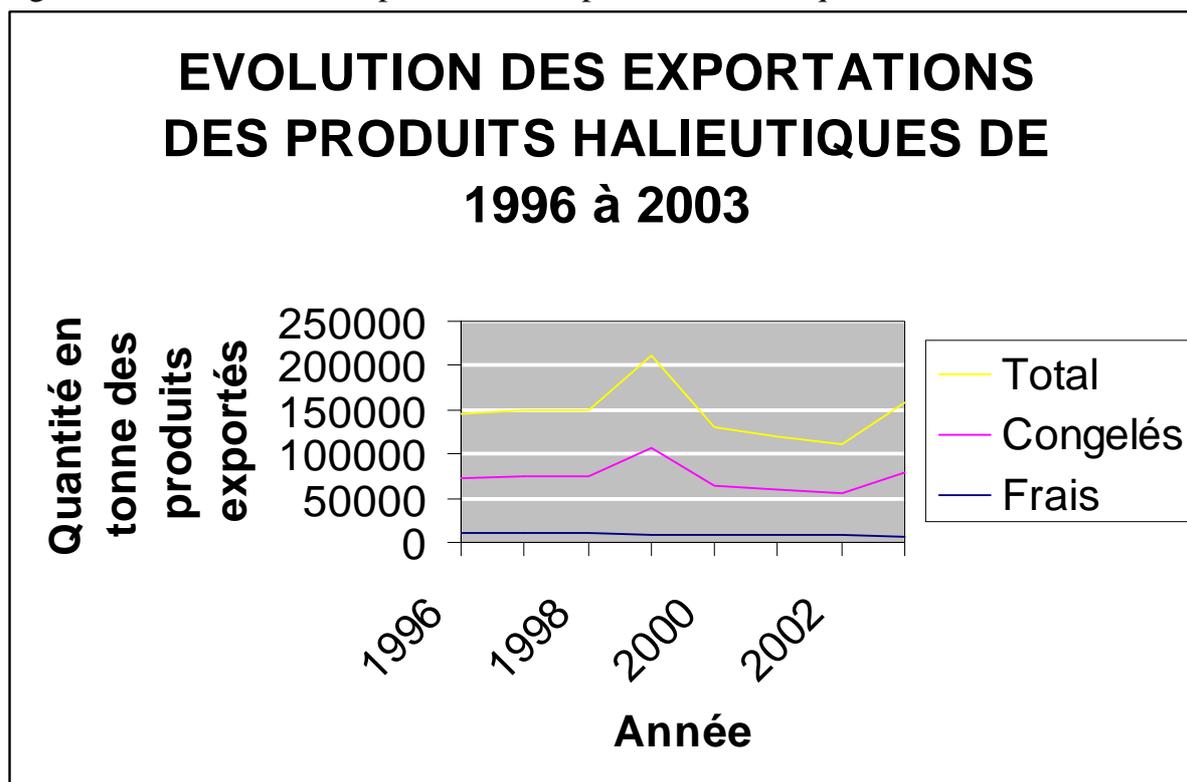
Tableau I: Exportation des produits frais et congelés entre 1996 et 2003 (en tonnes)

VCE : Valeur Commerciale Economique

| Produits | Année | | | | | | | |
|-----------------------------|----------|---------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|---------------|
| | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 |
| Frais | 10644 | 10060 | 9747 | 8657 | 9448 | 8067 | 8205 | 7194 |
| Congelés | 61889 | 65204 | 64831 | 97154 | 55702 | 51866 | 47717 | 71603 |
| Total | 72533 | 75264 | 74578 | 10581 | 65150 | 59933 | 55922 | 78797 |
| VCE(*1000)) Frais | 28458660 | 27165 862 | 25244 422 | 23018 795 | 29409 916 | 18796 175 | 2305292 1 | 34317606 |
| VCE(*1000)) Congelés | 61366691 | 82566 309 | 96921 477 | 71539 089 | 31451 5314 | 43912 550 | 1011908 36 | 10922055 2 |
| Total VCE en cfa | 89825351 | 10973 2171 | 12216 5899 | 94557 884 | 34392 5230 | 62708 725 | 1242437 57 | 45353815 8 |

Source DPM (pour les années 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003)

Figure : 1 Evolution des exportations des produits halieutiques de 1996 à 2003



Le tableau 1 et la figure 1 concernent l'évolution des exportations du frais et du congelé. Le volume du congelé exporté est plus important que le frais. Par contre le frais n'a pas connu une très grande évolution de 1996 à 2003.

Tableau II : Exportations entre 2003 et 2005(en tonnes)

| Produits | Années | | |
|------------------------|---------|---------|----------|
| | 2003 | 2004 | 2005 |
| Frais | 7195,4 | 8184,7 | 8990,07 |
| Congelé | 71603,1 | 71180,5 | 62955,91 |
| Transformé | 7419,2 | 5328,1 | 3161,21 |
| Conserves | 9747,4 | 7776,1 | 7996,97 |
| Total | 95965,3 | 92469,4 | 83104,16 |
| VCE (en milliards cfa) | | 165,14 | 154,57 |

Source DPM (2003, 2004, 2006)

Entre 2003 et 2004, toutes les exportations ont chuté globalement d'environ 3496 tonnes, à l'exception de celle concernant les produits frais.

Entre 2004 et 2005 les exportations ont encore baissé, avec un déficit d'environ 9365 tonnes. Seule l'exportation des produits frais n'a pas connu de chute

CHAPITRE II : LA REGLEMENTATION SENEGALAISE

II-1 GENERALITES

La réglementation sénégalaise sur le secteur de la pêche repose sur les contrôles organoleptiques, la répression des fraudes et l'inspection des unités de production et de transformation(11). Des arrêtés sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse et des limites des caractéristiques organoleptiques, des critères microbiologiques, des métaux lourds et l'eau ont été élaborés en fonction de l'évolution de la réglementation européenne.

II-2 APPLICATION

II-2-1 Application relative aux établissements à terre (2)

II-2-1-1 Conception et aménagement des locaux et l'équipement en matériels

1. Les locaux doivent être implantés dans une zone hors agglomération. Ces locaux ne doivent pas causer de nuisance à l'environnement, ni être exposés à des sources de pollution.
Avant travaux, ils doivent faire l'objet d'une autorisation d'implantation. Celle-ci est délivrée par la Direction des Pêches Maritimes (DPM) après examen des plans de masse de l'établissement.
2. Les locaux et leurs annexes doivent avoir une hauteur, sous le plafond en rapport avec la superficie au sol et dans tous les cas, au moins égale à 2,50m. Ils sont disposés de façon à permettre la séparation des secteurs propres et des secteurs souillés, ainsi que la marche en avant des opérations de traitement, sans croisement des courants de circulation.
3. Les locaux ne doivent pas communiquer directement avec les sanitaires ; les locaux ou emplacements particuliers sont réservés à :
 - l'entreposage des conditionnements et des emballages ;
 - la réception et l'entreposage des matières premières ;
 - la préparation et le traitement des produits, avec éventuellement des locaux ou emplacements particuliers pour la congélation ou la surgélation, dont le nombre et les volumes sont en rapport avec la nature et l'importance des produits à traiter ;
 - le conditionnement et l'emballage des produits finis ;
 - l'entreposage du matériel et des produits d'entretien ;
 - le dépôt momentané des récipients contenant des déchets.
4. Le sol, les murs, les cloisons et les plafonds sont constitués ou revêtus de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés, tels que les carreaux, sont utilisés, ils sont jointoyés de manière à assurer l'étanchéité aux liquides.
Le sol doit présenter une pente suffisante pour l'écoulement complet et rapide des eaux usées vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage

amovible et d'un siphon à cloche à panier grillagé avec raccordement au réseau public, chaque fois que celui-ci existe.

Lorsque les locaux ne sont pas desservis par le réseau d'égout public, la collecte et l'évacuation des eaux usées doivent être réalisées de telle sorte qu'elles ne puissent pas constituer un risque d'insalubrité pour les produits.

Les angles de raccordement des murs et de cloisons entre eux et avec le sol doivent être aménagés en gorge arrondie.

5. La tuyauterie d'eau froide doit être aménagée, de telle sorte que l'eau de condensation ne puisse s'écouler sur les produits.

Les locaux peuvent comporter une adduction d'eau de mer sous pression, à condition que cette eau soit conforme aux normes de salubrité.

Ils ne doivent être traversés de tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou fluviales ou aboutissant à des fosses d'aisance.

6. Les locaux doivent être pourvus d'un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Ils doivent être aménagés de telle sorte que l'aération et la ventilation permettent l'évacuation rapide des buées ; odeurs, fumées ou vapeurs, sans provoquer de gêne pour le voisinage.

7. Des vestiaires, des lavabos et des sanitaires doivent être prévus proportionnellement à l'importance numérique du personnel et doivent comprendre au minimum :

- de 1 à 9 employés 1 toilette
- de 10 à 24 employés 2 toilettes
- de 25 à 49 employés 3 toilettes
- de 50 à 100 employés 5 toilettes
- plus de 100 employés 1 toilette supplémentaire pour chaque de 30 employés.

Des lavabos doivent être placés, aussi bien au niveau de cabinets d'aisance que des postes de travail et être approvisionnés en eau courante par des dispositifs à commande non manuelle, ainsi qu'en savon liquide et en désinfectant pour les mains.

Par ailleurs, ils doivent être munis d'essuie-mains à n'utiliser qu'une fois ou de dispositifs de séchage à commande non manuelle.

8. Une ou plusieurs installations de froid dont la capacité doit permettre au minimum, l'entreposage d'une quantité de produits correspondant à la capacité journalière de l'établissement doivent être prévues. Le revêtement intérieur desdites installations est constitué de matériaux résistants aux chocs, imperméables, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils sont jointoyés de manière à assurer

l'étanchéité aux liquides. Les installations de froid doivent être conçues de telle sorte que la température intérieure en tout point soit :

- comprise entre 0°C et +2°C si les produits entreposés sont réfrigérés ;
- inférieure ou au plus égal à -18°C, si les produits entreposés sont congelés ou surgelés.

Les dispositifs de congélation doivent pouvoir assurer une descente rapide en température à cœur du produit, en tout état de cause dans un délai inférieur à 12 heures.

La congélation des produits dans les chambres d'entreposage négatives est prohibée.

Les installations de froid sont munies d'un thermomètre enregistreur dont le cadran est placé de façon à être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone la plus éloignée de la source de froid, et au dessus de la hauteur maximum de chargement des produits.

Les graphiques d'enregistrement sont classés par ordre chronologique et gardés pendant un délai d'au moins trois mois, à la disposition des agents de contrôle.

Toutes précautions doivent être prises pour que les eaux de condensation et de dégivrage des installations de froid soient évacuées directement à l'extérieur des salles de travail, de sorte à ne pas entrer en contact le produit.

9. Les matériaux pouvant entrer en contact avec les produits de la pêche ne doivent pas être toxiques ou entraîner des modifications organoleptiques.

Les appareils dégageant des buées ou de la chaleur doivent être conçus et installés de telle sorte que les émanations puissent être évacuées rapidement, sans constituer une source d'altération pour les denrées.

Les récipients, emballages ou conditionnements utilisés pour l'entreposage des produits doivent être conçus de manière à éviter que l'eau en fusion des produits séjourne au contact des produits.

Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

II-2-1-2 Conditions relatives à l'utilisation et l'entretien des locaux et du matériel (2)

1. Le sol, les tables, les récipients et autre matériel doivent être lavés, nettoyés, désinfectés chaque fois que de besoin, en particulier à la fin de chaque journée de travail.

Les produits d'entretien ne doivent présenter aucun risque pour la salubrité et les qualités organoleptiques des denrées.

Les eaux de lavage ainsi que toute autre matière liquide ou solide ne doivent pas être déversées sur la voie publique.

Les murs, les cloisons ainsi que les plafonds doivent être entretenus de telle sorte qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les produits.

Les chambres froides doivent être maintenues en état de propreté permanent et désinfectées autant que de besoin.

2. Les locaux et leurs annexes ne doivent pas en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés comme garage.

Ils ne doivent pas contenir d'objet ou de plusieurs matériels susceptibles de nuire à la bonne qualité des denrées.

En particulier, un local ou une armoire, fermant à clef, doit être prévu pour l'entreposage des produits insecticides, rodenticides, désinfectants ou toute autre substance toxique.

Par ailleurs, les objets, matériels ou animaux nuisibles sont interdits.

Des dispositifs de protection contre les rongeurs, les insectes et tout autre animal nuisible sont mis en place. Les personnes étrangères doivent porter des tenues adéquates.

II-2-1-3 Sur les produits de la pêche (2)

1. Les produits doivent être soustraits de l'action du soleil et toute autre source de chaleur.

Ils doivent être recouverts de glace. La ration glace/denrée doit être respectée(19)

2. Les poissons présentés à l'état frais doivent subir, autant que de besoin, un lavage à l'eau courante avant leur conditionnement. Toute éviscération doit être suivie d'un lavage soigneux.

3. les produits frais doivent être, en vue de leur expédition, placés sous glace dans des emballages en bon état de propreté. Toutes les précautions doivent être prises, pour que l'eau de fusion ne séjourne pas au contact des produits, notamment dans la partie ventrale des poissons éviscérés.

Au moment de l'emballage des produits frais en vue de leur expédition, la quantité de glace à utiliser dans chaque récipient doit être telle que, jusqu'à leur prise en charge à l'issue du transport par le destinataire, la température interne des produits soit comprise à tout moment entre 0°C et +2°C.

Lorsque les produits frais ne sont pas expédiés ou traités le jour même de leur débarquement, ils doivent être entreposés sous glace dans une chambre froide. La qualité de la glace utilisée doit permettre le maintien des produits à une température comprise entre 0°C et +2°C

Ces mêmes dispositions s'appliquent aux crevettes et autres crustacés cuits et non congelés. Dans ce cas, la glace utilisée pour la réfrigération ne doit pas être en contact direct avec les produits.

4. Avant les opérations de filetage, toutes les précautions doivent être prises pour assurer un tri et un lavage abondant. Sauf technique spécifique de filetage, les opérations de lavage, d'éviscération et de filetage sont effectuées à des emplacements différents.

Les filets préparés ne doivent pas présenter des caillots de sang, des fragments de viscères ou autres débris organiques. Des précautions particulières seront prises pour éviter leur contamination ou leur souillure.

Pendant la totalité des opérations de préparation et de transformation, la température interne des poissons frais ou des filets ne doit pas excéder +7°C

Les filets frais sont isolés des parois du récipient d'emballage et de la glace éventuellement utilisée pour la réfrigération, au moyen d'une pellicule protectrice. Les filets destinés à être vendus à l'état frais sont entreposés dès le moment de leur conditionnement jusqu'au stade de leur expédition de telle sorte que leur température interne puisse, dans les meilleurs délais être abaissée et maintenue entre 0°C et +2°C

L'utilisation de produits chimiques au cours des opérations de filetage n'est pas autorisée.

5. Les produits frais destinés à être congelés ou surgelés, doivent subir autant que besoin, un lavage préalable. Le cas échéant, après décorticage ou éviscération, les poissons sont lavés ou nettoyés de telle sorte que les résidus de viscères ou leur contenu soient totalement éliminés.

Les filets de poisson à congeler ou à surgeler sont préparés dans les conditions prévues au point 4.

A la sortie de l'appareil de congélation et du lieu d'entreposage, la température centrale des produits ne doit pas excéder -18°C. La température du lieu d'entreposage doit être inférieure ou plus égale à -20°C.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés ou surgelés sont protégés de l'oxydation et de la déshydratation, soit par givrage soit par une pellicule appropriée.

6. En cas de nécessité de décongélation en vue de la transformation, les systèmes et installations doivent assurer la qualité hygiénique du produit. Les produits ayant subi une cuisson, doivent être refroidis rapidement et notamment, les températures à cœur doivent être abaissées de +55°C à +1°C en moins de 2 heures.

7. Concernant les envois, pour éviter toute confusion, la dénomination de l'espèce (en latin) sera expressément mentionnée sur la facture commerciale et le certificat d'origine et de salubrité accompagnant le colis.

8. L'autocontrôle des produits devra être assuré par chaque entreprise, notamment par la réalisation d'analyses dans des conditions au choix de l'entreprise. Les résultats de l'autocontrôle sont consignés sur un registre tenu à la disposition des services de contrôle.

A/ Céphalopodes

- Surface du corps luisant, humide et fraîche, de couleur blanche noirâtre ou rose à tons chauds ;
- Yeux vifs et luisants ;

- Chairs humides et luisants ;
- Présence du mouvement par stimulation du marteau et des tentacules ;
- Absence d'odeur acide.

B/ Cas spécifique des conserves stérilisées (4)

1. Les produits fabriqués ne doivent contenir aucun signe d'altération, en particulier odeur ou saveur anormales.
2. Les produits fabriqués ne doivent contenir aucun contaminant, ni aucune toxine, ni aucun produit indésirable en dose toxique (en particulier histamine).
3. Le traitement thermique de stérilisation doit être défini de façon valable selon des critères importants, tels que la durée de chauffage, la température, le remplissage, la nature des produits, la taille des récipients ; le traitement appliqué doit notamment être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes.
L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs enregistreurs permettant de vérifier que les produits ont bien subi un traitement valable par la chaleur.
Les enregistrements doivent être gardés pendant toute la durée de vie commerciale des produits.

Des contrôles supplémentaires par sondage doivent être effectués par le fabricant, pour s'assurer que les produits ont subi un traitement efficace au moyen de test d'incubation, soit à 37°C pendant 7 jours ou 35°C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente

La production journalière doit être échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

Dans ce but un équipement adéquat pour l'examen des sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés doit être disponible. Un contrôle doit être effectué pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés.

C/ Cas des semi conserves non pasteurisées

Cas des poissons salés-séchés « guedj »

C-1 Normes de préparation (1)

1. Le choix de la matière première :
 - a. Le poisson : toutes les espèces de poissons osseux et cartilagineux, à l'exception de celles appartenant à la famille des Tetraodontidae, peuvent être utilisées comme matière première de fabrication.

Dans chacune de ces espèces, les individus à rechercher sont les animaux maigres, les processus de traitement devant prévenir une oxydation et un rancissement des graisses conduisant à la dépréciation du produit final.

Les individus moyennement gras, c'est à dire dont le corps éviscéré et étêté contient en frais de 6 à 10% de lipides (10 à 15% du produits traité a 30% d'humidité) doivent subir l'ablation de la colonne vertébrale. Les individus dont le taux de graisse excède le maximum ci-dessus énoncé, ne peuvent convenir à cette préparation. Les poissons destinés à une préparation de qualité doivent être frais, c'est-à-dire répondre aux caractères suivants :

- La fermeté et l'élasticité de la chair qui doivent résister à la pression du doigt et ne conserve aucune empreinte ;
- La coloration brillante des branchies ;
- L'odeur fraîche, sans relent nauséabond ;
- L'œil remplissant l'orbite, avec cornée transparente.

b. Le sel : le sel utilisé pour la préparation du produit doit répondre à la composition suivante :

- Teneur en impuretés organiques et poussière moins de 0.5% ;
- Teneur en calcium : de 0.15 à 0.35 % ;
- Teneur en magnésium : de 0.050 à 0.15%
- Cristallisation en gros cristaux.

Ces caractères correspondent à ceux des sels gros dits de Kaolack et de Rosso qui doivent être blancs et utilisables.

2. Le tranchage : le poisson doit être décapité par section franche, puis ouvert et vidé.

Le tranchage comporte deux incisions longitudinales de part et d'autre de la colonne vertébrale.

Ces incisions peuvent être doublement ventrales (procédé mauritanien) ou dorso-ventrales (procédé sénégalais).

Après ouverture du poisson, les masses musculaires épaisses doivent être entaillées longitudinalement.

3. Le lavage : Les pièces parées sont plongées dans un bain de lavage afin d'être débarrassées de toute souillure et de trace sanguine. Un soin particulier doit être porté à éliminer totalement les poches de sang au col dit « Sinus de Cuvier » (Fr) ou « Yégne » (ouoloff). Un rinçage en eau claire et courante doit suivre cette opération.

4. Le salage : Les pièces égouttées doivent être mises en cuve par couches alternées avec le sel sec.

Au cours de l'édification des tas, les chairs sont frottées de sel et celui-ci est introduit dans les entrailles musculaires

Le poisson doit être disposé face entaillé en dessus, afin de faciliter la pénétration du sel et d'éviter la décantation des graisses vers les couches superficielles. La dernière assise de poisson doit être disposée dos en dessus et recouverte de sel. Le sel doit être utilisé dans la proportion de 25 à 30% de matière traitée.

Les cuves de salage doivent être percées dans le bas afin de permettre un écoulement des jus cellulaires. Elles doivent être abritées sous les hangars aérés et frais. Après 72 heures de salage les cuvées doivent être défaites et l'ordre des assises de poisson inversé afin que s'égalisent les différences d'activité de pénétration du sel, entre les basses et hautes couches.

5. Le temps de salage : Dans le calcul des temps nécessaires à un salage comme à un séchage optimum, il doit être tenu compte de l'épaisseur des pièces à traiter et, par voie de conséquence, de leur poids.
6. La préparation au séchage : Le poisson extrait des cuves de salage doit être dans l'eau claire et courante afin d'être lavé du sel adhérent.
Il doit être ensuite mis en tas, face tranchée en dessous, par égouttage de 11 heures dans un local aéré et frais
Cette opération n'est exigible qu'en prélude au séchage par étendage des pièces sur claies.
7. Le séchage : Pour leur séchage, les pièces à traiter peuvent être, soit disposées à plat sur des claies, soit accrochées dans un enclos ensoleillé et préservés des vents de sable.
Chaque soir ou à l'approche d'une ondée, le poisson doit être mis en tas soit dans un local soit sur l'aire de séchage même, sous la bâche imperméable.
Les pièces doivent être retournées chaque jour.
8. Les temps de séchage : Sont fixés à cinq jours par kilo de chair pour les poissons maigres et de six jours par kilo pour le poisson gras. Ces temps, valables pour les conditions d'hygrométrie moyenne des mois de forte production (75 et 85%) doivent alors permettre d'obtenir pour le poisson une humidité formelle de 35%.
Lorsque les conditions climatiques ne permettent pas d'atteindre ce résultat ou sur simple choix du traitement, il peut être recouru au séchage artificiel à la condition que le poisson ne soit soumis à aucune radiation dangereuse ou mis en contact avec un produit ou gaz toxique.
En tout état de cause, la dessiccation doit atteindre les couches profondes des tissus ; les filets rompus par le travers doivent montrer un aspect uniforme.

9. L'entreposage : Dans l'attente de leur conditionnement en balles, les pièces de poisson sec peuvent être entreposées sous des hangars affectés à ce seul usage ; ces entrepôts doivent être ventilés et frais, exempts d'odeurs, préservés des insectes et des larves de parasites par des désinfections à l'aide de poudre ou de produits fumigènes agréés.

Dans ces hangars, le poisson séché doit être placé en tas sur des caillebotis de bois afin d'éviter son échauffement.

Cet entreposage en vrac ne peut excéder six jours. Préalablement à la mise en balles, le poisson sec doit être brossé afin d'être débarrassé des poussières et des cristallisations saline déposées au cours du séchage.

C-2 Normes de composition (1)

1. Aspect : Le poisson salé-séché de qualité doit être :

- Exempt de sel exsudé et de sable ;
- Uniformément sec et crisser au pliage ;
- D'une couleur uniformément claire ;
- Quasiment inodore, c'est-à-dire ne présente d'autre odeur que celle du poisson en état de fraîcheur ; exempt de toute trace de sang, particulièrement dans la région de la nuque ;
- D'une texture de chair normalement compacte et non friable
- Exempt en surface de toute moisissure ou enduit visqueux.

2. La composition chimique du poisson salé séché de qualité est donnée par les critères suivants :

- L'humidité : Le taux maximum d'humidité formelle tolérable est de 35% du produit brut ;
- Le taux de sel : Le degré de salage peut varier entre 10 et 20 % du produit, compte tenu de ce que ce taux doit être approximativement égal à la moitié de la teneur en eau du poisson sec.
- L'azote basique volatil total (A.B.V.T) : pour tous les poissons autres que les requins et les raies, son taux maximum est fixé à 23mg pour 100g de chair et doit être exprimé en rapport de la teneur de la matière azotée totale.

II-2-1-4 Conditions d'hygiène applicables au personnel

1. Le travail et la manipulation des produits marins sont interdits à toute personne :

- reconnue comme étant atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel doit présenter à l'embauche un certificat médical attestant que son état de santé ne peut être à l'origine de risques pour la salubrité des produits.

Chaque employé doit faire l'objet, au moins une fois par an, d'un examen clinique en vue du dépistage de maladies contagieuses.

2. A défaut d'une infirmerie, chaque entreprise doit disposer de médicaments indispensables aux premiers soins.
3. Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après chaque usage des cabinets d'aisance.
S'il est fait usage de gants réutilisables, ceux-ci sont lavés et désinfectés plusieurs fois au cours du travail et à la fin de chaque journée de travail, les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise de travail.
Dans les locaux de filetage, de congélation et surgélation, le personnel doit porter des vêtements et des coiffes de couleur claire, nettoyés et changés régulièrement.
Certains gestes tels que fumer, se curer les dents, cracher ou se moucher sont formellement interdits dans tous les locaux de travail et d'entreposage des produits frais ou congelés.

II-2-2 Application relative aux navires et aux bateaux

II-2-2-1 Aménagement des locaux et équipements (3)

1. Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et désinfecter.
Les tables, surfaces de triage ou découpage, récipients, ustensiles et appareils divers sont constitués ou revêtus d'un matériel imperméable, lisse, imputrescible, résistant aux chocs, facile à nettoyer et désinfecter.
Au moment de leur utilisation, ils doivent être parfaitement propres.
2. Les installations de froid doivent être munies d'un thermomètre enregistreur dont le cadran est placé de telle manière qu'il peut être lu facilement. Les graphiques d'enregistrement sont conservés pendant au moins trois mois.
3. Les navires doivent être dotés d'un nombre suffisant de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces dernières ne pouvant s'ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont traités, manipulés ou entreposés.

II-2-2-2 Utilisation et entretien des locaux et équipements

1. Les parties de bateau dans lesquelles sont entreposés ou préparés des produits de la mer, ne doivent pas contenir d'objets ou de produits

susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou anormales.

Les zones de travail, les tables et matériels de préparation sont nettoyés, désinfectés et rincés soit à l'eau potable, soit à l'eau de mer propre après chaque utilisation.

Les cales sont nettoyées après chaque retour au port. Si les cales ne sont pas revêtues d'un matériau imputrescible, elles sont repeintes au moins une fois par an.

Les cales sont désinfectées autant que de besoin et au moins deux fois par an.

2. Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être agréés pour l'industrie alimentaire.

Les produits présentant une certaine toxicité doivent être enfermés dans un local ou armoire fermant à clé.

II-2-2-3 Conditions relatives aux produits

1. les produits sont soumis à l'action du froid, le plus rapidement possible après leur capture.

Les substances de toute origine entrant dans la composition ou la présentation des produits doivent être autorisées, par la réglementation en vigueur et ne pas être susceptibles de contaminer les denrées.

2. Pour la réfrigération du poisson frais, la quantité de glace doit être suffisante pour que la température interne des produits au débarquement soit comprise entre 0 et +2°C. La glace doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. La glace doit être dans une présentation qui ne blesse pas le produit.

Les produits à congeler à bord doivent être le plus rapidement possible après la capture dans des installations permettant d'atteindre -18°C à cœur dans des meilleurs délais. Ils doivent être ensuite stockés à une température inférieure ou égale à -18°C.

3. Les conditionnements et emballages des produits doivent être propres et avoir été stockés dans un local indépendant et l'abri des contaminations avant usage.

II-2-3 Application relative au contrôle officiel

Le contrôle officiel est effectué par la Division des Inspections et du Contrôle (DIC). Elle est rattachée à la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP). L'arrêté 1026 du 31 Décembre 2003 portant organisation et fonctionnement de la DPM en son article 7, donne les prérogatifs de la DITP en matière de contrôle sanitaire. Elle est chargée :

- du suivi de l'application de la réglementation en matière de pêche industrielle
- de l'inspection technique des établissements et des navires de pêche

- de l'inspection sanitaire des installations à terre et des navires
- du contrôle qualité et de la certification des produits de la pêche à exporter et de l'application des principes HACCP.

Le contrôle officiel sénégalais consiste surtout l'inspection des unités de productions et les caractéristiques organoleptiques des produits pour apprécier le niveau de conformité aux normes de qualité et aux normes commerciales (décret n°69-132 de 1969 relative au contrôle des produits de la pêche).

CHAPITRE III : LA NOUVELLE REGLEMENTATION EUROPEENNE

III-1 GENERALITES

A partir de 1993, le marché unique européen est devenu un espace sans frontière dans lequel la libre circulation des marchandises, des personnes, des services et des capitaux est assurée. Ceci suppose la suppression des barrières tarifaires et techniques. Il y'a donc nécessité d'harmoniser les réglementations nationales pour la libre circulation des produits au sein du marché intérieur **(17)**.

Cette nouvelle réglementation repose sur les principes suivants : une obligation de moyens pour les producteurs, une obligation de résultats pour les produits et enfin une obligation d'autocontrôle **(11)**.

L'obligation de moyens consiste avoir un agreement technique.

L'obligation de résultats vise la qualité et la salubrité des produits :

- aspect organoleptique ;
- aspect microbiologique ;
- aspect chimique et biochimique.

L'obligation d'autocontrôle : le producteur doit s'assurer du respect des dispositions du règlement, notamment de la conformité des produits fabriqués aux normes communautaires.

III-1-1 Définition de la nouvelle réglementation

La nouvelle réglementation européenne est un ensemble des textes reposant sur les principes généraux de la législation alimentaire et sur l'obligation du commerce des denrées alimentaires (**règlement 178/2002**).

La pêche est concernée spécifiquement par les règlements 853, 882 et 854.

Le règlement 853/2004 définit les mesures à adopter en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires. Les règlements 882 et 854 déterminent le rôle des autorités compétentes chargées du contrôle et l'organisation des contrôles officiels. Ces différents règlements forment avec le règlement 852 le « paquet hygiène ».

III-1-2 Quels changements par rapport au passé

III-1-2-1 Toute la filière alimentaire

Le règlement CE n°178/2002 s'applique à tous les stades de la filière alimentaire. La sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la production alimentaire : de la production primaire au produit final. Les contrôles sanitaires doivent être effectués à la production, à la transformation et à la distribution de la denrée alimentaire. Il s'agit de réglementé toute la filière d'un produit y compris les points les plus sensibles **(18)**.

III-1-2-2 Moins de règles et plus de flexibilité

Le règlement n° 178/2002 est un texte de base concernant tout type de denrée alimentaire. La nouvelle réglementation est souple par rapport à certains types de production et de produits traditionnels européens qui sont reconnus fiables sur plan sanitaire telle que la production de fromage.

III-1-2-3 Directives abrogées

- Directive 91/492/CEE relative à la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants.
- Directive 91/493/CEE relative aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.
- Directive 92/48/CEE fixant les règles minimales d'hygiène applicables aux produits de la pêche au bord de certains navires.
- Directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

III-1-3 Les grands principes de la nouvelle réglementation

Les textes de la nouvelle réglementation reposent sur les points suivants **(13)**

- Analyse des risques,
- Principe de précaution,
- Principe de transparence,
- Respect de la législation européenne en matière de sécurité alimentaire,
- Traçabilité,
- Responsabilité des opérateurs.

III-1-3-1 Responsabilité des opérateurs

La nouvelle réglementation se fonde sur l'identification des dangers à chaque étape de la chaîne alimentaire, de la ferme à table du consommateur. Les opérateurs du secteur alimentaire doivent mettre en œuvre des procédures de prévention efficaces pour éliminer ou réduire à un niveau acceptable les dangers**(11)**. Cela passe par:

- Le respect des normes d'hygiène,
- L'application des moyens,
- La disponibilité d'informations,
- L'information des consommateurs,
- L'autocontrôle **(15)**.

Ainsi les opérateurs du secteur alimentaire veillent à ce que le niveau nécessaire de sécurité et d'hygiène alimentaire depuis, la production primaire jusqu'à la vente ou la mise à la disposition des denrées alimentaires au consommateur, soit atteint.

III-1-3-2 Responsabilité des autorités compétentes

Les autorités compétentes sont chargées de vérifier la bonne application de la réglementation européenne, en matière de sécurité alimentaire et le respect de celle-ci par les opérateurs du secteur dans chaque Etat membre ou pays tiers (PT). Les

contrôles officiels doivent être bien organisés et impliquer la coopération des opérateurs.

III-1-3-3 Mise sur le marché des produits sains

La santé de consommateurs est l'un des objectifs fondamentaux de la nouvelle réglementation. Pour cette raison il est important de mettre sur le marché des produits sains. En cas d'écart il faut intervenir rapidement avant la disposition du produit au consommateur.

III-1-3-4 Actions à mener en cas de mise sur le marché des produits non conformes

- Il faut mettre en œuvre les opérations nécessaires pour les retirer du marché: procédure de rappel ;
- Informer les autorités compétentes ;
- En outre, quand subsiste un risque que ces denrées aient déjà atteints les consommateurs, il faut alors les informer sur les raisons de leur retrait et au besoin, rappeler les produits déjà fournis.

III-1-3-5 Traçabilité

La traçabilité est la capacité de remonter le parcours des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance incorporée dans les denrées alimentaires à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Selon la formule « une étape en amont, une étape en aval » **(15)**. Chaque opérateur doit être capable :

- d'identifier les personnes ou les entreprises qui l'approvisionnent
- d'identifier les personnes ou les entreprises qu'il approvisionne.

A cet effet, des procédures d'enregistrement où figurent le nom et l'adresse du fournisseur et/ou du client, la nature des produits et la date d'achat ou de livraison doivent être mises en place.

Les pays tiers exportateurs des produits de la pêche vers l'EU ne sont pas tenus de respecter la traçabilité sauf, si elle est exigée par son client européen (règlement 852/2004).

III-1-4 Quelles nouvelles exigences ?

La sécurité alimentaire est le résultat du respect d'exigences minimales en matière d'hygiène et des mesures d'autocontrôle.

III-1-4-1 Exigences minimales

Pour garantir la sécurité alimentaire, il est indispensable de veiller à ce que les conditions minimales d'hygiène soient toujours respectées et maintenues à chaque étape de la production, de la transformation et de distribution des denrées alimentaires. Cela comprend le fait, par exemple, de maintenir dans un bon état d'entretien et de

propreté, les infrastructures et les équipements utilisés pour le traitement des denrées alimentaires, que les personnes en contact avec les aliments respectent un haut niveau d'hygiène personnelle, de n'utiliser que de l'eau potable, de ne jamais interrompre la chaîne du froid et de respecter les critères microbiologiques.

Les critères microbiologiques visent à protéger le consommateur contre la présence dans les denrées de microorganismes pathogènes. Les denrées ne doivent pas transmettre des maladies comme la salmonellose et la listériose. A cette fin, les opérateurs doivent prélever un certain nombre d'échantillons et les analyser afin de maîtriser les dangers microbiologiques dans les denrées qu'ils préparent.

III-1-4-2 Le système HACCP

Le système HACCP est une méthodologie basée sur un ensemble restreint de principes et de procédures utiles à l'identification et à la maîtrise des dangers potentiels pour la sécurité alimentaire, pendant le cycle de préparation, de transformation et de distribution. Il revient désormais aux opérateurs qui exercent des activités après la production primaire, de mettre en place, appliquer et maintenir une procédure fondée sur les principes suivants **(15)**.

1. identifier et mettre en évidence toute étape où des dangers pour la sécurité alimentaire pourraient se présenter
2. identifier parmi ces étapes, celles qui sont déterminantes pour la sécurité alimentaire: « les points critiques de contrôle » ou les « CCP »
3. définir et mettre en place des moyens pour maîtriser les points critiques de contrôle
4. mettre en place des procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle
5. mettre en place des actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé
6. établir des procédures d'autocontrôle pour vérifier l'efficacité des mesures adoptées (de 1 à 5)
7. enregistrer leurs procédures de contrôle adaptées afin de prouver l'application effective de ces mesures (1 à 6) et de faciliter les contrôles officiels par les autorités compétentes.

Un CCP est tout point, étape ou procédure où un danger pour la sécurité alimentaire peut être évité, éliminé ou réduit à un niveau acceptable par une action de maîtrise « codex alimentarius » **(9)**.

Les opérateurs de la production primaire et les activités connexes ne sont pas tenus de mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP.

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication prennent en compte toutes les étapes de la chaîne alimentaire, y compris les productions primaires et les opérations connexes.

III-1-4-3 Enregistrement et agrément des établissements

Enfin d'aider les autorités compétentes nationales à effectuer à tout moment les contrôles nécessaires, les opérateurs du secteur alimentaire sont tenus d'enregistrer

auprès de l'autorité adéquate, tous les établissements sous leur responsabilité. Il s'agit d'une simple procédure qui permet de connaître l'adresse de chaque établissement ainsi que son domaine d'activité. Tout changement de situation, comme la fermeture de l'établissement ou le changement d'activité, doivent être notifié. L'obligation d'enregistrement concerne aussi les entreprises spécialisées dans le commerce de denrées alimentaires et qui ne traitent pas directement, par exemple les courtiers. Les autorités compétentes nationales compilent et tiennent à jour les listes des établissements agréés en leur assignant un numéro d'agrément.

III-1-4-4 Coopération avec les autorités compétentes

Les opérateurs sont tenus de coopérer efficacement avec les autorités compétentes en ce qui concerne le contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : contrôle inopiné et prise d'échantillon pour la certitude d'un haut niveau de sécurité alimentaire de tout produit qui parvient à la table du consommateur.

III-1-5 Textes réglementaires

III-1-5-1 Architecture

TABLEAU III : Présentation de la nouvelle réglementation

| REGLEMENTATION ALIMENTAIRE (Règlement 178/2002) | | | |
|---|--|---|---|
| | Règles spécifiques pour l'alimentation du bétail | Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus) | Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origines animale (hors commerce de détail) |
| PROFFESIONNELS | Règlement n° 183/2005 | Règlement n° 852/2004 | Règlement n° 853/2004 |
| SERVICES DE CONTROLE | Règlement n° 882/2004 « contrôles officiels » | | Règlement n° 854/2004 |

 Egalement présenté sous forme du « **paquet hygiène** », le paquet hygiène associant également les Directives 2002/99 (police sanitaire et le 2004/41 (Directives d'abrogation).

Source Food/DG SANCO(2006)

III-1-5-2 Résumé des textes communautaires(10)

III-1-5-2-1 Règlement n ° 852/2004

Il est relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :

- Fixe le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- L'obligation de mise en place de procédures basées sur le principe HACCP (hormis la production primaire et les activités connexes) et reprend les 7 principes du codex alimentarius
- Le recours aux guides de bonnes pratiques rédigés par les professionnels et validés par l'administration est encouragé (dans un contexte d'application de l'HACCP)
- L'obligation de formation du personnel et au moins une personne à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné
- L'obligation de déclaration et d'enregistrement de tous les établissements
- Les annexes
 - Annexe 1 : Dispositions applicables d'hygiène à la production primaire et activités connexes
 - . Partie A : dispositions générales d'hygiène plus registres
 - . Partie B : Recommandations pour les guides de bonnes pratiques d'hygiène
 - Annexe 2 : Dispositions générales pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf la production primaire).

III-1-5-2-2 Règlement n° 853/2004

Il s'agit des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- S'applique aux produits d'origine animale en complément du Règlement 852/2004 fixant le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Le corps de texte contient les articles fixant les grands principes : notion d'agrément (la PRODUCTION PRIMAIRE n'est pas soumise à agrément), de marque, de salubrité et d'identification.
- Les annexes
 - Annexe 1 : Un grand nombre de définitions
 - Annexe 2 : Traite les modalités pratiques d'apposition des marques de salubrité et d'identification, de l'HACCP en abattoir et des documents sanitaires qui accompagneront les animaux à l'abattoir
 - Annexe 3 : Cette annexe regroupe, par section, toutes les dispositions spécifiques d'hygiène applicables aux différents types de produits (d'origine animale) traités telles que les sections concernant les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche.

III-1-5-2-3 Règlement n° 882/2004

Il est relatif aux contrôles officiels des aliments et des denrées alimentaires :
Exclusivement pour les services officiels et les autorités compétentes :

- Le Règlement reprend les principes des Directives 89/397 et 93/99

- Les inspections des A.C chargées de l'inspection doivent s'appuyer sur des procédures et instructions documentées
- Les inspections (fréquences des audits) doivent être programmées en fonction d'une analyse des risques (tenant compte de facteurs comme la production, les antécédents, etc.)
- Les conditions de délégation de certaines tâches de contrôle à des organismes tiers sont précisées
- Les procédures d'échantillonnage, les conditions de désignation des laboratoires officiels et des contrôles à l'importation sont également décrits
- Un volet est réservé au financement (redevance) des contrôles officiels

III-1-5-2-4 Règlement n° 854/2004

Il fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.

Exclusivement pour les services officiels et les autorités compétentes :

- Ces règles viennent en complément de celles fixées par le Règlement 882/2004 et aux établissements soumis au Règlement 853/2004
- Constitué d'un corps de texte contenant les articles définissant :
 - Les modalités d'agrément d'un établissement (cadre d'un agrément conditionnel)
 - L'utilisation du personnel d'abattoir pour la réalisation de certaines tâches d'inspection
- Des annexes pour des contrôles spécifiques, en abattoir, atelier de découpe, etc.
- En annexe II : Mollusques bivalves vivants
- En annexe III : Produits de la pêche
- Contrôles officiels et Règlement 854/2004

Les contrôles officiels intégreront des AUDITS portant sur une évaluation des :

- Bonnes pratiques d'hygiène dont
 - . Le contrôle des informations relatives à la chaîne alimentaire
 - . La conception et l'entretien des locaux et équipements
 - . L'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle
 - . La formation en matière d'hygiène et de procédures de travail
 - . La lutte contre les nuisibles
 - . La qualité de l'eau
 - . Le contrôle de la température
 - . Le contrôle des denrées alimentaires entrantes et sortantes ainsi que la documentation.
- Procédures HACCP.

III-1-5-2-5 Règlement n° 183/2005

IL établit les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Il pose les règles générales d'hygiène, depuis la production primaire des aliments pour animaux, jusqu'à l'alimentation des animaux producteurs de denrées alimentaires ainsi que les conditions et les modalités permettant d'assurer la traçabilité des aliments pour animaux.

III-1-5-2-6 Directives n° 2002/99/CE

C'est un texte de police sanitaire régissant toutes les étapes de la production ou de l'importation, puis de la transformation et de la distribution au sein de la communauté européenne. L'objectif est de maîtriser la diffusion des épizooties par les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, sans remettre en cause des échanges intracommunautaire.

III-1-5-2-7 Directives n° 2004/41/CE

Elle abroge les directives sectorielles d'hygiène existantes.

III-2 REGLEMENT RELATIF AU SECTEUR DE LA PECHE

III-2-1 Règlement relatif aux produits de la pêche **(16)**

III-2-1-1 Exigences applicables aux navires

1. Les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récolté respectent les conditions structurelles et d'équipements fixés dans la partie III-2-2-1-1,
et
1. les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie III-2-2-1-2

III-2-1-1-1 Exigences structurelles en matière d'armement

A/ Exigences applicables à tous les navires

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.
2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

3. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.
4. Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

B/ Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures, doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites au point III-2-2-7.
2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.
3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poisson et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement ni 0°C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

C/Exigences applicables aux bateaux congélateurs

Les bateaux congélateurs doivent :

1. disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas -18°C ;
2. disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas -18°C. Les

locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée,

et

3. répondre aux exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche fraîche pendant plus de vingt-quatre heures, exigences, fixées au point 2 de la partie B,

D/ Exigences applicables aux navires usines

1. Les navires-usines doivent disposer au moins :
 - a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elles doivent être faciles à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries, ainsi que de toute source de contamination ;
 - b) d'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène ;
 - c) de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits ;
 - d) de lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés ; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets ;
 - e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage séparé des lieux de préparation et de transformation des produits ;

- f) d'équipements spéciaux pour évacuer, soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent dans une étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropre à la consommation humaines ; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet ;
 - g) un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permette d'éviter la contamination de l'eau ;
 - h) de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.
2. Toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués, ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe 1 si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces vaisseaux.
 3. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux navires-usines prévus à la partie C, points 1 et 2.

III-2-1-1-2 Exigences en matière d'hygiène

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de la cale.
2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre l'effet du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable, soit le cas échéant, de l'eau propre.
3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

4. Les produits de la pêche autre que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement, Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.
5. La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir de l'eau potable ou propre.
6. Lorsque les poissons sont et/ ou à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture. Et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique, doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, les œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.
7. Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas -9°C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

III-2-1-2 Exigences à respecter pendant et après débarquement

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du chargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :
 - a) veiller à ce que le matériel de chargement et débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter. Il doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté

et

 - b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment :
 - i) en déchargeant et débarquant rapidement ;
 - ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au point III-2-2-7,

et

- iii) en n'utilisant pas d'équipements et ne faisant pas de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.
2. Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles des criées, des marchés de gros ou des parties des halles de criées et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes :
- a) i) des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine ;
 - ii) si l'autorité compétente l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif de l'autorité compétente doit être prévu ;
 - b) au moment de l'exposition ou de l'entreposage des produits de la pêche :
 - i) les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins ;
 - ii) les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux ;
 - iii) les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer des animaux,
- et
- iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.
- 3 Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.
- 4 Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels, conformément au règlement (CE) n° 854/2004, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'autorité compétente de l'Etat membre dont le navire bat

pavillon ou de l'Etat membre de débarquement des produits de la pêche pourrait estimer nécessaire.

III-2-1-3 Exigences applicable aux établissements, y compris les navires, manipulant les produits de la pêche

A. Exigences applicables aux produits frais de la pêche

1. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.
2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable ou, à bord du vaisseau, à l'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.
3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au de-là de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y'a lieu, emballés le plus vite possible après leur préparation.
4. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.
5. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

B. Exigences applicables aux produits congelés

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent disposer d'équipements répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs au point III-2-2-1 partie 1, titre C petits points 1 et 2.

C. Exigences applicables aux produits de la pêche séparés mécaniquement

- 1) les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères visés ci-après :
 - a) seuls des poissons entiers et la chair restant sur les arêtes après filetage peuvent être utilisés pour produire des produits de la pêche séparés mécaniquement ;
 - b) toutes les matières premières doivent être exemptes de viscères ;
- 2) le processus de fabrication doit satisfaire aux exigences mentionnées ci-après :
 - a) la séparation mécanique doit être réalisée sans délai inutile après le filetage ;
 - b) si des poissons entiers sont utilisés, ils doivent être éviscérés et lavés au préalable ;
 - c) après leur fabrication, les produits de la pêche séparés mécaniquement doivent être congelés le plus rapidement possible ou incorporés dans un produit destiné à être congelé ou à subir un traitement stabilisateur.

D. Exigences concernant les parasites

1. Les produits de la pêche suivants peuvent être congelés à une température ne dépassant pas -20°C en tous points du produit, pendant une période d'au moins vingt-quatre heures; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini:
 - a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus;
 - b) les produits de la pêche provenant des espèces suivantes s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60°C :
 - i) le hareng ;
 - ii) le maquereau ;

- iii) le sprat ;
 - iv) le saumon (sauvage) de l'Atlantique ou du Pacifique,
 - et
 - c) les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.
2. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement visé aux points a et b:
- a) s'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence des parasites, et
 - b) si l'autorité compétente l'autorise.
2. Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

III-2-1-4 Exigences applicables aux produits de la pêche transformés

Les exploitants du secteur alimentaire qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après:

- 1) un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou, à bord du navire, de l'eau propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante;
- 2) le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains;
- 3) après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au III-2-2-7.

III-2-1-5 Normes sanitaires applicables aux produits de la pêche.

Outre le fait de veiller à la conformité aux critères microbiologiques adoptés en application du règlement n°852/2004, les exploitants du secteur alimentaire doivent

veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées aux points ci-après :

A. Propriétés organoleptiques des produits de la pêche

Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur.

B. Histamine

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

C. Azote basique volatil total (ABVT)

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les taux d'ABVT ou de TMA ont été dépassés. Les critères se situent entre 25mg et 35mg pour 100 g de chair selon les espèces de poissons.

D. Parasites

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

E. Toxines dangereuses pour la santé humaine

1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent être mis sur le marché: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthugasteridae.
2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxines ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément aux exigences régissant les mollusques bivalves vivants et satisfont aux normes fixées au point III-2-15, (2*).

III-2-1-6 Conditionnement et emballage des produits de la pêche

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.
2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.
3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement:
 - a) ne constitue pas une source de contamination;
 - b) soit entreposé de telle manière qu'il ne soit pas exposé à des risques de contamination,

et

 - c) lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

III-2-1-7 Entreposage des produits de la pêche

1. les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante;
2. les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas -18°C en tous points; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas -9°C ;
3. les produits de pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

III-2-1-8 Transport des produits de la pêche

- 1) Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus à la température fixée. En particulier:
 - a) les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante;
 - b) les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas -

18°C en tous points de brèves fluctuations vers le haut de 3°C au maximum étant tolérées;

- 2) Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du point 1b), lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés des leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l'autorité compétente donne son autorisation;
- 3) si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits;
- 4) les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

III-2-2 Règlement sur le contrôle officiel

L'Autorité Compétente chargée du contrôle doit être bien organisée, compétente et indépendante : l'efficacité et la confiance.

Organisation administrative,

Compétence technique et scientifique,

Indépendance économique.

Les contrôles devraient reposer sur les informations pertinentes les plus récentes et, par conséquent, il devrait être possible de les adapter en fonction des nouvelles informations. La nature et l'intensité des contrôles officiels devraient reposer sur une évaluation des risques pour la santé publique, la santé animale, le cas échéant, le type de traitement effectué et la quantité produite et l'exploitation du secteur alimentaire concerné.

Les contrôles officiels comprennent :

- Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) ;
- L'inspection des infrastructures, des structures des unités de production et des denrées alimentaires ;
- Le suivi des recommandations ;
- La surveillance.

III-2-2-1 Contrôle officiel de la production et de la mise sur le marché

- Contrôle organoleptique aléatoire à tous les stades de la production. Cela comprend la vérification aux stades de la production, de la transformation et de la distribution.
- Indicateur de la fraîcheur : La détermination au laboratoire des teneurs en ABVT et TMA-N suivant les types d'échantillonnage et la méthode d'analyse de la législation communautaire.

- Histamine : test aléatoire
- Résidu et contaminant
- Contrôle microbiologique : il s'effectue en tant que de besoin. C'est surtout l'absence de salmonelle dans 25g de produits analysés (règlement 2073/2005)
- Parasite : contrôle visuel
- Produits de la pêche toxique.

III-2-2-2 Décisions consécutives aux contrôles

Il s'agit de déclarer impropre à la consommation humaine les produits dont les normes sanitaires sont dépassées et de retirer si besoin l'agrément des sociétés concernées.

DEUXIEME PARTIE : ADEQUATION DE LA REGLEMENTATION
SENEGALAISE A LA REGLEMENTATION
EUROPEENNE

CHAPITRE : I ETUDE COMPARATIVE DES DEUX REGLEMENTATION

Le règlement est un acte communautaire obligatoire de portée générale et d'applicabilité directe qui lie les Etats membres destinataires dans tous ses éléments.

La réglementation européenne repose sur un certain nombre de principes dont la responsabilité des exploitants. L'exploitant doit concevoir et appliquer un système de sécurité lui permettant de fournir des denrées alimentaires présentant eux-mêmes toute la garantie de sécurité. Ceci demande des investissements supplémentaires de la part de la direction, pour avoir les moyens de leur responsabilité. La réglementation sénégalaise ne prévoit pas cette responsabilisation de l'exploitant. Mais en pratique les sociétés exportatrices vers l'EU essayent de se conformer à cette disposition.

Le système de sécurité mis en œuvre par l'exploitant doit être lié à l'application généralisée des principes HACCP et aux guides de bonnes pratiques d'hygiène. L'application des principes HACCP est obligatoire dans la réglementation européenne, alors qu'elle est facultative pour le Sénégal où on ne se limite qu'aux guides (BPH et BPF).

La responsabilité des exploitants de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs...) est souvent très complexe. La réglementation européenne impose la traçabilité pour déterminer la responsabilité de chaque opérateur. Les pays tiers ne sont pas obligés de l'appliquer, à moins qu'elle soit exigée par le client européen, pendant la transaction commerciale. La réglementation sénégalaise ne la traite pas.

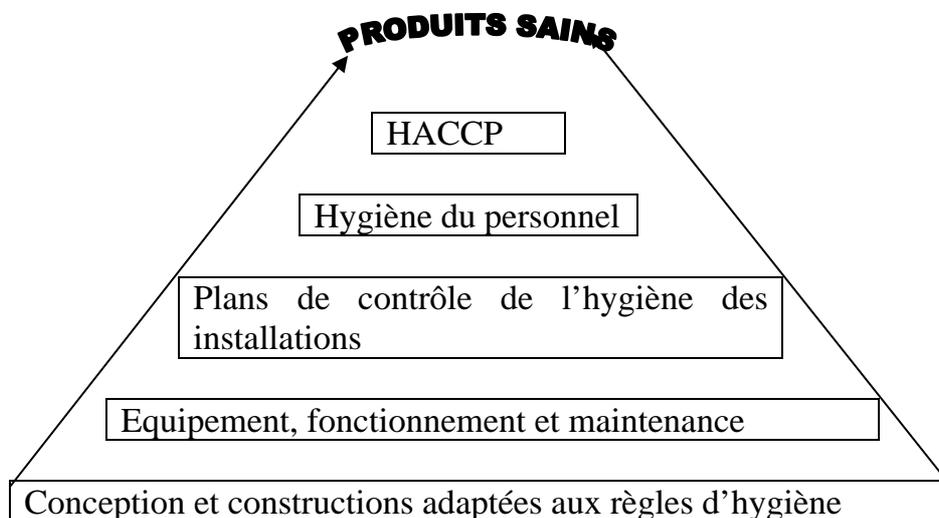


Figure 2 : Conditions générales d'hygiène de l'UE

I-1 REGLEMENTATION RELATIVE AUX NAVIRES

I-1-1 Exigences structurelles en matière d'armement

Il s'agit des exigences en matière de construction, de conception et d'aménagement.

La réglementation sénégalaise ne dit pas clairement la manière dont les navires doivent être conçus pour éviter toute contamination par l'eau, le carburant, la structure et les matériaux devant constituer le pont. Elle ne spécifie pas les navires en bateaux équipés pour assurer la conservation de produits de la pêche pendant plus de vingt quatre heures, les bateaux congélateurs et les navires usines (interdits dans les eaux territoriales sénégalaise).

I-1-2 Exigences en matière d'hygiène

La réglementation sénégalaise est silencieuse sur les exigences sanitaires des opérations effectuées : étêtage, nettoyage/désinfection etc. au bord des navires.

I-2 REGLEMENTATION RELATIVE AUX ETABLISSEMENTS ET AUX NAVIRES MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE

I-2-1 Les produits de la pêche

La réglementation sénégalaise ne traite pas des produits de pêche séparés mécaniquement, des parasites et des traitements des espèces susceptibles de contenir les parasites.

La réglementation européenne est incomplète concernant les normes d'hygiène et les méthodes de production des produits sénégalais de transformation artisanale tels que le poisson séché « guedj », la volute fermentée ou « yet » ou le poisson braisé séché ou « kéthiakh ». Elle ne fait pas de traitement spécifique sur les normes d'hygiène et de production des gastéropodes.

I-2-2 Conditionnement et emballage

La réglementation sénégalaise est incomplète sur les caractéristiques de conditionnement et d'emballage.

I-2-3 Transport des produits de la pêche

Il concerne le transport des matières premières, des produits finis et le fret arien. Ce secteur n'était pas pris en compte par la réglementation sénégalaise. Le dernier arrêté le concernant n'est sorti que le 19 Mars 2007. Cet arrêté parle de la nécessité d'avoir une carte d'agrément pour exploiter ce secteur. Mais pendant la période de notre travail, l'application de ce considérant par les professionnels n'est pas effective.

I-3 REGLEMENTATION RELATIVE AUX CONTROLES OFFICIELS

I-3-1 Fréquence

Selon le règlement 882 /2004, les contrôles officiels se font sur la base des procédures et des instructions détaillées.

La fréquence des audits est programmée en fonction d'une analyse de risque tenant compte des facteurs comme : la production, les risques détaillés, les antécédents de production, la fiabilité des contrôles des opérateurs et toute information donnant en penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

Tableau IV : Fréquences de l'inspection en fonction du statut de l'établissement

| Catégorie | Statut de l'établissement (conformité avec la réglementation de l'UE) | Fréquence des inspections de suivi |
|-----------|---|--|
| A | Très bien | Tous les trois mois |
| B | Bien | Une à deux fois par mois |
| C | Acceptable | Toutes les semaines (en fonction des risques) |
| D | Déficitaire | Inspection continue pour vérifier, une fois que les défauts les plus importants sont corrigés. |

Source : www.sfp-acp.eu

Dans les arrêtés Edictés par le Sénégal pour se conformer aux normes européennes, la fréquence des inspections est aussi programmée, en fonction d'une analyse de risque.

I-3-2 Echantillonnage

L'échantillonnage varie en fonction de l'analyse qu'on veut faire. L'échantillon doit avoir les aspects qualitatifs principaux, suivant selon la réglementation européenne :

- Emballage ;
- Congélation, intégrité ;
- Identification.

a) les métaux lourds

La réglementation sénégalaise précise que les plans d'échantillonnage sont fixés en tenant compte d'une part des résultats obtenus lors des contrôles de routine et d'autre part des facteurs suivants la nature de l'espèce (6) :

A : Mercure (requin, thons, thonines, bonite, espondon voilier, marlin, hoplostète, grenadiers, bar, brochet, nigerprinceps, raies, sabres, baudroie.) ; plomb (bonite, sar à tête noire, mullet gris, grondeur métis, chinchard d'europe, sardine, sardinops bar tacheté, thon, ceteau) ; cadmium (bonite, sar à tête noire, anchois commun, mullet gris, sardine, sardinops, thon, ceteau),

B : d'autres espèces :

- Dix échantillons sur dix individus différents des espèces A ;
- Cinq échantillons sur cinq individus différents B.

Tableau V : La réglementation européenne : Echantillonnage : poissons à prélever pour l'analyse des métaux lourds.

| Poids du lot (kg) | Nombre minimum d'échantillon élémentaire (1kg de chair) |
|-------------------|---|
| < 50 | 3 |
| 50 à 500 | 5 |
| + de 500 | 10 |

Tableau VI: Echantillonnage : Conditionnements à prélever.

| Nombre de conditionnements par lot | Nombre de conditionnements à prélever |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 à 25 | 1 |
| 26 à 100 | Environ 5%, minimum 2 |
| + de 100 | Environ 5%, minimum 10 |

Les teneurs sont les mêmes pour les deux réglementations.

b) les sulfites

L'échantillonnage est le même dans les deux réglementations : deux kilogrammes sur chaque lot de crevette, langouste, cigale ou crabe. Mais par contre les teneurs résiduelles de sulfite dans les parties comestibles du produit varient.

La réglementation sénégalaise : 50 ppm pour les crustacés cuits et 150 ppm pour les crustacés frais ou congelés (5).

La réglementation européenne : les teneurs résiduelles de sulfites des parties comestibles acceptables est en fonction de l'espèce, du nombre d'unité du lot, et du type de traitement. Ainsi nous avons les teneurs résiduelles suivantes :

- Crustacés et céphalopodes ppm
 - Frais, congelés et ultracongelés 150

- Crustacés de la famille des Penaeidae, Solenoceridae et Aristaeidae
 - Inférieurs à 80 pièces 150
 - Entre 80 et 120 pièces 200
 - Supérieur à 120 pièces 300
- Crustacés et céphalopodes
 - Cuits 50
 - Crustacés cuits des familles des Penaeidae, Solenoceridae et aristaidea
 - Inférieur à 80 pièces 135
 - Entre 80 et 120 pièces 180
 - Supérieur à 120 270

c) ABVT :

Pour la réglementation européenne il faut prélever 100 grammes de chair environ en trois endroits différents au moins. Il n'y a pas de précision dans la réglementation sénégalaise.

La teneur résiduelle acceptable dépend des différentes espèces de poissons :

25mg d'azote/100g de chair pour les espèces telles que les *Sebastes spp* ;

30mg d'azote/100g : famille des pleuronectidae ;

35mg d'azote/100g : famille des merluceidae.

d) Histamine

L'échantillonnage est le même pour les deux réglementations. Neuf échantillons d'un kilogramme de chair prélevé sur chaque lot.

Teneurs : 100mg à 200 mg pour les espèces telles que les familles des scombridae et des cupleidae et toutes les espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidines

200 à 400mg pour les produits de pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes à la saumure.

La teneur moyenne des volutes fermentées séchées peut être sensiblement égale à la dose maximale acceptable. Cette teneur élevée est due aux conditions d'entreposage et d'hygiène des sites de transformation **(20)**

e) microorganismes

Le plan d'échantillonnage et les limites sont consignés dans le tableau suivant conformément aux normes européennes :

Tableau VII : plan d'échantillonnage pour l'analyse microbiologique

| Microorganismes/toxines métabolites | Plan d'échantillonnage | | limites | |
|--|---------------------------|---|----------|-----------|
| | n | c | m | M |
| Salmonelle | 5 | 0 | | |
| E. coli | 5 | 2 | 1ufc/g | 10ufc/g |
| Staphylocoque coagulase positive | 5 | 2 | 100ufc/g | 1000ufc/g |

n= nombre d'unités constituant l'échantillon

c= nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprise entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé

I-3-3 Méthode d'analyse

a) métaux lourds :

La réglementation sénégalaise ne précise pas une méthode spécifique d'analyse pour la détermination de la teneur résiduelle des métaux lourds. Les laboratoires de contrôles doivent utiliser des méthodes de contrôle validées par l'A.C (6).

Pour la réglementation européenne se référer à la directive 2002/657 CE.

b) sulfites :

Réglementation sénégalaise : utilisation d'une méthode fiable et reconnue scientifiquement(5).

Réglementation européenne : se référer à la directive 2006/52/CE.

c)ABVT

Parmi les méthodes de référence pour le contrôle de la teneur en ABVT autorisée par la commission européenne, nous avons la méthode de distillation. Elle consiste à distiller un extrait déprotéinisé du broyat de l'échantillon par l'acide perchlorique. C'est la méthode par minéralisation des protéines.

d) Histamine

L'une des méthodes d'analyse autorisées par les deux réglementations est la chromatographie liquide haute performance(CLHP) (7).

e) microorganismes

La référence ISO 6579 version 2002 constitue la méthode d'analyse pour les salmonelles adoptée par le règlement 2073/2005/UE.

Exemple d'un rapport

Unité de contrôle :.....

Date :.....

Contrôleur responsable :.....N°

Opérateur :.....N° unique

Adresse :.....

C : conforme

NC : non conforme

NA : non-applicable

| Eléments à inspecter | C | NC | Pondération | NA |
|----------------------|---|----|-------------|----|
|----------------------|---|----|-------------|----|

Tableau VIII: Tableau de comparaison

| Réglementation européenne | Réglementation sénégalaise |
|---|--|
| Règlements, directives | Décrets, arrêtés |
| Sécurité alimentaire | Qualité alimentaire |
| Produits sains pour un niveau élevé de protection des consommateurs | Produits hygiéniques |
| Responsabilité active des exploitants | Responsabilité active non prévue |
| Application des principes HACCP obligatoires et BPH et BPF | BPH et BPF, application du HACCP non obligatoire. |
| Traçabilité et étiquetage Retrait, rappel | étiquetage |
| Navires : <ul style="list-style-type: none"> • type • Structure • Hygiène du personnel et opérations à bord | Navires : <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène du personnel |
| Etablissements et navires manipulant les produits de la pêche : <ul style="list-style-type: none"> • Produits séparés mécaniquement • Produits pouvant contenir des parasites • Produits transformés et conserves Sanitaires <ul style="list-style-type: none"> • Toilettes de type anglais | Etablissements <ul style="list-style-type: none"> • Produits transformés, conserves et semi conserves (produits de transformation artisanale) • Toilettes : type non précisé |
| Conditionnement et emballage <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques • matériaux | Conditionnement et emballage <ul style="list-style-type: none"> • caractéristiques |
| Transport Type Etat du réceptacle Agrément | Transport Type Agrément |
| Contrôles officiels Fréquence <ul style="list-style-type: none"> • Analyse de risque • Statut de l'établissement (conformité | Contrôles officiels Fréquence <ul style="list-style-type: none"> • Analyse de risque |

| | |
|--|--|
| avec l Réglementation européenne) Echantillonnage • En fonction des espèces Audit Inspection technique et sanitaire Suivi Surveillance Agrément | Echantillonnage • En fonction des espèces Inspection technique et sanitaire Suivi Contrôle de la qualité, certification et agrément. |
|--|--|

CHAPITRE II : APPRECIATION DE L'APPLICATION DE LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

Dans le but d'apprécier le niveau d'application de la nouvelle réglementation européenne par les sociétés sénégalaises exportatrices, nous portons notre étude sur sept sociétés réparties comme suit :

- Cinq établissements à terre
- Deux armements

Elle porte aussi sur les services officiels et les laboratoires de contrôle.

Cette étude est axée sur les unités en activités. Les points traités ont porté sur l'appréciation des exigences sanitaires relatives à la construction et aux matériels d'exploitation, aux conditions d'hygiène et d'exploitation ; des manuels du plan HACCP, de l'application des principes HACCP et de l'application du programme nettoyage/désinfection. Nous avons aussi essayé d'apprécier le système de sécurité alimentaire mis en place par les sociétés.

Les établissements 1, 2, 3 et l'armement 1 ont été visités avant l'arrivée des inspecteurs de l'UE et les autres ont été visités après leurs inspections.

II-1 METHODE UTILISEE

Il s'agit des enquêtes, des visites et des observations. Elles comprennent les points suivants :

- Entretien avec les responsables chargé de la qualité et le personnel technique ;
- Visite des unités de traitement et production des entreprises ;
- Visite des bateaux de pêche ;
- Visite des sites de débarquement ;
- Evaluation des manuels HACCP et de leur application à l'aide d'une check liste ou liste de contrôle.

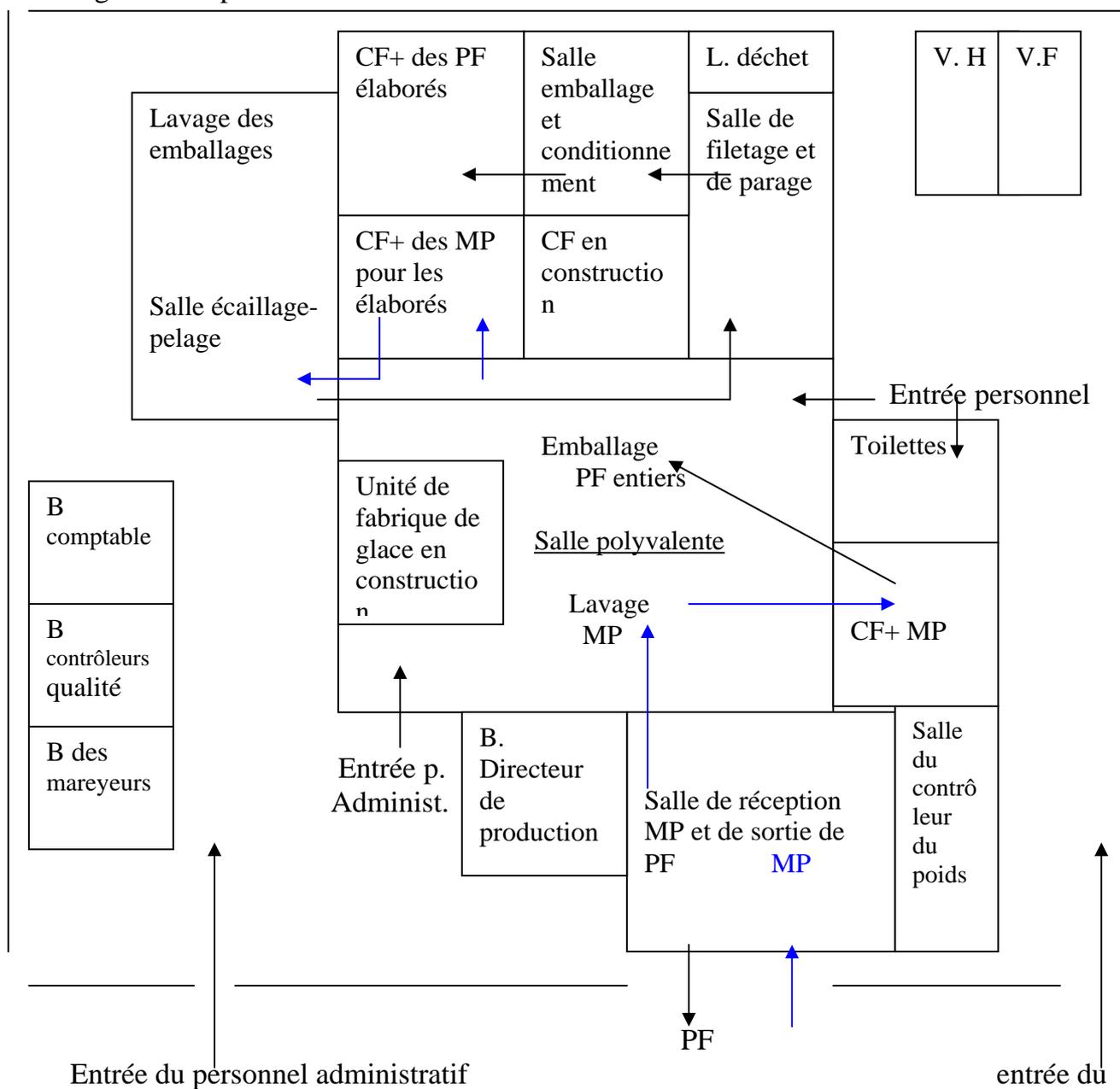
Pour l'appréciation du niveau de conformité, nous nous sommes servis du manuel d'inspection de l'UE

Nous avons passé deux jours dans chaque entreprise.

II-2 RESULTATS ET DISCUSSION

II-2-1 ETABLISSEMENT 1

Figure n°2 : plan de masse de l'établissement 1



→ PF

personnel technique

→ MP

B : bureau

CF : chambre froide

L : local

MP : matières premières

PF : produits finis

VH/VF : vestiaires homme et femme

Plan de masse de l'établissement 1

Au départ, l'établissement ne faisait que de l'entier frais. Mais avec l'ouverture d'une unité de production de filets, la restructuration des locaux s'impose. L'établissement est en plein réaménagement pour adapter le plan de masse à la section de filetage nouvellement ouverte.

II-2-1-1 Infrastructure, équipement et hygiène

L'entreprise est mal localisée. Elle n'a que sa façade principale libre. Les trois autres côtés sont partagés avec des habitations.

L'agencement des locaux n'est pas satisfaisant, la salle de réception sert à la salle de sortie du produit fini. L'emplacement des locaux ne répond pas aux normes. L'emplacement des chambres froides réservées aux matières premières pour les filets, aux matières premières pour les entiers et la chambres froides des produits finis, ne respecte pas la marche en avant.

Le groupe électrogène de secours a une puissance très faible pour alimenter les chambres froides. Ce fait a été constaté lors d'une coupure d'électricité.

Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont adéquats. L'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits. Ces récipients sont résistants à l'eau.

- Installations sanitaires

Les toilettes ne sont pas en nombres suffisants. L'entreprise ne compte que trois pour un nombre important des journaliers. Les cabinets ne disposent pas de papiers pour essuyage des mains ni de papiers hygiéniques.

Il y'a la présence des vestiaires. Leur entretien reste à désirer. Mais chaque employeur dispose d'une caisse pour casier.

Il n'ya pas de ventilation dans les installations sanitaires conformément au au règlement 852/2004 AII, CI, 4(2*).

- Eclairage

Il est artificiel et suffisante.

II-2-1-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation

- Revêtements de sol

Ils sont faciles à nettoyer et à désinfecter. Une bonne évacuation d'eau est facile.

- Surfaces murales

Elles sont faites en matériaux inoxydables, ce sont des panneaux. Elles sont faciles à nettoyer et désinfecter. Elles sont lisses jusqu'à une hauteur convenable.

- Plafonds et autres équipements suspendus

Le plafond présente une ouverture qui permet d'accéder aux emballages. Nous trouvons cela non-conforme aux dispositions réglementaires de la commission européenne notamment au règlement 852/2004 A II, CII, 1.c (2*).

- Fenêtres et autres ouvertures

L'établissement est bien fermé. Les portes sont faciles à nettoyer.

- Surfaces de contact

Les tables sont faites d'un matériau inoxydable. Mais l'entretien de la table de tri et les parties cachées des autres tables reste à améliorer.

- Lavage des produits

Il y'a un dispositif pour le lavage, avec une alimentation suffisante en eau. Les bassins sont en inox.

II-2-1-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons

Les tables des fileteurs sont étroites.

II-2-1-4 Produits de la pêche

- Matière première

Elle vient en général du quai de pêche de HANH plage. Le tri est réalisé par une seule personne. Le trieur ne tient compte en général que de la taille et l'aspect de la peau. Il n'ya que deux caisses sur la table, ce qui veut dire que le trieur n'enlève que les rejets. Il ne classe pas les acceptés en différentes catégorie de fraîcheurs.

Le lot des matières premières n'est pas homogène car venant de plusieurs mareyeurs.

- Production, transformation et distribution

Les journaliers chargés du filetage sont payés sur rendement de filets effectué. Cela entraîne souvent un mauvais filetage.

- Normes sanitaires applicable au produit

Au cours de la production, il y'a de prélèvements pour une évaluation organoleptique visuelle. Mais elle n'est pas suffisante.

II-2-1-5 Conditionnement et emballage

Les conditionnements et les emballages sont lavés avant utilisation avec de l'eau savonneuse (annexe3, photo 5). Il y'a un risque de contamination chimique. Les emballages sont conservés dans des locaux à l'étage.

II-2-1-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau.

- Disponibilité et utilisation de l'eau

L'établissement utilise de l'eau du réseau public. Mais cette eau ne subit pas un traitement par chloration ni un autre type de traitement.

- Utilisation de la glace

L'établissement ne dispose pas d'une unité de fabrication de glace. La glace vient d'un autre établissement. L'unité de fabrication de glace est en cours de construction.

Les conditions de réception et de stockage de la glace ne sont pas satisfaisantes (annexe3, photo 4).

La glace n'est pas mise directement en contact avec le produit. Elle est mise dans des sachets en plastique. Les sachets sont déposés ensuite sur le produit. Il y'a aussi l'utilisation de la glace carbonique (gel pack).

Certains employés refroidissent leurs bouteilles d'eau dans la glace. Cette pratique doit être bannie.

II-2-1-7 Hygiène et formation du personnel

- Hygiène du personnel

Certaines bottes et certaines tenues de travail surtout pour le personnel chargé de l'entier ne sont pas bien entretenues.

L'établissement fait à ses personnels des visites médicales annuelles.

- Formation

La majorité du personnel est journalière est analphabète. Les notions de microbe et d'hygiène leur sont difficiles à comprendre.

L'entreprise comprend trois techniciens de pêche chargés de la qualité et la formation du personnel.

II-2-1-8 Le transport

L'établissement dispose de trois camions frigorifiques plus ou moins en bon état même s'il y'a un qui est très vieux et avec un réceptacle un peu cabossé.

II-2-1-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets

- Conteneurs à déchets

Le nettoyage des conteneurs n'est pas très facile. Ils sont dotés d'une fermeture. Les conteneurs ne sont pas propres.

- Entreposage des déchets

Les déchets sont mis dans des sachets et ils sont entreposés dans un local qui s'ouvre à la salle de filetage pour ce qui concerne les déchets issus du filetage. Ce local est très étroit pour un entreposage parfait des déchets.

- Elimination des déchets

Elle se fait après l'arrêt de la production ou pendant la pause.

II-2-1-10 Entreposage des produits de la pêche

Les matières premières différentes sont en générale entreposées dans une même chambre froide.

II-2-1-11 Procédures HACCP

- Engagement de la direction

La direction s'engage à appliquer les procédures HACCP.

- Equipe HACCP

Elle comprend le directeur général, la gérante, le directeur de la production, les gestionnaires de qualité, du responsable de production du frais entier, du responsable de production du frais élaboré, de l'électromécanicien et du représentant du client principal.

Le responsable de l'équipe est un technicien de pêche. Il est aussi le responsable de la section des produits élaborés.

- Composition des produits

La composition qualitative et quantitative est mentionnée. Les critères microbiologiques et chimiques sont conformes.

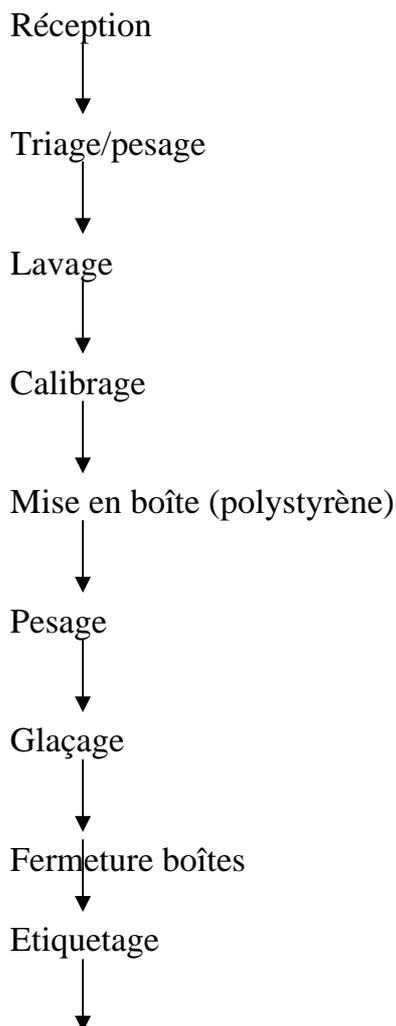
- Utilisation attendue des produits

Alimentation humaine sans restriction d'âge.

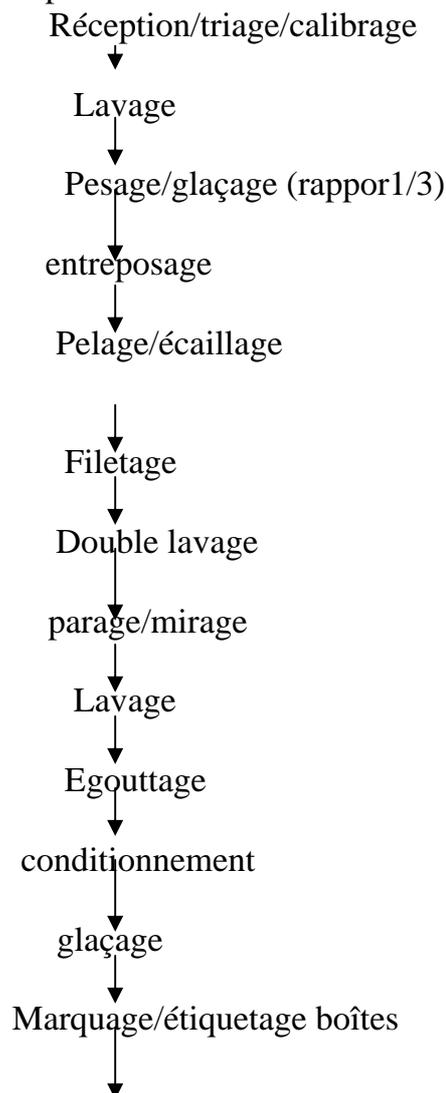
Figure n°3 : diagrammes de flux des entiers et des élaborés de l'établissement1

- Diagramme de flux

Poissons frais entiers



poissons élaborés frais



Stockage positif



Expédition

Emballage et étiquetage colis



Entreposage



Embarquement

- Analyse des dangers

Les dangers biologiques, chimiques et physiques identifiés sont conformes à la réglementation européenne (852 et 853 du 29 avril 2004). Mais les causes de ces dangers ne sont pas identifiées.

Les mesures de maîtrise sont inexistantes.

Les responsables des mesures de maîtrise ne sont pas identifiés.

- Points critiques de maîtrise des dangers

Certains points identifiés ne sont pas des points critiques.

- Limites critiques

Elles se réfèrent aux règlements.

- Système de contrôle et de surveillance

Les méthodes de contrôle sont simplement identifiées mais elles ne sont pas décrites. La fréquence des analyses microbiologiques est d'une fois tous les mois. Elle est insuffisante. Les responsables des méthodes de contrôle ne sont pas identifiés.

La validité et la fiabilité des méthodes de contrôle sont incomplètes. Pour les analyses microbiologiques, les responsables se réfèrent à l'arrêté français du 21 décembre 1979 sur les contrôles microbiologiques des denrées alimentaires. Cet arrêté est caduc.

- Plan d'actions correctives

Pour maintenir ou retrouver la maîtrise des dangers chimiques, physiques ou microbiologiques ; il est écrit dans le manuel HACCP du renforcement de BPH/BPF sans pour autant préciser l'action qu'il faut faire pour maîtriser ou réduire l'écart.

Les responsables ne sont pas identifiés. Il n'y a pas une description détaillée des mesures.

- Vérification du système HACCP

Le système de vérification est inexistant.

- Système documentaire

Il n'y a que le formulaire d'enregistrement des résultats de contrôle. Les formulaires d'enregistrement des mesures correctives et des résultats de vérification sont inexistantes.

II-2-1-12 Appréciation de l'application du HACCP

Le responsable de l'équipe HACCP n'a pas un pouvoir effectif de décision.

Le diagramme n'est pas bien appliqué sur le terrain. Les séparations des secteurs sains des secteurs souillés n'est pas bien distincte. Les courants de circulation s'entrecroisent.

Le système HACCP dans son ensemble n'est pas bien appliqué dans l'usine.

II-2-1-13 Programme nettoyage/désinfection

Le nettoyage/ désinfection se fait quotidiennement. Il se fait la nuit, en général de vingt heures à trois heures du matin. Le registre ne mentionne pas le mode opératoire de ce programme. Il indique seulement le détergent et le désinfectant utilisés et les personnes qui ont effectué le travail. Le détergent utilisé est toujours le vaisol(ND) et le désinfectant, c'est surtout l'oxonia(ND). Le désinfectant est rarement changé. Il y'a un risque de résistance.

La sanitation générale se fait tous les six mois par une société sanitaire agréée.

II-2-1-14 Système de sécurité alimentaire

A/ Plan de maîtrise

Avec l'ouverture d'une section filet, l'entreprise a recruté deux nouveaux techniciens de pêche chargés de la qualité et la formation du personnel. Pour maîtriser la sécurité sanitaire de leurs produits, l'entreprise agit en amont et en aval de la production. Pour se faire, il y'a une sélection rigoureuse des fournisseurs sur la base d'un cahier de charge. Le représentant des mareyeurs a un bureau au sein de l'entreprise et il participe aux réunions concernant la sécurité sanitaire des produits. Le représentant du client principal fait partie de l'équipe HACCP.

L'établissement possède une buanderie pour le lavage interne des tenues de travail.

B/ Contrôle du système

Ce système de communication entre l'entreprise, ses fournisseurs et ses clients n'est pas toujours revus et mis à jour. Pendant notre visite, nous n'avons pas pu rencontrer le représentant des mareyeurs. Le représentant du client par contre fait des visites inopinées pour voir les conditions de travail et la conformité du produit à leurs exigences.

La buanderie n'est pas très bien équipée pour un nettoyage correct des tenues.

II-2-2 ETABLISSEMENT 2

L'activité de cet établissement tourne autour de la production de poissons entiers frais et congelés et de produits élaborés frais et congelés.

II-2-2-1 Infrastructure, équipement et hygiène

L'agencement des locaux n'est pas satisfaisant. Il n'y a pas séparation très nette de la salle polyvalente et les locaux de filetage. Les matières premières et les produits finis sortent par la même porte. Il y a risque de contamination croisée.

La construction des locaux est satisfaisante. L'emplacement est acceptable mais les locaux ne sont pas suffisamment grands. Vu la quantité de production et l'effectif très considérable du personnel, nous considérons que les surfaces sont très insuffisantes pour travailler de façon hygiénique. Par contre les locaux utilisés sont propres et en très bon état d'entretien. Ils sont conçus des matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter.

Dans les salles de traitement il n'y a pas des dispositifs pour le nettoyage des mains, équipé de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manipule des produits non emballés.

Les installations frigorifiques permettent une température adéquate -18°C pour les congelés et entre 0 et $+2$ pour les frais.

Les récipients résistent à l'eau et permettent à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

- installations sanitaires

Les installations sanitaires se trouvent à l'étage supérieur des locaux de travail, elles n'ont pas d'accès direct aux locaux de travail.

Elles sont en nombre suffisant.

Les lavabos sont en commande non manuelle. Le matériel pour le séchage hygiénique des mains n'était pas disponible à notre passage. Les installations sanitaires ne sont pas équipées d'une ventilation conformément à la RE 852/2004 A II, CI, 6. (2*)

- Eclairage

Elle est suffisante.

- Système d'évacuation des eaux résiduaires :

Les systèmes conviennent. Il n'y a pas de risque de contamination.

II-2-2-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation

- Revêtement de sol :

Les revêtements des sols sont adéquats, en bon état et faciles à nettoyer sauf au niveau de la salle de réception où nous avons trouvé quelques souillures et l'écoulement de l'eau n'est pas très rapide. Cette salle sert aussi de passage pour accéder aux bureaux qui sont à l'étage supérieur. Cela peut expliquer cette souillure.

- Surfaces murales :

Elles sont propres et lisses à une hauteur convenable.

- Les fenêtres et les portes :

Les fenêtres comportent des dispositifs contre les insectes. Les portes sont faciles à nettoyer. Sauf la grande porte qui est une porte ordinaire. Entre la salle de réception et

les locaux de traitement il y'a un rideau en plastique. Il peut poser un problème de nettoyage ou de désinfection.

- Lavage des produits :

Il y'a la présence des bassins contenant de l'eau chlorée et de la glace au niveau de chaque poste de travail.

II-2-2-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons

Nous notons que les tables des fileteurs sont très étroites par rapport au nombre des fileteurs.

II-2-2-4 Produits de la pêche

- Matières premières.

Le tri de la matière première ne se fait pas très bien à cause de sa rapidité.

Nous avons trouvé quelques traces de rouilles sur le mur de la chambre froide des matières premières. Toute fois la conservation est bonne.

- Production et transformation

Nous trouvons que le temps entre les différentes séquences de filetage est long. Ceci est du à l'importance de la production. Les filets séjournent très longtemps sur la table avant d'être conditionnés.

- Normes sanitaires applicables aux produits

L'évaluation organoleptique reste à désirer au niveau de la réception. Au cours de la production il y'a des prélèvements pour des contrôles microbiologiques.

II-2-2-5 Conditionnement et emballage

L'emballage pose un problème important. Les caisses polystyrènes sont lavées et désinfectées de même les pellicules en plastiques utilisées pour le conditionnement. Nous pensons que si ces matériaux portent la mention « convient pour les aliments » ou d'une mention spécifique relative à leur emploi, cette opération supplémentaire n'aurait pas du avoir lieu. Mais les exploitants pensent que c'est nécessaire pour respecter le principe de précaution.

Les matériaux ne sont pas accompagnés d'une déclaration de conformité.

Les conditionnements et les emballages sont entreposés dans un local à l'étage il y'a risque de contamination en dehors de celle microbiologique.

II-2-2-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau.

- Disponibilité et utilisation d'eau potable

L'eau est abondante. Elle est fournie par le réseau public. Elle est potable car elle a subi un traitement par chloration dans l'entreprise.

- Utilisation de la glace

L'établissement dispose d'une fabrique de glace. Pendant notre séjour cette fabrique de glace ne fonctionnait pas. La glace est fournie par une autre société. Nous ne pouvons pas apprécier sa qualité. Mais elle est entreposée dans des conteneurs prévus à cet effet.

- L'eau contenue dans des bassins.

Elle est rarement changée. Elle peut constituer un risque de contamination si différentes espèces sont lavées simultanément dans le bassin.

II-2-2-7 Hygiène et formation du personnel

- Hygiène du personnel

Chaque personne affectée au travail et la manipulation des produits, a un certificat médical.

L'effectif du personnel étant important, il y'a un mouvement inutile des personnes.

Le port des tenues propres, de masque et de coiffure est respecté dans les locaux de travail.

- Formation du personnel

La majorité du personnel étant analphabète et journalière, la sensibilisation à la notion de microbe et d'hygiène est très difficile.

II-2-2-8 Le transport

- Réceptacles de véhicule et conteneur pour le transport des produits

L'établissement utilise des camions frigorifiques. Leurs réceptacles sont faits des matériaux convenables faciles à nettoyer et à désinfecter.

Nous ne pouvons pas vérifier la température du camion trouvé sur place car il n'était pas allumé.

II-2-2-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets

- Enlèvement des déchets

Il n'ya pas de déchets qui s'accumulent dans les locaux de travail.

- Les conteneurs à déchets

Ils sont en caoutchouc donc convenablement mais la désinfection pourrait être difficile vue l'état des conteneurs. Ils n'étaient pas propres. Mais ils sont dotés d'une fermeture.

- Entreposage des déchets.

Le local qui sert d'entreposage fait face à la salle de réception. Les matières premières peuvent être contaminées.

Il y'a un responsable chargé du nettoyage et du stockage des déchets.

- Elimination des déchets

L'établissement dispose d'une charrette pour l'élimination des déchets. Les déchets sont préalablement mis dans des sachets plastiques.

II-2-2-10 Entreposage des produits de la pêche

Les produits congelés sont maintenus à température de -18°C.

II-2-2-11 Procédures HACCP

- Engagement de la direction

Dans le manuel, la direction prend l'engagement moral et financier d'appliquer les principes HACCP.

- Equipe HACCP

Le responsable est bien désigné. Il s'agit d'un docteur vétérinaire. Il est le directeur de production. Il prend toutes les décisions concernant la sécurité alimentaire de leur production. Il a toutes les compétences nécessaires pour l'application des principes HACCP.

- Composition du produit

L'espèce du poisson, le type de traitement et la nature du produit sont bien désignés. Mais les caractéristiques de l'emballage ne sont pas mentionnées. Certains critères microbiologiques sont internes.

- Utilisation attendue des produits

Toutes les formes d'utilisation sont prévues.

- Diagramme de flux

Le plan des locaux de travail et annexes a un niveau de conformité incomplet. Par contre la circulation du produit est bien identifiée dans le manuel.

Les données techniques du nettoyage et désinfection et la circulation du personnel sont inexistantes.

- Analyse des dangers

Tous les dangers biologiques, chimiques et physique ainsi que les causes de chaque danger sont bien identifiés et sont conformes.

Il n'ya pas une mesure de maîtrise pour chaque danger mais la description des détails techniques de certaines mesures de certains dangers est incomplète. Les responsables de chaque mesure sont identifiés.

- Points critiques de mesures des dangers

Tous les points critiques pour les maîtrises des dangers sont identifiés. Il s'agit de la réception, des opérations de parage et de la chaîne de froid. Le parage n'est pas un PCC. Le conditionnement doit être considéré comme un PCC.

- Limites critiques

Les limites critiques sont fixées, mais certaines sont internes et conformes aux guides de bonnes pratiques. Une validation des limites critiques est inexistante au regard de la maîtrise du danger.

- Système de contrôle et de surveillance

Les méthodes de contrôles sont bien décrites et sont conformes. Mais la fréquence et le plan d'échantillonnage ont un niveau de conformité incomplet.

Les responsables des méthodes de contrôle sont identifiés.

- Plan d'actions correctives

Les mesures correctives pour maintenir la maîtrise sont conformes.

Les mesures correctives pour retrouver la maîtrise sont conformes.

Par contre les mesures correctives à appliquer au produit fabriqué pendant la perte de maîtrise sont incomplets.

Le responsable de chaque mesure corrective est bien identifié.

La description détaillée des mesures correctives est incomplète.

- Vérification du système HACCP

Les méthodes de vérifications sont inexistantes.

- Système documentaire

Les formulaires d'enregistrement de résultats de contrôle et des mesures correctives sont bien tenus.

II-2-2-12 Appréciation de l'application du HACCP

- Engagement de la direction

Il est difficile de vérifier l'engagement financier de la direction.

- L'équipe HACCP

Certains responsables de poste qui font partie de l'équipe sont formés sur le tas. Ils n'ont aucune compétence reconnue

- La composition du produit et l'utilisation attendue sont les mêmes que ceux prévues dans le manuel.

- Diagramme de flux

Il est bien appliqué sur le terrain. C'est la circulation du personnel qui n'est pas adéquate.

- Analyse des dangers

Toutes les mesures de maîtrise ne sont pas appliquées convenablement car certaines personnes responsables des postes de travail ne sont pas bien formées.

- Points critiques de maîtrise des dangers
Ils sont conformes à ceux décrits dans le manuel.

- Les limites critiques
Certaines limites critiques ne sont pas conformes. La température dans des locaux de traitement est de 18°C au moins dans le manuel. A notre passage cette température était de 20°C.

- Système de contrôle et de surveillance
Les contrôles organoleptiques et microbiologiques et les prélèvements de températures sont effectués pendant la production.

- Plan d'actions correctives
Il s'agit d'agir à trois niveaux : agir s'il y'a écart, agir pour que cela n'arrive plus et agir sur le produit fabriqué pendant la perte de maîtrise. Le dernier point n'est pas appliqué.

- Vérification du système documentaire
Nous n'avons pas vu un système de vérification en place.

- Système documentaire
Les formulaires d'enregistrement sont conformes.

II-2-2-13 Programme nettoyage/désinfection

Les produits pour le nettoyage et la désinfection sont entreposés dans un local loin des locaux de production. Ils sont tous homologués. Le programme suit les protocoles et les procédures de bonnes pratiques de nettoyage et désinfection

II-2-2-14 Système de sécurité alimentaire

A/ Plan de maîtrise

Le docteur vétérinaire chargé de la production a mis en place un système de sécurité associé à l'application des principes HACCP. Il s'agit de la mise en place d'un mini laboratoire pour l'autocontrôle. Un technicien de pêche chargé de l'autocontrôle est recruté. L'établissement a choisi un seul mareyeur pour mieux gérer la matière première et les lots. La formation du personnel est aussi prise en compte.

B/ Contrôle du système

Chaque jour il y'a un responsable qui effectue des contrôles de température des salles de travail et des chambres froides. Des analyses microbiologiques des produits et des prélèvements de surface dans le but d'autocontrôle sont effectuées. Des échantillons sont envoyés à d'autres laboratoires pour des analyses chimiques et biologiques et en même temps pour apprécier leurs propres contrôles. Mais le système de sécurité ne

prend pas en compte les fournisseurs de matériaux de conditionnement et d'emballage et les fournisseurs des produits de nettoyage et de désinfection. Le registre n'est pas mis à jour.

II-2-3 ETABLISSEMENT 3

L'établissement est spécialisé dans la production des poissons entiers frais et élaborés frais.

II-2-3-1 Infrastructure, équipement et hygiène

L'agencement des locaux est satisfaisant, les constructions répondent à la réglementation de l'UE mais par contre l'emplacement des locaux est moins satisfaisant. L'établissement se trouve à coté d'un marché.

- Installations sanitaires

Les toilettes sont suffisantes. Elles sont équipées d'un système de chasse d'eau.

Les vestiaires sont en bon état d'entretien. Chaque employé à son casier personnel fermant à clé. Les installations sanitaires ne sont pas équipées d'une ventilation. Mais elles sont suffisamment aérées. Le papier hygiénique n'existait pas à notre passage.

- Ventilation : elle est suffisante.
- Eclairage : c'est un éclairage artificiel. Il répond aux normes.

II-2-3-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation

Les locaux sont grands et préviennent les contaminations durant les opérations. Ils sont propres et en bon état d'entretien.

Le local réservé aux emballages est très étroit. Certains emballages sont en plein air.

- Le revêtement de sol permet une évacuation adéquate des eaux résiduaires.
- Fenêtres, portes et autres ouvertures :

L'établissement est bien protégé contre les nuisibles. Les portes sont faciles à nettoyer et en bon état d'entretien.

- Dispositifs pour le lavage des denrées alimentaires.

Chaque poste de travail dispose d'un bassin pour le lavage du poisson. Il y'a une alimentation suffisante en eau potable traité avec du chlore.

II-2-3-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons

- Les planches de filetages sont nettoyées après chaque opération.

II-2-3-4 Produits de la pêche

- Matière première

Elle est fournie par plusieurs mareyeurs. Il y'a un risque que les lots ne soient pas homogènes. Certains conteneurs d'entreposage ne permettent pas à l'eau de fusion de couler facilement.

La matière première est souvent livrée par des voitures non recommandées.

- Normes sanitaires

Des prélèvements sont effectués au niveau de chaque poste de travail pour des contrôles visuels et des contrôles au laboratoire.

II-2-3-5 Conditionnement et emballage.

Les emballages et les conditionnements ne sont pas accompagnés d'un document ou d'une étiquette mentionnant l'usage prévu ou la déclaration de conformité.

L'entreposage des emballages et conditionnement se fait en plein air. Le local prévu à cet effet est très étroit.

II-2-3-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau.

- Disponibilité et utilisation d'eau potable

L'eau est suffisante et elle est traitée. Mais il n'ya pas un dosage automatique de l'eau par le chlore.

- Utilisation de la glace

L'établissement dispose d'une fabrique de glace. La glace est fabriquée à partir de l'eau traité par du chlore.

II-2-3-7 Hygiène et formation du personnel

- Hygiène du personnel

La personne chargée du tri porte un vêtement non recommandé.

Chaque employé dispose d'un carnet sanitaire. Les visites médicales sont effectuées chaque année. Il s'agit des analyses de coprologie, et une radiologie pulmonaire en générale. Des prélèvements de surface sur les mains des employés sont effectués pour des analyses.

- Formation

Des séances de formation sur les notions de microbe et de l'hygiène sont organisées.

II-2-3-8 Le transport

Certains fournisseurs de l'entreprise utilisent des voitures de bagages : des genres taxi bagages, qui ne sont pas conformes au règlement 852 /2004 AII, CIV, 2(2*). Ces voitures ne permettent pas une bonne conservation du produit. D'ailleurs les morceaux de glace trouvés sur ces produits sont souillés et sont susceptibles de blesser le produit.

II-2-3-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets

- Conteneurs à déchets

Ils sont dotés d'une couverture. Mais ils ne sont pas propres.

- Enlèvement des déchets

Les déchets ne s'accumulent pas. L'enlèvement se fait au fur à mesure de la production.

II-2-3-10 Entreposage des produits de la pêche

L'entreposage se fait entre 0 et +2°C. Mais la chambre froide réservée aux filets est très étroite pour une bonne circulation de l'air.

II-2-3-11 Procédures HACCP

Figure 5 : Diagramme de flux de filets de sol frais de l'établissement 3

Réception/ tri matières premières

↓
Lavage

↓
Pelage

↓
Filetage

↓
Trempage (eau + glace + HTH)

↓
Parage/mirage

↓

Conditionnement dans des pellicules en plastique



Emballage/ contrôle pondéral



Stockage (0 - +2°C)

- Engagement de la direction

La direction s'engage moralement et financièrement à appliquer les principes HACCP.

- L'équipe HACCP

Le responsable de l'équipe est désigné. Il est technicien de pêche. Il est chargé de la qualité. Il dépend directement du PDG de la société.

- Composition du produit

La composition et les méthodes de traitement sont conformes.

- Utilisation attendue des produits fabriqués

Les différentes utilisations et les groupes de consommateurs sont prévus.

- Diagramme de flux

Le nombre et la nature des traitements sont mentionnés. La séparation des secteurs sains et secteurs souillés est conforme.

- Analyse des dangers

Tous les dangers sont identifiés, mais l'identification de leurs causes est inexistante. Les mesures de maîtrise de ces dangers et les responsables qui sont chargés sont identifiés. Il n'y a pas une description des détails techniques de ces mesures.

- Points critiques de maîtrise des dangers

Les points critiques identifiés sont la réception et le parage. Les dangers au parage peuvent être maîtrisés au conditionnement, il ne peut pas constituer un point critique.

- Les limites critiques

Il y a une identification de toutes les limites critiques avec des références internes, à des normes nationales et à des normes européennes.

- Système de contrôle et de surveillance

Les méthodes de contrôles ont été décrites. Mais la description de la fréquence est inexistante.

- Plan d'actions correctives

Seules les mesures correctives en réponse au dépassement d'une limite critique sont identifiées. Ces mesures correctives ne sont pas bien détaillées dans le manuel.

- Vérification du système HACCP

Aucun système de vérification n'est mentionné dans le manuel.

- Système documentaire

Les formulaires d'enregistrement des résultats de contrôle et des mesures correctives sont bien tenues et sont conformes.

II-2-3-12 Appréciation de l'application du HACCP

Les points souvent du HACCP ne sont pas appliqués dans l'usine : la surveillance des points critiques, les actions correctives et la méthode de vérification. Les responsables chargés du contrôle et de l'application des mesures correctives ne sont pas bien formés. Les limites critiques appliquées à la fraîcheur de la matière ne sont pas conformes au barème de notation de la CEE.

II-2-3-13 Programme nettoyage/désinfection

En fonction du local ou du matériel à nettoyer et à désinfecter, nous avons pu apprécier le programme nettoyage/désinfection de la société. Les procédures plus les modes opératoires qui consistent à faire en général un nettoyage à sec, un rinçage à l'eau, un nettoyage au détergent, un rinçage à l'eau et une désinfection (8), sont conformes. Par contre la concentration en détergent ou en désinfectant sont inférieures et la fréquence nettoyage/ désinfection n'est pas respectée.

Une dératisation est réalisée chaque mois et une sanitation générale chaque six mois.

II-2-3-14 Système de sécurité alimentaire

A/ Plan de maîtrise

La société dispose d'un mini laboratoire pour l'analyse des prélèvements cutanés et de surface. Un technicien fraîchement recruté est chargé de ces prélèvements.

Chaque mareyeur dispose d'un registre. Des séances de formation et d'information sont initiées à l'intention du personnel.

B/ Contrôle du système

Les contrôles biologiques et chimiques de l'établissement sont effectués par d'autres laboratoires. Ces contrôles ne sont faits qu'après un dysfonctionnement. Les résultats ne tombent souvent qu'après le départ du produit. Il n'y a pas de registre pour les fournisseurs de matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage ne sont pas contrôlés. Par principe de précaution ils sont lavés et désinfectés.

II-2-4 ETABLISSEMENT 4

L'établissement est spécialisé dans la production des poissons entiers et des produits élaborés congelés et surgelés.

II-2-4-1 Infrastructure, équipement et hygiène

L'agencement des locaux est satisfaisant et répond aux exigences réglementaires. La construction des locaux est bonne. Les locaux sont implantés dans un environnement répondant au règlement 852 /2004.

Les locaux sont suffisamment grands. Il y'a une séparation nette des différents secteurs.

- Installations sanitaires

Les toilettes sont en nombre suffisant. Elles sont équipées d'une chasse d'eau. Les chaises sont de type turc. Elles doivent être anglaises.

Les vestiaires sont spacieux et ils sont bien entretenus. Ils sont en fonction du sexe.

Les casiers sont individuels.

Les lavabos sont suffisants. Les robinets sont en commande non manuelle. L'eau est courante. Mais il n'existe pas de matériel pour le séchage hygiénique des mains.

Les sanitaires sont équipés d'une ventilation.

- Ventilation

Il y'a une ventilation suffisante.

- L'éclairage est naturel et artificiel. Il est suffisant. Il ne peut pas changer la couleur des produits.

- Systèmes d'évacuation des eaux résiduaires.

Les systèmes conviennent. Les siphons fonctionnent bien. Il n'ya pas de stagnation d'eau issue du traitement des produits.

II-2-4-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation

- Revêtements de sol

Le sol est facile à nettoyer et désinfecter. Il y'a une évacuation adéquate d'eau résiduaire.

- Surfaces murales

Elles sont faites des matériaux faciles à nettoyer et désinfecter. Les surfaces sont lisses jusqu'au toit. Elles sont propres et en bon état d'entretien.

- Plafond et autres équipements suspendus

L'encrassement n'est pas possible. Ils sont propres. Il n'ya pas de formation de moisissures.

- Fenêtres et autre ouvertures

L'établissement est bien fermé. Les fenêtres sont équipées de vitres plexiglaces.

Les portes sont faciles à laver et à désinfecter.

- Dispositifs pour le lavage des produits

Les produits sont manipulés et traités sous l'eau. Chaque poste de travail dispose d'un robinet à pulsion d'eau.

II-2-4-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons

Les installations sont bien entretenues. Aucun article (couteaux, ciseaux ou planches de filetage ne sort de l'usine.

Toutes les chambres froides sont munies de thermomètre enregistreur.

II-2-4-4 Produits de la pêche

- Matières premières

Elles proviennent des bateaux glaciers de l'entreprise et des plages. Les mareyeurs sont bien sélectionnés.

Il y'a une chambre froide positive pour l'entreposage uniquement des matières premières.

- Production, transformation et distribution

Les produits sont traités sous l'eau. Il n'ya pas possibilité de contamination. La chaîne du froid n'est pas interrompue.

- Décongélation

Elle dure 45 minutes. Elle se fait en dessous de 4°C. Le protocole de décongélation écrit dans le manuel préalable est bien respecté dans le secteur de décongélation.

- Normes sanitaires

Les contrôles organoleptiques, chimiques et microbiologiques sont organisés quotidiennement et sur chaque lot. Les prélèvements sont effectués au niveau de chaque secteur.

II-2-4-5 Conditionnement et emballage

L'entreprise dispose d'un local de préparation des emballages.

Les récipients de conservation sont intacts et propres.

II-2-4-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau.

- Disponibilité et utilisation de l'eau

L'eau est abondante et potable. Elle subit une double filtration. Il y'a d'abord une première filtration à sable, puis une deuxième filtration à charbon actif. L'eau ne subit de chloration que si le système de traitement est défaillant.

- Utilisation de la glace

L'établissement dispose d'une fabrique de glace. La glace est fabriquée à partir de l'eau traitée. Elle est bien stockée.

II-2-4-7 Hygiène et formation du personnel

- Hygiène du personnel

Les tenues portées sont complète : coiffure, masque bucco nasale, blouse, pantalon, et botte. Les tenues sont propres.

Les visites médicales concernent l'état général, la radio pulmonaire et la coprologie.

- Formation

Le personnel reçoit de formation sur :

L'importance de l'hygiène

Des notions sur l'hygiène corporelle

Sur le nettoyage/désinfection.

II-2-4-8 Le transport

La livraison de la matière première se fait dans des bonnes conditions de transport.

Les produits sont expédiés par des conteneurs propres et la température voulue.

II-2-4-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets

- Conteneurs à déchets

Ils peuvent être convenablement lavés. Les conteneurs sont dotés d'une fermeture.

- Enlèvement des déchets

Elle se fait sur tapis roulant au fur à mesure de la production. Le tapis roulant se trouve sous les postes de travail. La contamination croisée n'est pas possible.

- Entreposage des déchets

Le local d'entreposage peut être facilement lavable. Les airs de stockage sont propres.

- Elimination des déchets

Elle est quotidienne.

II-2-4-10 Entreposage des produits de la pêche

Le local d'entreposage des produits finis a une grande capacité. Les produits sont maintenus à une température ne dépassant pas -18°C.

II-2-4-11 Procédures HACCP

- Engagement de la direction

Il est effectif.

- Equipe HACCP

Le responsable est bien désigné. Il est directeur de la qualité. Il est docteur vétérinaire.

- Composition des produits

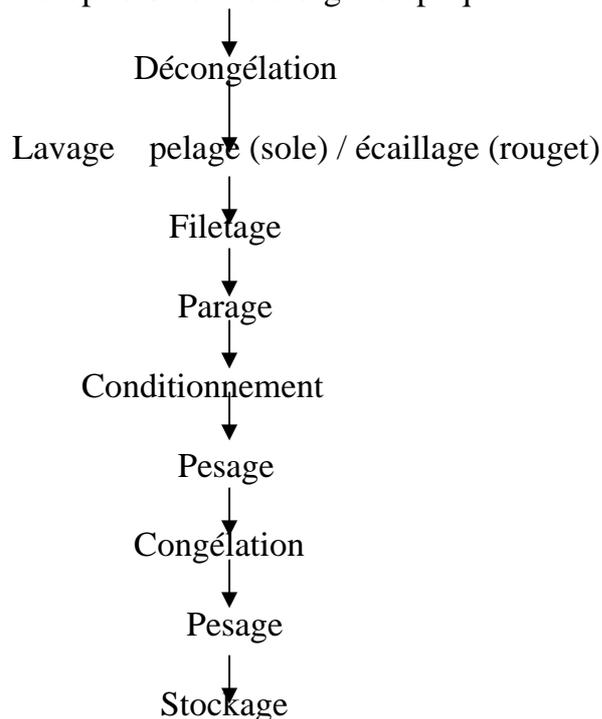
La composition qualitative et quantitative, les caractéristiques chimiques et physiques, le traitement subis, le DLUO, les critères microbiologiques et les instructions d'utilisations sont mentionnés dans le manuel et ils sont conformes aux règlements.

- Utilisation attendue des produits

Les différentes utilisations mentionnées sont conformes.

- Diagrammes de flux : Filet de poissons (sole, brotule, rouget)

Figure n° 6 : diagramme de flux des filets de l'établissement4
Réception/ contrôle organoleptique



La circulation des produits et des personnes est respectée dans le plan de masse. Il y'a une séparation nette des différents secteurs.

- Analyse des dangers

Les dangers identifiés sont conformes aux règlements. Les mesures de maîtrise pour chaque danger sont conformes.

- Points critiques des dangers

Les points critiques identifiés sont la réception et le conditionnement. La congélation doit être considérée comme un point critique.

- Les limites critiques

Elles sont identifiées. Elles sont conformes aux règlements.

- Système de contrôle et de surveillance

Les méthodes de contrôles sont bien décrites et sont conformes aux règlements.

- Plan d'actions correctives

Les actions correctives sont conformes. Mais les responsables des mesures correctives ne sont pas identifiés dans le manuel.

- Vérification du système HACCP

Il est écrit dans le manuel des préalables que le comité de pilotage des plans HACCP assure la mise à jour des plans ainsi que son audit tous les trois ans. Mais il n'y a pas une description de la méthode de vérification.

- Système documentaire

Il y a un formulaire d'enregistrement des résultats de contrôle et un formulaire des résultats des actions correctives. C'est dans ce formulaire, que les responsables des actions correctives sont identifiés.

II-2-4-12 Appréciation de l'application du HACCP

Tous les points du système HACCP sont bien appliqués au niveau de la production sauf l'application d'une méthode de vérification du HACCP.

II-2-4-13 Programme nettoyage/désinfection

Le protocole et les procédures du programme nettoyage/désinfection sont conformes aux règlements et aux guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Les produits utilisés sont homologués. Ils sont stockés dans un local fermant à clef loin des zones de traitement et de production. Les détergents utilisés sont Sédéral(ND) ou Remmousse(ND). Ils sont alcalins. Les désinfectants sont l'eau de javel à 40°C Cl ou P3 oxonia actif.

Les matériels utilisés permettent un nettoyage et une désinfection adéquate.

II-2-4-14 Système de sécurité alimentaire

A/ Plan de maîtrise

a) organisation général de la qualité

- Un système documentaire de documents internes, des documents externes et d'une vieille documentation
 - Une écoute client avec la gestion des commandes, la gestion des réclamations et les enquêtes satisfactions client
 - Une communication interne
 - Une mise à disposition des ressources
 - Une maîtrise de la réalisation du produit
 - Une maîtrise des achats des matières premières et des consommables
 - La surveillance et la mesure des produits
 - Une mesure de la traçabilité
 - La maîtrise des produits non-conformes
 - Les actions correctives et préventives
 - La maintenance corrective et préventive.
- b) HACCP
- c) BPH et BPF

B/ Contrôle du système

L'entreprise dispose d'un laboratoire pour l'autocontrôle des produits. Le laboratoire fait parti du réseau RAEMA pour l'évaluation de leurs analyses.

Les analyses organoleptiques, chimiques et microbiologiques sont effectuées chaque jour, sur chaque lot et à chaque niveau de production.

L'eau est analysé un mercredi sur deux.

Chaque année il y'a une revue de direction. L'adéquation de la politique qualité est aussi revue périodiquement.

II-2-5 ETABLISSEMENT 5

L'établissement est spécialisé dans la production des poissons entiers congelés et élaborés congelés.

II-2-5-1 Infrastructure, équipement et hygiène

Les locaux sont bien agencés. La construction est satisfaisante. L'environnement des locaux répond aux règlements. Les locaux sont suffisamment grands.

- Installations sanitaires

Les toilettes sont en nombre suffisant. Elles sont équipées d'une chasse d'eau. Les chaises sont de type anglais.

Les vestiaires sont en réfection.

- Ventilation

Elle est suffisante.

- Eclairage

Il y'a un éclairage suffisant. Il est naturel et artificiel. La lumière ne change pas la couleur des denrées.

II-2-5-2 Les locaux de préparation, de traitement et de transformation

- Revêtement de sol

Les revêtements sont faciles à nettoyer et désinfecter. Mais une évacuation adéquate n'est pas possible. Les revêtements ne sont pas bien entretenus.

Les surfaces où les produits sont manipulés, ne sont pas bien entretenues. La peinture est décapée par endroit.

- Les surfaces murales

Elles sont faites de carreaux de faïence. Les panneaux seraient plus adéquats pour un bon entretien.

- Plafond et autres équipements suspendus

Ils répondent aux exigences réglementaires.

- Fenêtres et autres ouvertures

L'établissement est bien fermé. Les portes sont faciles à nettoyer.

- Dispositifs pour le lavage des produits

Chaque poste de travail dispose d'un robinet à pulsion d'eau automatique pour le lavage des produits. Les produits sont traités sous l'eau.

Les bacs pour le lavage des filets est en inox.

II-2-5-3 Articles, installations et équipement en contact avec les poissons

Il y'a un jeu de cagette pour les matières premières, les produits semi finis et les produits finis. Les couteaux, les ciseaux et les planches de filetage sont en matériaux inoxydables.

II-2-5-4 Produits de la pêche

- Matières premières

Elles viennent des plages et des bateaux congélateurs et glacières. Leur local d'entreposage est différent de ceux des produits semi finis et des produits finis.

La température d'entreposage est entre 0 et 4°C.

- Production, transformation et distribution

Il n'y'a pas une possibilité de contamination croisée pendant la production. Mais nous avons remarqué que les filets durent longtemps sur les tables avant le conditionnement.

- Normes sanitaires

Une évaluation organoleptique est réalisée à la réception. Des prélèvements sont réalisés à chaque deux heures pour les analyses microbiologiques et chimiques.

II-2-5-5 Conditionnement et emballage

Le local d'entreposage et de traitement des emballages n'est pas bien entretenu. Il y'a un risque de contamination.

II-2-5-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau.

- Disponibilité et utilisation d'eau potable

L'établissement utilise l'eau de mer traitée à l'ozone pour le traitement des produits entiers. Et l'eau de la SDE après une double filtration et un traitement au chlore pour les produits élaborés. Les conduites de ces deux types d'eaux sont différentes.

- Utilisation de la glace

L'établissement dispose d'une fabrique de glace. La glace est fabriquée à partir de l'eau de mer traitée à l'ozone. Cette glace est utilisée pour les entiers. La glace destinée aux élaborés est livrée par une autre société. Cette glace est livrée par un tracteur dans des caisses non couvertes. Il y'a risque de contamination.

II-2-5-7 Hygiène et formation du personnel

- Hygiène du personnel

Les tenues au niveau de la production des élaborés sont propres. Tandis que la propreté des tenues des personnes affectées aux entiers ne répond pas à la réglementation.

La buanderie interne est en réfection.

L'établissement dispose d'une infirmerie interne. La visite médicale ne concerne que la coprologie et la radiographie pulmonaire. Elle doit inclure l'état général.

- Formation

Des séances de formation sont organisées. Mais il n'ya pas de registre concernant les modalités de cette formation.

II-2-5-8 Le transport

L'établissement dispose des camions frigorifiques pour la livraison des matières premières. L'expédition des produits finis se fait dans des conteneurs propres et à bonne température.

II-2-5-9 Déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets

- Enlèvement des déchets

Il se fait sur tapis roulant situé en dessous des planches de filetage.

- Conteneurs

Ils sont difficiles à être nettoyer. Ils n'ont pas de fermeture. Ils ne sont pas propres.

- Entreposage des déchets

Les airs de stockage peuvent être convenablement lavés.

- Elimination des déchets

Il n'ya pas une accumulation des déchets.

II-2-5-10 Entreposage des produits de la pêche

La chambre de stockage est grande. Les produits finis sont stockés à température voulue ne dépassant pas -18°C

II-2-5-11 Procédures HACCP

La mise en place du plan HACCP est en cour de projet. Le chargé de la qualité se limite aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

II-2-5-12 Appréciation de l'application du HACCP

Le système HACCP n'est pas appliqué de manière effective.

II-2-5-13 Programme nettoyage/désinfection

La mise à jour d'un registre sur le programme est en projet.

Le local d'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection est éloigné des locaux de traitement et de production. Les matériels et les produits utilisés peuvent faire un nettoyage et une désinfection adéquate.

II-2-5-14 Système de sécurité alimentaire

A/ Plan de maîtrise

L'établissement dispose d'un laboratoire interne qui fait parti du réseau RALHA (Réseau Africain de Laboratoire d'Hygiène Alimentaire).

B/ Contrôle du système

Chaque deux heures des prélèvements sont effectués sur les produits. Ces prélèvements se font à dix heures, douze heures, quatorze heures, seize heures et dix huit heures. Ces différents temps de prélèvement permettent d'identifier facilement le lot et de prendre une décision en cas d'anomalie.

II-2-6 ARMEMENT 1

C'est une société spécialisée dans la production de crevettes congelés. Elle fait surtout la crevette profonde. La production du crabe est en quantité infime.

L'entreprise dispose de plusieurs navires. Nous avons eu à visiter qu'un seul navire. Les autres navires étaient en mer.

II-2-6-1 Infrastructure, équipement et hygiène

Le navire que nous avons visité est étroit pour que les locaux soient bien agencés. Nous pouvons diviser le navire en deux parties : une partie qui sert de cabines, de réfectoire, et de cuisine pour les marins et l'autre partie sert au traitement du produit de pêche. Entre ces deux parties, se trouvent les toilettes et les tunnels de congélation. Le local d'entreposage se trouve sous le pont. Les citernes d'eaux douces et les machines se trouvent derrière les cabines. La marche en avant n'est pas respectée car entre le pont où se trouve la table de réception, et les tunnels de congélation il y'a l'ouverture du local d'entreposage.

Les locaux ne sont pas suffisamment grands pour un travail hygiénique.

- Installations sanitaires

Les toilettes sont au nombre de deux. Par rapport au nombre de marins qui sont directement concerné par le travail du produit, ce nombre est suffisant mais insuffisant pour l'effectif total des marins. Les toilettes font face aux tunnels de congélation.

II-2-6-2 Les locaux de préparation de traitement et de transformation

- Le pont

Il est fait du bois, prohibé par la réglementation européenne. Il est recouvert d'une couche de peinture décapée par endroit. La qualité alimentaire de la peinture est difficile à juger. L'évacuation d'eaux n'est pas adéquate. Pour palier à ça, le navire dispose d'une table en inox, sur laquelle le produit est réceptionné.

- Dispositif pour le lavage du produit

Le produit est lavé à l'aide de l'eau de mer. Le navire ne dispose pas de bassin de lavage qui serait plus adéquat pour le lavage du produit que sur la table.

II-2-6-3 Articles, installations et équipement en contact avec le produit

- La table de réception est bien entretenue. Elle est facile à nettoyer.
- La trieuse mécanique est rouillée par endroit.

II-2-6-4 Produits de la pêche

- Matière première

Elle est vivante à la réception.

- Production et transformation

La contamination ne peut se faire que pendant la réception par l'état du pont et le tri. Il y'a un risque de contamination chimique, lors de traitement par métabisulfitation ou traitement anti mélanose. Au lieu de faire un traitement par trempage dans de l'eau contenant du métabisulfite, le responsable préfère un traitement par saupoudrage sur le

produit. Cette méthode a l'inconvénient de ne pas obtenir des produits homogènes et le risque d'avoir une teneur en sulfite supérieure à la norme.

- Démoulage

Le démoulage se fait sur la table de réception.

- Normes sanitaires applicables aux produits.

Les contrôles microbiologique, physique et chimique ne se font qu'après la production, donc une fois le produit expédié. En cas d'écart, il sera difficile de rectifier.

II-2-6-5 Conditionnement et emballage

Nous n'avons pas assisté à l'emballage. Mais il est composé d'une pellicule en plastique, d'un préemballage et d'un emballage. Il indique la mention usage prévu.

II-2-6-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau

- Disponibilité et utilisation d'eau potable

Les produits sont lavés avec de l'eau de mer. L'eau douce est destinée aux marins.

- Il n'y a pas d'utilisation de glace.

Le produit après le tri, le lavage, le traitement au métabisulfite et le conditionnement, est congelé dans les tunnels de congélation.

II-2-6-7 Hygiène et formation du personnel

- Hygiène du personnel : chaque employé présente un certificat médical au recrutement.
- Formation : le chargé de la qualité n'est pas à bord pendant la capture, la transformation et l'emballage du produit. Les marins ne reçoivent des formations et des consignes qu'une fois à terre.

II-2-6-8 Transport

Le transport de produit fini se fait dans des conteneurs propres et qui permettent la conservation du produit à -18°C.

II-2-6-9 Déchets alimentaires, sous produits non comestibles et autres déchets

Les déchets sont directement jetés à la mer.

II-2-6-10 Entreposage des produits de la pêche

Le local d'entreposage à une température ne dépassant pas -18°C au moins. Mais ce local sert aussi à garder les sacs de pain des marins. Un autre local doit être choisi pour les sacs de pain.

II-2-6-11 Procédures HACCP

- Engagement de la direction

L'engagement est bien rédigé. La direction s'engage à appliquer les principes HACCP.

- Equipe HACCP

Le responsable est chargé de la qualité. Il est technicien de pêche. Ces décisions doivent être approuvées par le directeur général.

- Composition du produit

La composition et la DLUO sont mentionnées.

Mais le traitement par saupoudrage du métabisulfite n'est pas mentionné. Il est simplement indiqué qu'il y a traitement par métabisulfitation.

- Utilisation attendue

Il n'est pas indiqué dans le manuel une mise en garde des certains groupes de consommateurs tels que les asthmatiques. Le produit qui a subi un traitement au métabisulfite, peut déclencher des crises asthmatiques chez ces personnes.

- Diagramme de flux

Le nombre et la nature des opérations sont mentionnés avec une séparation du secteur sain du secteur souillé. Le plan des locaux et des annexes et la circulation du personnel sont inexistantes dans le manuel.

- Analyse des dangers

Tous les dangers et leurs causes sont mentionnés. Les mesures de maîtrise pour chaque danger sont identifiées. Il n'y a pas une description des détails techniques de ces mesures.

- Points critiques de maîtrise des dangers

Le traitement par métabisulfitation est un point critique non indiqué dans le manuel.

- Les limites critiques

Elles sont déterminées et sont conformes aux normes.

- Système de contrôle et de surveillance

Il n'y a pas une description des méthodes de contrôle ni une description de la fréquence.

- Plan d'actions correctives

L'identification des mesures correctives en cas d'écart est incomplète, car le contrôle microbiologique n'est réalisé qu'après la production.

- Vérification du système HACCP

Il n'existe pas dans le manuel un système de vérification

- Système documentaire

Le système documentaire ne concerne que les contrôles.

II-2-6-12 Appréciation de l'application du HACCP

Le diagramme de flux n'est pas applicable sur le navire. Les points critiques sont incomplets. Il n'y a pas une méthode de vérification des plans HACCP. L'application des procédures HACCP n'est pas totale.

II-2-6-13 Programme nettoyage/désinfection

Le programme est appliqué qu'une fois le navire est au port après un à trois mois de pêche. Le navire est nettoyé avec de l'eau sous pression. Et il recevra une nouvelle couche de peinture. Le navire est mal désinfecté. La présence des cafards au niveau du réfectoire et des vestiaires le prouve.

Chaque six mois il y'a une société agréée qui fait la sanitation générale.

II-2-6-14 Système de sécurité alimentaire

A/ Plan de maîtrise

Le plan se limite à l'application des principes HACCP et les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

B/ Contrôle du système

Des prélèvements sont effectués sur le produit pour les analyses microbiologiques et de la teneur en sulfite qu'après l'emballage. Le contrôle ne se fait qu'à une seule étape de la production, pendant le débarquement.

II-2-7 ARMEMENT 2

C'est une société qui gère 18 navires : 15 navires crevettier et 03 navires poissonniers et céphalopodières. Depuis 2000 ils ont en place une unité de traitement et de production (UTP). Nous avons visité l'UTP et un navire.

a) UTP

L'unité ne produit que des filets de sole congelés.

II-2-7-1 Infrastructure, équipement et hygiène

L'agencement des locaux est satisfaisant. La construction répond aux normes. L'usine est bien isolée. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires sont suffisamment grands et une séparation nette des différents secteurs.

- Installations sanitaires

Les toilettes sont en nombre suffisant. Elles sont équipées d'une chasse d'eau. Mais les chaises sont de type turc. Elles ne sont pas conformes. Les toilettes ne sont pas dotées de papiers hygiéniques, mais le dispositif est présent.

Les vestiaires sont spacieux. Chaque employé possède un casier individuel.

Les installations sanitaires ne sont pas équipées d'une ventilation mais elles sont suffisamment aérées.

Les lavabos sont en commande non manuelle et en nombre suffisant

- Ventilation

L'établissement est suffisamment ventilé.

- Eclairage

L'éclairage est suffisant.

- Système d'évacuation des eaux résiduaires

Les siphons fonctionnent normalement. L'eau résiduaire ne stagne pas.

II-2-7-2 Les locaux de préparation de traitement et de transformation

- Revêtements de sol

Ils sont faciles à nettoyer et une évacuation adéquate est possible.

Les surfaces murales sont lisses jusqu'au plafond. Elles sont faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les ouvertures entre le plafond et le mur sont pourvues de moustiquaires.

Les portes sont en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter.

- Dispositifs pour le lavage des denrées alimentaires

Au niveau de chaque poste de travail il y'a la présence des bassins et des robinets avec une alimentation en eau potable pour le lavage des produits. Les bassins sont en inox.

II-2-7-3 Articles, installations et équipement en contact avec le produit

Les planches de filetage sont en téflon. Elles sont faciles à nettoyer. Les couteaux de filetage sont de l'usine et ils ne sortent pas de l'usine.

Les cagettes vertes sont réservées à la matière première. Elles sont en contact avec le sol. Les cagettes rouges pour le produit semi fini et les cagettes blanches pour les produits finis. Les cagettes permettent une évacuation d'eau et une bonne conservation du produit.

II-2-7-4 Produits de la pêche

- Matières premières

Les matières premières sont congelées à la réception. Elles proviennent des navires de l'entreprise. Elles sont conservées dans les chambres froides négatives à -20°C. Ces chambres sont grandes et en bon état d'entretien.

- Production, transformation et distribution

Le traitement du produit se fait sous une température de +15°C. Les fileteurs sont en nombre suffisant.

- Décongélation des soles

Il y'a un secteur réservé pour la décongélation. Il est nettement séparé du secteur de pelage. L'eau résiduaire issue de la décongélation est évacuée facilement.

- Normes sanitaires

Au niveau de chaque poste de travail il y'a des prélèvements pour des contrôles organoleptique et microbiologique au niveau du laboratoire de l'entreprise.

II-2-7-5 Conditionnement et emballage

Le premier conditionnement consiste à faire des filets sous la forme d'une couronne dans des alvéoles. Après récupération des couronnes, les alvéoles sont lavées et désinfectées pour être réutilisées. Les alvéoles sont spécialement commandées pour ce type de fabrication.

L'entreprise dispose d'un local de préparation des emballages. De ce local, une fenêtre permet d'accéder au secteur de conditionnement et d'emballage.

Les pellicules en plastique sont lavées et désinfectées.

II-2-7-6 Infrastructure et équipement concernant l'alimentation en eau

- Disponibilité et utilisation d'eau potable

L'entreprise dispose des filtres à cartouche. Les rayons UV et le chlore sont utilisés pour la stérilisation de l'eau. L'eau est suffisamment disponible.

- Utilisation de la glace

La glace provient d'une société agréée. Elle est stockée dans des conteneurs propres et bien fermés.

II-2-7-7 Hygiène et formation du personnel

- Hygiène du personnel

Les tenues sont propres. L'entreprise dispose d'une buanderie avec des machines à laver et à sécher et une table de repassage.

Chaque employé dispose d'un certificat médical. Les visites médicales sont annuelles et les analyses médicales sont effectuées en fonction de l'état clinique du personnel conformément aux normes européennes.

- Formation

Des séances d'explication et de mise niveau sont souvent organisées à l'intention du personnel. Mais l'analphabétisme de la majorité du personnel pose un problème.

II-2-7-8 Transport

Les conteneurs utilisés pour l'expédition du produit sont conformes aux normes et la chaîne de froid est maintenue. En général ce sont les conteneurs de la SDV

II-2-7-9 Déchets alimentaires, sous produits non comestibles et autres déchets

- Enlèvement des déchets

Il n'y a pas d'accumulation de déchets. Il se fait au fur à mesure de la production et pendant la pause

- Le conteneur ne peut pas être convenablement nettoyé. Il n'est pas doté d'une fermeture adéquate. C'est une simple bâche qui sert de fermeture.

- Entreposage des déchets

Un local est réservé pour l'entreposage. Les aires de stockage sont propres.

- Elimination des déchets

Elle se fait correctement.

II-2-7-10 Entreposage des produits de la pêche

Les produits sont maintenus à -20°C. Les chambres froides sont grandes et en bon état d'entretien. Leur surface murale est en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer. Chaque chambre froide dispose d'un enregistreur électronique de température. Les fluctuations de température sont lisibles sur ordinateur.

II-2-7-11 Procédures HACCP

- Engagement de la direction

La direction s'engage moralement et financièrement à appliquer les procédures HACCP.

- Equipe HACCP

Elle est composée du responsable chargé de la qualité, du responsable de production, du responsable des installations frigorifiques, des contrôleurs qualité et du responsable nettoyage /désinfection.

Le responsable de l'équipe dépend directement du directeur général, il a un pouvoir de décision. Il est Docteur vétérinaire, il a la qualification et la compétence requises.

- Composition des produits

La composition qualitative et quantitative et les traitements subis sont conformes.
La DLUO est indiquée

- Utilisation attendue

Les différentes utilisations sont mentionnées.

- Diagramme de flux

Etape 1 : Réception de la matière première

Etape 2 : Transformation en filets de poisson

Pelage/Ecaillage/Pesée

Lavage de la sole pelée/du poisson écaillé

Filetage/Pesée des filets

Lavage des filets

Calibrage/Conditionnement/pesée des boites

Congélation/Démoulage/Mise en en cartons master

Etape 3 : Stockage en entrepôt frigorifique

Etape 4 : Transport en conteneur

La séparation des secteurs sains et des secteurs souillés est mentionnées et conforme.
Le plan de masse respecte les normes. Les circulations des produits, du personnel et des eaux résiduaires sont bien identifiées sur le plan.

- Analyse des dangers

Tous les dangers et leurs causes sont identifiés et sont conformes. Les mesures de maîtrise et la description des détails techniques de ces mesures répondent aux normes. Les responsables des mesures de maîtrise sont précisés dan le manuel HACCP.

- Points critiques de maîtrise des dangers

Les ccp sont conformes aux normes mais incomplètes. Ils concernent la réception, et la chaine de froid. Le conditionnement doit être considéré comme points critiques.

- Limites critiques

Les limites critiques sont conformes aux règlements et aux guides de bonnes pratiques.

- Système de contrôle et de surveillance

Les méthodes de contrôle décrites répondent à la réglementation européenne. Pour l'analyse bactériologique, le responsable utilise la norme AFNOR. La fréquence de contrôle correspond aux règlements. Les responsables sont identifiés.

- Plan d'actions correctives

Les actions correctives sont conformes.

- La vérification du système HACCP

La méthode de vérification n'est pas précisée dans le manuel. Mais les responsables chargées de la vérification sont identifiés.

- Système documentaire

Les formulaires d'enregistrement des résultats de contrôle sont disponibles et mis à jour.

Les mesures correctives étant très rares, il n'y a pas de formulaire d'enregistrement pour ça.

II-2-7-12 Appréciation de l'application du HACCP

Les plans HACCP sont bien appliqués, sauf le point concernant la vérification du système.

b) Navire

- structure

L'agencement des locaux et des matériels d'exploitation (pont, table, bac de trempage de métabisulfite, armoire, tunnel de congélation et la cale de stockage) suit un ordre conformément aux règlements 852/2004 et 853/2004

La cale de stockage est munie d'un boîtier enregistreur électronique de température.

Le local d'emballage est bien entretenu.

Les sanitaires comprennent deux toilettes avec des chaises turques. Ces chaises ne sont pas recommandées.

L'autre partie du bateau (réfectoire et dortoir) est réservée aux marins et au personnel de navigation et de pêche.

Le pont est fait du bois, matériau prohibé par la réglementation européenne.

Les tables de tri sont en inox.

- Procédures HACCP

Les navires sont utilisés pour la capture et la congélation des crevettes, des céphalopodes (poulpe et seiche) et des poissons.

La description des produits est conforme.

Diagramme de flux

Pêche

Déversement sur le pont

Triage

Lavage

Métabisulfitation(ccp)(crevettes)/éviscération(poulpe)/ligature de la poche à encre(seiche)

Lavage (poulpe et seiche)

Conditionnement

Congélation (ccp)

Démoulage en carton master

Stockage (ccp)

Expédition.

Tous les dangers sont déterminés ainsi que leurs causes.

Les PCCs sont déterminés et sont conformes. Ce sont le traitement par métabisulfitation (pour les crevettes) et la chaîne du froid. Le conditionnement doit être considéré comme un point critique.

La température de la cale de stockage est de -25°C. Les locaux de travail ont une température de 12°C.

Un contrôle de température est effectué régulièrement sur le produit. Des contrôles microbiologiques et de métabisulfite sur le produit sont réalisés.

L'échantillonnage consiste à prendre un carton master sur chaque type de produit et sur chaque lot.

Il y'a la tenue d'un système documentaire pour chaque type de contrôle.

- Appréciation de l'application du HACCP

Le diagramme de flux est bien appliqué sur le navire car l'agencement des locaux est bien organisé.

Les dangers sont les mêmes. Les points critiques de contrôle sont maîtrisés.

Avant le départ du bateau en mer il y'a un système de vérification concernant l'application des mesures correctives et des travaux effectués.

II-2-7-13 Programme nettoyage/désinfection

Une équipe est constituée pour le programme. Elle est composée de deux à quatre personnes. Le protocole consiste à faire un nettoyage en cour de production et un nettoyage/désinfection après la production.

Les matériels utilisés sont le karcher et le canon à mousse. Les produits sont homologués : poulymousse(ND) pour le nettoyage et l'eau de javel pour la désinfection. Un local isolé est utilisé pour le stockage des produits et les matériels de nettoyage et de désinfection. Les procédures et les protocoles du nettoyage /désinfection mentionnés dans le registre de ce programme sont conformes aux règlements (RE 852/2004 A II, CII, 2.)

Une sanittion générale est effectuée chaque année par une société agréée.

Pour le bateau : A chaque arrivée du bateau il y'a un nettoyage/ désinfection qui est mis en place. Il concerne le pont, la salle de travail, l'armoire et le tunnel de congélation, la caisse de stock de métabisulfite, le bloc sanitaire et la cuisine.

La désinctisation est organisée contre les cafards et autres insectes.

La dératisation est faite par une équipe externe.

Chaque produit utilisé pour le nettoyage/ désinfection a une fiche technique.

II-2-7-14 Système de sécurité alimentaire

A/ Plan de maîtrise

Pour maîtriser la sécurité sanitaire de leurs produits, l'entreprise dispose d'un laboratoire bien équipé pour les contrôles microbiologique, chimique et métrologique. Le laboratoire fait parti du réseau RAEMA pour vérifier la fiabilité et la fidélité de leurs analyses.

Le responsable de la qualité a conçu et mis à la disposition du personnel des règles de bonnes pratiques spécifiques à l'entreprise.

Il y'a la présence d'un système d'alarme pour prévenir les personnels d'astreinte en cas d'anomalie au niveau des chambres froides et toutes les chambres de stockage.

Cas des navires :

- Dotation d'un système de navigation pour localiser le navire et l'identification des zones de pêche.
- Organisation d'un prix qualité.
- Sensibilisation et formation du personnel sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments

B/ Contrôle du système

Périodiquement, le personnel d'encadrement de l'entreprise organise des séances de mise à niveau au profit du personnel sur les règlements, sur les normes et les règles de bonnes pratiques.

Chaque jour des contrôles microbiologiques pour l'identification des germes d'indicateur d'hygiène tels que les coliformes totaux et des germes de sécurité sanitaires tels que les salmonelles sont effectués sur chaque lot et à chaque phase de la production. Il en est de même pour le contrôle chimique : SO₂, Chlore.

Pour le contrôle des instruments de mesures, l'entreprise effectue auprès du laboratoire LAME des étalonnages.

La société ne dispose pas de registre de contrôle des matériaux d'emballage.

Contrôle du système de sécurité des navires :

- A l'arrivée du bateau

Inspection de l'hygiène sanitaire du bateau,

Vérification de la chaîne du froid : contrôle de la température de la cale, contrôle de la température du produit : cinq prélèvements de température sont effectués sur chaque type de produit. Il y a un système de notation de température de la chaîne de froid pour la maîtrise de ce point : excellent, bonne, acceptable et insuffisant. Des mesures seront prises pour chaque note.

Contrôle organoleptique et qualité commerciale du produit,

Appréciation de la réaction du personnel pendant les séances de sensibilisation et de formation.

- Actions à mener au retour du bateau.

Ces actions ne sont pas systématiques. Il s'agit de vérifier l'application des travaux et des actions correctives.

Diffusion d'un rapport concernant les différents contrôles à la capitainerie.

II-2-8 CONTROLES OFFICIELS

II-2-8-1 ORGANISATION, INTENSITE, FREQUENCE

L'organisation des contrôles officiels est en fonction du type de contrôle à effectuer. Les contrôles chimiques consistent à déterminer les teneurs en SO₂, en

histamine et en métaux lourds, et les contrôles microbiologiques pour identifier la charge bactérienne et la stabilité du produit s'il s'agit des conserves. Cette organisation est fonction aussi de l'analyse du risque. Mais elle ne tient pas compte de l'analyse de l'eau ou de la glace pour déterminer la teneur de chlore ou tout de autre produit chimique utilisé pour le traitement de l'eau.

L'intensité et la fréquence des contrôles officiels sont fonction de la présence ou non d'un laboratoire au sein de l'entreprise et l'organisation d'autocontrôle.

Tableaux IX : fréquence des contrôles officiels de la DIC

| Catégories | Caractéristiques | Fréquence |
|------------|---|---------------------|
| I | Présence d'un laboratoire | Tous les trois mois |
| II | Absence de laboratoire mais autocontrôle régulier | Tous les deux mois |
| III | Absence de laboratoire, autocontrôle non régulier | Tous les mois |

La catégorisation de l'entreprise et la fréquence des contrôles officiels ne répondent pas à la réglementation européenne. Elle veut que la fréquence des contrôles officiels soit en fonction du statut de l'entreprise vis à vis de l'application de la réglementation européenne.

II-2-8-2 ECHANTILLONNAGE

- Salmonelles : cinq unités par échantillon. Une unité est constituée d'un carton entier (1, 2 ou 3 kilogrammes)
- Pour l'histamine, les métaux lourds, le sulfite et l'ABVT ; les différents arrêtés concernant le plan d'échantillonnage sont appliqués.

II-2-8-3 LABORATOIRES OFFICELS DE CONTROLE

L'autorité compétente chargée du contrôle a deux laboratoires officiels. Il s'agit du laboratoire du service HIDAOA de l'EISMV pour les analyses microbiologiques et du laboratoire de l'ESP (Ecole Supérieure Polytechnique) pour les analyses chimiques.

Au sein du laboratoire de l'EISMV, les bonnes pratiques de laboratoire sont respectées. Les méthodes utilisées répondent aux critères réglementaires de l'Europe. Le laboratoire fait parti du réseau RAEMA.

Par contre actuellement le laboratoire de l'ESP à des problèmes techniques pour des analyses des métaux lourds. Les analyses pour l'identification de la teneur en métaux lourds sont effectuées par les exploitants dans d'autres laboratoires non officiels. Ces analyses sont considérées comme des analyses officielles par l'autorité compétente. Ce compromis n'est pas conforme, car même si le service officiel dispose d'un laboratoire de contrôle, le personnel chargé du prélèvement d'échantillon doit être différent du personnel chargé de l'analyse.

CHAPITRE III : RECOMMANDATIONS ET PROPOSITIONS D'AMELIORATION

III-1 Amélioration d'ordre général

- Amont de la filière

La réglementation européenne s'applique à toute la filière alimentaire. Pour avoir des produits halieutiques sains, il faut que l'amont de la filière soit conforme aux conditions réglementaires. Pour cela, nous proposons d'agir sur les pirogues traditionnelles, faites de bois qui est un matériau prohibé (annexe3, photo1). Les pirogues doivent avoir un aménagement intérieur adéquat. La paroi intérieure doit être revêtue d'un matériau imperméable, résistant à la corrosion. Ce matériau peut être des panneaux ou en fibre de verre.

Nous proposons de doter les pirogues des caisses isothermes, faciles à laver et à désinfecter. Les caisses en polystyrène doivent être décommandées car pouvant constituées des véritables nids à microbes.

L'aménagement intérieur des pirogues doit être fait en deux parties au moins selon la taille de la pirogue. Une partie pour les machines, le carburant et les citernes d'eau et l'autre partie pour la réception de la matière première.

Il faut améliorer les quais de débarquement. Les tables de réception des quais doivent être grandes et revêtues de matériau facile à nettoyer et à désinfecter.

Les quais doivent avoir des chambres froides suffisamment grandes pour l'entreposage des produits de la pêche et de la glace.

Il faut différencier les secteurs des quais : un secteur pour les produits destinés au marché local et un secteur pour les produits destinés aux industries exportatrices.

Les locaux de débarquement doivent être spacieux et recouverts de toit pour éviter d'exposer le produit aux rayons solaires

Il faut prévoir un aménagement des circuits de circulations dans les quais pour les mareyeurs, les pêcheurs, les acheteurs et les produits de la pêche.

L'Etat doit mettre en place une équipe de gestionnaires avec des locaux administratifs à l'intérieur, chargée de l'organisation quotidienne des quais de pêche traditionnels et de la gestion de la qualité sanitaire et commerciale des produits.

Les certificats sanitaires à la première vente doivent être obligatoires et vérifiés chaque fois que cela est de besoin (annexe1)

Les voitures chargées du transport de la matière première vers les industries doivent être des camions frigorifiques. Elles doivent être utilisées uniquement pour le transport des produits halieutiques. Elles ne doivent pas être des voitures de reconversion (annexe3, photo 3).

- Economique

Une responsabilité des opérateurs signifie une obligation des moyens. L'application effective de la réglementation européenne demande des moyens financiers. Pour cela, l'Etat doit garantir pour les industriels des lignes de crédits à des taux bonifiés, pour permettre surtout aux petits mareyeurs et petites industries, qui n'ont pas assez de moyens, de répondre aux exigences de leurs clients, mais aussi pour leur permettre de faire des réinvestissements et de l'épargne pour la production dans le secteur de la pêche.

Nous proposons à l'Etat de donner des subventions à des sociétés qui respecteront les règlements et les normes sur la sécurité alimentaire et aussi sur l'environnement.

- Formation et sensibilisation

L'Etat, par le biais de la DITP, doit assister les industriels dans la formation de leur personnel aux exigences sanitaires et à l'application des BPH, BPF et l'HACCP, par l'organisation des séminaires et des séances de projection de film et de diapositives en langue nationale pour un public analphabète.

Il doit mettre en place une politique de sensibilisation, d'information et de formation au bénéfice des pêcheurs traditionnels sur les exigences sanitaire et l'obligation de leur application, sur les bonnes pratiques de pêche et sur une pêche responsable.

- L'autorité compétente doit publier un règlement concernant le conditionnement et l'emballage (annexe 3, photo 5). Ce règlement doit tenir compte de l'aspect hygiénique mais aussi commercial du conditionnement et de l'emballage. Il doit tenir compte aussi des informations que porte l'étiquette (annexe 2).

- L'AC doit publier aussi un arrêté concernant l'organisation et la fréquence des contrôles officiels.

III-2 ETABLISSEMENTS

La responsabilité des exploitants impose aux établissements de mettre en place un système de sécurité alimentaire. Nous proposons le système basé sur le modèle de la norme ISO 22000 qui prend en compte les prérequis et les plans HACCP. Les établissements doivent mettre l'accent sur une communication interactive entre les différents acteurs intervenant sur le produit(14) : les fournisseurs des matières premières, des intrants des conditionnements et emballage et des produits nettoyage et désinfection, les producteurs, le personnel technique et les clients. Ce système doit être menagé tous les jours et revu annuellement.

Chaque employé de la production doit être responsable du produit qui passe au niveau de son poste de travail. Il ne doit pas être un simple exécutant mais un partenaire privilégié, sensibilisé aux règles d'hygiène pour pouvoir prendre les décisions qu'il faut à l'instant T. pour cela nous proposons aux exploitants de publier périodiquement des dépliants sur les recommandations sanitaires et les interdits au sein des unités de productions et dans les sanitaires. Ces dépliants doivent avoir des illustrations en image pour le personnel analphabète et écrit en français et langues nationales.

Nous proposons des entraînements à l'hygiène et des procédures du travail.

Les principes HACCP ne sont pas appliqués de manière effective par les établissements, surtout le point concernant la vérification des plans HACCP. Pour son application, nous proposons la méthode suivante :

- une vérification annuelle des diagrammes de flux dans les locaux de production et à chaque fois qu'il y'a un changement de processus ou une installation des nouveaux équipements ou des nouvelles machines ;
- une revue du plan et ses données ;
- une revue des déviations et des dispositions à prendre ;
- une revue des opérations permettant de déterminer si le PCC est sous contrôle (21).
- une évaluation annuelle des responsables chargés de l'application des mesures de maîtrise, des contrôles et des actions correctives ;
- Une évaluation annuelle du système documentaire.

Les améliorations spécifiques concernent surtout les établissements 1 et 2. Leur plan de masse doit être revu.

III-3 NAVIRES

Le problème des navires est surtout leur âge (annexe3, photo 2). La flotte est vieille. Certains navires ne répondent pas aux exigences actuelles de la réglementation européenne.

A défaut d'un renouvellement de la flotte, l'aménagement intérieur doit être corrigé pour s'adapter aux différentes catégories de produits traités et aux différents types de traitement.

Le pont fait du bois doit être recouvert d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et antidérapant.

Nous décommandons de recouvrir le pont d'un tapis qui peut être dérapant.
Nous décommandons de mettre une couche de peinture sur le pont dont la qualité alimentaire est difficile à juger.

L'armement 1 doit disposer d'un bac de trempage pour le traitement par métabisulfitation des crevettes.

III-4 SERVICES OFFICIELS

Les fréquences des contrôles officiels pour les établissements de la catégorie III, doivent être plus intensives et plus rapprochées. Nous proposons qu'elles se fassent une fois tous les quinze jours.

L'autorité compétente doit effectuer des contrôles de l'eau pour s'assurer du respect de la teneur en chlore et de tout autre produit chimique utilisé pour le traitement de l'eau. Ceci pour éviter les tentatives de décontamination ou de blanchiment du produit.

Le service officiel doit sélectionner un laboratoire officiel pour l'analyse des métaux lourds en attendant que le laboratoire de l'ESP soit en mesure d'effectuer leur analyse.

CONCLUSION GENERALE

Ce travail portant sur l'étude de l'harmonisation de la réglementation sénégalaise et la réglementation européenne du secteur de la pêche, a permis d'apprécier le niveau d'application de la réglementation européenne par les professionnels du secteur.

Le Sénégal, depuis la publication de la Directive 91/493/CE fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, et la mise en place du marché commun européen, n'a cessé de fixer des arrêtés pour harmoniser sa réglementation avec les exigences de sécurité alimentaire de l'Europe et permettre à ses sociétés de pouvoir exporter vers l'UE. Cela pourrait être considéré comme étant l'objectif principal de la réglementation sénégalaise. Le dernier arrêté élaboré concerne les conditions de transport des produits halieutiques.

La nouvelle réglementation européenne est un ensemble de règlements. Elle comprend le règlement n° 178/2002 qui est le règlement de base et le paquet hygiène qui est composé des règlements H1, H2 et H3. Elle a pour objectif principal de veiller au niveau le plus élevé de la protection du consommateur. Cela passe par une responsabilisation des exploitants.

Il résulte de l'étude comparative de ces deux réglementations un certain nombre d'écarts :

- Sur les navires : la structure, la conception, l'aménagement et le matériau devant constituer le pont ont des dispositions incomplètes dans la réglementation sénégalaise. Elle ne distingue pas les navires en différentes catégories : bateaux congélateurs, navires pouvant garder les produits de pêche pendant plus de vingt quatre heures et les navires usines.

- La réglementation sénégalaise n'a pas d'exigence sur les conditions de conditionnement et d'emballage. Les sociétés fabriquant les emballages ne sont pas tenues d'avoir un agrément.
- Il n'y a pas une réglementation sénégalaise sur la fréquence et l'organisation des contrôles officiels.
- La réglementation européenne ne traite pas les produits de transformation artisanale : le poisson séché, la volute fermentée ou « yeet », ou le poisson braisé séché ou « kétiakh » spécifiquement.
- Dans la nouvelle réglementation européenne, il n'y a pas d'exigences spécifiques sur les gastéropodes comme c'est le cas avec les mollusques bivalves vivants.

Pour juger de l'application de la réglementation européenne, nous avons visité cinq établissements à terre et deux armements. Cette visite a permis de constater que les établissements à terre se divisent en deux catégories : les petites entreprises (1, 2, et 3) qui s'approvisionnent des plages de pêche et les grandes entreprises (4 et 5) situées au nouveau quai de pêche du mole10 et qui s'approvisionnent des bateaux glaciers, des bateaux congélateurs et des plages de pêche.

Il ressort également de cette étude que :

- Pratiquement tous les établissements disposent des locaux qui répondent aux exigences réglementaires de l'EU, sauf les établissements 1 et 2 où il n'y a pas une séparation nette des différents secteurs de production.
- Par rapport aux règles d'hygiène, les petites entreprises sont les moins sensibilisées que les grandes entreprises. Elles se trouvent dans un environnement peu favorable.
- Au niveau des grands établissements, les écarts constatés concernent surtout l'établissement 5. Cet établissement est en pleine restructuration, suite à une longue période d'arrêt technique. Il n'a pas atteint sa capacité de production journalière.
- Le secteur de l'armement : la flotte est âgée. La structure et les matériaux du pont ne répondent pas aux exigences réglementaires.
- Les pirogues traditionnelles ne sont pas prises en compte par la réglementation européenne.
- Les conditions de transport, surtout relatives à la livraison des matières premières aux établissements à terre, ne correspondent pas aux exigences réglementaires. Le nouvel arrêté ministériel portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques n'est sorti que le 19 Mars 2007, tout juste avant l'arrivée des inspecteurs de l'OAV.

- L'application des principes HACCP n'est pas totale dans pratiquement toutes les entreprises visitées. Les points critiques de contrôle sont différents pour la même matière première utilisée et pour un même type de traitement et de production effectué.

Les difficultés liées au secteur sont principalement :

- L'absence de maîtrise de la filière en amont : il n'y a pas une réglementation sur les pirogues et sur les conditions et les sites de débarquement,
- Les considérations culturo-religieuses : utilisation ou non des chaises anglaises et du papier hygiénique dans les toilettes,
- Le mode de recrutement et la sensibilisation du personnel aux règles d'hygiène.
- La rareté du crédit.

Au regard de toutes ces contraintes et pour une plus grande harmonisation facilitant les exportations, il faut :

- Qu'il ait une réglementation de la filière en amont et une politique d'organisation de la pêche artisanale, incluant une formation des pêcheurs aux règles d'hygiène,
- Que le service officiel ait les moyens et les outils de son travail,
- Que l'Etat assiste les entreprises dans la formation de leur personnel sur les principes HACCP.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES ET ANNEXES

Annexe 1

| |
|--|
| Certificat sanitaire à la première vente |
|--|

République du Sénégal

Ministère chargé de la pêche

Direction des pêches maritimes

n°DPM/

Certificat Sanitaire à la Première Vente
des produits destinés à l'exportation

I- Origine du produit :

| | | | | | |
|----------------------|-------------------------|---------|-----------------------|--------|-------------|
| Zone de pêche | Mauritanie | Sénégal | Cap vert | Guinée | Siéra Léone |
| | Si autre(s) préciséz : | | | | |
| Site de débarquement | | | | | |
| Embarcation (s) | N° D'immatriculation | | N° de permis de pêche | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Nature de pêche | Pêcheur du jour | | Pêche de marée | | |

II- Identification du produit

| Nom français de l'espèce | Quantité (kg) |
|--------------------------|---------------|
| | |
| | |
| | |
| | |

III- Qualité organoleptique-température du produit- moyen de transport

- qualité organoleptique :
- température du produit au départ du site (moyenne de trois enregistrement :.....°C
- N° d'immatriculation du véhicule.....N° d'agrément du véhicule.....

IV- Entreprise destinataire

Nom agrément n° lieu d'implantation.....

Etabli le A

Prénom (s) et nom de l'inspecteur officiel Signature Cachet officiel

Annexe 2

Model d'étiquette pour l'envoi des produits de pêche à l'EUROPE

| | |
|--|-------------------------|
| Nom du produit | Pavé de thon jaune |
| Espèce | Thunnus albacares |
| Méthode d'emballage | Frais emballé sous vide |
| Poids/Taille | 2,450 kg |
| Pays d'origine | Mauritius |
| Numéro d'autorisation de l'établissement | 17 LPE-Y |
| Méthode de production | Pêche en milieu sauvage |
| Zone de pêche | Océan Indien |
| Date D'emballage | 10 décembre 2004 |
| Lot no. | 34204207013 |
| Température de conservation | -1° to +4°C |
| Validité | 5 jours |

Annexe 3

Photo Y. CAMARA 1 pirogue de pêche artisanale



La conception et les matériaux utilisés ne sont pas conformes à la réglementation européenne.

Photo Y. CAMARA 2 : bateaux de pêche industrielle



Photo Y. CAMARA 3 : voiture de transport de poisson



La caisse n'est pas isotherme, c'est une voiture de reconversion. Elle n'est pas conforme.

Photo Y. CAMARA 4 : la glace



La caisse répond à la réglementation européenne, par contre le local d'entreposage n'est pas spécifique à la glace seulement.

Photo Y. CAMARA 5 : lavage des emballages



Risque de contamination chimique si le désinfectant ne répond pas aux normes

Photo Y. CAMARA 6: pelage



Les poissons pelés sont mis dans les cagettes posées à même le sol. Les cagettes doivent être sur la table de pelage.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1- ARRETE N° 2348 DU 29 MARS 1957/ SENEGAL, 1957

Fixant les normes d'un label qualité pour le poisson salé-séché « guedj ».

2- ARRETE N° 3614 DU 15 AVRIL 1991/SENEGAL/MINISTERE DES RESSOURCES ANIMALES, 1991

Fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation (mareyage 3eme catégorie)

3- ARRETE N° 9248 DU 15 JUIN 1992/SENEGAL/MINISTERE DELEGUE A LA MER, 1992

Fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche à l'exclusion des navires de pêche artisanale.

4- ARRETE N° 9281 DU 16 JUIN 1992/SENEGAL/MINISTERE DELEGUE A LA MER, 1992

Fixant les dispositions techniques particulières relatives à la fabrication de conserves stérilisées à base de produits de la mer.

5- ARRETE N°00493 DU 11FEVRIER 2005/SENEGAL/MEM, 2005

Fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les niveaux à respecter pour les sulfites.

6- ARRETE N°00494 DU 11FEVRIER 2005/ SENEGAL/MEM, 2005

Fixant les plans d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les teneurs en admises pour le mercure, le plomb et le cadmium.

7- ARRETE N° 00496 DU 11 FEVRIER 2005/SENEGAL/MEM, 2005

Fixant les plans d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les niveaux à respecter pour l'histamine.

8- BABACAR SENE, 1996

Nettoyage et désinfection dans les industries de traitement de poisson
Thèse. Med. Vét, 94 p

9- CODEX ALIMENTARIUS/FAO, 2003

Food Hygiene Basic TEXTS
Third Edition. 68 p

10- DG SANCO (DIRECTION GENERAL SANTE ET PROTECTION DU CONSOMMATEUR)/ EUROPE, 2006

Séminaire sur la réglementation européenne sur les produits de la pêche du 25 au 27
Octobre 2006/ Hôtel Novotel à Dakar

11- DITP/SENEGAL, 2006

Evolution de la réglementation sénégalaise sur le secteur de la pêche, 2006
Evolution de la réglementation européenne

12- DPM/ SENEGAL, 1996, 1997, 1998, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004

Résultats généraux de la pêche maritime

13- FOOD/DG SANCO, 2006

Les principes de la nouvelle réglementation européenne

14- ISO 22000, 2005

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires—Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.

15- JOURNAL OFFICIEL DE L'UNION EUROPEENNE, 1^{er} FEVRIER 2002

Règlement 178/2002

16- JOURNALE OFFICIEL DE L'UNION EUROPEENNE, 30 AVRIL 2004

Règlements 852/2004,853/2004, 854/2004, 882/2004

17- OUMOU KHAIRY N'DIAYE, 1998

Réglementation et technologie des produits de la pêche

18- MATAR LABA N'DIAYE, 1996

Niveau de mise aux normes CEE des entreprises sénégalaise exportatrice des produits de la pêche
Thèse. Med. Vét, 104 p.

19- PAPA NAMSA KEITA, 05 MARS 1998

Séminaire sur la maîtrise de la chaîne de froid au Sénégal.
Identification des points critiques de la chaîne de froid de la filière pêche au Sénégal. 7 p

20- SEYDI et al. / REVUE AFRICAINE DE SANTE ET DE PRODUCTION ANIMALES, VOLUME 2 N° 3-4, 2004

Teneur en histamine des volutes (*Cymbium* sp) fermentées séchées sénégalaise de Dakar

21- TALL AMADOU, 1998

L'ABC de l'analyse des dangers. 9

SITES CONSULTES

[http:// ec.europa.eu/dgs_fr.htm](http://ec.europa.eu/dgs_fr.htm)

ec.europa.eu/food/fro/ir_seaech_eu

www.iso.org

www.fao.org

[www.sfp-acp.eu,](http://www.sfp-acp.eu)

food.com

Younouss CAMARA

Contribution à l'étude de l'harmonisation de la réglementation sénégalaise et la réglementation européenne du secteur de la pêche.

Thèse de Médecine Vétérinaire,

Dakar, 2007, n°18

RESUME

La visite de sept entreprises et notre séjour au sein de la DIC, a permis d'apprécier le niveau d'harmonisation de la réglementation sénégalaise avec la réglementation européenne et l'application de cette dernière par les professionnels de la pêche.

Il résulte de cette étude que :

L'autorité compétente sénégalaise a entamé une politique d'harmonisation depuis 1991, date de la publication de la directive 91/493/CE sur l'hygiène des produits de pêche. Avec la publication du paquet hygiène en 2004, la réglementation sénégalaise reste à améliorer sur les points suivants :

- l'organisation des services officiels et de leur contrôle,

- la catégorisation des navires de pêche,
- l'obligation de l'application des plans HACCP.
- Une réglementation de la filière en amont.

Pratiquement les établissements ont des locaux qui répondent à la réglementation européenne.

Les petits établissements sont moins sensibilisés aux règles d'hygiène.

Les navires répondent partiellement aux exigences sanitaires de l'Europe.

Pour la continuation de cette politique d'harmonisation facilitant les exportations, nous proposons qu'il ait :

- une réorganisation et une réglementation de la pêche artisanale,
- une formation et une mise à niveau des personnels techniques des entreprises sur les principes HACCP,
- une promotion de la qualité par l'Etat.

MOTS CLETS :

Réglementation, analyse de risque, paquet hygiène, responsabilité des exploitants, sécurité alimentaire, autorité compétente, produits de pêche.

Adresse : Usine parc Villa n°2503 DAKAR tel : 824 58 40 , 5359122
Moudery, BP: 12 BAKEL