UNION DES COMORES

Unité – Solidarité – Développement

MINISTRE DE LA PRODUCTION, DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ENERGIE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'ARTISANAT DELEGATION CHARGÉE DE LA PRODUCTION ET DE LA PÊCHE

AVANT-PROJET D'ARRETE n°fixant les règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union européenne

VU la Constitution du ;

VU la loi n° modifiant la loi n°07-__ /AU portant Code des Pêches et de l'Aquaculture de
l'Union des Comores

.....

Sur proposition du Ministre de la Pêche;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du

ARRETE

Article 1 : Le présent arrêté établit à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, les règles d'hygiène applicables aux denrées animales, spécifiques aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union Européenne, en application du Code des Pêches et de l'Aquaculture de l'Union des Comores. Ces règles sont applicables aux produits de la pêche transformés ou non transformés.

Article 2 : Les principes suivants doivent être particulièrement tenus en compte :

- a. la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire;
- b. il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire;
- c. il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid;
- d. l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire;
- e. les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP;
- f. il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques;
- g. Le présent arrêté s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires destinés aux exportations.

Article 3 : Le présent arrêté s'applique sans préjudice :

- a. Des exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire
- b. Des règles de police sanitaire et de santé publique
- c. Des exigences concernant l'identification des animaux et la traçabilité des produits d'origine animale.

CHAPITRE I - DEFINITIONS

Article 4 : Aux fins du présent arrêté, on entend par:

- "législation alimentaire", les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires;
- "entreprise du secteur alimentaire", toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires;
- "exploitant du secteur alimentaire", la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent;
- "mise sur le marché", la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites;
- "risque", une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger;
- "HACCP", (*Hazardous Analysis and Control of Critical Points*) /Analyse des Risques et Maitrise des Points Critiques
- "analyse des risques", un processus comportant trois volets interconnectés: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques;
- "évaluation des risques", un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes: l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques;
- "gestion des risques", le processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles, en consultation avec les parties intéressées, à prendre en compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes, et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées;
- "communication sur les risques", l'échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'avis sur les dangers et les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de l'évaluation des risques et de la gestion des risques, les consommateurs, les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques;
- "danger", un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé;
- "traçabilité", la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux;
- "les étapes de la production, de la transformation et de la distribution", toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final;
- "production primaire", la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages;
- "consommateur final", le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

- «hygiène des denrées alimentaires», ci-après dénommée «hygiène» : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue;
- «produits primaires» : les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche;
- «établissement» : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire;
- «autorité compétente» : l'autorité centrale d'un pays compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite autorité centrale a délégué cette tâche. Aux Comores, l'ONCQCPH est l'Office Nationale de Contrôle des Qualités et de Certification des Produits Halieutiques (ONCQCPH)
- «équivalent» : en ce qui concerne des systèmes différents, capable de réaliser des objectifs identiques;
- «contamination» : la présence ou l'introduction d'un danger;
- «eau potable» : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par l'arrêté relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine;
- «eau de mer propre» : l'eau de mer ou saumâtre ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des produits de la pêche;
- «eau propre» : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire;
- «conditionnement» : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée; cette enveloppe ou ce contenant;
- «emballage» : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant; le contenant lui-même;
- «conteneur hermétiquement clos» : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers;
- «transformation» : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés;
- «produits non transformés» : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés;
- «produits transformés» : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.
- «produits de la pêche» : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux;
- «navire-usine»: tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation;
- «bateau congélateur»: tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage);
- «produit de la pêche séparé mécaniquement»: tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair;
- «produit frais de la pêche»: tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;

- «produit préparé de la pêche»: tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage;
 - «établissement de manipulation des produits de la pêche»: toute installation et ses annexes où les produits de la pêche sont transformés, préparés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, y compris les entrepôts frigorifiques où sont exclusivement stockés des produits de la pêche, à l'exception des locaux d'entreposage annexés aux halles à marées, criées et marches de gros et des lieux de vente au détail.
 - «halle à marée, criée ou marche de gros»: la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche bruts ou présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement;
 - «vente au détail»: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclues de cette définition la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement.
 - Qualité organoleptique, état de fraîcheur des produits de la pêche qui est déterminé au moyen des organes des sens: vision, touché et odorat
 - Traitement des produits de la pêche, opération consistant à la préparation des produits frais (éviscération, étêtage, glaçage), généralement réalisée à bord des bateaux, dans les ateliers de mareyage et de vente directe de produits frais.
 - Transformation, opération consistant après le traitement à réaliser des opérations complémentaires de conditionnement: filetage, découpe, congélation, salage, fumage, conserve, etc.
 - Produit réfrigéré, tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante;
 - Produit congelé, tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou au plus égale à -18°C après stabilisation thermique;
- Produit préparé, tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires;

Article 5 : Aux annexes du présent arrêté, les termes et expressions «au besoin», «en cas de besoin», «le cas échéant», «si nécessaire», «là où cela est nécessaire», «adéquat» et «suffisant» signifient respectivement au besoin, en cas de besoin, etc., pour atteindre les objectifs du présent règlement.

Article 6 : Pour pouvoir être exportés vers l'Union européenne, les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent :

- a) avoir été capturés, manipulés, débarqués, préparés, traités, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, emballés, transportés ou entreposés dans le respect des règles générales d'hygiène contenues dans les annexes I, II et III, des règles spécifiques d'hygiène contenues dans l'annexe IV et des exigences de l'article 5;
- b) avoir été préparées et manipulées dans des établissements enregistrés ou agréés suivant l'article 8 ou, dans le cas des produits de la pêche, à bord de navires de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistrés ou agréés par les autorités compétentes de ces pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, dans le respect des exigences générales des chapitres I, II et III de l'annexe III et des exigences spécifiques fixées par les sections correspondantes de l'annexe IV;

- c) être munies selon le cas, d'une marque d'identification conformément à l'annexe V ou, dans le cas des produits de la pêche fabriqués à bord de navires de pêche battant le pavillon d'un pays tiers enregistrés ou agréés par les autorités compétentes de ces pays tiers et figurant sur la liste des établissements autorisés à l'exportation vers la Communauté européenne, être munis d'une marque d'identification conforme à la législation prévue par l'ONCQCPH du pays tiers concerné ;
- d) avoir été soumises par l'ONCQCPH aux contrôles officiels prévus par les dispositions correspondantes ;
- e) respecter les critères organoleptiques, parasitologiques, chimiques et microbiologiques fixés pour certaines catégories d'espèces;
- f) respecter les exigences en matière de contrôle de la température applicables aux produits de la pêche ;
- g) maintenir la chaîne du froid, le cas échéant ;
- h) procéder au prélèvement d'échantillons et analyses ;
- i) faire l'objet d'une certification officielle selon le modèle conforme aux exigences européennes.

CHAPITRE II - OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE EXPORTANT LES PRODUITS DE LA PECHE VERS L'UNION EUROPEENNE

Article 7 : Obligations générales

1. Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent arrêté.
2. Les exploitants du secteur alimentaire destiné à l'exportation n'utilisent aucune substance autre que l'eau potable ou que l'eau propre, pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale. L'emploi d'une substance agréée n'exonère pas l'exploitant du secteur alimentaire de son devoir de se conformer aux dispositions du présent arrêté.

Article 8 : Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers la Communauté européenne après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I doivent mettre en place, appliquer et maintenir une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.
2. Les principes HACCP sont les suivants:
 - a. identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
 - b. identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
 - c. établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
 - d. établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle;
 - e. établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé;
 - f. établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e),
et
 - g. établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

3. Le paragraphe 1 s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I.
4. Les exploitants du secteur alimentaire:
 - a. démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'union européenne.
 - b. veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment;
 - c. conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.
5. Les modalités d'application peuvent faciliter la mise en oeuvre du présent article pour certains exploitants du secteur alimentaire, notamment en prévoyant l'utilisation des procédures fixées dans les guides d'application des principes HACCP, en vue de respecter le paragraphe 1. Ces modalités peuvent également préciser la durée pendant laquelle les exploitants du secteur alimentaire conservent les documents et dossiers en vertu du paragraphe 4, point c).

Article 9 : Responsabilités

1. Les exploitants du secteur alimentaire veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les produits de la pêche répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.
2. L'Etat assure l'application de la législation alimentaire; il contrôle et vérifie le respect par les exploitants du secteur alimentaire des dispositions applicables de la législation alimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

À cette fin, il maintient un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités de surveillance de la sécurité des denrées alimentaires et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

L'État fixe également les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation relative aux denrées alimentaires.

Les mesures et sanctions prévues doivent être effectives, proportionnées et dissuasives.

Article 10: Traçabilité

1. La traçabilité des produits de la pêche et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.
À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition de l'ONCQCPH, à la demande de celle-ci.

3. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition de l'ONCQCPH à la demande de celle-ci.
4. Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.

Les informations sus indiquées doivent être mises à la disposition des agents de l'ONCQCPH. Un guide établit les modalités d'application des dispositions spécifiques à la traçabilité.

Article 11 : Rappel de produits

L'exploitant de tout établissement ou entreprise du secteur alimentaire ou auquel un agrément sur le plan sanitaire a été délivré doit, s'il a des raisons de considérer que son produit ne peut être qualifié de produit sûr, en informer sans délai l'ONCQCPH.

Il doit immédiatement fournir à l'ONCQCPH les renseignements suivants :

- Toutes les informations permettant d'identifier les produits concernés tels son nom, numéros de code ou de lot, numéro de l'établissement, date de production, d'exportation, et, s'il y a lieu, toutes autres informations utiles ;
- Les quantités concernées, ventilées comme suit :
 - quantité totale que l'entreprise avait à l'origine en sa possession ;
 - quantité totale distribuée avant le rappel ;
 - quantité totale restant en la possession de l'entreprise ;
 - l'aire de distribution dudit produit par pays dans le cas d'un produit exporté, ainsi que le nom et l'adresse des importateurs ;
- Des informations sur tout autre produit qui pourrait présenter les mêmes risques.

Au vu des informations sus indiquées l'ONCQCPH, peut prendre les mesures nécessaires. Elle peut procéder elle-même ou faire procéder par l'exploitant concerné au retrait des produits.

L'exploitant peut, s'il le juge nécessaire, sans attendre la mise en place du retrait sus-indiqué, procéder lui-même au rappel des produits et/ou lots concernés, en informant la **AUTORITÉ COMPÉTENTE** des raisons de ce rappel.

Article 12 : Enregistrement et agrément

Tout exploitant du secteur alimentaire effectuant :

- a) une production primaire et les opérations connexes énumérés à l'annexe I telle que la pêche ;
- b) des opérations de transport ; ou
- c) le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de température ;

en vue d'une exportation de produits de la pêche vers l'Union européenne doit adresser à la **AUTORITÉ COMPÉTENTE** une demande d'enregistrement.

Cette demande comporte les indications suivantes :

- identité ou raison sociale, domicile ou siège social du déclarant ;
- principales caractéristiques de l'unité ;
- définition des produits finis ;
- plan des installations à bord où sont manipulées les produits de la pêche avec notice indiquant les lieux et l'équipement de travail, d'entreposage des produits bruts et finis et, le cas échéant, des conditionnements et emballages, ainsi que le circuit des produits ;
- une copie des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers, les produits vétérinaires, les produits phytosanitaires, les biocides, l'apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits, les résultats de toute analyse d'échantillons qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- une déclaration de l'exploitant indiquant qu'il a pris connaissance des dispositions du présent arrêté et qu'il s'engage à les respecter.

1. L'implantation d'un établissement de manipulation des produits de la pêche en Union des Comores est subordonnée à l'obtention d'un agrément sanitaire.
2. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'**AUTORITÉ COMPÉTENTE** conformément aux dispositions législatives nationales.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que l' **AUTORITÉ COMPÉTENTE** dispose en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités ou toute fermeture d'un établissement existant. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'il a exporté une denrée alimentaire dangereuse, il en informe immédiatement l'exploitant destinataire et l' **AUTORITÉ COMPÉTENTE**.

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par l'ONCQCPH, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé.
4. Les exploitants du secteur alimentaire n'exportent pas les produits de la pêche que s'ils ont été préparés et manipulés exclusivement dans des établissements:
 - a. qui répondent aux exigences correspondantes du présent arrêté et des annexes II et III du présent arrêté et aux autres exigences applicables aux produits de la pêche, et
 - b. qui ont été dans les cas prévus au paragraphe 2, agréés par l'ONCQCPH
5. Sans préjudice de l'article 6, paragraphe 2, du présent arrêté, les établissements manipulant les produits de la pêche soumis à des exigences conformément à l'annexe III ne peuvent exercer leurs activités que si l'ONCQCPH les a agréés conformément au paragraphe 3 du présent article.
6. Un établissement soumis à l'agrément conformément au paragraphe 5 ne peut exporter que si l' **AUTORITÉ COMPÉTENTE** lui accordé l'agrément, lui permettant de travailler après une visite sur place.
7. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'ONCQCPH. Les exploitants du secteur alimentaire veillent notamment à ce qu'un établissement cesse d'exporter si l' **AUTORITÉ COMPÉTENTE** retire son agrément.

Article 13 : Marquage d'identification

Une marque d'identification doit être appliquée aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union européenne. Elle doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement et elle doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit également être facilement visible par l'ONCQCPH.

La marque peut, selon la présentation, être apposée directement sur le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le conditionnement ou l'emballage.

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché d'aucun produit de la pêche traité dans un établissement soumis à agrément conformément à l'article 9, paragraphe 4, s'il ne porte pas une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'annexe V du présent arrêté.
2. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur un produit d'origine animale que s'il a été produit conformément au présent règlement dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 9.

CHAPITRE III : DES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION

Article 14 : Élaboration, diffusion et utilisation des guides

1. Lors de leur mise au point, les branches du secteur alimentaire élaborent et diffusent les guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP:
 - a. après consultation des représentants de milieux dont les intérêts risquent d'être fortement touchés, tels que les autorités compétentes et les associations de consommateurs;
 - b. en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex alimentarius,
 - c. et lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B de l'annexe I.
2. La diffusion et l'utilisation de ces guides sont encouragées. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser ces guides sur une base facultative.

3. L'ONCQCPH évalue les guides nationaux pour s'assurer:
- a. qu'ils ont été élaborés conformément au paragraphe 1;
 - b. que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils se réfèrent,
et
 - c. que lesdits guides sont appropriés pour assurer le respect des articles 3, 4 et 5 dans le secteur produits de la pêche.

Article 15 : Dispositions pénales

Le Ministère en charge de l'exécution du présent arrêté *fixe les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation relative aux denrées alimentaires, dans le cas des produits de la pêche.*

Les mesures et les sanctions ainsi prévues sont effectives, proportionnées et dissuasives.

Est puni d'une peine d'amende de... , Franc Comorien, conformément aux dispositions de l'article de la loi portant Code des Pêches, le fait :

1. D'exercer une des activités mentionnées à l'article 1er sans respecter les normes sanitaires et qualitatives auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine pour être reconnues propres à la consommation ;
2. De faire emploi, dans le cadre des mêmes activités, d'ustensiles, de machines, récipients ou instruments qui ne sont pas bien entretenus et propres ou qui sont susceptibles d'altérer les denrées ;
3. D'exercer les activités dans des locaux non dotés d'installations sanitaires à l'usage du personnel ou d'installations non conformes ;
4. D'employer du personnel manipulant des denrées alimentaires au mépris des règles d'hygiène ou sans contrôle médical ;
5. De manipuler ou faire manipuler une denrée animale ou d'origine animale par une personne susceptible de la contaminer ;
6. De pratiquer la congélation ou la décongélation de denrées alimentaires sans respecter les dispositions en vigueur ;
7. De faire emploi, dans le cadre des mêmes activités, d'enveloppes, conditionnements ou emballages altérant l'état sanitaire des denrées ;
8. De ne pas isoler des autres marchandises ou de ne pas identifier les denrées visées à l'article 8 du présent arrêté.

Article 16 : Toutes dispositions contraires à celles du présent arrêté sont et demeurent abrogées

Article 17: Le présent arrêté est applicable à compter de la date de sa publication

Article 18 : Le présent arrêté sera enregistré, publié au journal officiel de l'Union des Comores, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Moroni le,.....2015.

LE MINISTRE DE LA PRODUCTION DE L'ENVIRONNEMENT,
DE L'ENERGIE , DE L'INDUSTRIE ET DE L'ARTISANAT

ANNEXE I

PRODUCTION PRIMAIRE

PARTIE A : DISPOSITIONS GENERALES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPÉRATIONS CONNEXES

I. Champ d'application

1. La présente annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes.
2. Pour ce qui concerne les produits de la pêche :
 - a. La production primaire couvre l'élevage, la pêche, la collecte et la récolte des produits de la pêche vivant en vue de leur exportation,
et
 - b. Les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement en vue du transport (glacière, bac). Elles incluent également :
 - i. le transport et le stockage de produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre,
et
 - ii. le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants depuis le lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

II. Dispositions d'hygiène

3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.
4. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:
 - a. les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets,
et
 - b. les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux, qui ont des incidences pour la santé humaine, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.
5. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de:
 - a. nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée;
 - b. nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;
 - c. utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;
 - d. veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;
 - e. empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;

- f. entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;
 - g. prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires, y compris en prenant des mesures de précaution lors de l'introduction de nouveaux animaux et en signalant les foyers suspectés de telles maladies à l'ONCQCPH;
 - h. tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine, et
 - i. utiliser correctement les additifs dans les aliments des animaux ainsi que les médicaments vétérinaires, conformément à la législation pertinente.
6. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

III. Tenue de registres

7. Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations figurant dans ces registres à la disposition de l'ONCQCPH et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.
8. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant:
 - a. la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux
 - b. les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente;
 - c. l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale;
 - d. les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine,et
 - e. tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.
9. L'exploitant du secteur alimentaire peut être assisté par d'autres personnes, telles que les vétérinaires, les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.

PARTIE B: RECOMMANDATIONS POUR LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

10. Les guides nationaux visés à l'article 10 du présent arrêté devraient comporter des indications sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.
11. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène devraient comporter des informations appropriées sur les dangers susceptibles d'apparaître au stade de la production primaire et des opérations connexes et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers. Au nombre des dangers et mesures peuvent figurer notamment:
 - a. la maîtrise de la contamination, par exemple par les mycotoxines, les métaux lourds et les substances radioactives;
 - b. l'utilisation d'eau, de déchets organiques et d'engrais;
 - c. l'utilisation correcte et appropriée des médicaments vétérinaires et des additifs dans l'alimentation des animaux ainsi que leur traçabilité;
 - d. la préparation, l'entreposage, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour animaux;
 - e. l'élimination correcte des animaux morts, des déchets;

- f. les mesures de protection visant à éviter l'introduction de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires et toute obligation de les notifier à l'ONCQCPH;
- g. les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les denrées alimentaires soient produites, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles;
- h. les mesures portant sur la tenue de registres.

ANNEXE II

EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES

CHAPITRE I : EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :

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 récoltés, respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I ; et
2. les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II.

I. EXIGENCES STRUCTURELLES ET 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 CONCUS ET ÉQUIPES POUR ASSURER LA CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE FRAIS 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 chapitre VII.
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 de 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 poissons 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, fixées au point 2 de la partie B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.

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 des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile 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 cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine ; 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. Sur les navires-usines, l'eau de mer propre pompée en haute mer peut être utilisée à la place de l'eau potable ;
 - 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 prévues à la partie C, points 1 et 2, ci-dessus mentionnés.

II. 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 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 les effets 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 autres 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 d'eau potable ou propre.
6. Lorsque les poissons sont étêtés ou éviscérés 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 à 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, oeufs 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.

CHAPITRE II : EXIGENCES À RESPECTER PENDANT ET APRÈS LE DÉBARQUEMENT

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :
 - a. veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et 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 en débarquant rapidement,
 - ii. en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VII, et
 - iii. en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2. Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée 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'ONCQCPH l'exige, une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif des inspecteurs de l'ONCQCPH doivent être prévus.
- 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 agents de l'ONCQCPH pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au présent arrêté en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'ONCQCPH pourrait estimer nécessaires.

ANNEXE III

DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (SAUF LORSQUE L'ANNEXE I EST APPLICABLE)

INTRODUCTION

Les chapitres suivants s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche.

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES AUX LOCAUX UTILISÉS POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les locaux par lesquels circulent les produits de la pêche doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les produits de la pêche doivent:
 - a. pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - b. permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les produits de la pêche et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
 - c. permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles, et
 - d. si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les produits de la pêche à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.
3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des produits de la pêche susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé du consommateur final.

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.
10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

CHAPITRE II : DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES POUR LES LOCAUX OÙ LES PRODUITS DE LA PÊCHE SONT PRÉPARÉS, TRAITÉS OU TRANSFORMÉS

1. La conception et l'agencement des locaux où les produits de la pêche sont préparés, traités ou transformés y compris les locaux faisant partie de moyens de transport, doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier:
 - a. les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'ONCQCPH que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;
 - b. les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'AUTORITÉ COMPÉTENTE que d'autres matériaux utilisés conviennent;
 - c. les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;
 - d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;
 - e. les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'ONCQCPH que d'autres matériaux utilisés conviennent,et
 - f. les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les produits de la pêche sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec ces denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'AUTORITÉ COMPÉTENTE que d'autres matériaux utilisés conviennent.
2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.
3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des produits de la pêche doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VI et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

CHAPITRE III : TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport des produits de la pêche doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules ou de conteneurs doivent être réservés au transport de produits de la pêche si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
3. Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des produits de la pêche ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
4. Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des produits de la pêche ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
5. Les produits de la pêche chargés dans des réceptacles de véhicules ou conteneurs doivent être placés et protégés de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
6. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport de produits de la pêche doivent être aptes à maintenir ces denrées à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

CHAPITRE IV : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ÉQUIPEMENTS

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les produits de la pêche entrent en contact doivent:
 - a. être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;
 - b. être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;
 - c. à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés,et
 - d. être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.
2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.
3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

CHAPITRE V : DÉCHETS ALIMENTAIRES

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des produits de la pêche, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.
2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'ONCQCPH que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation nationale applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

CHAPITRE VI : ALIMENTATION EN EAU

1.
 - a. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.
 - b. De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles.
2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.
3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'ONCQCPH ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des produits de la pêche dans leur forme finale.
4. La glace entrant en contact avec les produits de la pêche ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée en prenant toutes les conditions hygiéniques pour éviter la contamination.
5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.
6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des produits de la pêche.

CHAPITRE VII : HYGIÈNE PERSONNELLE

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.
2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et si possible, de leurs causes.

CHAPITRE VIII : DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire a procédé

- normalement au triage ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.
2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
 3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les produits de la pêche doivent être protégés contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.
 4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'ONCQCPH l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).
 5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage et de l'expédition des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.
 6. Lorsque les produits de la pêche doivent être conservés à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.
 7. La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans ces denrées. Pendant la décongélation, les produits de la pêche doivent être soumis à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les produits de la pêche doivent être manipulés de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.
 8. Les substances dangereuses ou non comestibles doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

CHAPITRE IX : DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET À L'EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.
2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.
3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.
4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

CHAPITRE X : TRAITEMENT THERMIQUE

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux produits de la pêche mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit:
 - a. amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé,
 - et
 - b. empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.
2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellage et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.
3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple la pasteurisation, l'ultra haute température ou la stérilisation).

CHAPITRE XI : FORMATION

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1. à ce que les manutentionnaires de produits de la pêche soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.
2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5 paragraphe 1 du présent arrêté, ou la mise en oeuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;
- et
3. au respect de toute disposition du droit national relatif au programme de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Un plan de formation du personnel aux principes de l'hygiène des aliments doit être mis en œuvre dans l'établissement de manipulation des produits de la pêche. Chaque membre du personnel doit recevoir une formation en matière d'hygiène alimentaire, à un niveau qui correspond aux tâches qu'il est chargé d'accomplir.

ANNEXE IV

AUTRES EXIGENCES SPECIFIQUES

CHAPITRE I: EXIGENCES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES, MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PECHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences ci-après, lorsqu'approprié, en ce qui concerne les établissements 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 réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les poissons du large réfrigérés entiers et vidés peuvent être entreposés dans un mélange d'eau potable, de glace et de sel dans des bacs amovibles. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons et doit être renouvelée 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 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-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et doivent être réfrigérés ou congelés 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 de l'Annexe II au chapitre I, partie I.C, points 1 et 2.

C. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE SÉPARÉS MÉCANIQUEMENT

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits de la pêche séparés mécaniquement doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. Les matières premières utilisées doivent satisfaire aux critères 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 ci-après.
 - a. La séparation mécanique doit être réalisée sans délai indu 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 doivent être congelés à une température ne dépassant pas - 20 °C en tous points du produit pendant une période d'au moins 24 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 si elles 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 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 au point 1 :
 - 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 de parasites, et
 - b. si l'ONCQCPH l'autorise.
3. Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont exportés, sauf lorsqu'ils sont exportés par le consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE IV : 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 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 chapitre VII.

CHAPITRE V : NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

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 exportés vers la Communauté européenne soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

Les échantillons doivent être analysés dans un laboratoire reconnu pour les analyses concernées conformément aux dispositions en vigueur.

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 définis par voie réglementaire.

B. HISTAMINE

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

C. AZOTE VOLATIL TOTAL

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être exportés si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT ou de TMA ont été dépassées.

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 exporter. Ils ne doivent pas exporter les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

1. Le contrôle visuel doit porter sur un nombre représentatif d'échantillons. Les personnes responsables des établissements à terre et le personnel qualifié à bord des navires usines déterminent le nombre et la fréquence des contrôles en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de l'usage auquel ils sont destinés. Au cours de la production, le contrôle visuel des poissons éviscérés est réalisé par des personnes qualifiées et porte sur la cavité abdominale, les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine. Selon le système d'éviscération utilisé, le contrôle visuel doit être réalisé :
 - a. de manière continue par le manipulateur pendant l'éviscération et le lavage, en cas d'éviscération manuelle ;
 - b. par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.
2. Le contrôle visuel des filets ou tranches de poissons est effectué par des personnes qualifiées pendant le parage et après le filetage ou le tranchage. Lorsqu'un examen individuel est impossible en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à la disposition du département QAAV. Lorsque le mirage des filets s'avère nécessaire d'un point de vue technique, il doit être inclus dans le plan d'échantillonnage.

E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTÉ HUMAINE

1. Les produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être exportés : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae.

Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être exportés vers la Communauté européenne que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux. Le nom scientifique doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.

2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être exportés.

F. RÉSIDUS

Les produits d'aquaculture ne doivent pas présenter de niveaux de résidus dépassant les limites maximales autorisées et ne doivent présenter aucune trace de substances ou de produits interdits.

CHAPITRE VI : 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 n'est 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.

CHAPITRE VII : ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences ci-après.

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 la 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.

CHAPITRE VIII: TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences ci-après :

1. Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. 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 paragraphe 1, point b), lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que le chef du département QAAV 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.

ANNEXE V

MARQUE D'IDENTIFICATION

En application de l'article 4 et sous réserve des dispositions de l'annexe V, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à être exportées vers la Communauté européenne conformément aux dispositions ci-après.

A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. L'apposition de la marque d'identification est obligatoire dans tout établissement agréé, que le produit soit directement exporté vers la Communauté européenne ou non. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur une denrée que si elle a été produite conformément au présent arrêté. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.
2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur une denrée alimentaire si elle transite ultérieurement dans un autre établissement avant exportation vers la Communauté européenne, sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.

B. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour le département ONCQCPH et les autorités compétentes des pays destinataires.
2. La marque doit indiquer la mention "UNION DES COMORES" ou "COM".
3. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique et exporte à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent arrêté s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

C. MODALITÉS DE MARQUAGE

1. La marque peut, selon la présentation des différentes denrées alimentaires d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.
2. Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.
3. En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale placées dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinées à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

4. En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale présentées sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées aux paragraphes B.2. et B.3.
5. Lorsque les denrées alimentaires d'origine animale sont contenues dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.