

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°..... relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits de la pêche

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 : Les dispositions du présent arrêté définissent la norme obligatoire prise en application du Code des Pêches et de l'Aquaculture de la République de Comores et fixe les critères microbiologiques que doivent satisfaire les produits de la pêche, frais, traités ou transformés et les dérivées des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.

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

1. « micro-organismes » ; les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites.
2. « critère microbiologique » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de produits de la pêche ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité (s) de masse, volume, surface ou lot.
3. « critère chimique » : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de mollusques bivalves vivants ou de produits de la pêche, sur la base d'une quantité par unité de masse.
4. « critère d'hygiène du procédé » : un critère microbiologique indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les produits de la pêche.
5. « critère de sécurité » : un critère microbiologique définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits de la pêche et de l'aquaculture, applicable aux produits mis sur le marché.
6. «lot » : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ; par exemple un groupe ou une série de produits livrée en une seule fois et présentant des caractéristiques communes (origine. variété. type d'emballage. expéditeur ou marquage).
7. «sous lot » : partie désignée d'un grand lot, afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée. Chaque sous lot doit être physiquement séparé et identifiable.
8. « durée de conservation » : la période précédant la date limite de consommation des produits ou la date jusqu'à laquelle ces produits conservent leurs propriétés spécifiques.
9. « échantillon » : un ensemble, composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des

informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit.

10. « échantillon représentatif » : un échantillon dans lequel on trouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon.
11. « prélèvement » : échantillon(s), provenant d'un même lot homogène ou d'un même individu, pris selon les instructions de l'inspecteur à un instant t et destiné (s) à être utilisé(s) pour la recherche d'une ou plusieurs analytes.

Article 3 : Les fréquences d'échantillonnage pour les contrôles officiels sont fixées en fonction du résultat de l'évaluation du risque établissement effectuée par l'Autorité compétente. Le nombre de prélèvements annuels à réaliser par chaque établissement sera communiqué, par note de service, sans préjudice de son droit d'entreprendre d'autres échantillonnages et analyses en vue de détecter et de mesurer d'autres micro-organismes, leurs toxines ou métabolites, dans le cadre soit d'une vérification de procédé, pour les produits suspectés de présenter un danger, soit d'une analyse de risques.

Le moment propice de prélèvement relève de la compétence de l'agent de l'Office National de Contrôles et de Certification des Produits Halieutiques (ONCQCPH) en vue de s'assurer du respect par les exploitants des critères fixés dans le présent Arrêté.

Article 4 : La méthode d'échantillonnage appliquée doit permettre de constituer un prélèvement composé d'échantillons représentatifs ou tenir compte du résultat de l'évaluation de risque effectué par l'agent de l'ONCQCPH (échantillonnage ciblé).

Article 5 : Les critères microbiologiques et le plan d'échantillonnage à appliquer sur les produits de la pêche destinés à la consommation humaine en vue d'exportation sont fixés en annexe I du présent Arrêté.

Article 6 : Les méthodes d'analyse microbiologique utilisées doivent être des méthodes de références ou à défaut être scientifiquement reconnues au niveau international (méthodes validées par rapport à la première).

La liste des méthodes d'analyse microbiologique préconisées figure en annexe II du présent Arrêté.

Article 7 : La maîtrise et la qualité des matières premières, de la Bonne Pratique d'Hygiène et de la Bonne Pratique de Fabrication, et de l'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) prime sur l'analyse microbiologique pour la délivrance du certificat sanitaire.

Article 8 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent décider eux-mêmes des fréquences des échantillonnages et des essais requis dans le cadre de leurs procédures HACCP et autres procédures de contrôle de l'hygiène. La mise en œuvre et l'efficacité de cet autocontrôle sont vérifiées par l'Autorité compétente.

Le fabricant doit vérifier le respect des critères microbiologiques avant la mise sur le marché des produits.

Article 9 : En cas de non respect des critères, l'établissement s'engage :

- a. à informer l'Inspecteur Officiel chargé de l'inspection de l'établissement des résultats d'analyse et des mesures prises concernant les lots incriminés ;
- b. à prendre les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs. Il doit mener une investigation permettant de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Les mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou d'autres mesures de contrôle nécessaire pour protéger la santé des consommateurs ;
- c. à ne pas exporter les lots de produits qui ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux produits de la pêche identifiés en tant que tel. Toutefois, les produits ou les lots de produits de la pêche qui n'ont pas encore été exportés peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question avant leur exportation. L'exploitant du secteur alimentaire peut utiliser le lot à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé publique ou la santé animale et à condition que cette utilisation ait été décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène.

Le traitement supplémentaire et le changement de destination finale du lot incriminé doivent faire l'objet d'une autorisation par l'Autorité compétente.

Dans le cas où les produits ou les lots de produits de la pêche ont déjà été exportés vers la Communauté européenne, l'exploitant du secteur alimentaire doit immédiatement en informer son client ainsi que l'ONCQCPH.

Article 10 : Les critères microbiologiques retenus ainsi que le plan d'échantillonnage officiel peuvent être complétés ou révisés par l'Autorité compétente en fonction des données scientifiques, techniques ou épidémiologiques nouvelles.

Article 11 : Les dispositions contraires à celles du présent arrêté sont abrogées.

Article 12: Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication

Article 13 : 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

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

ANNEXE I : CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Chapitre I : Critères microbiologiques des produits de la pêche et de l'aquaculture

PRODUITS	Caractéristiques	Flore Totale à 30°C UFC /g	Coliformes thermotolérants 44°C UFC/g	Anaérobies sulfito- réductrices 37°C UFC /g	<i>Escherichia Coli</i> β- glucuronidase+ UFC /g	Staphylocoques coagulase+ UFC/g	<i>Salmonella</i> spp / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i>
		*	*	*	**	**	**	**
Crevettes entières Langoustes entières Crabes entiers Cigales entières	Crus, réfrigérés, congelés		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2	m = 2 M = 10m n = 5 c = 2	m = 1 M = 10m n = 5 c = 2		Absence n = 5 c = 0	
Crevettes étêtées Langoustes étêtées Cigales étêtées	Crues, réfrigérées, congelées		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2	m = 2 M = 10m n = 5 c = 2	m = 1 M = 10m n = 5 c = 2	m = 100 M = 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	
Crevettes décortiquées	Crues, réfrigérées, congelées		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2		m = 1 M = 10m n = 5 c = 2	m = 100 M = 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	
Crabes morceaux	Crus, réfrigérés, congelés		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2	m = 2 M = 10m n = 5 c = 2	m = 1 M = 10m n = 5 c = 2	m = 100 M = 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	

PRODUITS	Caractéristiques	Flore Totale à 30°C UFC /g	Coliformes thermotolérants 44°C UFC/g	Anaérobies sulfito- réductrices 37°C UFC /g	<i>Escherichia Coli</i> β- glucuronidase+ UFC /g	Staphylocoques coagulase+ UFC/g	<i>Salmonella</i> spp / 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i>
		*	*	*	**	**	**	**
Poissons entiers	crus, non éviscérés, congelés		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2		m = 1 M = 10m n = 5 c = 2		Absence n = 5 c = 0	
Poissons (éviscérés, étêtés)	crus, congelés		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2		m = 1 M = 10m n = 5 c = 2	m = 100 M = 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	
Poissons (tranches, filets)	Crus, réfrigérés, congelés		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2		m = 1 M = 10m n = 5 c = 2	m = 100 M = 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	
Poulpes Calmars	crus, congelés		m = 5 M = 10m n = 5 c = 2		m = 1 M = 10m n = 5 c = 2	m = 100 M = 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	
Poissons filets	fumés, réfrigérés, emballés sous vide	m = 10 ⁵ M = 10m n = 5 c = 2	m = 5 M = 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	m = 1 M = 10m n = 5 c = 2	m=100 M= 10m n = 5 c = 2	Absence n = 5 c = 0	Absence à la production / 25 g et ≤ 100 UFC/g à la DLC

* Critères d'hygiène (indicateur relatif au procédé de fabrication) sauf pour la Flore Totale Mésophile dans les produits fumés

** Critères de sécurité (à caractère obligatoire) appliqués sur les produits finis

Les paramètres **m**, **M**, **n** et **c** sont définis comme suit :

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont jugés satisfaisants,

M = seuil d'acceptabilité au-delà duquel les résultats sont jugés non satisfaisants,

n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon,

c = nombre d'unités élémentaires dont le décompte des bactéries se chiffre entre m et M.

Interprétation des résultats des analyses (les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée) :

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

NB : Les vibrions pathogènes ne peuvent pas être retenus comme critère officiel. Les méthodes d'analyse permettant de détecter uniquement les souches pathogènes sont encore au stade expérimental. Cependant les produits présentant des vibrions peuvent faire l'objet de procédures de retrait dans l'UE.

Chapitre II : Critères indicateurs pour les poissons salés, séchés

Les poissons salés et séchés doivent présenter une activité de l'eau maximale de 0,75 ($a_w \leq 0,75$).

Dans ce cas, il n'y a pas de critère microbiologique de sécurité mais le produit fini ne doit pas présenter une surface totale d'amas de moisissures halophiles prononcée supérieure à 1/3 de la surface totale du côté chair ($M=10^4/g$).

Les produits doivent être préparés et manipulés en respectant les règles d'hygiène dont les critères indicateurs relatifs au procédé de fabrication sont donnés par le tableau ci-dessous.

PRODUITS	Caractéristiques	<i>Escherichia Coli</i> β -glucuronidase + UFC/g	Anaérobies sulfito- réducteurs 37°C UFC/g	Staphylocoques Coagulase + UFC/g
Poissons entiers	Crus, salés ou non et/ou séchés	m = 10 M = 10m n = 5 c = 2	m = 10 M = 10m n = 5 c = 2	m = 100 M = 10m n = 5 c = 2

L'interprétation des résultats reste identique à celle du chapitre I sus mentionné.

ANNEXE II : METHODES D'ANALYSE PRECONISEES

Objet	Caractéristique mesurée ou recherchée	Principe de la méthode	Référence de la méthode
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	Micro-organismes	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 4833
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	Coliformes thermotolérants	Dénombrement à 44°C	NF V 08-60
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	Escherichia coli – β -glucuronidase positive	Dénombrement des colonies à 44°C	ISO 16649-2
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	Staphylocoques à coagulase positive	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF V08-057-1 NF EN ISO 6888-1/A1 NF EN ISO 6888-2
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	Bactéries sulfito-réductrices	Dénombrement des colonies à 46°C en anaérobiose	NF V08-061
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Clostridium perfringens</i>	Dénombrement des colonies à 37°C et confirmation	NF EN ISO 7937
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-059
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	Levures et moisissures se développant sur un milieu à faible activité de l'eau	Dénombrement des colonies à 25°C	NF V08-036
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale, aux échantillons d'environnement du secteur agro-alimentaire	<i>Salmonella spp.</i> dont <i>Salmonella typhi</i> et <i>Salmonella paratyphi</i>	Recherche, isolement/Identification et confirmation	NF EN ISO 6579
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Listeria monocytogenes</i>	Recherche, isolement/Identification et confirmation	ISO 11290-1/A1
Produits destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale	<i>Listeria monocytogenes</i>	Dénombrement	ISO 11290-2/A1

Le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie au tableau de l'annexe II et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international.

Si l'exploitant souhaite utiliser d'autres méthodes d'analyses que les méthodes validées et certifiées décrites à l'alinéa précédent, ces méthodes doivent être validées conformément aux protocoles reconnus au niveau international, et leur utilisation doit être autorisée par l'ONCQCPH.