

Arrêté 9248 du 15 juin 1992 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche à l'exclusion des navires de pêche artisanale

Le Ministre Délégué chargé de la Mer;

Vu la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65;

Vu la loi n°65-25 du 04 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique;

Vu la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n°71-09 du 21 janvier 1971, et notamment son article 23;

Vu le décret n°65-125 du 04 mars 1965 portant application des articles 3, 12 et 50 de la loi n°65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique, modifié par le décret n°65-381 du 3 juin 1965 et notamment en ses articles 7, 12 et 32;

Vu le décret n°68-507 du 07 mai 1963 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine et animale;

Vu le décret n°68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions a la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

Vu le décret n°69-132 du 12 février 1969, relatif au contrôle des produits de la pêche;

Vu le décret n°73-585 du 23 juin 1973 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur, notamment en son article 16;

Vu le décret n°90-969 du 5 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage, notamment en son article 15;

ARRETE

Article premier.- Les dispositions du présent arrêté sont applicables à tous les navires de pêche à l'exclusion des pirogues traditionnelles ou assimilées et des cordiers.

SECTION I - AMENAGEMENTS DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Article 2. - Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les tables, surfaces de triage ou découpages, récipients, ustensiles et appareils divers sont constitués ou revêtus d'un matériel imperméable, lisse, imputrescible, résistant aux chocs, facile à nettoyer et à désinfecter.

Au moment de leur utilisation, ils doivent être parfaitement propres.

Article 3. - Les installations de froid doivent être munies d'un thermomètre enregistreur dont le cadran est placé de telle manière qu'il peut être lu facilement. Les graphiques d'enregistrement sont conservés pendant au moins 3 mois.

Article 4.- Les navires doivent être dotés d'un nombre suffisant de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant s'ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont traités, manipulés ou entreposés.

SECTION II - UTILISATION ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Article 5.- Les parties de bateau dans lesquelles sont entreposés ou préparés des produits de la mer ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou anormales.

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

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

Les cales sont désinfectées autant que de besoin et au moins deux (2) fois par an.

Article 6.- Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être agréés pour l'industrie alimentaire.

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

SECTION III - CONDITIONS RELATIVES AUX PRODUITS

Article 7.- Les produits sont soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après leur capture.

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

Article 8.- Pour la réfrigération du poisson frais, la quantité de glace doit être suffisante pour que la température interne des produits au débarquement soit comprise entre 0 et +2°C. La glace doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. La glace doit être dans une présentation qui ne blesse pas le produit.

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

Article 9.- Les conditionnements et emballages des produits doivent être propres et avoir été stockés dans un local indépendant et à l'abri des contaminations avant usage.

SECTION IV - HYGIENE DU PERSONNEL

Article 10.- Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits doit présenter une bonne Hygiène corporelle et vestimentaire.

Article 11.- Le Directeur de l'Océanographie et des Pêches Maritimes est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel./.

Fait à Dakar, le 15 juin 1992



M Baye DIOUF