

Article premier.- Objet

Le présent arrêté a pour objet de fixer les critères de classement sanitaire et de surveillance des zones de production et de reparcage des coquillages vivants.

Article 2.- Classement des coquillages

Les coquillages visés par le présent arrêté sont classés en trois groupes, au regard de leur physiologie et aptitude à la purification :

- groupe 1 : gastéropodes, échinodermes et tuniciers ;
- groupe 2 : bivalves fouisseurs, c'est à dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat permanent est constitué par des sédiments ;
- groupe 3 : bivalves on fouisseurs, c'est à dire les autres mollusques bivalves filtreurs.

La liste des principales espèces visées aux groupes 1, 2 et 3 est fixée par arrêté du Ministre chargé de la Pêche.

Article 3.- Classement des zones de production

Les zones de productions conchylicoles sont classées en quatre zones sanitaires :

Zone A:

Zone dans laquelle les coquillages récoltés peuvent être directement mis sur le marché pour la consommation humaine.

Zone B:

Zone dans laquelle les coquillages récoltés ne peuvent être mis directement sur le marché pour la consommation humaine qu'après traitement, pendant au moins huit (08) jours, soit dans un centre de purification, associé ou non à un reparcage, soit uniquement un reparcage.

Zone C:

Zone dans laquelle les coquillages ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après un reparcage de plus de huit (08) jours, associé ou non à une purification ou après une purification intensive mettant en œuvre une technique appropriée.

Zone D:

Zone dans laquelle les coquillages ne peuvent être récoltés ni pour la consommation humaine directe, ni pour le reparcage, ni pour la purification.

Les zones non classées sont assimilées à une zone D.

Article 4.- Identification des zones de production

Un numéro d'identification est affecté à chaque zone de production. Pour chaque groupe de coquillage concerné, un classement sanitaire est attribué par l'Autorité compétente.

Les zones de production de chaque région sont regroupées par sous-secteur géographique dont les limites font l'objet d'une représentation cartographique figurant, à titre d'illustration, sur les arrêtés préfectoraux pris en application du présent arrêté.

Article 5.- Méthode de classement de salubrité des zones

Le classement de salubrité des zones de production est établi par le gouverneur de région, après avis de la Commission nationale de Suivi sanitaire des Zones de Production.

Article 6.- Suivi des zones de production

Les zones de production de coquillages vivants classées, sont suivies régulièrement par la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP), Autorité compétente du Ministère de la Pêche et de l'Economie maritime, en collaboration avec les laboratoires partenaires.

En cas de contamination momentanée d'une zone, et en fonction de sa nature et de son niveau, le Gouverneur de région, sur proposition de l'Autorité compétente peut, temporairement, soumettre son exploitation à des conditions générales plus contraignantes, ou suspendre toutes ou certaines activités.

Article 7.- Commission nationale de Suivi sanitaire des Zones de Production de coquillages vivants

Afin de vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé le classement des zones de production, il est créé une Commission nationale de Suivi sanitaire des Zones de Production de coquillages vivants composée :

- un (01) représentant du Ministre chargé de la Pêche;
- un (01) représentant du Ministère de la Santé ;
- un (01) représentant du Ministère de l'Environnement ;
- un (01) représentant du Ministère de l'Intérieur ;
- un (01) représentant du Ministère de la Gouvernance locale ;
- le Directeur général de l'Agence nationale de l'Aquaculture ;
- le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche ;
- le Directeur des Pêches maritimes ;
- le Directeur de la Pêche continentale ;
- le Directeur de la Gestion et de l'Exploitation des Fonds marins ;
- le Directeur du Centre de Recherche océanographique de Dakar-Thiaroye (CRODT) ;
- les chefs des services régionaux des pêches et de la surveillance ;
- un (01) représentant des exploitants ;
- un (01) représentant du réseau des conseils locaux de pêche artisanale (CLPA).

La Commission se réunit au moins deux (02) fois par an sur convocation du Ministre chargé de la pêche. Les réunions de la commission sont présidées par le Ministre chargé de la pêche ou son représentant. La Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP), autorité compétente assure le secrétariat.

Elle reçoit les rapports des études et des analyses, concernant la qualité sanitaire microbiologique et chimique des zones de productions ou de reparcage, effectuées par la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) et au besoin, par d'autres services de l'Etat.

La Commission peut s'adjoindre de toute autre compétence nécessaire. Les représentants des exploitants peuvent se faire assister par un expert de leur choix.

Article 8.- Critères microbiologiques et chimique de classement des zones de production et de reparcage des coquillages vivants

L'évaluation de la contamination microbiologique en application du présent arrêté est basée sur la recherche de *Escherichia coli*, exprimée par le nombre de germes cultivables dans 100g de chair et de liquide intervalvaire (CLI). Les seuils de mise en alerte pour chaque classe sont définis dans le tableau 1 en annexe du présent arrêté.

L'évaluation du niveau de contamination chimique d'une zone est basée sur les concentrations des contaminants présentés dans le tableau 2 en annexe.

La méthode d'interprétation des données diffère singulièrement entre, d'un côté, les métaux, les PCB non DL et les HAP d'une part, et les dioxines et PCB de type dioxine (PCB DL) d'autre part. Pour les premiers, les concentrations mesurées sont comparées au seuil réglementaire. Pour les seconds, un coefficient multiplicateur (TEF) fixé par l'OMS en fonction de la toxicité de la molécule est appliqué à la concentration de chaque substance avant d'en faire la somme (TEQ ou équivalent toxique de l'échantillon). C'est le TEQ qui doit être comparé aux seuils réglementaires (Tableau 2 de l'annexe). Toutes les concentrations et TEQ sont exprimés par rapport au poids frais de chair de mollusque égouttée.

Au regard des contaminants chimiques, seuls deux classements sont possibles : consommation autorisée (A, B ou C) ou consommation interdite (D).

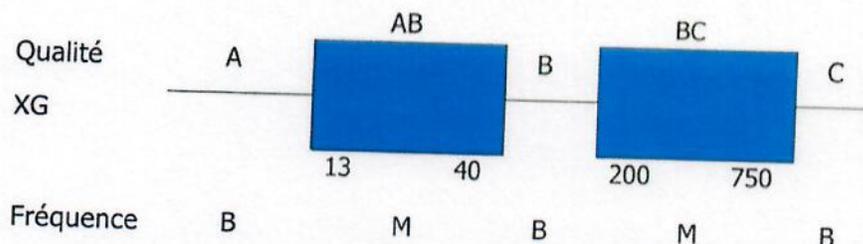
Pour être classées A, B, ou C suivant les critères microbiologiques, les zones classées doivent respecter les critères chimiques. En cas de dépassement de l'un des critères chimiques, l'estimation de la qualité de la zone est D. En l'absence de dépassement la qualité estimée sera A, B ou C en fonction des résultats de la microbiologie.

Article 9.- Fréquence d'échantillonnage

La fréquence d'échantillonnage est basée sur une approche statistique de la répartition des résultats. La fréquence de base est mensuelle. Elle peut être bimestrielle lorsqu'il n'existe pas de risque sanitaire significatif, et bimensuelle lorsque ce risque n'existe pas. La fréquence est alors adaptée au classement, au risque de dégradation épisodique de la qualité sanitaire de la zone classée.

L'approche statistique permet d'aboutir à une grille de lecture permettant suivant la moyenne géométrique des résultats obtenus en surveillance régulière, d'identifier la fréquence de suivi de la zone.

Fréquence d'échantillonnage en fonction de la qualité et de la moyenne géométrique (XG) des résultats ci-après :



Si la zone n'est exploitée qu'une partie de l'année, cas des gisements naturels classés administrativement, la fréquence peut être adaptée à la période d'exploitation. Afin de rendre plus efficace la surveillance, les exploitants sont informés des périodes d'ouverture et de fermeture des gisements.

Article 10.- Gestion des alertes

En fonction du niveau de contamination, le dispositif d'alerte peut être déclenché de façon préventive en cas de risque de contamination (niveau 0), ou en cas de contamination détectée, par exemple en cas de résultat supérieur au seuil d'alerte dans le cadre de la surveillance régulière (niveau 1), et peut être maintenu en cas de contamination persistante (niveau 2).

L'alerte est déclenchée par l'émission de bulletin d'alerte (niveau 0 et I) vers une liste définie de destinataires comprenant notamment, les administrations compétentes afin de prendre les mesures adaptées en terme de protection de la santé des consommateurs.

Les prélèvements sur le ou les points de suivi de la zone concernée sont réalisés dans les 48 heures et sous réserve de possibilité d'accès à la zone. Si le résultat obtenu est inférieur au seuil d'alerte, le dispositif d'alerte est levé ; s'il est supérieur au seuil avec persistance de la contamination (niveau 2), un bulletin d'alerte est émis. La surveillance est renforcée, la fréquence de suivi est hebdomadaire, jusqu'à la levée de l'alerte qui intervient suite à deux séries consécutives de résultat inférieur au seuil d'alerte.

Un dispositif complémentaire est mis en place pour les zones classées A. Ce dispositif prévoit l'envoi d'un bulletin d'information pour tout résultat obtenu entre 230 et 1000 E. coli/100g CLI vers la liste définie pour les alertes de niveaux 0 et 1.

Article 11.- Méthodes d'analyse

Les méthodes d'analyse utilisées doivent être des méthodes de référence ou spécifiquement visées par la réglementation en vigueur.

Article 12.- Obligation des laboratoires

En cas de non-conformité, les laboratoires sont tenus de transmettre les résultats sans délais à l'Autorité compétente afin de diligenter les mesures préventives requises.

Article 13.- Exécution et mise en œuvre

Les gouverneurs de région, le Directeur général de l'Agence nationale de l'Aquaculture, le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches maritimes, le Directeur de la Pêche continentale et les chefs des services régionaux des pêches et de la surveillance sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel.

Ministre de la Pêche et de l'Economie maritime



Oumar GUEYE

Annexe II

Tableau 1 : Critères microbiologiques pour le classement des zones de culture

Zones	limites
A	inférieur ou égale à 230 E. coli/100 g de CLI
B	inférieur ou égale à 4 600 E. coli/100 g de CLI
C	supérieur ou égale à 46 000 E. coli/100 g de CLI.

Tableau 2 : Critères chimiques pour le classement des zones de culture

Substances	Seuils	
	Groupe 1 (mg/kg, poids frais)	Groupe 2 et 3 (mg/kg, poids frais)
Plomb	2,0	1,5
Cadmium	2,0	1,0
Mercuré	0,5	0,5
Produits de la pêche (ng/kg, poids frais)		
Equivalents toxiques (TEQ OMS) de la somme des dioxines (PCDD + PCDF)		3,5(*)
Equivalent toxique (TEQ OMS) de la somme des dioxines et des PCBdl (PCDD + PCDF + PCBdl)		6,5(*)
Somme des PCB indicateurs (28, 52, 101, 138, 153, 180)		75 000
Mollusques bivalves (ug/kg, poids frais)		
Benzo (a) pyrène		10.0

Tableau 3 : Liste des contaminants chimiques pour le classement des zones de culture

Métaux :	Mercure, cadmium, plomb			
Dioxines :	Dibenzo-p-dioxines (PCDD)	TEF (*)	Dibenzofuranes (PCDF)	TEF (*)
	2,3,7,8 - TCDD	1	2,3,7,8-TCDF	0,1
	1,2,3,7,8- PeCDD	1	1,2,3,7,8-PeCDF	0,03
	1,2,3,4,7,8- HxCDD	0,1	2,3,4,7,8-PeCDF	0,3
	1,2,3,6,7,8- HxCDD	0,1	1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1
	1,2,3,4,6,7,8- HpCDD	0,1	1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1
	1,2,3,4,6,7,8- HpCDD	0,01	1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1
	OCDD	0,0003	2,3,4,7,8-HxCDF	0,1
			1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01
			1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01
			OCDF	0,003
	PCB DL :	Non-ortho		Mono-ortho
PCB 77		0,0001	PCB 105	0,00003
PCB 81		0,0003	PCB 114	0,00003
PCB 126		0,1	PCB 118	0,00003
PCB 169		0,03	PCB 123	0,00003
			PCB 156	0,00003
			PCB 157	0,00003
			PCB 167	0,00003
			PCB 189	0,00003
PCB non DL indicateurs		PCB 28, 52, 101, 138, 153, 180 pas de TEF		
HAP :	Benzo(a)pyrène			