

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un peuple - un but - une foi

Analyse : Arrêté interministériel N° 001720 du 19 mars 2007 portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques

**Le Ministre d'Etat, Ministre de l'Economie Maritime et des Transports Maritimes Internationaux,
Le Ministre de l'élevage,**

Vu la Constitution ;

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

Vu la loi 83 - 71 du 05 juillet 1983 portant code de l'hygiène ;

Vu la loi 98 - 32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche ;

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

Vu le décret 90-969 du 05 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage ;

Vu le décret 2004-561 du 21 avril 2004 portant nomination du Premier Ministre ;

Vu le décret 2004-572 du 30 avril 2004 relatif aux attributions du Ministre d'Etat, Ministre de l'Economie Maritime ;

Vu le décret 2004-1623 du 15 décembre 2004 relatif aux attributions du Ministre de l'Élevage ;

Vu le décret 2005 – 569 du 22 juin 2005 portant organisation du Ministère de l'Economie Maritime ;

Vu le décret 2006- 1333 du 27 novembre 2006, portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères;

Vu le décret 2007-300 du 27 février 2007 mettant fin aux fonctions de ministre et fixant la composition du gouvernement ;

Sur proposition du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche ;

ARRETENT

Article Premier : les prescriptions édictées par le présent arrêté visent les conditions de transport terrestre des poissons, mollusques et crustacés à l'état vivant ou non.

TITRE PREMIER Dispositions préliminaires

Article 2 : Aux fins du présent arrêté, on entend par :

. **Produit congelé** : tout produit halieutique qui a subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur d'au minimum -18°C et sa conservation à cette température ;

. **Produit réfrigéré** : tout produit halieutique, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui a subi un procédé consistant à abaisser la température des produits au voisinage de celle de la glace fondante ;

. **consERVE** : Tout procédé consistant à conditionner les produits dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé ;

. **Produit transformé** : tout produit halieutique qui a subi un procédé chimique ou physique notamment le chauffage, la fumaison, le salage, la dessiccation, le marinage ou une combinaison de ces différents procédés;

TITRE II

Dispositions relatives à l'installation et à l'utilisation des engins de transport

Article 3 : les produits halieutiques doivent être présentés en vue de leur transport, dans les états et conditions de température maximale ci-après :

- **à l'état congelé ou surgelé**, la température maximale requise des denrées est de -18°C et le moyen de transport adéquat est l'engin frigorifique ou l'engin réfrigérant;
- **à l'état réfrigéré** (sous glace), les poissons, crustacés et mollusques (autres que vivants), la température maximale requise est de $+4^{\circ}\text{C}$, le moyen de transport indiqué est l'engin isotherme, l'engin réfrigérant ou l'engin frigorifique;
- **en conserve**, les produits peuvent être maintenus à la **température ambiante**, le recours à l'engin frigorifique ou réfrigérant n'est pas nécessaire ;
- **à l'état transformé**, les produits, salés -séchés, braisés ou fumés à chaud, mis dans des emballages adéquats, sont conservés à une température ne dépassant pas $+15^{\circ}\text{C}$.
- **à l'état frais**, les huîtres, moules et autres coquillages vivants la température de conservation requise est de $+5$ à $+15^{\circ}\text{C}$

Toutefois, le produit fumé à froid y compris les semi-conserves, doit être conservé au plus à $+4^{\circ}\text{C}$, et s'il est congelé, il doit être maintenu à la température requise de -18°C .

Article 4: Toutes les précautions doivent être prises pour que les opérations de chargement des engins de transport se déroulent avec le maximum de célérité et sans variation de température nuisible à la qualité des denrées.

Article 5: La partie des engins de transport destinée à recevoir les denrées énumérées à l'article 1^{er}, doit être libre d'aménagements et d'accessoires, sans rapport avec le chargement des denrées visées au présent arrêté et ne doit pas avoir de communication avec la cabine du conducteur. La partie définie ci-dessus doit satisfaire aux conditions suivantes :

- les parois intérieures, y compris le plancher et le plafond, doivent être fabriquées à l'aide de matériaux résistant à la corrosion, imperméables, imputrescibles, faciles à laver et à désinfecter ;

- les parois intérieures doivent être dépourvues d'aspérités.

Ces dispositifs doivent être faciles à laver et à désinfecter; les matériaux de tous ordres susceptibles d'entrer en contact avec les denrées transportées doivent être conformes aux dispositions légales et réglementaires et incapables d'altérer ces denrées ; l'ensemble des dispositifs de fermeture des engins, de ventilation et d'aération, éventuellement installé à bord, doit assurer que le transport des denrées s'effectue à l'abri de toute souillure ;

- des appareils placés de façon apparente doivent permettre d'apprécier la température ambiante à laquelle sont soumises les denrées surgelées, congelées ou réfrigérées.

Article 6 : Les engins affectés au transport des produits halieutiques ne doivent pas servir à d'autres usages ; toutefois :

- après ou avant l'acheminement des denrées, le transport d'un autre fret est autorisé, sous réserve qu'il ne s'agisse ni de personnes, ni d'animaux, ni de produits susceptibles d'altérer, d'une part, les denrées, notamment par émanations, pollutions ou apports toxiques et, d'autre part, les revêtements intérieurs des engins, par action corrosive ;

- des denrées alimentaires peuvent être transportées simultanément sous réserve que les températures de transport de chaque denrée soient compatibles entre elles et qu'aucune de ces denrées ne puisse être la cause de modification ou d'altération des autres denrées, en particulier par des odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales. Au cas où les effets précités risquent de se produire, les denrées doivent être isolées.

Article 7: Les engins et le matériel utilisés pour le transport des denrées mentionnées à l'article 1^{er} doivent être constamment tenus en bon état de propreté, nettoyés et, si nécessaire, lavés et désinfectés avant leur chargement, et notamment à la suite d'un fret autorisé en vertu de l'article 6.

Article 8: Les prescriptions en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives à l'exposition, à la mise en vente des produits halieutiques destinés à la consommation humaine sont applicables au transport de ces denrées dans les voitures boutiques affectées à la vente ambulante.

Ces véhicules doivent être construits, agencés et utilisés dans les conditions prévues aux articles 4, 5,6 et 7 du présent arrêté.

TITRE III

Dispositions relatives aux denrées transportées

Article 9 : Au cours des opérations de chargement et de déchargement, les denrées qui ne sont pas contenues dans un emballage résistant, les enveloppant complètement ne doivent jamais être déposées à même le sol.

A l'intérieur des engins de transport, les denrées doivent être disposées de façon à permettre la circulation convenable de l'air.

Toutes les précautions doivent être prises pour que les denrées introduites dans les engins de transport ne soient pas en contact direct avec le plancher, lorsqu'elles ne sont pas contenues dans un emballage les enveloppant complètement, ni avec les agencements susceptibles de recouvrir celui-ci.

Article 10: Les poissons , les crustacés et mollusques frais, à l'exception de ceux qui sont présentés à la vente à l'état vivant ou congelé, sont transportés sous glace fondante de qualité alimentaire dans des contenants ou emballages imperméables, résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les poissons vivants, faisant l'objet d'un transport, doivent être protégés contre tous les risques de souillure ou d'infection, notamment contre ceux qui sont susceptibles de provenir de l'eau ou des contenants.

Les crustacés vivants transportés à l'air libre sont placés dans des emballages assurant une aération suffisante.

Les huîtres, moules et autres coquillages, ainsi que les oursins transportés à l'état vivant, doivent être disposés dans des emballages résistants, imperméables, imputrescibles et conçus de façon à assurer leur bonne conservation.

Article 11 : Les denrées transportées visées au présent titre demeurent soumises aux dispositions de la législation en matière de répression des fraudes et au contrôle exercé par les agents habilités en la matière.

TITRE IV

Vérification de conformité des engins de transport

Article 12 : Les engins de transport définis en annexe doivent être soumis, en vue d'obtenir un agrément, à un examen destiné à vérifier que les prescriptions du présent arrêté sont observées.

A cet effet, une demande d'agrément accompagnée d'un dossier administratif est adressée par les propriétaires à la Direction des Industries de Transformation de la Pêche qui est la structure compétente représentant le Ministère chargé de la pêche.

Article 13 : Les agréments accordés aux engins de transport ont trait, d'une part, à leur qualification (isotherme, réfrigérant, frigorifique), d'autre part à leurs caractéristiques d'ordre sanitaire qui doivent faire l'objet tous les ans d'un contrôle par la Direction des Industries de Transformation de la Pêche.

TITRE V

Contrôle et sanctions

Article 14 : Le transporteur doit être muni d'une autorisation d'exercer matérialisée par la carte d'agrément ; il doit la présenter sur réquisition des agents de contrôle.

Article 15 : La carte d'agrément visée à l'article 14, est établie pour une durée de trois (3) ans et est validée annuellement.

Article 16 : lorsque les conditions de délivrance ne sont plus réunies, la carte d'agrément peut être suspendue ou retirée.

Article 17: Le transport des produits visés dans le présent arrêté ne peut être autorisé qu'après inspection sanitaire effectuée par les agents de l'Administration des Pêches compétents en la matière et qui délivrent, à cet effet, un certificat de contrôle d'origine et de salubrité.

Article 18: Les produits transportés sans carte d'agrément ou sans certificat de contrôle prévu à l'article 14 et 17 font l'objet d'une saisie.

Article 19 : Les agents habilités des services ci-après peuvent procéder à la saisie des produits non accompagnés de certificat sanitaire ou transportés dans des engins non agréés :

- l'administration des pêches ;
- l'administration de l'élevage ;
- l'administration de l'Hygiène Publique ;
- la gendarmerie nationale ;
- la police nationale ;
- l'administration des douanes ;
- l'administration du commerce intérieur.

Article 20: Les produits saisis visés à l'article 18, sont traités conformément aux articles 34 et 35 du décret 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche.

Article 21 : Sans préjudice d'autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes et par le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche.

TITRE VI
Dispositions finales

Article 22: le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur de l'Elevage, le Directeur de l'Hygiène Publique, le Directeur Général de la Sûreté Nationale, le Haut Commandant de la Gendarmerie Nationale, Directeur de la Justice Militaire, le Directeur Général de la Douane , et le Directeur du Commerce Intérieur sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié partout où besoin sera.

**Le Ministre d'Etat, Ministre de l'Economie Maritime
et des Transports Maritimes Internationaux**

Le Ministre de l'Elevage

Djibo Leity KA

Dr Oumou Kairy Guèye SECK

ANNEXE

Engins spéciaux pour le transport des denrées périssables en zone sahélienne

* L'engin isotherme est un engin dont la caisse est construite avec des parois isolantes y compris les portes, le plancher et la toiture, permettant de limiter les échanges de chaleur.

Le coefficient global de transmission thermique de la caisse (coefficient K), qui caractérise l'isotherme, doit faire entrer l'engin dans l'une des deux catégories suivantes :

- **IN** Engin isotherme normal caractérisé par un coefficient K égal ou inférieur à **0,7W/ m² °C (=0,6 kcal/h m² °C)**
- **IR** Engin isotherme renforcé caractérisé par un coefficient K égal ou inférieur à **0,4 W/ m² °C (=0,35 kcal/h m² °C)**

* L'engin frigorifique est un engin isotherme muni d'un dispositif de production de froid (équipement mécanique ou à absorption), individuel ou collectif pour plusieurs engins de transport, qui permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées.

Le dispositif de production de froid doit permettre, par une température moyenne extérieure de +30 °C, d'abaisser la température (μ) à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir ensuite de manière permanente de la façon suivante :

- pour les classes A, B et C à toute valeur pratiquement constante μ conformément aux normes définies ci-après pour les trois classes :
 - **Classe A** : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que μ puisse être choisi entre +12 °C et 0 °C inclus ;
 - **classe B** : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que μ puisse être choisi entre +12 °C et -10 °C inclus ;
 - **Classe C** : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que μ puisse être choisi entre +12 °C et -20 °C ;
- Pour les classes D, E et F à une valeur fixe pratiquement constante μ conformément aux normes définies ci-après pour les trois classes :
 - **Classe D** : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que μ soit compris entre 0 °C et +2 °C ;
 - **Classe E** : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que

μ soit égal ou inférieur à -10 °C ;

- **Classe F**: Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que μ soit égal ou inférieur à -20 °C ,
- Le coefficient K des engins des classes B, C, E et F doit être obligatoirement égal ou inférieur à **$0,4\text{ W/ m}^2\text{ °C}$ (= $0,35\text{ kcal/h m}^2\text{ °C}$)**

* L'engin réfrigérant est un engin isotherme qui, à l'aide d'une source de froid autre qu'un équipement mécanique ou à absorption, permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées.

La source de froid (glace hydrique avec ou sans addition de sel ; glace carbonique avec ou sans réglage de sublimation ; gaz liquéfiés avec ou sans réglage d'évaporation, plaques eutectiques amovibles ; plaques eutectiques fixes, etc.) doit permettre d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide en utilisant des agents frigorigènes et des aménagements appropriés et de l'y maintenir ensuite pour une température extérieure moyenne de $+30\text{ °C}$ à :

- + 7 °C au plus pour la classe A ;
- 10 °C au plus pour la classe B ;
- 20 °C au plus pour la classe C ;

. Cet engin doit comporter un ou plusieurs compartiments, récipients, réservoirs ou emplacements (cas des dispositifs de fixation, etc. réservés à l'agent frigorigène).

Le coefficient K des engins des classes B et F doit être obligatoirement égal ou inférieur à **$0,4\text{ W/ m}^2\text{ °C}$ (= $0,35\text{ kcal/h m}^2\text{ °C}$)**