

**Arrêté N° 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation  
des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique**

**Le Ministre de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports  
maritimes,**

Vu la Constitution ;

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 ;

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

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

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

Vu le décret n°90-969 du 05 septembre 1990 fixant les conditions  
techniques

de la pratique du mareyage ;

Vu le décret n°98 – 498 du 10 juin 1998 portant application du code  
de la pêche ; Vu le décret n°2005 – 569 du 22 juin 2005 portant  
organisation du Ministère de l'Economie maritime ;

Vu le décret n° 2009-451 du 30 avril 2009 portant nomination du  
Premier Ministre ;

Vu le Décret n° 2009-1405 du 22 décembre 2009 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 2009 – 538 du 05 juin 2009 relatif aux attributions du  
Ministre de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports  
maritimes ;

Vu le Décret n° 2009-1432 du 24 décembre 2009 mettant fin aux fonctions de Ministres, nommant un nouveau ministre et fixant la composition du Gouvernement;

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

## **ARRETE**

### **CHAPITRE PREMIER –CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS.**

#### **Article Premier :**

Le présent arrêté a pour objet de définir les modalités de mise en œuvre des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique. Il s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche et de l'aquaculture.

#### **Article 2 :**

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- **Industriel** : toute personne physique ou morale responsable du respect des prescriptions fixées dans le présent arrêté, dans l'unité de traitement.
  
- **Autorité compétente** : l'autorité officielle nationale chargée de vérifier que les conditions d'agrément technique des unités de traitement sont toujours respectées, que les programmes

d'autocontrôles sanitaires sont adéquats et bien appliqués et que les produits finis sont conformes aux normes en vigueur.

- **Produit halieutique** : tout produit de la pêche et/ou de l'aquaculture.
- **Autocontrôle** : le mode de contrôle effectué par l'industriel, aux points essentiels pour prouver le respect des règles générales et donner confiance dans la salubrité des produits halieutiques traités.
- **Unité de traitement** : toute structure (établissement ou navire) dans laquelle les produits halieutiques sont traités, transformés, conditionnés et/ou stockés pour la vente locale ou l'exportation.
- **Qualité** : l'ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites.
- **Danger** : tout agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.
- **Risque** : la fonction de probabilité et de gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger dans un aliment.
- **Etape** : tout point, procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris matière première), depuis la production primaire jusqu'à la consommation.
- **Diagramme de fabrication** : la représentation de la séquence des étapes de la fabrication d'un produit fini.

- **Point critique (PC)** : toute étape du diagramme de fabrication où le danger peut être évité, éliminé ou réduit à un niveau acceptable par une action de maîtrise appropriée.
- **Limites critiques** : toute valeur extrême acceptable au regard de la sécurité alimentaire. Il s'agit de valeur limite ou de tolérance limite. La limite critique sépare l'*acceptabilité* de la *non-acceptabilité*.
- **Mesures de maîtrise** : toute mesure du diagramme de fabrication conçue pour maîtriser un danger donné. Il peut s'agir notamment d'une réfrigération, d'un glaçage ou d'un nettoyage-désinfection.
- **Mesure préventive** : toute mesure entreprise pour prévenir un danger donné. Il peut s'agir de la *formation*, de la sensibilisation, de la motivation du personnel ou de la provision de glace propre aux mareyeurs.
- **Mesure corrective** : toute mesure à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau des points critiques, indiquent une perte de maîtrise.
- **Contrôle ou surveillance** : un programme préétabli d'*observations* et de *mesures* effectuées à chaque point critique pour s'assurer que les dangers qui peuvent s'y manifester sont bien maîtrisés, c'est-à-dire que les limites critiques qui ont été fixées pour un point critique donné sont bien respectées.

- **HACCP** : le système HACCP « Hazard Analysis and Critical Control Points » ou analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise, est une approche qui définit, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des produits halieutiques.
- **Plan HACCP** : le document préparé conformément aux principes du HACCP, en vue de maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des produits halieutiques.
- **Validation** : l'obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces.
- **Vérification** : l'application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP.
- **Manuel HACCP** : le manuel élaboré, intégrant les pré-requis, les étapes préliminaires et le plan HACCP de l'unité de traitement.
- **Traçabilité** : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'un produit halieutique, d'un aliment pour espèce d'aquaculture, ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans les produits, au cours de leur fabrication.

## **CHAPITRE II – MODALITES DE MISE EN ŒUVRE**

### **Article 3 :**

Les conditions d'agrément à l'exportation des unités de traitement, doivent comporter, outre l'aménagement des locaux et l'installation des équipements de travail, la mise en œuvre d'un système d'autocontrôles sanitaires, conformément aux principes de la démarche HACCP.

### **Article 4 :**

Il est fait obligation aux responsables des unités de traitement sollicitant un agrément, de recruter au moins un gestionnaire de qualité chargé d'élaborer un manuel HACCP et de coordonner sa mise en œuvre. Dans ce cadre, il peut faire recours aux guides de bonnes pratiques établis par des organismes professionnels appropriés et validés par l'autorité compétente.

### **Article 5**

La mise en œuvre du système HACCP requiert l'engagement de la Direction, au plus haut niveau. Elle doit être déclinée en douze (12) étapes, conformément aux recommandations du Codex Alimentarius : Cinq(05) étapes préliminaires et sept (07) principes.

#### **- Etapes préliminaires**

Il est exigé de procéder successivement aux activités suivantes :

- constitution d'une équipe pluridisciplinaire, comprenant, entre autres, le chef d'entreprise et à défaut, un haut responsable capable de prendre des décisions ;
- description du produit ;
- identification de l'utilisation attendue ;
- construction d'un diagramme de fabrication ;
- confirmation sur site du diagramme de fabrication ;

### **- Principes du HACCP**

L'application des principes HACCP consiste en l'exécution des tâches suivantes :

- identification des dangers, analyse des risques et détermination des mesures nécessaires pour leur maîtrise ;
- identification des points critiques ;
- établissement des limites critiques pour chaque point critique ;
- établissement de procédures de surveillance et de contrôle ;
- établissement des actions correctives devant être prises lorsque c'est nécessaire ;
- établissement de procédures de vérification et de révision ;
- établissement d'une documentation concernant toutes les procédures et les enregistrements.

### **Article 6 :**

Les responsables des unités de traitement doivent veiller à ce que l'ensemble du personnel concerné par les autocontrôles, reçoive une formation adaptée lui permettant de participer activement à leur mise en œuvre.

### **Article 7 :**

La traçabilité des produits halieutiques et de toute autre substance destinée y à être incorporée, doit être établie à toutes les étapes, de la réception de la matière première à la mise sur le marché du produit fini. A cet effet, les producteurs doivent disposer de systèmes et de procédures permettant l'identification de leurs fournisseurs et de leurs clients et le retrait du marché des produits qui ne répondent pas aux prescriptions relatives à la sécurité sanitaire. Ces systèmes et procédures doivent être mis à la disposition de l'autorité compétente, à sa demande.

### **Article 8:**

Le manuel HACCP des unités de traitement est systématiquement validé par l'autorité compétente, avant sa mise en œuvre. La validation prend en compte des critères pertinents, tels que :

- la structuration du manuel HACCP, qui doit comprendre l'engagement de la direction de l'entreprise, la présentation des structures de l'entreprise, les programmes préalables, les douze (12) étapes de la mise en œuvre du système, avec comme finalité le plan HACCP ;
- le contenu et les modalités d'application des programmes préalables ;
- le contenu du plan HACCP et les modalités de son application ;

- la vérification sur site du système HACCP.

### **Article 9:**

Les responsables des unités de traitement, doivent prévoir un programme de prélèvements d'échantillons qui, sans être systématique pour chaque lot de fabrication, doit permettre:

- de mettre en œuvre le système d'autocontrôles;
- de s'assurer selon une périodicité déterminée que les dispositions mises en place sont toujours valables et correctement appliquées.

### **Article 10 :**

Les autocontrôles doivent porter sur des paramètres organoleptiques, chimiques et biologiques, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur ; en l'absence de texte réglementaire, il est fait référence aux normes internationales pertinentes.

### **Article 11 :**

Concernant le cas spécifique des parasites, des contrôles visuels des produits halieutiques doivent être instaurés. La détection des parasites par mirage est idéale. Les produits manifestement infestés de parasites ne doivent pas être mis sur le marché.

### **Article 12 :**

Le système d'autocontrôle mis en place doit permettre de déceler les espèces halieutiques toxiques appartenant aux familles suivantes : tétraodontidae, molidae, diodontidae, canthigasteridae. La mise sur le marché des produits dérivés de ces espèces est formellement interdite.

### **Article 13 :**

Un plan de surveillance et de contrôle approprié doit être établi pour s'assurer de la maîtrise effective des points critiques.

Les méthodes utilisables peuvent inclure en particulier, des prélèvements d'échantillons pour analyses ou des tests renforcés à certains points critiques. Il peut s'agir également d'analyses intensifiées sur les produits intermédiaires ou les produits finis, des enquêtes sur les conditions de stockage, de distribution ou d'utilisation du produit.

### **Article 14**

Les procédures de vérification de la maîtrise des points critiques, doivent prendre en compte :

- les rapports des inspections officielles ;
- les résultats des autocontrôles, notamment l'analyse des déviations, des actions correctives mises en œuvre et des dispositions prises à l'égard des produits affectés ;
- les audits du système ;
- le dispositif documentaire. (traçabilité).

### **Article 15:**

Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont disposent les industriels des unités de traitement, soupçonnent l'existence d'un risque sanitaire, ils doivent en informer, sans délai, l'autorité compétente.

#### **Article 16:**

Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle doivent être conservés durant les deux années suivant la date de péremption du produit fini concerné.

Ils doivent être présentés aux personnes chargées du contrôle officiel à leur demande.

#### **Article 17 :**

L'autorité compétente est chargée de la vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. A cet effet, elle procède à une validation annuelle du système HACCP des unités de traitement, lors des inspections de renouvellement d'agrément.

#### **Article 18:**

Les infractions aux dispositions du 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. Elles peuvent également donner lieu, selon le cas, au refus d'octroi, à la suspension ou au retrait de l'agrément par l'autorité compétente.

#### **Article 19 :**

Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié partout où besoin sera.

**Khouraïchi THIAM**