

Arrêté N° 00305 du 13 janvier 2010 portant réglementation des conditions de production de glace destinée aux produits halieutiques

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 ;
- Vu la loi n° 98 – 32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche maritime ;
- Vu le décret n°68 – 507 du 07 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;
- Vu le décret n° 68 – 508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation aux infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 susvisée ;
- Vu le décret n° 69 – 132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche ;
- Vu le décret 2009-451 du 30 avril 2009 portant nomination du Premier Ministre ;
- Vu le décret 2009- 459 du 07 mai 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°2009-1381 du 03 décembre portant réaménagement du gouvernement et nommant un nouveau ministre ;

ARRETE

Article premier : Le présent arrêté a pour objet de définir les conditions d'agrément, par l'autorité compétente, des usines de production de la glace destinée à la réfrigération des produits halieutiques.

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

- **Glace** : L'eau à l'état solide
- **Réfrigération** : Le processus permettant de refroidir les produits halieutiques pour les amener à une température proche de celle de la glace en fusion.
- **Autorité compétente**: L'autorité nationale chargée de l'agrément des fabriques de la glace destinée aux produits halieutiques.

Article 3 : Les pêcheurs, les mareyeurs, et les exportateurs de produits halieutiques doivent s'approvisionner en glace auprès des usines de production agréées.

Article 4: L'autorité compétente doit procéder à l'agrément des fabriques de glace, après s'être assurée qu'elles satisfont aux dispositions réglementaires, en ce qui concerne la nature des activités qu'elles exercent. L'autorisation d'exercer est matérialisée par un code qui représente le numéro d'agrément.

Article 5: Conformément aux dispositions sanitaires en vigueur, les fabriques de glace ne doivent pas être situées dans les endroits proches d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières et d'autres contaminants.

Elles doivent avoir au moins, dans les locaux où la glace est manipulée ou entreposée :

- des bâtiments ou des installations de construction solide, conçus et correctement entretenus en vue de prévenir la contamination de la glace par tout type de déchet, eau usée, vapeur ou souillure ou par la présence de rongeurs ou d'autres animaux;

- un sol en matériaux facile à nettoyer et disposé de manière à faciliter l'écoulement des liquides;
- un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations;
- des murs résistants, faciles à nettoyer;
- un éclairage suffisant.

Article 6 : Il doit y avoir un nombre approprié de vestiaires. Des lavabos doivent être placés aussi bien au niveau des cabinets d'aisance que dans la salle de manutention et être approvisionnés en eau courante par des dispositions à commande non manuelle, ainsi qu'en savon liquide désinfectant pour les mains.

Les lavabos doivent être munis d'essuie-mains à usage unique ou de dispositifs de séchage à commande non manuelle

Article 7 : Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où la glace est manipulée ou entreposée et elles doivent être munies de cuvettes et de lave-mains à commande non manuelle.

Article 8 : Les fabriques de glace doivent disposer d'une installation permettant l'approvisionnement ou, si nécessaire, le stockage d'eau exclusivement potable, conformément à l'arrêté n° 00495 du 11 février 2005 portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 9 : Les locaux de production et d'entreposage de glace et le matériel de manutention doivent être maintenus en état de propreté permanent et désinfectés en permanence. Ils ne doivent en aucun cas contenir d'objets ou de produits susceptibles de nuire à la bonne qualité de la glace. Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Leur utilisation ne doit pas être susceptible de transmettre à la glace des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

Article 10: La manipulation de la glace, doit être interdite à toute personne :

- reconnue comme étant atteinte d'une maladie contagieuse ;
- ayant une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

Le personnel qui manipule la glace doit notamment porter des vêtements de travail propres et des gants adaptés au travail effectué. Il lui est interdit de cracher ou d'avoir tout autre comportement personnel susceptible d'entraîner la contamination de la glace.

Article 11 : Les rongeurs, les insectes ou toute vermine doivent être détruits et toute nouvelle infestation doit être évitée; les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les installations.

Article 12 : L'autocontrôle sanitaire doit être assuré par chaque fabrique de glace agréée, notamment par la réalisation d'analyses de l'eau et de la glace. Les résultats de l'autocontrôle doivent être consignés sur un registre tenu à la disposition des services de contrôle.

Article 13 : En vue d'obtenir un agrément ,Les fabriques de glace doivent être soumises 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 en la matière

Article 14 : L'inspection et le contrôle des fabriques de glace agréées doivent être effectués régulièrement sous la responsabilité de l'autorité compétente, qui doit avoir libre accès à toutes les parties de ces unités et à toute documentation en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences réglementaires ne sont pas respectées, l'autorité compétente se réserve le droit de prendre les mesures appropriées, notamment le retrait ou la suspension d'agrément.

Article 15 : 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.

Article 16 : Le Directeur des Industries de Transformation de la Pêche, le Directeur des Pêches Maritimes, le Directeur de la Pêche Continentale et le Directeur général de l'Agence nationale de l'Aquaculture, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au journal officiel de la République du Sénégal.

Khouraïchi THIAM