
DECRET N°69-132 DU 19 FEVRIER 1969 RELATIF AU CONTROLE DES PRODUITS DE LA PECHE

Le Président de la République,

Vu la Constitution, notamment ses articles 37 et 65 ;

Vu 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° 59-104 du 16 mai 1959 relatif à la fabrication et au contrôle des conserves stérilisées de poisson et autres animaux marins ;

Vu l'arrêté n° 5740 du 1er décembre 1949 réglementant le transport des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté n° 2348 du 29 mars 1957 fixant les normes de préparation et de composition du poisson salé séché ;

Vu l'arrêté n° 7760 du 25 Août 1958 rendant exécutoire la délibération n° 58-088 de l'Assemblée Territoriale du Sénégal en date du 24 Juillet 1958 relative au contrôle de la production et de la commercialisation des produits agricoles ;

Vu l'avis de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires, en sa séance du 18 janvier 1968 ;

La Cour Suprême entendue ;

Sur le rapport conjoint du Ministre du Développement Rural et du Ministre du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme,

DECRETE**TITRE I - NORMES DE QUALITE****A - POUR LES PRODUITS FRAIS DE LA PECHE AU DEBARQUEMENT**

Article premier : Les produits de la pêche débarqués au Sénégal ou transbordés dans les eaux territoriales sénégalaises, destinés à la consommation locale ou à l'exportation à l'état frais ou congelé et à la mise en conserve en boîtes hermétiques stérilisées doivent être reconnus salubres, c'est à dire présenter les caractères suivants :

1) Pour les poissons frais :

- odeur fraîche de marée;
- corps rigide, chair ferme et élastique résistant à la pression des doigts sans garder l'empreinte ;
- peau et écailles de teints brillants ;
- paroi abdominale relativement ferme, anus clos ;
- branchies d'un rouge de tonalité variable suivant les espèces ;
- œil légèrement saillant, remplissant bien l'orbite, pupille noir de jais, cornée transparente ;
- pas de sang extravasé autour de la colonne vertébrale dans la région comprise entre reins et queue ;
- séparation difficile de l'arête d'avec la chair.

2) Pour les crustacés :**- Aspect :**

- carapace humide et luisante ;
- appendices solidement attachés au corps ;
- abdomen légèrement tendu, ferme, humide ;

- globe de l'œil plein, brillant et noir ;
- chair blanche ou blanc-jaunâtre, ferme ;
- odeur sui generis légère et agréable.

- Normes commerciales:

- Les crevettes crues ou cuites conditionnées au Sénégal et destinées à l'exportation ou à la vente locale sont soumises aux normes et appellations ci-après :
 - ** Qualité E ou 1: jusqu'à 110 individus au Kg ;
 - ** Qualité G ou 2 : de 115 à 140 individus au Kg ;
 - ** Qualité M ou 3 : de 145 à 170 individus au Kg ;
 - ** Qualité P ou 4 : de 175 à 200 individus au Kg.
- Les crevettes destinées au marché local sont emballées en cartons de 6 kg maximum poids net, portant obligatoirement la mention de l'appellation et la lettre caractéristique de l'Etablissement de traitement inscrites sur une des faces du carton d'emballage en caractère d'imprimerie de 20mm de hauteur ;
- Les crevettes destinées au marché local sont emballées en cartons ou exposées en vrac ;
- La capture, le décorticage, la détention, la mise en vente et la vente de crevettes de plus de 200 individus au Kg sur pesées du produit fini sont interdits.

3) Pour les mollusques :

3.1 Bivalves :

- Aspect :

- coquille hermétiquement close, difficile à ouvrir ;
- à l'ouverture, présence d'une eau limpide et incolore remplissant entièrement la cavité ;
- animal vivant, adhérent solidement à l'une des valves ;
- odeur typique de mer.

PRODUCTION - CONDITIONNEMENT - TRANSPORT – COMMERCIALISATION

- a) Seuls peuvent vendre ou expédier des huîtres pour la consommation, les établissements et concessions ostréicoles reconnus salubres. L'exploitation des bancs et gisements naturels, la production, l'élevage, l'engraissement, l'affinage, l'amélioration ou l'entreposage des huîtres doivent faire l'objet d'un enregistrement sur déclaration préalable des entreprises, collectivités, groupements et particuliers désireux de se livrer à ces activités.
- b) Un arrêté du Ministre chargé du Développement Rural établit la liste des établissements ostréicoles salubres. Cette liste peut être l'objet de modification, soit par addition de nouveaux établissements reconnus salubres, soit par radiation d'établissements dont les conditions de salubrité se trouvent compromises pour quelque raison que ce soit.
- c) Les huîtres en provenance des parcs de stabulation ou produits de cueillette ne peuvent être consommées sur place ou emportées si elles ne sont pas préalablement soumises à un séjour de 8 jours dans des viviers de dégorgeement situés en zone reconnue salubre.
- d) Seules pourront être livrées à la consommation, les huîtres de taille marchande c'est à dire ayant plus de 5 cm entre la charnière et l'extrémité du bord opposé de la coquille.
- e) Sur réquisition des agents de contrôle, il doit être justifié de la provenance salubre des huîtres. A cet effet, chaque colis d'huîtres devra porter une étiquette mentionnant le visa de l'Inspecteur, chef de la région des pêches maritimes du lieu d'expédition des huîtres.

Cette étiquette numérotée mentionnera la quantité d'huîtres, la date d'expédition, le lieu du gisement et la destination.

f) Les huîtres provenant des bancs ou gisements naturels ne figurant pas sur la liste des établissements ou concessions ostréicoles salubres ne peuvent être expédiées que si elles sont destinées au reparcage et sous couvert d'une autorisation spéciale mentionnant l'origine, la quantité, le mode de transport et la destination. Cette autorisation porte la signature de l'Inspecteur des pêches, responsable de la région d'origine.

g) La vente des huîtres est interdite en dehors des marchés publics réguliers ou des établissements commerciaux autorisés. Sont obligatoires aux lieux de vente sous peine de saisie et destruction :

- le maintien des huîtres jusqu'à la vente, dans des emballages munis de l'étiquette réglementaire ;
- la sortie des huîtres de leurs emballages devant l'acheteur ;
- l'ouverture des emballages un par un, au fur et à mesure que leur contenu sera écoulé. En aucun cas les huîtres ne devront être étalées sur les tables et comptoirs des magasins, ni entreposées par immersion en vue d'améliorer la présentation au consommateur ou d'en parfaire l'épuration.

h) Sont interdites, toutes manipulations susceptibles de rendre les huîtres insalubres et notamment :

- l'arrosage ou le lavage des huîtres en vue du nettoyage au moyen d'eau impropre à cet usage: eau des ports, eau douce non potable, eau des rivières, canaux, ruisseaux dans lesquels se déversent les eaux résiduaires ou ménagères, eau potable additionnée de sel impur tel que le sel ayant servi au transport ou à la conservation des poissons et de toute autre denrée ;
- le rafraîchissement ou la conservation des huîtres avec la glace impropre à l'alimentation ;
- l'entreposage des huîtres dans des caisses, sacs ou paniers immergés le long des quais, ou sur des emplacements exposés à la souillure ou au soleil.

3.2 Céphalopodes :

- surface du corps luisante, humide et fraîche, de couleur blanc noirâtre ou rose à tons chauds ;
- yeux vifs et luisants ;
- chairs humides et luisantes ;
- présence du mouvement par stimulation du manteau et des tentacules ;
- absence d'odeur acide.

B - POUR LES PRODUITS CONGELES OU SURGELES

Article 2: Seuls peuvent être soumis soit à bord, soit à terre, à un procédé de congélation, les poissons et autres animaux marins comestibles, de taille marchande, présentant tous les caractères de parfaite fraîcheur et de bonne qualité et reconnus aptes à la conservation par congélation et entreposage frigorifique.

Le degré de fraîcheur des poissons et autres animaux marins destinés à la congélation doit être conforme aux dispositions de l'article 2, alinéa 1 du présent décret.

Les poissons et autres animaux marins ayant subi une préparation ou un traitement avant congélation (filetage, décorticage ou cuisson) doivent être en bon état de conservation et de bonne qualité hygiénique au moment de l'application du traitement congélateur. Ils doivent en outre être aptes à fournir des produits congelés de bonne qualité.

L'admission des produits pour la congélation ou l'entreposage dans les établissements frigorifiques ouverts au public ne peut se faire que sur présentation d'un certificat de contrôle de salubrité et d'origine délivré par l'agent qualifié du Service de l'Océanographie et des Pêches Maritimes.

Article 3 : Les poissons et autres animaux marins ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide.

La vitesse de chute de la température des poissons et autres animaux marins placés dans l'appareil congélateur doit être suffisante pour réduire au minimum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0°C à -5°C en un temps n'excédant pas deux heures.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète: à la sortie, la température à cœur ne doit pas excéder -18°C.

Article 4 : Dès leur sortie du congélateur, les poissons et autres animaux marins doivent être déposés dans les chambres refroidies à une température inférieure ou égale à -18°C. Celles-ci doivent être pourvues des aménagements et dispositifs capables de réaliser les conditions de conservation reconnues les meilleures, elles doivent toujours être tenues en bon état d'entretien et de propreté ; elles ne doivent contenir aucun produit malodorant ou susceptible de nuire à la qualité du poisson.

Pour l'expédition, les produits congelés doivent être logés dans des emballages ou des cadres appropriés au maintien de la chaîne frigorifique.

Article 5 : L'emploi de colorants, d'antiseptique et autres additifs chimiques est interdit. Des dérogations spéciales pourront être accordées pour des produits ayant fait l'objet d'une analyse ordonnée par le Service de l'Océanographie et des Pêches Maritimes, après avis de la Commission de Contrôle des Produits Alimentaires et sur demande de l'utilisateur.

Article 6 : Les poissons et autres animaux marins congelés ou surgelés peuvent être présentés entiers, éviscérés, étêtés ou non, tronçonnés ou découpés en tranches ou en filets ;

Ils seront maintenus à l'abri de l'air (pollution et oxydation) :

- soit par glaçage après congélation ;

- soit par une protection suffisante empêchant la dessiccation et l'oxydation du produit jusqu'à la consommation ;
- cette dernière disposition est obligatoire pour les filets et tranches de poisson.

Article 7 : Les qualificatifs de surgelé ou toute autre dénomination comprenant un composé ou dérivé de ce mot évoquant l'idée de congélation ultra-rapide est réservé aux poissons et animaux marins qui :

- se trouvaient au moment de leur congélation dans un parfait état de fraîcheur ;
- répondaient au même moment aux caractéristiques prévues à l'article premier, paragraphe 1 du présent décret ;
- ont fait l'objet des opérations nécessaires de triage et de parage ;
- ont été soumis en vue de leur stabilisation, à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à "cœur" d'une température égale ou inférieure à -18°C , appliquée le plus tôt possible après la capture ou la préparation.

L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum ;

- ont été maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température égale ou inférieure à -18°C .

Article 8 : Les emballages contenant du poisson ou autre animal marin congelé destiné à l'exportation doivent porter d'une façon très lisible, les indications suivantes :

- a) le nom, la raison sociale ou la marque déposée de l'entreprise congélateur ou du distributeur ;
- b) la lettre caractéristique de l'établissement de congélation ou de préparation ;
- c) la dénomination de l'espèce, suivie de la mention "**Produit du Sénégal**" ;

- d) le mode de présentation ;
- e) le poids net à l'emballage, en gramme ;
- f) la date de congélation qui peut être précisée par un code dont la détermination fera l'objet d'un arrêté du Ministre chargé du Développement Rural.

Article 9 : Aucun poisson ou autre animal marin qui ne serait pas préalablement congelé ne peut être introduit dans une chambre destinée à l'entreposage des produits congelés.

Article 10 : A la sortie des chambres d'entreposage, les produits congelés ne peuvent être expédiés vers les lieux de consommation ou de traitement que s'ils sont parfaitement sains et s'ils possèdent une qualité équivalente à celle des poissons non soumis à la congélation et en bon état de fraîcheur.

Une section pratiquée dans le produit congelé doit montrer une chair compacte d'aspect cireux, l'œil ne doit pas percevoir la présence de cristaux ou d'aiguilles de glace.

A la décongélation, il ne doit pas y avoir d'exsudation marquée. La chair décongelée doit présenter l'aspect, la consistance et l'odeur de la chair fraîche. Aucun signe de rancité ou d'oxydation ne doit être perceptible.

C - POUR LES SEMI-CONSERVES

Article 11 : Sont considérés comme semi-conserves, les produits de la pêche non stérilisés, constitués de poissons ou autres animaux marins soumis à un traitement conservateur, préparés sous une forme permettant la consommation en l'état, livrés en emballages étanches aux liquides.

Article 12 : Les poissons destinés à la préparation des semi-conserves et notamment des produits séchés, doivent être frais c'est à dire, répondre aux caractères suivants :

- fermeté et élasticité des chairs qui doivent résister à la pression du doigt sans conserver l'empreinte ;
- coloration brillante des branchies ;
- odeur fraîche, sans relent nauséabond ;
- odeur remplissant l'orbite avec cornée transparente.

Article 13 : Toutes les espèces de poissons osseux et cartilagineux à l'exception de celles appartenant à la famille des *Tetraodontidae*, peuvent être utilisées comme matière première de fabrication des semi-conserves.

Dans chacune de ces espèces, les individus à rechercher sont les animaux maigres, les processus de traitement devant provoquer une oxydation et un rancissement des graisses conduisant à déprécier le produit final.

Les individus moyennement gras, c'est à dire dont le corps éviscéré et étêté contient en frais de 6 à 10% de lipide (10 à 15% du produit traité à 30% d'humidité) doivent subir l'ablation de la colonne vertébrale.

Les individus dont le taux de graisse excède le maximum ci-dessus ne peuvent convenir à cette préparation.

Article 14 : Le poisson salé séché ou fumé séché, mis en vente est classé dans l'une des catégories ci-après :

- requins ;
- tous sélaciens ;
- sardinelles :

* *Sardinella aurita*;

* *Sardinella eba*;

* *Ethmalosa*.

- petits poissons ;
- tous poissons osseux autres que les *Clupeidae* de moins de 40cm ;
- gros poissons gras = thons et carangues ;
- gros poissons maigres = *Sparidae*.

Les caractéristiques du poisson salé séché sont les suivantes :

1) Aspect :

- exempt de sel exsudé et de sable ;
- uniformément sec et crissant au pliage ;
- couleur uniformément claire ;
- quasiment inodore ;
- absence de trace de sang particulièrement dans la région de la nuque ;
- texture de chair normalement compacte et non friable ;
- exempt en surface de moisissures, d'enduit visqueux ou de rouille.

2) Composition chimique :

- humidité: le taux maximum d'humidité formelle tolérable est de 35% du produit brut ;
- teneur en sel : le degré de sel peut varier entre 10 à 20% du produit, compte tenu de ce que ce taux doit être approximativement égal à la moitié de la teneur en eau du poisson sec ;
- azote basique volatil : pour tous les poissons autres requins et les raies le taux maximum est fixé à 2% et doit être exprimé en rapport de la matière azotée totale.

Les normes de préparation et de composition du poisson salé séché sont définies par l'arrêté 2348 du 29 mars 1957.

Article 16 : Les caractéristiques du poisson fumé séché sont les suivantes :

1) Aspect :

- exempt de sable ou de débris végétaux ;
- uniformément sec et présentant au choc un son clair ;
- couleur uniformément brun clair ;
- odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;
- texture de chair normalement compacte, légère, sans travées creusées par des parasites ou larves de parasites ;
- absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

2) Composition chimique:

- humidité : taux maximum d'humidité formelle tolérable 30% du produit brut ;
- azote basique volatil : taux maximum fixé à 2% de la matière azotée totale.

Article 17 : Les caractéristiques du poisson braisé séché dit Kétiakh sont les suivantes :

1) Aspect :

- exempt de sable ou de débris végétaux divers uniformément sec, couleur brune ;
- odeur de poisson fumé sans relent nauséabond ;
- les morceaux de filets de poissons fermes et non friables, pas d'arêtes de poisson ;
- absence de moisissures, d'enduit visqueux ou de parasites.

2) Composition chimique :

- humidité : taux maximum d'humidité formelle tolérable 28% du produit brut ;
- azote basique volatil : 2% de la matière azotée totale.

Article 18 : Les caractéristiques du poisson fermenté séché dit "Geudj" sont les suivantes :

1) Aspect :

- exempt de sable et de débris ;
- odeur de fermentation de poisson ;
- couleur jaune ou brune uniforme ;
- absence de moisissures et de larves de parasites.

2) Composition chimique :

- humidité : 30 à 50% ;
- azote volatil : 4 à 8% matière azotée.

Article 19 : Les caractéristiques des saucisses de poissons sont les suivantes :

1) Aspect :

- uniformément sec sans présentation de rides dues à une dessiccation trop rapide ;
- couleur uniformément brune ;
- absence d'odeur ;
- texture de la chair normalement compacte et non friable, absence de moisissures ou d'enduit visqueux, absence de colorants artificiels. La maturation devra être conduite entre 0 à 6°C.

Les boyaux d'embossage seront exempts de germes microbiens.

2) Composition chimique :

- humidité: taux maximum d'humidité formelle tolérable 15% du produit ;
- azote volatil total : taux maximum fixé à 2% de la matière azotée totale ;
- absence d'amidon et de féculents ;
- sels : le sel employé doit être pur et exempt de germes microbiens ;
- ingrédients : les épices et aromates utilisés doivent être exempts de germes microbiens ;

- l'usage des nitrites et des colorants artificiels est interdit.

Article 20 : La qualité d'une bonne production pour les semi-conserves est consacrée par l'attribution d'un label de qualité ; elle doit répondre aux exigences d'aspect et de composition définies dans le présent titre.

L'étiquette de label est un carton bleu de 12 cm x 6 cm appliqué en bonne place sur le ballot.

La rédaction comporte :

- le titre LABEL de qualité en lettre d'imprimerie de 15 mm de hauteur suivi de la mention : produit du Sénégal ;
- au dessous, l'indication de la nature du poisson contenu dans le ballot ainsi que le tampon daté du service de contrôle.

Article 21 : Le poisson séché sera classé suivant sa qualité en deux groupes :

- qualité extra ou 1^{ère} qualité : poisson dont la préparation et le conditionnement sont garantis par un label de qualité ;
- qualité normale ou 2^{ème} qualité : poisson traité et conditionné conformément aux normes prescrites dans l'arrêté 2348 du 29 mars 1957, ne réunissant pas toutes les qualités requises pour l'obtention du label de qualité.

Seules ces mentions peuvent être apposées sur les ballots.

D - POUR LES CONSERVES EN BOITES

Article 22 : La mise en conserves stérilisées des poissons et autres animaux marins, les normes de fabrication et les modalités de contrôle sont définies dans le décret n° 59-104 du 16 mai 1959 dont les dispositions demeurent en vigueur.

TITRE III - CONTROLE DES PRODUITS

Article 23 : Le contrôle des produits visés dans le présent décret porte sur les points suivants :

- la nature et la fraîcheur des produits ;
- la salubrité des opérations de traitement ;
- les conditionnements et les conditions de transport des produits ;
- la salubrité des ingrédients utilisés notamment le sel, les colorants et condiments ;
- les normes des produits finis.

Article 24 : Les producteurs et exploitants sont tenus de laisser les agents du service de contrôle pénétrer dans les parties de leur établissement affectées au traitement, au conditionnement ou au stockage des produits. Les visites sont inscrites sur un registre côté et paraphé où sont consignées les recommandations et observations.

Article 25 : L'exercice du contrôle comporte des prélèvements sur les produits quel que soit le stade du traitement. Les prélèvements sont effectués par les agents de contrôle qui en inscrivent la liste sur le registre de contrôle. Le producteur ou son représentant donne acquis de ces opérations sous forme d'émargement sur ledit registre.

Pour les différents produits de la pêche les quantités minima qu'il est nécessaire de prélever afin de permettre un travail satisfaisant de recherche dans les laboratoires de contrôle sont fixées comme suit :

- poissons frais: 2 kg pour 1 tonne de produit ;
- crevettes : 500 g pour 1 tonne de produit ;
- huîtres : 10 dz pour 1000 dz de produit ;
- langoustes : 500 g pour 1 tonne de produit ;
- conserves stérilisées: 5% des boîtes des lots suspects avec un minimum de 7 boîtes par lot ;
- tous poissons séchés: 2 kg pour 1 tonne de produit ;
- saucisses de poisson: 5% des saucisses avec un minimum de 7 saucisses par prélèvement.

Ces prélèvements sont gratuits et ne donnent lieu à aucun remboursement. Ils sont pratiqués systématiquement aux fins de contrôle et d'échantillonnage.

L'agent de contrôle n'est pas tenu de communiquer les résultats d'analyses ou d'observations qui sont effectués sur ces prélèvements par les soins des services publics de contrôle.

Les analyses de laboratoire qui sont ordonnées sur ces prélèvements par l'agent de contrôle sont à la charge des producteurs. Dans ce cas les produits ne sont autorisés à être commercialisés qu'après les résultats d'analyse.

Article 26 : Le contrôle sanitaire des produits visés dans le présent décret est exercé par les agents assermentés appartenant au Service de l'Océanographie et des Pêches Maritimes.

Le contrôle de qualité au stade de la commercialisation reste soumis au droit commun.

TITRE II - ATTESTATION DE CONTROLE

Article 27 : L'importation, l'exportation, le transport, la mise en vente ou la vente des produits visés dans le présent décret ne peuvent être autorisés que pour des produits ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire par les autorités compétentes et habilitées.

Article 28 : Tout produit ayant satisfait aux exigences du contrôle sanitaire prévu dans le présent décret est nanti d'un certificat de contrôle d'origine et de salubrité.

Ce document est exigé pour tous les produits maritimes à l'importation, à l'exportation ou à la circulation à l'intérieur du Sénégal.

Il mentionne l'origine des produits, leur nature, la désignation du poisson en langue française ou son nom scientifique, leur poids net, le nombre de colis, la date de l'inspection sanitaire, le moyen de transport utilisé, la date d'expédition, la destination.

Il est délivré dans les ports, les aéroports ainsi que tous lieux de débarquement, de production ou de contrôle des produits de la pêche dans les conditions fixées par le titre II du présent décret.

Les poissons et autres animaux marins à l'importation ne peuvent être livrés à la consommation que munis de ce document sanitaire ou d'un document sanitaire équivalent, non périmé et délivré par des autorités reconnues par le Sénégal.

Il est établi en quatre exemplaires conformément au modèle en annexe.

L'original accompagne le produit pour les produits à l'exportation, il constitue le seul document légal permettant au service de douane l'établissement des documents de connaissance. les autres exemplaires sont communiqués à la Direction du Commerce, au Service de la Statistique et à la Direction des Pêches Maritimes.

Article 29 : Les frais d'établissement du certificat de contrôle, d'origine et de salubrité sont fixés à 50 francs CFA par certificat délivré.

Ils sont perçus par l'agent sanitaire visiteur assermenté auquel ils sont réglés au moment de la visite de salubrité.

TITRE IV - PENALITES – SANCTIONS

Article 30 : Les produits de la pêche transportés ou exposés en vue de leur vente sans être munis de certificats de contrôle prévus à l'article 29 du présent décret sont saisis.

Article 31 : Dans le cas des huîtres la durée de validité du certificat de contrôle sanitaire est fixée à 72 heures. La salubrité cesse d'être garantie par la loi au-delà de cette limite.

Les mollusques vivants importés au Sénégal, pour lesquels le certificat sanitaire a été établi depuis plus de 72 heures, ne peuvent être commercialisés qu'après un séjour préalable de 8 jours en viviers situés en zone salubre.

Article 32 : En application de l'article 5 de la loi n° 66-48 du 27 mai 1966, les agents assermentés du Service de l'Océanographie et des Pêches Maritimes, les agents de la Direction de l'Elevage, du Service des Douanes, du Contrôle Economique, les Officiers de Police Judiciaire, peuvent pratiquer la saisie des produits de la pêche non munis du certificat de contrôle sanitaire.

Article 33 : Un certificat de saisie est délivré aux propriétaires des lots confisqués.

Article 34 : Les produits saisis visés à l'article 30 sont soumis à l'examen d'un agent habilité de la Direction de l'Océanographie et des Pêches ou d'un Vétérinaire du Service de l'Elevage.

Si l'examen reconnaît la salubrité des produits, ces derniers sont remis gracieusement à un établissement de bienfaisance qui en délivre attestation à l'auteur de la saisie.

Article 35 : Les poissons et autres animaux marins déclarés impropres à la consommation sont traités comme suit :

- les poissons déclarés par le verbalisateur légèrement altérés sont vendus par le propriétaire aux ateliers de transformation du poisson par les procédés artisanaux ou aux usines de farine de poisson ;
- les poissons et autres animaux marins déclarés avariés ou toxiques sont détruits par le verbalisateur ;
- les agents habilités en application de l'article 33 du présent décret ont seuls qualité pour décider de la destination des produits saisis.

Article 36 : Les infractions au présent décret sont punies des peines prévues par la loi n° 66-48 du 27 mai 1966.

Article 37 : Sont abrogées, toutes dispositions contraires au présent décret et notamment l'arrêté n° 57-40 du 1er Décembre 1949, l'arrêté n° 77-660 du 25 août 1958 rendant exécutoire la délibération n° 58-088 de l'Assemblée Territoriale du Sénégal en date du 24 juillet 1958.

Article 38 : Le Ministre du Développement Rural, le Ministre du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel./.

Fait à Dakar, le.....

Léopold Sédar SENGHOR

REPUBLIQUE DU SENEGAL

N° _____

MINISTRE DU DEVELOPPEMENT RURAL

**DIRECTION DE L'OCEANOGRAPHIE
ET DES PECHEES MARITIMES**

CERTIFICAT DE CONTROLE ET DE SALUBRITE

DECRET N° 69-132 DU 19 février 1969

Origine du Produit: _____

Nature du produit: _____

Nom et adresse de l'expéditeur: _____

NOM DES PRODUITS	NOMBRE DE COLIS	POIDS NET

Nom et adresse du destinataire : _____

Date de l'inspection : _____

Moyen de transport : _____

Il est attesté par le présent que les produits désignés dans ce certificat sont reconnus propres à la consommation dans les conditions exigées par le décret.....

Dakar, le.....

Le Contrôleur assermenté