

Royaume du Maroc



Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime
Département de la Pêche Maritime

**PROCEDURE D'INSPECTION
DES BATEAUX DE PECHE ET DES ETABLISSEMENTS
DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION DES
PRODUITS DE LA PECHE**

- DIRECTION DES INDUSTRIES DE LA PECHE -

2012

LE SYSTEME D'INSPECTION DES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT ET DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PECHE RELEVANT DU DEPARTEMENT DE LA PECHE MARITIME

I- Données générales

1. Organisation réglementaire:

Le Département de la Pêche Maritime (DPM) est l'Autorité compétente chargée de la surveillance du milieu marin et de la délivrance des agréments aux bateaux de pêche et aux établissements de traitement, de transformation et de valorisation des produits de la pêche. Ces agréments sont délivrés après avis favorable des services vétérinaires relevant de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) et des services extérieurs du DPM attestant la conformité hygiénique et sanitaire des bateaux et établissements en question. Ces avis sont formulés à l'issue de la visite de la commission d'agrément composée des représentants locaux des deux entités précitées.

Conformément à la circulaire conjointe 1509/06 du 15 septembre 2006 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des mollusques bivalves vivants, le Département de la Pêche Maritime est chargé de la classification, de l'identification des zones de production conchylicoles et de leur surveillance. Tout changement du milieu marin ou de l'équilibre phytozooplanctonique doit être signalé au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime par les moyens les plus rapides.

Les attributions de ce département ont été complétées par le Décret du 20 Janvier 1995 pour couvrir tous les aspects de l'activité des industries de la pêche, de l'approvisionnement jusqu'à la commercialisation, en passant par le traitement, la transformation et toute autre activité de valorisation des produits halieutiques et par le Dahir du 29 juillet 1996 portant création de l'Institut National de Recherche Halieutique (INRH).

La circulaire 1509/06 du 15 septembre 2006 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des mollusques bivalves vivants a pour objectif de définir un ensemble de mesures permettant aux producteurs de s'assurer que les mollusques bivalves provenant des zones conchylicoles littorales sont produits et commercialisés conformément aux prescriptions sanitaires requises et aux services de contrôle, d'assurer la surveillance des zones de production et des établissements de manipulation et de traitement des mollusques bivalves ainsi que le contrôle de salubrité de ces produits destinés à la consommation humaine.

2. Organisation administrative

Le Département des pêches Maritimes met à exécution les attributions précitées par le biais de la structure administrative suivante.

La Direction des Industries de la Pêche (DIP) est chargée principalement de:

- ✓ Délivrer des agréments aux bateaux de pêche et aux établissements de conditionnement, de traitement, de transformation et de valorisation des captures;
- ✓ Suivre les conditions d'exploitation des industries et établissements de conservation, de traitement, de transformation et de conditionnement des produits de la pêche maritime et ,à cet effet , agréer leurs installations et surveiller leur conformité avec les normes en vigueur;
- ✓ Mettre en oeuvre les orientations et la stratégie propres à assurer le développement ,la modernisation et la promotion des établissements de traitement ,de transformation et de conditionnement des produits de la pêche maritime et entreprendre toutes actions nécessaires à cet effet y compris toutes mesures visant à encourager les investissements;
- ✓ Procéder à toute étude à caractère technique, économique et commercial concernant les marchés des produits de la pêche maritime transformés ou traités et proposer, en concertation avec les professionnels, toutes mesures techniques et économiques susceptibles d'améliorer les conditions de commercialisation de ces produits;
- ✓ Coordonner les travaux de normalisation des produits de la pêche maritime entre les différents organismes concernés, élaborer toute norme visant à assurer la qualité de ces produits et veiller au respect de celles-ci à tous les stades de leur production;
- ✓ Promouvoir la recherche et l'innovation dans le domaine des industries de la pêche et suivre les programmes établis à cet effet avec les professionnels et les autres organismes intéressés;
- ✓ Vulgariser les techniques et méthodes de valorisation, de manipulation, de traitement, de transformation, de conditionnement et de présentation des produits de la pêche ;
- ✓ Réglementer et organiser la profession du mareyage et suivre cette activité.

La Direction des Industries de la Pêche Maritime comprend:

- Au niveau central :

la Division des investissements et de la programmation qui regroupe:

- ✓ le service de la promotion et du suivi des investissements;
- ✓ le service des industries et activités annexes à la pêche;
- ✓ le service de la planification, des statistiques et de la documentation.

- La Division du contrôle des produits , de la normalisation et de la promotion commerciale qui regroupe:

- ✓ le service du contrôle des produits;
- ✓ le service du contrôle technique et de la modernisation;
- ✓ le service de la promotion commerciale et de la vulgarisation.

Les services centraux de la DIP comptent 23 cadres supérieurs (Ingénieurs agro-alimentaires, halieutes et des diplômés en Biologie ...).

La division du contrôle des produits, de la normalisation et de la promotion commerciale comprend 15 cadres.

- Au niveau régional :

Les services chargés des Industries de la Pêche au niveau régional sont au nombre de dix huit(18) installés auprès des Délégations des Pêches Maritimes des villes ci-dessous. Le tableau suivant présente le nombre d'inspecteurs chargés du contrôle et du suivi des bateaux de pêche et des unités à terre par Délégation :

Délégations	Nombre d'inspecteurs
Kénitra	01
Jebha	01
Nador	01
AL Hoceima	01
Casablanca	05
El jadida	02
Safi	03
Essaouira	01
Agadir	04
Sidi-ifni	01
Tan-tan	02
Laayoune	02
M'diq	01
Mohammedia	01
Larache	02
Tanger	02
Boujdour	01
Dakhla	02

Ces structures sont aidées dans leurs missions par l'Institut National de Recherches Halieutiques disposant de laboratoires d'analyses et de recherches scientifiques et d'antennes régionales.

I- Procédure d'agrément et de suivi des établissements de traitement et de transformation des produits de la pêche

1. Demande et constitution du dossier d'agrément

Les établissements à terre désirant se livrer au traitement, à la transformation, au conditionnement, au stockage ou à toute autre manipulation des produits de la pêche, doivent en faire la demande au Département de la Pêche Maritime (Direction des Industries de la Pêche).

A cette demande doit être joint un dossier comportant :

- Le plan détaillé de l'usine ou de l'atelier (Échelle 1/100);
- La liste descriptive du matériel existant ;
- Une copie des statuts de la société et du registre du commerce et du procès verbal de la dernière assemblée générale ;
- Les autorisations administratives telles que stipulées par la réglementation en vigueur ;
- Le programme de mise en place de l'auto-contrôle (HACCP);
- Une fiche de renseignement sur l'établissement;
- Le diagramme et le procédé technique de fabrication du produit;
- Une étude de faisabilité du projet;
- La décision d'acceptabilité environnementale du projet (exigée pour certaines activités).

En ce qui concerne les établissements désirant manipuler les coquillages, un engagement sur l'honneur (modèle délivré par la DPM) doit être joint au dossier d'agrément.

Les demandes d'agrément feront l'objet d'une étude du dossier et d'une visite technique par une commission conjointe (Service des Industries de la Pêche/Service Vétérinaire) au niveau de l'établissement demandeur (la procédure d'octroi/extension d'agrément est jointe en annexe I).

2. Les visites d'agrément :

La vérification de la conformité des nouveaux établissements de manipulation et de valorisation des produits de la pêche aux normes requises s'effectuera sur la base des critères et prescriptions consignés dans la check-list (modèle en annexe II) élaborée à partir de la circulaire conjointe n° 2417/02 du 24 avril 2002 qui fixe les conditions d'hygiène relatives à l'équipement et le fonctionnement des établissements de transformation des produits de la mer et des bateaux de pêche.

Un rapport de visite détaillé devra être établi à l'issue de chaque visite.

La check-list et le rapport de visite dûment signés par les membres de la commission conjointe devront parvenir à la Direction des Industries de la Pêche dans un délai ne dépassant pas 8 jours qui suivent la date de la visite.

Toute décision favorable de la commission conjointe pour l'octroi d'un agrément n'est établie qu'après satisfaction par l'établissement demandeur, de l'ensemble des prescriptions exigées en la matière, notamment la mise en place d'un programme d'auto-contrôle de la qualité basé sur le concept HACCP.

Dans ce cas, le Département de la Pêche Maritime délivre un agrément qui est matérialisé par une attestation indiquant l'activité ou les activités que permettent l'infrastructure et l'équipement dont dispose l'établissement ainsi qu'un numéro d'agrément.

L'établissement agréé est tenu de maintenir en tout temps et en toute circonstance, les conditions préalablement requises pour son agrément.

En cas d'avis défavorable, celui-ci est motivé par les observations détaillées qui ont conduit à cette décision.

Des copies de la lettre d'agrément sont transmises aux différents services concernés: (ONSSA, EACCE, Délégation des Pêches Maritimes du lieu d'implantation de l'unité).

Enfin, l'exportation des produits de la pêche des nouveaux établissements agréés vers les marchés de l'Union Européenne, reste subordonnée à la publication de leurs numéros d'agrément dans le Journal Officiel des Communautés Européennes.

Par ailleurs, l'agrément peut être étendu à d'autres activités quand les modifications nécessaires ont été apportées soit à l'équipement soit aux dispositions des locaux et après une demande d'extension d'agrément émanant de la société pour exercer la nouvelle activité envisagée.

3. Les visites de suivi :

Des visites d'inspection de suivi de l'établissement ont lieu durant toute l'année par les services régionaux ou centraux des départements concernés (DPM et ONSSA) en vue de s'assurer de la conformité des locaux, du matériel, des procédés et des conditions d'hygiène ainsi que de l'application du programme de l'auto-contrôle basé sur le concept HACCP.

L'agrément peut être retiré ou suspendu à tout établissement qui ne se conforme pas aux recommandations de la commission d'inspection.

II- Procédure d'agrément des bateaux de la pêche :

1. Demande et constitution du dossier d'agrément

Les armements de la pêche souhaitant se livrer à l'exploitation des produits de la mer doivent, après validation des formalités techniques et administratives relevant de la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture, en formuler la demande aux services de la Direction des Industries de la Pêche.

2. Les visites d'agrément :

Suite à la demande d'agrément, une visite d'évaluation des conditions de manipulation et de traitement des produits de la pêche est effectuée au sein du navire par une commission conjointe (DPM et ONSSA).

La vérification de la conformité des bateaux de la pêche aux conditions sanitaires requises se fait sur la base de la circulaire conjointe n° 2417/02 du 24 avril 2002 qui fixe les conditions d'hygiène relatives à l'équipement et le fonctionnement des établissements de transformation des produits de la mer et des bateaux de pêche et de la check-list s'y rapportant (bateaux de la pêche côtière : annexe IV. Bateaux de la pêche congélatrice: annexe IV).

La check-list dûment remplie, consignait les remarques des membres de la commission, est expressément envoyée aux services centraux du DPM.

Les services habilités dudit département octroient un numéro d'agrément au bateau concerné.

En cas d'avis favorable de la commission, le Département de la Pêche Maritime délivre un agrément qui est matérialisé par une attestation indiquant l'activité ou les activités que permettent l'infrastructure et l'équipement dont dispose l'établissement ainsi qu'un numéro d'agrément.

Ce numéro doit être porté sur l'emballage ainsi que sur le certificat sanitaire accompagnant chaque lot commercialisé.

3. Les visites de suivi :

A l'image des établissements à terre, le navire agréé est tenu de maintenir en tout temps et en toute circonstance, les conditions préalablement requises pour son agrément.

En cas d'avis défavorable suite à une visite de suivi, la commission notifie les recommandations à réaliser au propriétaire du navire. Le maintien ou la suspension de l'agrément demeure tributaire de la réalisation de l'ensemble desdites recommandations.

III-Mesures complémentaires

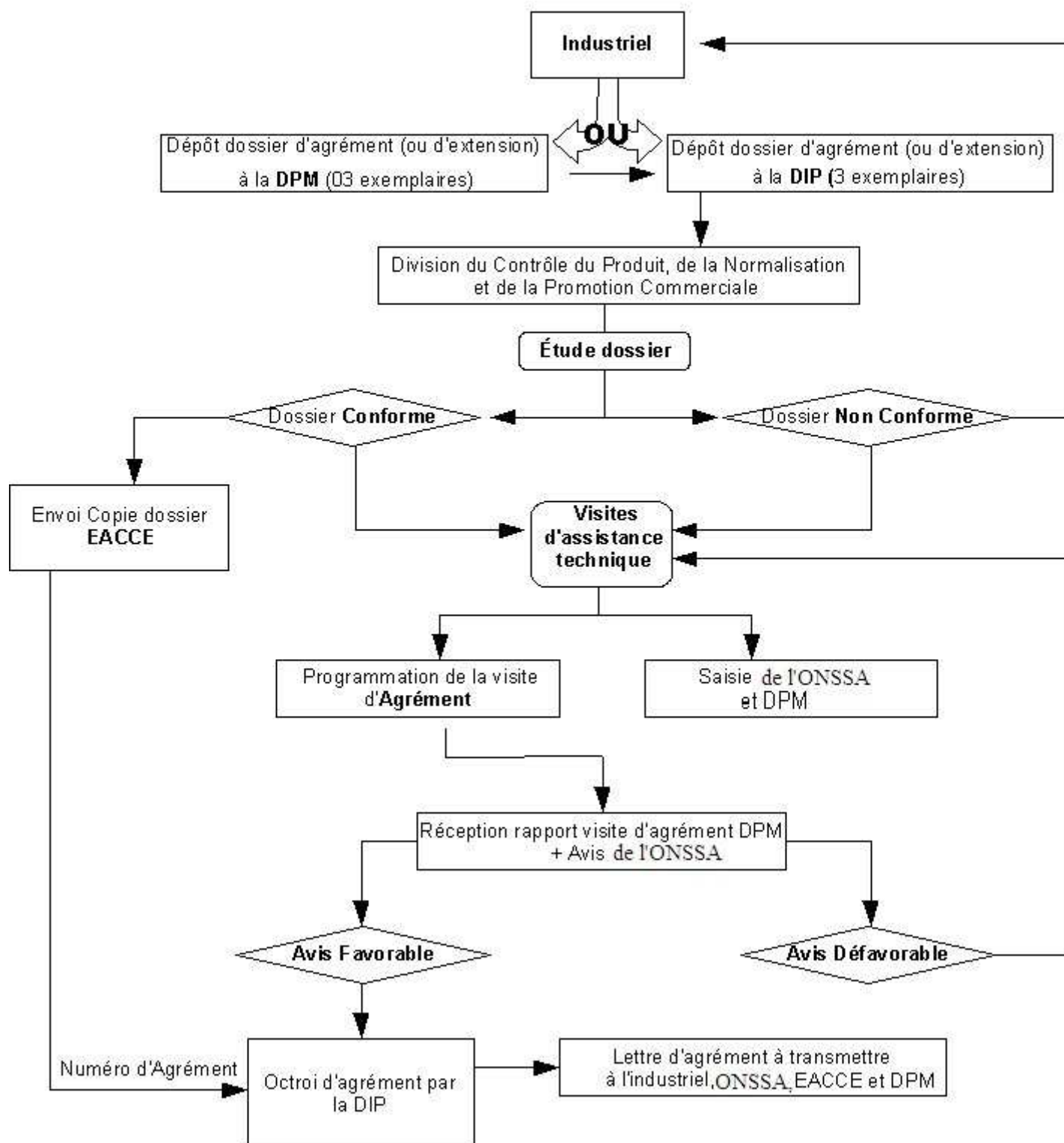
Afin d'assurer et de conserver la qualité du poisson tout au long de la filière, des check-lists pour l'évaluation des conditions d'hygiène au niveau des quais de débarquement et des halles au poisson ont été élaborées et mise en application (voir annexe III).

ANNEXE I

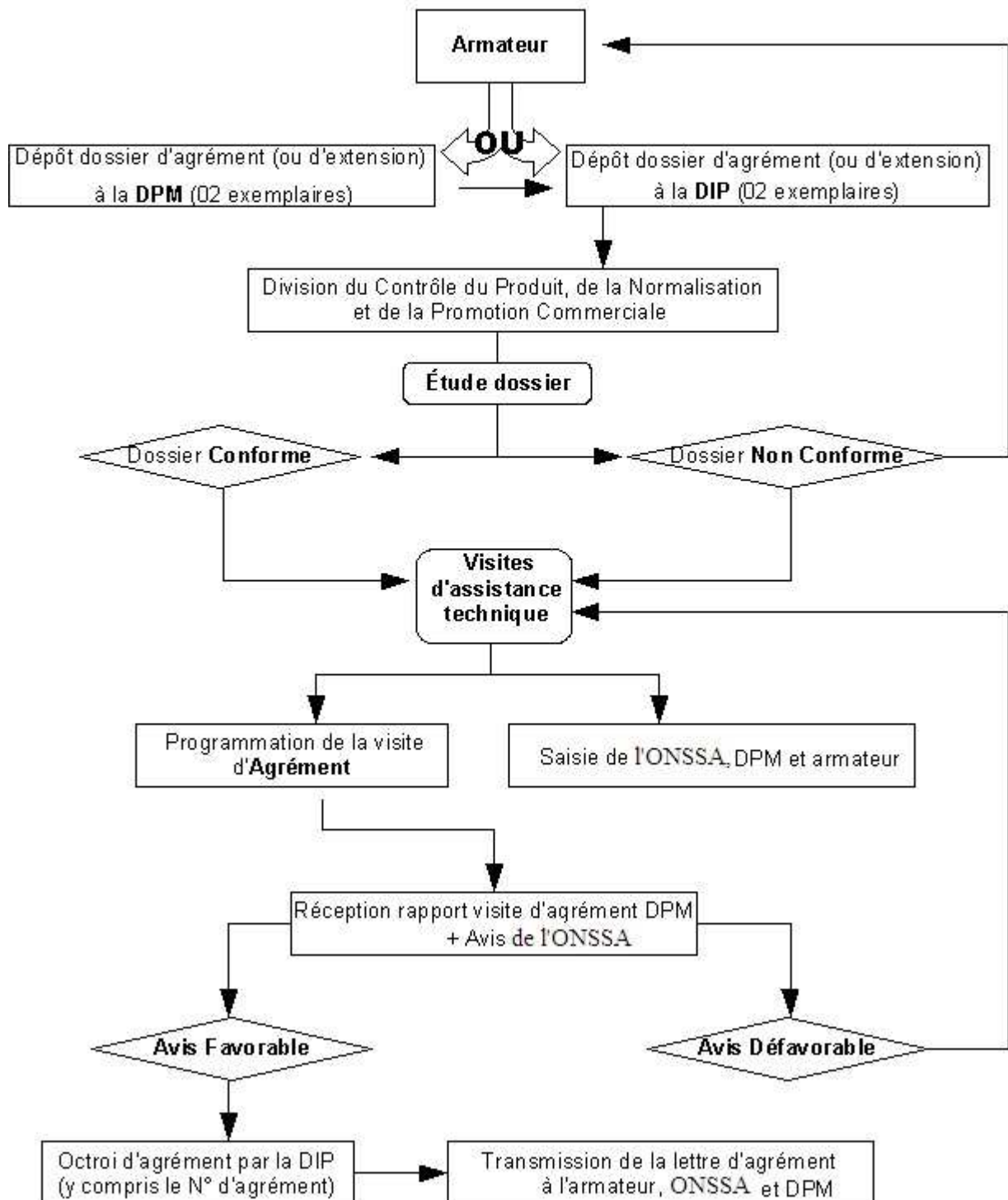
SCHEMAS DES PROCEDURES :

- OCTROI OU EXTENSION D'AGREMENT (unités à terre)
- OCTROI OU EXTENSION D'AGREMENT (navires de pêche)
- SUSPENSION /RETRAIT D'AGREMENT
- RETABLISSEMENT D'AGREMENT

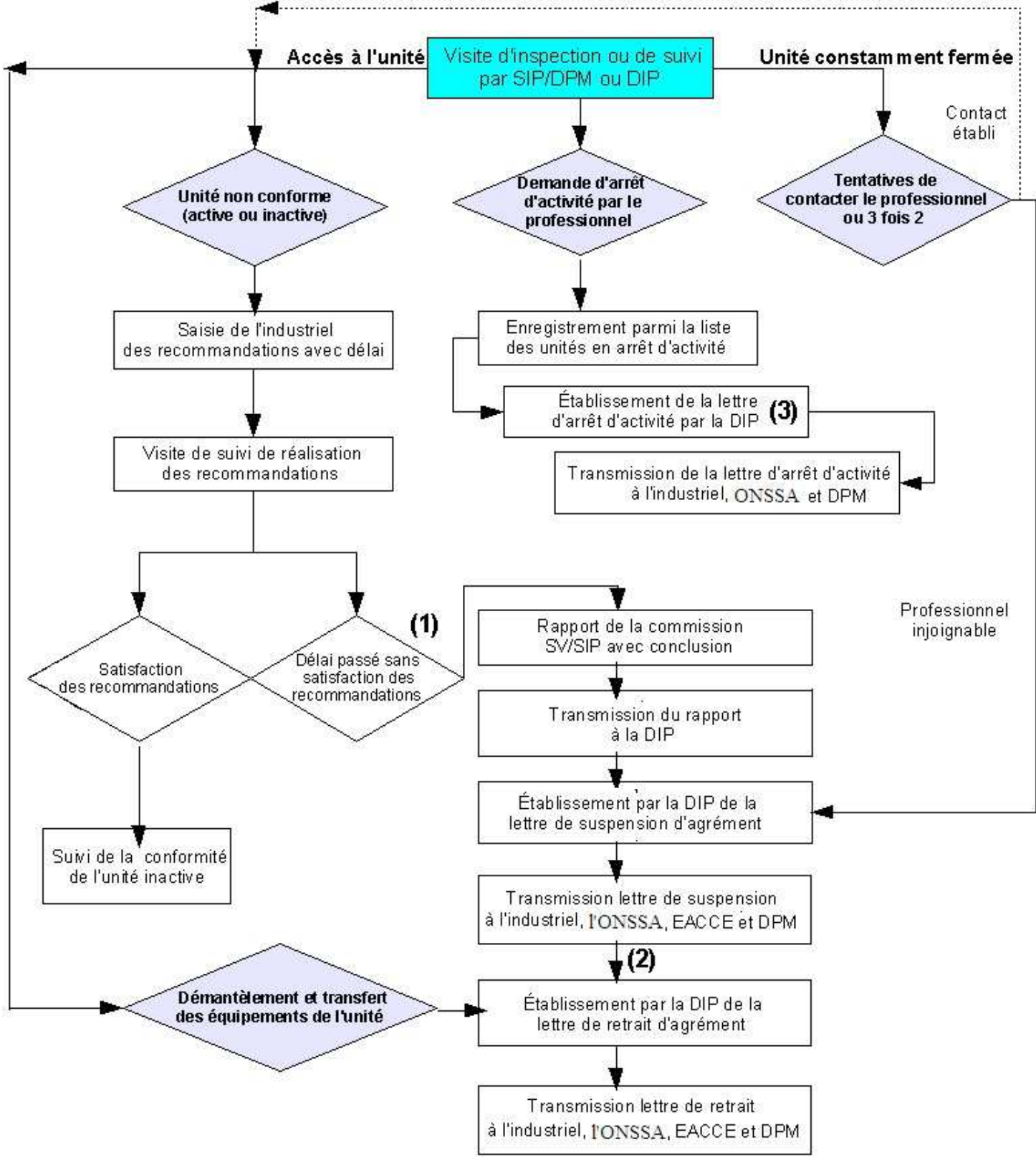
**PROCEDURE D'OCTROI OU D'EXTENSION D'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS
DE TRAITEMENT ET DE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS DE LA MER**



**PROCEDURE D'OCTROI OU D'EXTENSION D'AGREMENT
DES NAVIRES DE PÊCHE**

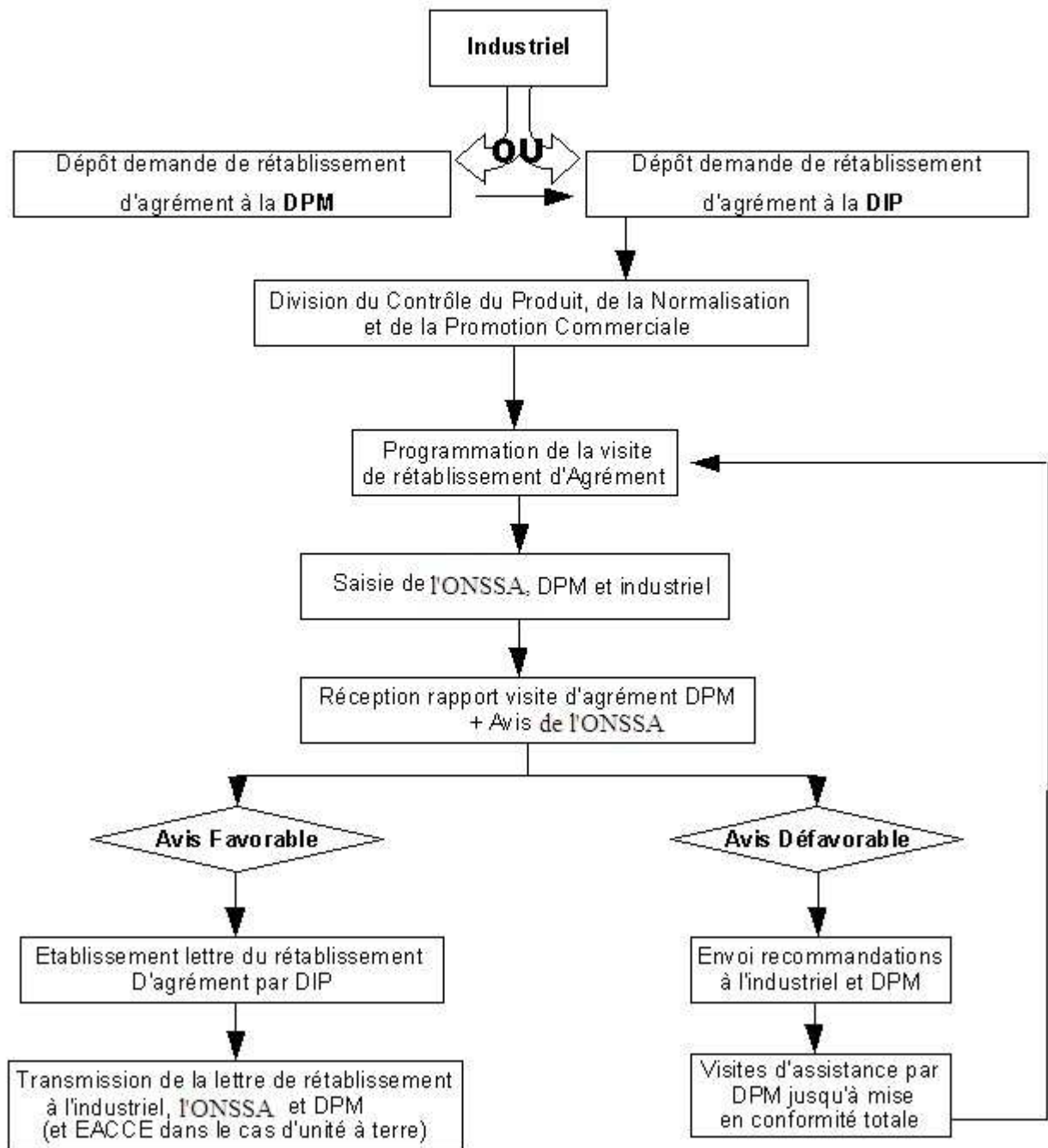


PROCEDURE DE SUSPENSION OU DE RETRAIT D'AGREMENT AUX NAVIRES DE PECHE ET ETABLISSEMENTS A TERRE



(1) : Délai fixé par la commission pour la mise en conformité de l'unité
 (2) : Délai de 06 mois passé sans réaction de l'industriel
 (3) : L'industriel ne peut reprendre son activité qu'après évaluation de la conformité de son unité

**PROCEDURE DE RETABLISSEMENT D'AGREMENT AUX NAVIRES DE PECHE
ET AUX ETABLISSEMENTS A TERRE**



ANNEXE II

CHECK-LIST

**POUR LES ETABLISSEMENTS DE MANIPULATION, DE
TRAITEMENT ET DE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS
DE LA PECHE**

CHECK-LIST

D'EVALUATION DES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT ET DE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS DE LA PECHE

NOM DE L'USINE	:
NUMERO D'AGREMENT	:
DATE D'INSPECTION	:
TYPE D'INSPECTION	:
NOM DE L'INSPECTEUR	:
NOM DU RESPONSABLE	:

I/ EXIGENCES SANITAIRES RELATIVES A LA CONSTRUCTION ET AU MATERIEL D'EXPLOITATION :

Gravité du défaut

Elément à inspecter	Mi	Ma	G	Tg	Evaluation
1 - CONCEPTION DES LIEUX DE TRAVAIL DU POISSON					
Surface suffisante pour travailler de façon hygiénique		()	()		
Séparation secteur propre/secteur souillé		()	()		[]
2 - LIEUX DE TRAVAIL DU POISSON					
2 - 1- Sols					
- Matériaux imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter		()	()		
- Ecoulement ou évacuation d'eau facile	()	()			[]
2 - 2 - Murs					
- Surfaces lisses faciles à nettoyer	()	()			
- Surfaces résistantes et imperméables		()	()		[]
2 - 3 - Plafonds					
- facile à nettoyer	()	()			[]
2 - 4 - Portes					
- En matériaux inaltérables	()	()			
- Faciles à nettoyer	()	()			[]
2 - 5 - Ventilation					
- Suffisante	()	()			
- Bonne évacuation de buées		()	()		[]
2 - 6 - Eclairage (naturel ou artificiel)					
- Intensité suffisante		()	()		[]
2 - 7 - Nettoyage et désinfection des mains					
- Dispositifs en nombre suffisants		()	()		
- Robinets non actionnables à la main			()		
- Essuie-mains à usage unique		()	()		
- Savon et désinfectant disponibles		()	()		[]
2 - 8 - Nettoyage et désinfection des installations des outils et du matériel					
- dispositifs disponibles				()	[]
3 - CHAMBRES FROIDES					
3 - 1 - Sols					
- matériaux imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter		()	()		
- écoulement ou évacuation d'eau facile	()	()			[]
3 - 2 - Murs					
- surfaces lisses faciles à nettoyer	()	()			
- surfaces résistantes et imperméables		()	()		[]

3 - 3 - Plafonds - facile à nettoyer		()	()		[]
3 - 4 - Portes en matériaux inaltérables	()	()			
- faciles à nettoyer	()	()			[]
3 - 5 - Eclairage suffisant	()	()			[]
3 - 6 - Puissance frigorifique suffisante		()	()		[]
4 - PROTECTION CONTRE LES ANIMAUX INDESIRABLES (INSECTES, OISEAUX, RONGEURS, CHATS,...) - Dispositifs appropriés			()	()	[]
5 - OUTILS DE TRAVAIL (TABLES DE DECOUPE, RECIPIENTS, BANDES TRANSPORTEUSES, COUTEAUX) - En matériaux résistants à la corrosion			()	()	
- Facile à nettoyer et à désinfecter	()	()			[]
6 - ELIMINATION DE PRODUITS DE LA PECHE NON DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE - Conteneurs à déchets étanches, en matériaux résistants à la corrosion		()	()		
- Local pour entreposer ces conteneurs s'ils ne sont pas évacués au moins à la fin de la journée	()	()			[]
7 - APPROVISIONNEMENT EN EAU (EAU POTABLE DIRECTIVE 80/778 OU EAU DE MER PROPRE DIRECTIVE 79/923) - Eau potable (EP) ou eau de mer propre (EMP) disponible				()	
- Pression et volume suffisants	()	()			
- Distinction entre la couleur des tuyauteries de l'EP ou EMP et eau non potable			()	()	[]
8 - EAUX RESIDUAIRES - Dispositif approprié pour évacuation hygiénique des eaux résiduaires			()	()	[]
9 - VESTIAIRES ET CABINETS D'AISSANCE - Nombre de vestiaires appropriés		()			
- Vestiaires à murs et sols lisses et lavables		()	()		
- Nombre approprié de lavabos		()			
- Nombre approprié de cabinets d'aisance		()			
- Cabinets d'aisance n'ouvrent pas directement sur les locaux de travail				()	
- Lavabos pourvus de moyens de nettoyage et désinfection des mains			()	()	
- Essuie-mains à usage unique	()				[]
- Robinets de lavabos non actionnés à la main					
10 - LOCAUX POUR SERVICE D'INSPECTION (SI QUANTITE TRAITEE NECESSITE LA PRESENCE REGULIERE OU PERMANENTE DE L'INSPECTEUR) - Local aménagé et fermant à clé	()	()			
- A la disposition exclusive de l'inspection		()			[]
11 - NETTOYAGE ET DESINFECTION DES MOYENS DE TRANSPORT - Equipement approprié ou nettoyage et désinfection réalisée dans structure agréée		()	()		[]
12 - INSTALLATION POUR PRODUITS DE LA PECHE VIVANT - Permet de bonnes conditions de survie		()	()		
- Alimentée en eau de qualité suffisante				()	[]
13 - INSTALLATION DE CONGELATION ET D'ENTREPOSAGE - Puissance frigorifique des congélateurs suffisante		()	()		
- Puissance frigorifique des entrepôts frigorifiques suffisante (t <-18°C en générale ou T<-9°C si poissons congelés en saumure)		()	()		
- Entrepôts munis de système d'enregistrement de la température facile à consulter		()	()		

- Partie thermosensible du thermomètre placée dans la zone où la température est la plus élevée	()	()		[]
14 - CAS DES CONSERVERIES				
- Appareils de stérilisation approuvés			()	
- Appareils de stérilisation munis de systèmes de vérification du traitement thermique			()	
- Equipement disponible pour examen de serti			()	[]
15 - CAS DES INSTALATIONS DE FUMAGE				
- Local pour fumage séparé ou emplacement particulier		()	()	
- Ventilation adéquate (en cas de besoin)	()	()		[]
16 - CAS DES INSTALATIONS DE SALAGE				
- Local pour salage différent et écarté des aires où s'effectuent les autres opérations			()	
- Cuves de saumurage construites de façons à éviter pollution pendant saumurage	()	()		[]

II/ EXIGENCES SANITAIRES RELATIVES AUX CONDITIONS D'HYGIENE ET D'EXPLOITATION

Gravité du défaut

Elément à inspecter	Mi	Ma	G	Tg	Evaluation
1 - CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE					
1 - 1 Locaux et matériels					
- Maintenus en bon état de propreté et d'entretien			()		
- Destruction des rongeurs, animaux et autre vermine systématiquement effectuée			()	()	
- Raticides, insecticides désinfectants ou autre substance toxique entreposés dans local ou armoire fermant à clé			()	()	
- Pas de risque de contamination des produits par des raticides, insecticides	()	()			
- Lieux de travail utilisé uniquement pour l'élaboration des produits, sauf autorisation de l'autorité compétente			()	()	
- Eau potable ou eau de mer propre utilisée pour tous les usages, sauf contre indication			()	()	[]
- Détersifs et désinfectants agréés					
- Locaux et matériels nettoyés et désinfectés une fois par jour de travail au moins.					
1 - 2 - Hygiène du personnel					
- Certificat médical pour toute personne affectée au travail et manipulation des produits				()	
- Personnel affecté à la manipulation et au travail des produits soumis au suivi médical				()	
- Interdiction à toute personne susceptible de contaminer le produit de le manipuler/travailler	()	()	()	()	
- Port de vêtements de travail appropriés et propres	()	()	()		
- Cheveux complètement enveloppés de coiffure propre	()	()	()		
- Mains lavées à chaque reprise de travail			()		
- Blessures et plaies aux mains recouvertes de pansements étanches			()	()	[]
- Personnel respecte l'interdiction de fumer, boire, cracher et manger dans les locaux de travail et d'entreposage					

2 - FABRICATION ET UTILISATION DE LA GLACE - Glace fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre - Glace entreposée hygiéniquement dans conteneurs prévus à cet effet - Conteneurs à glace propres et bien entretenus			()		[]
3 - RECIPIENTS POUR PRODUITS FRAIS - Protège produits contre contamination - Conservent les produits de façon hygiénique - Ecoulement facile d'eau de fusion - Filetage et tranchage sans contamination ou souillure des filets		() () ()	() ()		[]
4 - EVACUATION DES DECHETS - Déchets évacués au moins une fois par journée - Conteneurs/local à déchets nettoyés et désinfectés après chaque utilisation - Déchets entreposés ne sont pas une source de contamination ou nuisance pour établissement	()	() ()		()	[]
5 - PRODUITS FRAIS - Produits réfrigérés non travaillés immédiatement sont glacés et réfrigérés - Produits glacés sont reglacés régulièrement - Produits frais préemballés sont glacés ou réfrigérés mécaniquement - Étêtage et éviscération hygiéniques - Poissons étêtés ou éviscérés bien lavés immédiatement à l'eau potable ou de mer propre - Filetage et tranchage dans emplacement différent de celui pour étêtage et éviscération - Filets et tranches ne séjournent pas longtemps - Filets et tranches pour vente en frais rapidement réfrigérés - Viscères et parties dangereuses pour le consommateur rapidement écartées du produit		() () () () () () () ()	() () () () () ()		[]
6 - ENTREPOSAGE DES PRODUITS CONGELES - Température enregistrée sur thermographie - Enregistrements conservés au moins pendant la période de durabilité du produit		() () () ()			[]
7 - PRODUITS DECONGELES - Produits décongelés de façon hygiénique - Pas de risque de contamination pendant décongélation - Ecoulement efficace de l'eau de fusion - Température de produits décongelés appropriée - Identification appropriée des produits décongelés destinés à être mis sur le marché		() () () ()		()	[]
8 - PRODUITS TRANSFORMES - Traitement d'inhibition des germes pathogènes approuvé, notamment pour bivalves non vivants - Traitements thermiques appliqués enregistrés - Paramètres du produit (pH, sel, aw) enregistrés			() () ()		

<ul style="list-style-type: none"> - Registres bien tenus et gardés pendant la période de conservation du produit au moins - Emballage des produits salés, fumés, séchés, marinés(à durée de conservation limitée)sont identifiés conformément à directive 79/112/CEE 			()	[]
<p>9 - CONSERVES DE POISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traitement thermique approprié et approuvé - Récipients stérilisés refroidis à l'eau potable - Tests d'incubation (37° C, 7j ou 35° C, 10j) effectués régulièrement (chaque lot au moins) - Produits finis soumis à examen microbiologique régulièrement - Examens de serti réalisés régulièrement - Contrôles réguliers pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés - Allotement approprié (récipients du même lot stérilisé de façon identique (dir 89/396/CEE)) 			() ()	[]
<p>10 - FUMAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matériaux utilisés pour la production de fumée entreposés à l'écart du lieu de fumage - Production de fumée ne présente pas de risque de contamination des produits - Production de fumée n'utilise pas bois peint, vernis, collé ou traité chimiquement - Produit fumé refroidi rapidement à sa température de conservation avant emballage 			() () () () ()	[]
<p>11 - SALAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel propre et entreposé correctement - Le sel n'est pas réutilisé - Cuves de saumurage et aires de salage nettoyées avant emploi 	()	()	() () () ()	[]
<p>12 - PRODUITS DE CRUSTACES ET DE MOLLUSQUES CUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cuisson est rapidement suivie d'un refroidissement jusqu'à température de la glace - L'eau de refroidissement est de l'eau potable ou de l'eau de mer propre - Décorticage et décoquillage hygiéniques - Produits cuits rapidement congelés ou réfrigérés à température appropriée - Produits cuits entreposés dans salles adéquates - Contrôles microbiologiques régulièrement effectués (Décision 93/25/CEE) 			() () () () () ()	[]
<p>13 - PULPE DE POISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matières premières exemptes de viscères - Séparation mécanique est réalisée sans délai après filetage - Le poisson entier est éviscéré et lavé au préalable avant extraction de la pulpe - Les machines d'extraction sont nettoyées au moins une fois toutes les 2 heures - La pulpe est immédiatement congelée ou stabilisée par une autre 	()	()	() ()	[]

méthode					
14 - CONDITIONS CONCERNANT LES PARASITES					
- Poissons sont soumis à contrôle visuel pour rechercher et enlever parasites visibles	()	()			
- Poissons ou parties de poissons manifestement parasités non commercialisés pour humains	()	()			
- Contrôle des parasites effectués selon décision 93/140/CEE					
- Poissons à consommer crus ou hareng, sprat, maquereau, saumon sauvage fumés à froid (T < 60° C) sont soumis à un traitement de congélation : T < -20° C pendant 24h au moins	()	()			
- Fabricant vérifie que ces poissons subissent ce traitement de congélation	()	()		[]
- Poissons congelés ou débarrassés de parasites sont accompagnés d'une attestation le spécifiant					

La classification des installations à terre selon le degré de non-conformité

Catégorie de l'usine	Nombre de Défauts Mi (Mineurs)	Nombre de Défauts Ma (Majeurs)	Nombre de Défauts G (Graves)	Nombre de Défauts Tg (Très Graves)
A	0 à 6	0 à 5	0	0
B	7 ou plus	6 à 10	1 à 2	0
C	NA	11 ou plus	3 à 4	0
D	NA	NA	5 ou plus	1 ou plus

NA : non applicable dans ce cas

Fait à.....le.....

III / CONCLUSION

La classification des installations à terre selon le degré de non-conformité a montré que la société.....agrée pour l'activité deprésente les défauts suivants :

- défauts Mineurs ;
- défauts Majeurs ;
-défauts Graves.

Suite à ces résultats, cette unité est classée dans la catégorie «... ».

La prochaine visite est prévue pour le mois de.....

ANNEXE III

CHECK-LIST POUR LES QUAIS DE DEBARQUEMENT ET LES HALLES AU POISSON

**EVALUATION DES CONDUITES D'HYGIENE DES QUAIS DE DEBARQUEMENT DU
POISSON ET BASSIN PORTUAIRE**

Port :
Quai ;
Date d'inspection :
Nom de l'inspecteur :

Élément à inspecter	défaut mineur	défaut majeur	défaut grave	évaluation
1- Conception des quais				
- Hygiène				
- Revêtement du sol...				
2- Protection contre les animaux indésirables (rongeurs, chats ...)				
- Système appropriés dispositifs, Plan,)				
3- Approvisionnement en Eau				
- Bouches d'eau en quantité suffisante.				
- Eau potable				
- Eau de Mer				
- Pression et volume suffisants.				
4- Nettoyage et désinfection des quais				
- Equipement appropriés ou nettoyage et désinfection manuels.				
5- Eaux Résiduaires				
- Dispositifs appropriés pour évacuation des eaux résiduaires				
6- Utilisation du quai				
- Accès au quai limité				
7- Bassins portuaires				
- Élimination des déchets solides.				
- Élimination des déchets liquides (hydrocarbures, huile de vidange).				

**EVALUATION DES CONDITIONS D'HYGIENE AU NIVEAU
DES HALLES AU POISSON**

Port	
Halle	
Date d'inspection	
Nom de l'inspecteur	

Élément à inspecter	DEFAUT MINEUR	DEFAUT MAJEUR	DEFAUT GRAVE	EVALUATION
1- Conception des lieux de travail du poisson				
- Surface suffisante pour travailler de façon hygiénique convenable				
- Séparation du secteur propre du secteur souillé.				
2- Lieux de travail du poisson				
2-1 Sols				
- Matériaux imperméables et faciles à nettoyer				
- Ecoulement ou évacuation d'eau				
2-2 Murs				
- Surfaces lisses faciles à nettoyer				
- Surfaces résistantes et imperméables.				
2-3 Plafonds				
- Faciles à nettoyer.				
2-4 Portes				
- En matériaux inaltérables.				
- facile à nettoyer.				
- Etanches.				
2-5 Ventilation				
- Suffisante				
- Température contrôlée.				

2-6 Eclairage				
- Intensité suffisante				
2-7 Nettoyage et désinfection des mains				
- Dispositifs en nombre suffisant.				
- Robinets non actionnés à la main.				
- Essuie-mains à usage unique.				
- Savon et désinfectant disponibles.				
2-8-Nettoyage et désinfection des installations et du matériel.				
- Dispositifs disponibles				
3-Chambres froides				
3-1-Sols				
- Matériaux imperméables et faciles à nettoyer.				
- Ecoulement ou évacuation d'eau.				
3-2-Murs				
surfaces lisses et faciles à nettoyer.				
Surfaces résistantes et imperméables				
3-3-Plafonds				
faciles à nettoyer				
3-4-Portes				
En matériaux inaltérables. Faciles à nettoyer				
3-5-Eclairage				
Intensité suffisante				
3-6-Puissance frigorifique suffisante				

4- Protection contre les animaux indésirables (Insectes, oiseaux, rongeurs, chats...)				
- Dispositifs appropriés				
5-Approvisionnement en eau potable				
Eau potable.				
Eau de mer.				
Pression et volume suffisants				
6-Eaux résiduaires				
- Dispositifs appropriés pour évacuation des eaux résiduaires				
7-Nettoyage et désinfection de la halle				
- Equipements appropriés.				
8-Vestiaires et cabinets d'aisance				
- Nombre de vestiaires appropriés				
- Vestiaires à murs et sols lisses et lavables.				
- Nombre approprié de cabinets d'aisance.				
- Cabinets d'aisance n'ouvrent pas directement sur les locaux de travail				
- Lavabos pourvus de moyens de nettoyage et désinfection des mains				
- Essuie-mains à usage unique.				
- Robinets et lavabos non actionnés à la main				
9-Elimination des déchets				
- Conteneurs à déchets, en matériaux résistants à la corrosion..				
- Local pour entreposer ces conteneurs si ils ne sont pas évacués au moins à la fin de la journée				

10- Utilisation de la halle				
- Accès à la halle limité.				
11-Locaux pour service d'inspection pour la saisi vétérinaire des produits impropres à la consommation humaine				
- Local aménagé et fermant à clef.				
- A la disposition exclusive de l'inspection				

ANNEXE IV

CHECK-LIST POUR LES BATEAUX DE PECHE COTIERE

CHECK-LIST D'ÉVALUATION DES CONDITIONS D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ À BORD DES NAVIRES DE LA PÊCHE CÔTIÈRE.

NOM DU NAVIRE	:.....
MATRICULE DU NAVIRE	:.....
TYPE NAVIRE	:.....
DATE D'INSPECTION	:.....
NOM DE L'INSPECTEUR	:.....
NOM DU RESPONSABLE	:.....

ELEMENT A INSPECTER	CONFORME	NON CONFORME	OBSERVATIONS
I- Pont:			
1- Revêtement du pont d'entreposage du poisson ;			
2- Nature des pièces métalliques utilisées ;			
3- Source d'approvisionnement en eau de lavage ;			
4- Ecoulement des eaux résiduelles ;			
5- Emplacement des objets pouvant altérer ou contaminer les produits de la pêche.			
II- Installations sanitaires :			
1- Emplacement du cabinet d'aisance par rapport aux lieux de travail ;			
2- Aération du cabinet d'aisance ;			
3- Existence de chasse d'eau et une prise d'eau ;			
4- Tuyauterie d'évacuation des eaux usées.			
III- Nettoyage et désinfection :			
1- Lieu d'entreposage des brosses, grattoirs, manches à eau, pulvérisateurs ;			
2- Lieu d'entreposage des substances nocives (détergents et désinfectants)			
3- Existence d'un programme de nettoyage, de désinfection et de dératisation.			
IV- Cales :			
1- Uniformité de la surface de la cale et nature du fond ;			
2- Nature du revêtement utilisé ;			
3- Etat du lieu de stockage de la glace ;			
4- Revêtement des planches pour cloisons amovibles ;			
5- Arrondissement des angles de la cale ;			

6- Nature de la peinture utilisée ;			
7- Revêtement des cloisons de séparation des cales entre elles et des cales avec les locaux réservés à l'équipage ;			
8- Isolation thermique des cloisons séparant la cale de la salle des machines ;			
9- Facilité d'écoulement des eaux résiduelles.			
10- Nature des gouttières de drainage (accessibles, démontables, faciles à nettoyer).			
11- Système de réfrigération			
V- Divers :			
1- Existence de cloisons séparant la salle des machines de celle réservées à l'équipage ;			
2- Emplacement de l'orifice de pompage de l'eau de mer par rapport aux canalisations destinées au rejet en mer des eaux usées, des déchets et des eaux de refroidissement des moteurs ;			
3- Emplacement pour l'entreposage des caisses vides ;			
4- Dossiers médicaux du personnel à bord du navire ;			
5- Cuisine propre et aérée ;			
6- Emplacement pour l'entreposage de la nourriture ;			
7- Citernes d'eau potable ;			
8- Tenue de travail;			

VI- Avis de la commission: