

6269

du 13/11/19

6269

ARRETE A/2019/...../MPAEM/CAB

RELATIF AUX CONTRÔLES OFFICIELS DES PRODUITS DE PÊCHE ET D'AQUACULTURE
DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

LE MINISTRE,

-  Vu la Constitution ;
- Vu la Loi N°2015/026/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Maritime ;
- Vu la Loi N°2015/027/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Continentale ;
- Vu la Loi N°2015/028/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de l'Aquaculture ;
- Vu la Loi L/2017/056/AN du 08 Décembre 2017, modifiant certaines dispositions de la Loi L/2016/075/AN du 30 Décembre 2016, portant Gouvernance Financière des Sociétés et Etablissements Publics en République de Guinée ;
- Vu le Décret D/2019/283/PRG/SGG du 21 Octobre 2019 portant Statut de l'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) ;
- Vu le Décret D/2018/067/PRG/SGG du 21 Mai 2018, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le Décret D/2018/072/PRG/SGG du 25 Mai 2018, portant structure du Gouvernement, tel que modifié à ce jour ;
- Vu le Décret D/2018/073/PRG/SGG du 25 Mai 2018, portant nomination des Membres du Gouvernement, tel que modifié à ce jour ;
- Vu le Décret D/2018/176/PRG/SGG du 16 Août 2018 portant attributions et organisation du Ministère des Pêches, de l'Aquaculture et de l'Economie Maritime.

ARRETE :

CHAPITRE I : - DISPOSITIONS GENERALES

Article 1^{er} : Le présent arrêté définit les règles régissant les contrôles officiels applicables aux produits de pêche et d'aquaculture ci- après dénommés produits de pêche.

Article 2 : Les contrôles officiels prévus par le présent arrêté ont pour objet de vérifier le respect des règles relatives à la sécurité sanitaire des produits de pêche et d'aquaculture.

Article 3 : Définitions

Au sens du présent arrêté, on entend par :

- **audit :** examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dernières sont mises en œuvre de façon effective permettant d'atteindre les objectifs ;
- **autorité compétente :** l'autorité centrale en Guinée chargée de garantir le respect des exigences du présent arrêté pour effectuer les contrôles officiels, ou, toute autre autorité à qui elle aura délégué cette compétence.



- **auxiliaire officiel:** auxiliaire habilité, en vertu du présent arrêté, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel.
- **certification officielle:** la procédure par laquelle l'Autorité Compétente ou les organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité, attestent la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent;
- **conservation sous contrôle officiel :** procédure selon laquelle l'Autorité Compétente s'assure que des produits de pêche et d'aquaculture ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les exploitants du secteur de la pêche et de l'aquaculture conformément aux instructions de l'Autorité Compétente;
- **contrôle documentaire :** examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture qui accompagnent le lot;
- **contrôle d'identité :** examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu de fait ;
- **contrôle officiel :** toute forme de contrôle effectué par l'Autorité Compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture;
- **contrôle physique:** contrôle des produits de pêche même pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de l'emballage, de l'étiquetage, de la température, du prélèvement d'échantillons pour analyse, de l'examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture.
- **échantillonnage pour analyse:** prélèvement des produits de pêche ou de toute autre substance (y compris l'environnement) intervenant dans la production, la transformation, la conservation et la distribution des produits de pêche et d'aquaculture, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture;
- **équivalence :** capacité pour des mesures ou des systèmes différents de réaliser des objectifs identiques, et «équivalents»: en ce qui concerne des mesures ou des systèmes capables de réaliser des objectifs identiques;
- **exportation :** l'expédition, vers d'autres pays, de lots de produits de la pêche et de l'aquaculture, par air, terre ou par mer.
- **inspection :** examen de tout aspect des produits de pêche et d'aquaculture en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture.
- **importation :** l'introduction sur le territoire guinéen des produits de la pêche en provenance de pays étrangers.
- **manquement à la législation :** non-respect des normes sanitaires lié aux produits de pêche et d'aquaculture et aux dispositions relatives à la protection de la santé du consommateur.
- **marque de salubrité :** marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée que des contrôles officiels ont été effectués conformément au présent arrêté ;

- **organisme de contrôle** : tiers indépendant auquel l'Autorité Compétente a délégué certaines tâches de contrôle;
- **pêche INN** : pêche illicite, non déclarée et non réglementée ;
- **«pêche illicite, non déclarée et non réglementée» ou «pêche INN»**, les activités de pêche considérées comme illicites, non déclarées ou non réglementées ;
- **plan de contrôle** : description établie par l'Autorité Compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels;
- **suivi** : réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçues pour vérifier le niveau de conformité avec la législation, relative aux produits de pêche ;
- **surveillance** : observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur production et commercialisation des produits de pêche, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur ou de leurs activités;
- **vétérinaire agréé** : vétérinaire désigné par l'Autorité Compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques sur les exploitants ;
- **vétérinaire officiel** : vétérinaire habilité, en vertu 'du présent arrêté, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente;
- **vérification** : le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées.

CHAPITRE II : CONTROLES OFFICIELS

Article 4 : Les contrôles officiels sont effectués régulièrement en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent arrêté et, en tenant compte des éléments suivants :

- a) les risques identifiés liés aux denrées alimentaires, aux établissements de traitement des produits de pêche (à terre et à bord), à l'utilisation de denrées alimentaires d'origine animale ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération susceptible d'influer sur la sécurité sanitaire des produits;
- b) les antécédents des exploitants du secteur alimentaire en matière de respect de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture ;
- c) la fiabilité de leurs propres contrôles déjà effectués;
- d) toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

Article 5 : Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf dans des cas, tels que les audits annuels pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux exploitants au secteur (armateurs et usiniers).

Article 6 : Les contrôles officiels sont réalisés à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des produits de pêche et d'aquaculture. Ils comprennent des contrôles des établissements de traitement des denrées, de l'utilisation de ces denrées, de leur stockage ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération, y compris le transport, faisant intervenir des produits de pêche et d'aquaculture, requis en vue d'atteindre les objectifs du présent arrêté.

Article 7 : Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche comprennent notamment:

- a. un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente;
- b. des inspections régulières des navires et des établissements à terre, en vue de vérifier en particulier:
 - i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies;
 - ii) si les produits de la pêche sont manipulés correctement;
 - iii) le respect des exigences en matière d'hygiène et de température ;
 - iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel,
- c. des contrôles des conditions de stockage et de transport.

Article 8 : Toutefois, les contrôles officiels des navires:

- a. peuvent être effectués lorsque les navires font escale dans le port guinéen ;
- b. concernent tous les navires qui débarquent des produits de la pêche dans le port guinéen, quel que soit leur pavillon.

Article 9 : Les contrôles officiels des produits de la pêche comprennent au moins les éléments suivants :

A. Evaluations organoleptiques :

Des contrôles organoleptiques aléatoires sont effectués par l'ONSPA à tous les stades de la production, du traitement, transformation, de conservation et de distribution. Ces contrôles ont notamment pour but de vérifier le respect des critères de fraîcheur établis conformément à la réglementation en vigueur.

B. Indicateurs de fraîcheur :

Lorsque l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche, des échantillons sont prélevés et soumis à des tests de laboratoire destinés à déterminer les teneurs en azote basique volatil total (ABVT) et en azote triméthylamine (TMA-N) dont les critères sont établis par réglementation en vigueur.

Si l'évaluation organoleptique soulève des doutes relatifs à d'autres paramètres pouvant affecter la santé humaine, des échantillons appropriés sont prélevés à des fins de vérification.

C. Histamine :

Des tests aléatoires de contrôle de l'histamine sont effectués par l'ONSPA dans le but de vérifier le respect des teneurs établies par réglementation en vigueur.

D. Résidus et contaminants :

Des dispositions sont prises par l'ONSPA afin de contrôler les niveaux de résidus et de contaminants conformément à la réglementation en vigueur.

E. Contrôles microbiologiques :

Des contrôles microbiologiques sont effectués par l'ONSPA en tant que de besoin conformément aux règles et critères établis en la matière par la réglementation en vigueur.

F. Parasites :

Des tests aléatoires sont effectués par l'ONSPA afin de vérifier le respect de la réglementation en vigueur en ce qui concerne les parasites.

G. Produits de la pêche toxiques :

Des contrôles sont effectués par l'ONSPA pour veiller à ce que les produits de la pêche ci-après ne soient pas mis sur le marché:

- les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae* ;
- les produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la *ciguatera* ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine.

CHAPITRE III: DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

Article 10 : Les produits de la pêche sont déclarés impropres à la consommation humaine:

- 1) si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur ;
- 2) s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la réglementation en vigueur ;
- 3) s'ils proviennent de :
 - i) poissons toxiques ;
 - ii) produits de la pêche ne satisfaisant pas aux exigences sanitaires concernant les biotoxines ;
 - iii) mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers ou gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines qui dépasse les limites visées dans la réglementation en vigueur ;
 - iv) si les autorités compétentes estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

CHAPITRE IV : AUTORITE COMPETENTE

Section I : Désignation de l'Autorité Compétente

Article 11 : l'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) du Ministère des Pêches, de l'Aquaculture et de l'Economie Maritime est l'Autorité Compétente chargée du contrôle sanitaire des produits de pêche et d'aquaculture. C'est à lui qu'incombe la responsabilité des objectifs et contrôles officiels prévus par le présent arrêté.

Article 12 : l'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) veille :

- a) à l'efficacité et l'opportunité des contrôles officiels concernant les produits de pêche et d'aquaculture à tous les stades de la production, de la transformation, de la conservation, de la distribution et de la commercialisation et l'utilisation des aliments pour animaux ;
- b) à ce que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt ;
- c) à posséder des laboratoires performants d'une capacité appropriée pour effectuer les examens ainsi qu'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles officiels et s'acquitter des obligations de contrôle de manière efficace et effective, ou à avoir accès à ces laboratoires;

- d) à posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles officiels de manière efficace et effective;
- e) à être investi des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles officiels et prendre les mesures prévues par le présent arrêté;
- f) à disposer de plans d'intervention et à être en mesure de mettre ces plans en œuvre en cas d'urgence ;
- g) à ce que les exploitants du secteur production et commercialisation des produits de pêche soient tenus de se soumettre à toute inspection et d'assister le personnel d'inspection dans l'accomplissement de ses tâches.

Article 13 : L'Autorité Compétente garantit l'impartialité, la qualité et la cohérence des contrôles officiels à tous les niveaux.

Article 14 : L'Autorité Compétente procède à des audits internes, ou peut faire réaliser des audits externes. Elle prend par la suite des mesures appropriées à la lumière des observations pertinentes pour s'assurer que les objectifs fixés par le présent arrêté sont atteints. Ces audits font l'objet d'un examen indépendant et sont exécutés de manière transparente.

Section II : Dispositions relatives au personnel effectuant des contrôles officiels

Article 15 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture veille à ce que l'ensemble de son personnel chargé de procéder aux contrôles officiels :

- a) reçoive, dans son domaine d'intervention, une formation appropriée lui permettant de s'acquitter avec compétence de ses obligations et d'effectuer les contrôles officiels de façon cohérente ;
- b) bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire périodique;
- c) possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire.

Section III : Procédures de contrôle et de vérifications

Article 16 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture effectue les contrôles officiels conformément à des procédures documentées. Ces procédures comportent des informations et des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels.

Article 17 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture veille à l'instauration de procédures juridiques garantissant que son personnel ait accès aux locaux des établissements et à la documentation qu'ils détiennent afin qu'il puisse accomplir convenablement ses tâches.

Article 18 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture se dote de procédures pour :

- a) vérifier l'efficacité des contrôles officiels effectués;
- b) garantir que, des mesures correctives soient prises en cas de nécessité et que la documentation mentionnée à l'article 16 ci-dessus soit mise à jour le cas échéant.

Article 19 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture définit des orientations et effectue des recommandations en matière de contrôles officiels concernant :

- a) la mise en œuvre des sept (07) principes d'analyse des dangers, maîtrise des points critiques autrement dit "Hasards Analysis Critical Control Points" (HACCP) ;
- b) les systèmes de gestion que les exploitants instaurent en vue de satisfaire aux prescriptions de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture;
- c) la sécurité microbiologique, physique, chimique et toxique des produits de pêche et d'aquaculture;
- d) la surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique (métaux lourds, pesticides et hydrocarbures).

Section IV : Navires de pêche pratiquant la pêche INN

Article 20 : Au sens du présent arrêté et conformément au règlement (CE) N°1005/2008, on entend par: un navire de pêche est présumé pratiquer la pêche INN s'il est démontré qu'il a, en violation des mesures de conservation et de gestion applicables dans la zone d'exercice de ces activités :

- a) *pêché sans être titulaire d'une licence, d'une autorisation ou d'un permis en cours de validité, délivré par l'État de son pavillon ou l'État côtier compétent; ou*
- b) *manqué à ses obligations d'enregistrement et de déclaration des données de capture ou des données connexes, y compris les données à transmettre par système de surveillance des navires par satellite ou les notifications préalables; ou*
- c) *pêché dans une zone d'interdiction, au cours d'une période de fermeture, en dehors de tout quota ou une fois le quota épuisé, ou au-delà d'une profondeur interdite; ou*
- d) *exercé une pêche dirigée sur un stock faisant l'objet d'un moratoire ou dont la pêche est interdite; ou*
- e) *utilisé des engins interdits ou non conformes; ou*
- f) *falsifié ou dissimulé son marquage, son identité ou son immatriculation; ou*
- g) *dissimulé, altéré ou fait disparaître des éléments de preuve intéressant d'une enquête; ou*
- h) *entravé la mission des agents dans l'exercice de leur mission d'inspection du respect des mesures de conservation et de gestion applicables ou celle des observateurs dans l'exercice de leur mission d'observation du respect des règles communautaires applicables; ou*
- i) *embarqué, transbordé ou débarqué du poisson n'ayant pas la taille requise, en violation de la législation en vigueur; ou*
- j) *procédé à des transbordements ou participé à des opérations conjointes de pêche avec des navires de pêche dont il est établi qu'ils ont pratiqué la pêche INN au sens du présent règlement, en particulier ceux figurant sur la liste communautaire des navires INN ou sur la liste des navires INN établie par une organisation régionale de gestion des pêches, ou qu'il a aidé ou ravitaillé ces navires; ou*
- k) *exercé des activités de pêche dans la zone couverte par une organisation régionale de gestion des pêches d'une manière incompatible avec les mesures de conservation et de gestion de cette organisation ou en violation de ces mesures et bat pavillon d'un État non partie à cette organisation, ou ne coopérant pas avec cette organisation selon les règles établies par celle-ci; ou*
- l) *qu'il n'a pas de nationalité et est donc un navire apatride, au sens du droit international.*



Section V : Mesures contre la pêche Illicite, Non déclarée et Non règlementée (INN)

Article 21 : l'Autorité Compétente procède :

- à l'identification et à l'enregistrement de toutes les sociétés de pêche (nationales et étrangères) ;
- à la tenue d'un registre des navires de pêche industrielle ;
- au recensement et agréage des navires de pêche artisanale ;
- à la surveillance du milieu aquatique;
- au suivi des opérations de transbordement et de débarquement,
- au respect des normes de qualité des produits de pêche (taille commerciale, aspect, traçabilité,...) ;
- à l'interdiction de la commercialisation des espèces protégées et des produits issus de la pêche INN.

Article 22 : l'Autorité Compétente refuse l'importation lorsque :

- a) l'importateur n'a pas été en mesure de présenter un certificat de capture pour les produits concernés ou de remplir les obligations qui lui incombent ;
- b) les produits destinés à l'importation ne sont pas les mêmes que ceux qui sont mentionnés dans le certificat de capture ;
- c) le certificat de capture n'est pas validé par les autorités de l'État du pavillon;
- d) le certificat de capture ne contient pas toutes les informations requises ;
- e) l'importateur n'est pas en mesure de prouver que les produits de pêche satisfont aux conditions requises;
- f) un navire de pêche mentionné sur le certificat de capture comme étant le navire d'origine des captures figure sur les listes des navires INN ;
- g) le certificat de capture a été validé par les autorités d'un État du pavillon reconnu comme Etat non coopérant.

Section VI : Procédure d'inspection des navires

Article 23 : Les inspecteurs sanitaires sont habilités à examiner toutes les zones, tous les ponts et pièces du navire de pêche, les captures transformées ou non, les équipements ainsi que tout document qu'ils jugent nécessaire pour vérifier le respect de la réglementation en vigueur. Les inspecteurs peuvent également interroger les personnes supposées détenir des informations sur l'objet de l'inspection.

Article 24 : Les inspections comprennent un contrôle de la totalité des opérations de débarquement ou de transbordement ainsi qu'une vérification croisée des quantités par espèce indiquées dans la notification préalable de débarquement et des quantités par espèce débarquées ou transbordées.

Article 25: Les inspecteurs sanitaires signent leur rapport d'inspection en présence du capitaine du navire de pêche, qui a le droit d'y ajouter ou d'y faire ajouter toutes les informations qu'il juge utiles. Les inspecteurs indiquent dans le journal de bord qu'une inspection a été réalisée.

Article 26: Une copie du rapport d'inspection est remise au capitaine du navire de pêche, qui peut l'adresser au propriétaire.

Article 27: Le capitaine doit coopérer et apporter une assistance dans le cadre de l'inspection du navire de pêche et il ne doit pas empêcher les agents d'accomplir leur mission, ne doit pas chercher à les intimider et à les gêner dans l'exercice de leurs fonctions.

Article 28 : Toute capture et tout produit issu de la pêche maritime destiné à être livré à la consommation humaine est soumis au préalable à une inspection sanitaire et de salubrité afin d'assurer les normes de qualité minimales des produits ;

Section VII : Contrôle et certification de la légalité des produits issus de la pêche maritime :

Article 29 : Les captures et les produits issus de la pêche maritime réalisés par des navires de pêche battant pavillon guinéens sont accompagnés, lors de leur exportation, d'un certificat de capture délivré par le Centre National de Surveillance des Pêches et des certificats d'origine et sanitaire délivrés par l'ONSPA.

Article 30 : Tout produit de la pêche maritime importé en République de Guinée doit être accompagné des certificats de capture, d'origine et sanitaire ou d'un document équivalent validé par l'Autorité compétente de l'Etat du pavillon et attestant que celui-ci n'est pas issu d'une Pêche INN.

Section VIII : Etablissement des rapports

Article 31 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture établit des rapports sur les contrôles officiels qu'il a effectués. Ces rapports contiennent une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes de contrôles appliquées, des résultats des contrôles officiels et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.

L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture communique à l'exploitant concerné une copie du rapport en cas de manquement à la législation.

Section IX : Activités, méthodes et techniques de contrôle

Article 32 : Les tâches liées aux contrôles officiels sont en général effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, le contrôle, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

Article 33 : Les contrôles officiels des produits de pêche comprennent, entre autres, les activités suivantes :

- a) l'examen de tout système de contrôle mis en place par les exploitants et des résultats obtenus;
- b) l'inspection :
 - des établissements de traitement des produits de la pêche, y compris leurs alentours, des locaux, des bureaux, des documentations, des matériels et équipements, des installations, des machines, des moyens de transports ainsi que des produits;
 - des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation des produits finis et semi-finis;
 - des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les produits;
 - des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité;
- c) les contrôles des conditions d'hygiène dans les établissements de traitement des produits de pêche et d'aquaculture ;
- d) l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de bonnes pratiques de laboratoire (BPL) et des sept (07) principes HACCP, compte tenu de l'utilisation, le cas échéant de guides rédigés conformément à la législation en vigueur;

- e) l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation;
- f) les entretiens avec les responsables et personnel des établissements de traitement des produits de pêche et d'aquaculture ;
- g) le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'établissement de traitement des produits de pêche;
- h) les contrôles effectués avec les propres instruments de l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture pour vérifier si les mesures prises par les responsables des établissements des produits de pêche sont respectées ;
- i) toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent arrêté.

CHAPITRE V : ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

Section I : Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

Article 34 : Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels sont conformes à la réglementation nationale applicable ou, si de telles règles n'existent pas, à des règles ou à des protocoles reconnus sur le plan international.

Article 35 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture établit des procédures propres à garantir aux responsables des établissements dont les produits sont soumis à un échantillonnage et à une analyse, le droit de demander un rapport d'expertise complémentaire, en cas de recours ou d'arbitrage, sur les échantillons prélevés qui doivent être en quantité suffisante pour garantir au moins une double analyse.

Article 36: Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique, en particulier ceux prélevés dans le cadre de l'article 35 ci-dessus. A ces fins, l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture établit, autant que de besoin, les protocoles d'échantillonnage propres à chaque type de critères (microbiologique, chimique et sensoriel) conformément aux dispositions de l'article 34 ci-dessus.

Section II : Laboratoires officiels

Article 37 : L'Autorité Compétente désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles officiels.

Toutefois, l'Autorité Compétente peut désigner uniquement des laboratoires qui exercent leurs activités et disposent d'un système de gestion de la qualité appliqué ou accrédités conformément à la norme en vigueur «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais» ou à une norme internationale équivalente (ISO 17025).

CHAPITRE VI : GESTION DES CRISES

Section I : Plans d'intervention rapide pour les produits de la pêche et de l'aquaculture

Article 38 : Un plan opérationnel d'intervention rapide est établi pour définir les mesures à mettre en œuvre sans retard lorsqu'il se révèle que des produits de pêche et d'aquaculture présentent un risque grave pour les êtres humains et les animaux, soit directement, soit à travers l'environnement.

Ce plan d'intervention rapide précise :

- a. les autorités administratives devant intervenir;

- b. leurs pouvoirs et leurs responsabilités;
- c. les voies et les procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.

L'Autorité Compétente réexaminera ce plan d'intervention, le cas échéant, en particulier à la lumière de changements dans l'organisation de l'Autorité Compétente, de l'expérience acquise par l'organisme de contrôle ou de nouvelles informations pertinentes.

Section II : Indépendance, transparence, confidentialité et communication

Article 39 : Indépendance

Le directeur général, les inspecteurs officiels, les membres du conseil d'administration et des groupes scientifiques s'engagent à agir au service de l'intérêt public et dans un esprit d'indépendance. Ils font, à cette fin, une déclaration d'engagement ainsi qu'une déclaration qui indique l'absence de tout intérêt personnel direct ou indirect susceptible de mettre en cause leur indépendance.

Article 40 : Transparence

L'Autorité Compétente fait en sorte que ses activités soient menées dans une large transparence. Elle rend notamment public :

- a) les ordres du jour et comptes rendus des réunions des groupes scientifiques;
- b) les avis des groupes scientifiques après adoption des nouvelles mesures, les avis minoritaires étant toujours inclus;
- c) le résultat des études scientifiques;
- d) le rapport annuel d'activités;
- e) les demandes d'avis scientifique formulées par toute institution nationale ou un État coopérant avec la République de Guinée dans le domaine des produits de pêche.

Article 41 : Confidentialité

L'Autorité Compétente ne divulgue pas à des tiers les informations confidentielles qu'elle reçoit et pour lesquelles un traitement confidentiel a été demandé et justifié, à l'exception des informations qui, si les circonstances l'exigent, doivent être rendues publiques pour protéger la santé publique.

Le directeur général de l'ONSPA, les membres du conseil d'administration, les inspecteurs officiels et les groupes scientifiques ainsi que les experts externes participant à leurs groupes de travail, les membres du personnel de l'Autorité Compétente, même après la cessation de leurs fonctions, sont soumis à l'obligation de confidentialité visée au paragraphe ci-dessus.

Par contre, les conclusions des avis scientifiques, rendus par toute Autorité en rapport avec des effets prévisibles sur la santé publique, ne peuvent en aucun cas être tenues confidentielles.

Article 42 : Communications de l'Autorité Compétente

1. Pour communiquer ses décisions sur la gestion des risques, l'Autorité Compétente informe de sa propre initiative dans les domaines qui relèvent de sa mission, sans préjudice des compétences dont disposent d'autres services.
2. L'Autorité Compétente veille à ce que le public et toute partie intéressée reçoivent rapidement une information objective, fiable et facilement accessible, notamment en ce qui concerne le résultat de ses travaux. Pour atteindre ces objectifs, l'Autorité Compétente élabore et diffuse des documents à l'intention du grand public.

3. L'Autorité Compétente agit en étroite collaboration avec tout Etat avec lequel elle a des conventions afin de favoriser la cohérence nécessaire dans le processus de communication sur les risques.
4. L'Autorité Compétente veille à assurer une coopération appropriée avec les instances compétentes de ces États et les autres parties intéressées en ce qui concerne les campagnes d'information du public.

Article 43: Accès aux documents

L'Autorité Compétente fait en sorte que les documents qu'elle détient soient largement accessibles.

Le conseil d'administration de l'ONSPA, sur proposition du directeur général, adopte les dispositions applicables en matière d'accès aux documents, en tenant compte des conditions et principes généraux régissant le droit d'accès aux documents en république de Guinée.

Article 44: Consommateurs, producteurs et autres parties intéressées

L'Autorité Compétente développe des contacts efficaces avec les représentants des consommateurs, les représentants des producteurs, les transformateurs et toute autre partie intéressée.

CHAPITRE VII : FINANCEMENT DES CONTROLES OFFICIELS

Article 45: L'Etat veille à ce que des ressources financières adéquates soient dégagées par tous les moyens jugés appropriés, par la mise en place de redevances, taxes, ou de subventions afin de disposer du personnel et des autres ressources nécessaires pour les contrôles officiels.

Article 46 : Lorsque la détection d'un manquement à la législation donne lieu à des contrôles officiels dépassant les activités de contrôle normal, l'autorité compétente impute les dépenses correspondantes aux exploitants responsables du manquement et/ou détenteur des produits au moment où les contrôles officiels additionnels sont effectués.

Les activités de contrôle normal sont les activités de contrôle de routine requises par la législation nationale. Les activités dépassant les activités de contrôle normal incluent le prélèvement et l'analyse d'échantillons ainsi que d'autres contrôles nécessaires pour déterminer l'ampleur d'un problème, pour vérifier si des mesures correctives ont été prises ou pour détecter et/ou établir l'existence d'un manquement à la législation.

CHAPITRE VIII : AGREMENT DES ETABLISSEMENTS

Section I : Dispositions communes

1. Enregistrement /Agrément des établissements de production et de commercialisation des produits de pêche et d'aquaculture.

Article 47: L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture:

- a)- définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements des produits de pêche lorsqu'ils sollicitent l'enregistrement et l'agrément de leurs établissements conformément à la réglementation nationale en vigueur ;
- b)- établit et tient à jour une liste des établissements à terre et des navires qui ont été enregistrés ;
- c)- procède à une visite sur le terrain lorsqu'elle reçoit une demande d'agrément de l'exploitant;

- d)- n'accorde l'agrément à un établissement à terre ou à un navire pour les activités concernées que si l'exploitant a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation et de la réglementation en vigueur;
- e)- peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'il apparaît que l'établissement à terre ou le navire respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure, d'équipement et de fonctionnement. Il n'accorde l'agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois (03) mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation. Si de progrès nets ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ses prescriptions, l'Autorité Compétente peut prolonger l'agrément conditionnel. La durée de l'agrément conditionnel ne peut cependant pas dépasser six (06) mois au total ;
- f)- examine l'agrément des établissements lorsqu'il effectue des contrôles officiels et, s'il décèle des irrégularités graves ou des contraintes, il engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement.
- Toutefois, il peut surseoir à la suspension de l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable en cas de défauts mineurs et/ou majeurs;
- g)- tient à jour une liste des établissements ayant reçu l'agrément.

Section II : Dispositions spéciales

Article 48: En ce qui concerne les navires-usines et les bateaux congélateurs, les périodes maximales de trois et de six mois relatives à l'agrément conditionnel des établissements peuvent être prolongées. Toutefois, la durée d'un agrément conditionnel ne peut dépasser douze mois au total.

L'Autorité Compétente donne à tous les établissements agréés, y compris ceux ayant obtenu un agrément conditionnel, un numéro d'agrément.

Les alinéas 1, 2 et 3 s'appliquent également aux établissements qui ont commencé la mise sur le marché des produits de pêche à la date d'application du présent arrêté.

Section III : Principes généraux en matière de contrôles officiels

Article 49: Les principes généraux en matière de contrôles officiels concernent tous les produits de pêche et d'aquaculture qui entrent dans le champ d'application du présent arrêté :

- 1- L'Autorité Compétente veille à ce que les exploitants du secteur des produits de pêche fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels. Ces exploitants veillent notamment :
 - à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures;
 - à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent règlement ou que l'Autorité Compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.
- 2- L'Autorité Compétente effectue les contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur des produits de pêche respectent les exigences prévues par la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux produits de pêche;
- 3- les audits concernant les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur des produits de pêche appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :

- a) les informations relatives à la chaîne alimentaire ;
 - b) la conception et l'entretien des locaux et équipement ;
 - c) l'hygiène pré opérationnelle, opérationnelle et post opérationnelle ;
 - d) l'hygiène du personnel ;
 - e) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail ;
 - f) la lutte contre les nuisibles ;
 - g) la qualité de l'eau ;
 - h) le contrôle de la température ;
 - i) les contrôles des produits de pêche, entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.
- 4- Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits de pêche sont conformes aux critères fixés par la réglementation en vigueur, notamment microbiologiques, chimiques, biotoxines marines, ainsi qu'autres critères prévus dans la réglementation et que ces produits de pêche ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.
- Lorsque, conformément à la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux produits de pêche et d'aquaculture, et aux exploitants, un responsable d'établissement fait recours aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques. Le contrôle doit servir à vérifier que ses guides sont utilisés correctement.
- 5- La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification, telles que définies dans la réglementation en vigueur, s'effectue dans tous les établissements agréés conformément à ladite réglementation en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité ;
- 6- Lors de l'exécution de l'audit, l'Autorité Compétente veille tout particulièrement à :
- a. déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes fixées par la réglementation relatives aux règles d'hygiène applicables aux produits de pêche et d'aquaculture, et aux exploitants ;
 - b. vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur des produits de pêche;
 - c. prélever des échantillons pour des analyses au laboratoire, lorsque cela est nécessaire;
 - d. Justifier les éléments pris en compte et les résultats d'audit;
- Pour compléter son contrôle, l'Autorité Compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiques;
- 7- La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. A cette fin, l'Autorité Compétente évalue régulièrement :
- a) les risques pour la santé publique ;
 - b) le type de traitement effectué et sa production ;
 - c) les renseignements antérieurs de l'exploitant en ce qui concerne le respect de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture.

CHAPITRE IX : CERTIFICAT OFFICIEL

Section I : Principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de pêche et d'aquaculture

Article 50: Les conditions de la certification sont précisées par :

- a) les circonstances dans lesquelles une certification officielle est requise;
- b) le modèle de certificat sanitaire;
- c) les qualifications du personnel responsable de la certification;
- d) les principes à respecter pour garantir une certification fiable;
- e) les procédures à suivre en cas de retrait de certificats sanitaires et pour les certificats de remplacement;
- f) les documents qui doivent suivre les marchandises après l'accomplissement des contrôles officiels.

Article 51: Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à :

- a) l'existence d'un lien entre le certificat sanitaire et le lot;
- b) la précision et l'authenticité des informations figurant dans le certificat sanitaire.

CHAPITRE X : PLAN DE CONTROLE ANNUEL

Section I : Principes régissant l'élaboration du plan de contrôle annuel

Article 52: L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture met en œuvre un plan de contrôle annuel et le révisé à la lumière de l'évolution intervenue.

Chaque plan de contrôle annuel contient des informations générales sur la structure et l'organisation des systèmes de contrôle des produits de pêche et d'aquaculture en particulier sur:

- a) les objectifs stratégiques du plan et la manière dont ils sont pris en compte dans l'établissement des priorités de contrôle et la répartition des ressources;
- b) la catégorisation des risques des activités concernées;
- c) les tâches de l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture au niveau central et local, ainsi que les ressources dont il dispose ;
- d) l'organisation et la gestion générales des contrôles officiels au niveau local, régional et national, y compris les contrôles officiels dans les divers établissements;
- e) les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination entre les différents services chargés des contrôles officiels dans ces secteurs;
- f) les méthodes mises en œuvre pour garantir le respect des critères opérationnels;
- g) la formation du personnel effectuant les contrôles officiels visés à l'article 15 ;
- h) les procédures documentées visées aux articles 16 et 17 ;
- i) l'organisation et la mise en œuvre de plans d'urgence en cas d'apparitions de maladies liées à une contamination des produits et d'autres risques pour la santé humaine.

Article 53: Le plan de contrôle national annuel peut être ajusté durant sa mise en œuvre. Des modifications peuvent être apportées à la lumière ou pour tenir compte des facteurs tels que de nouvelles dispositions juridiques :

- a) l'apparition de nouvelles maladies ou d'autres risques pour la santé;
- b) des modifications importantes dans la structure, la gestion ou le fonctionnement de l'Autorité Compétente nationale;
- c) les résultats des contrôles officiels effectués et des résultats scientifiques.

Section II : Lignes directrices pour le plan de contrôle annuel

Article 54: Les lignes directrices pour le plan de contrôle annuel doivent notamment :

- a) promouvoir une stratégie cohérente, globale et intégrée pour les contrôles officiels de l'application de la législation relative aux produits de pêche ;
- b) identifier les priorités en fonction des risques et les critères applicables à la catégorisation des risques, des activités concernées ainsi que les procédures de contrôle les plus efficaces ;
- c) identifier les stades de la production, de la transformation, de la conservation, de la distribution et de la commercialisation des produits de pêche qui fournissent les informations les plus fiables et les plus significatives concernant le respect de la législation applicable à ces produits ;
- d) encourager l'adoption des meilleures pratiques à tous les niveaux du système de contrôle ;
- e) promouvoir la mise au point de contrôles efficaces des systèmes de traçabilité ;
- f) fournir des conseils sur la mise au point de systèmes enregistrant l'efficacité des résultats et des actions de contrôles ;
- g) refléter les normes et les recommandations émises par les organismes internationaux compétents, concernant l'organisation et le fonctionnement des services officiels ;
- h) fixer des critères pour la réalisation des audits visés à l'article 49 (point 3) ;
- i) définir la structure et le contenu des rapports annuels requis à l'article 55 ci-après.

Section III : Rapports annuels

Article 55 : Un rapport annuel est établi, indiquant :

- a) toute modification apportée au plan de contrôle annuel ;
- b) les résultats des contrôles et des audits effectués l'année précédente conformément aux dispositions du plan de contrôle annuel ;
- c) le type et le nombre de cas de manquement relevés ;
- d) les mesures destinées à assurer la mise en œuvre efficace du plan de contrôle annuel, y compris les mesures correctives et leurs effets.

Article 56: Le plan de contrôle annuel et les lignes directrices y afférentes sont assujettis, le cas échéant, aux conclusions et recommandations figurant dans le rapport.

Section IV : Audits et inspections spécifiques

Article 57: Des audits et des inspections spécifiques sont organisés, à la demande de l'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture afin de vérifier que, en règle générale, les contrôles officiels effectués se déroulent conformément au plan de contrôle annuel mentionné à l'article 52 du présent arrêté. Ces audits et inspections spécifiques ont notamment pour objet de :

- a) vérifier la mise en œuvre du plan national de contrôle annuel de la législation relative aux produits de pêche et des installations liées au secteur faisant l'objet de l'audit ;
- b) vérifier le fonctionnement et l'organisation de l'Autorité Compétente ;
- c) enquêter sur des problèmes importants ou récurrents.

Article 58: Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture, établit un rapport sur les constatations faites lors de chaque contrôle effectué. Ce rapport contient, le cas échéant, des recommandations en vue d'un meilleur respect de la législation relative aux produits de pêche. Les observations de l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.

L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture doit prendre des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport à la suite des contrôles.

CHAPITRE XI : MESURES CORRECTIVES EN CAS DE MANQUEMENT

Article 59: Lorsque l'Autorité Compétente relève un manquement, elle prend des mesures nécessaires pour que les exploitants remédient à cette situation. Lorsqu'elle détermine ces mesures, l'Autorité Compétente tient compte de la nature et de la gravité du manquement et des antécédents de cet exploitant.

Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

- a) imposer des procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire des produits de pêche ou le respect de la législation relative à ces produits;
- b) restreindre ou interdire la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation des produits de pêche ;
- c) superviser et, si cela est nécessaire, ordonner le rappel, le retrait et/ou la destruction des produits de pêche ;
- d) suspendre les activités ou fermer tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée;
- e) suspendre ou retirer l'agrément de l'établissement;
- f) prendre toute mesure jugée appropriée par l'Autorité Compétente.

Article 60: L'Autorité Compétente transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre ainsi que la motivation de sa décision au titre des dispositions de l'article 59 ci-dessus.

Article 61: Toutes les dépenses issues de l'application de l'article 59 sont à la charge de l'exploitant.

Article 62 : Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux lois et règlements en vigueur en République de Guinée.

CHAPITRE XII : DISPOSITIONS FINALES

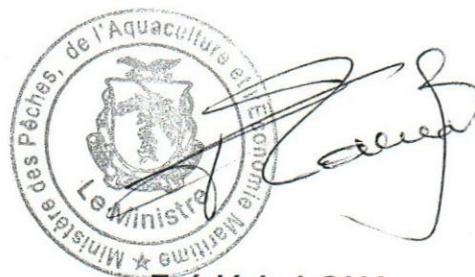
Article 63 : L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Article 64 : Le présent arrêté, qui abroge toutes dispositions antérieures, contraires, prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

AMPLIATIONS:

PM/SGG.....2
MPAEM/CAB.....1
DG/ONSPA.....1
MDB.....1
MEF.....1
MC.....1
ARCH/J.O.....2/8

Conakry, le 3 NOV. 2019



Frédéric LOUA