

REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

MINISTERE DES PECHEES, DE L'AQUACULTURE ET DE L'ECONOMIE MARITIME (MPAEM)



OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE  
L'AQUACULTURE (ONSPA)

**MANUEL DE PROCEDURES D'INSPECTION ET DE CONTROLE  
DE QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE  
ET DE L'AQUACULTURE**

**(Version 5, mise à jour Mars 2020)**

**Distribution restreinte :**

### Cadre de la validation

CADRE DE VALIDATION	Titre	Date	Signature
REDACTION	Manuel de procédures d'inspection	1999	
ACTUALISATION	Manuel de procédures d'inspection	2011	
REVISION 1	Manuel de procédures d'inspection	Décembre 2014	
REVISION 2	<p>ONUDI/STDF : Projet : PA « 140046 : Mise à niveau des normes SPS et de la chaîne de valeur pour faciliter l'accès aux marchés régionaux et internationaux aux pêcheurs artisans de l'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Guinée, Mauritanie et Sénégal) ».</p> <p>Consultante internationale en technologies améliorées de fumage des denrées alimentaires et inspecteurs de l'ONSPA</p>	Septembre 2017	
VERIFICATION	Inspecteurs de l'ONSPA	Septembre 2017	
APPROBATION	Directrice Générale de l'ONSPA	Septembre 2017	
REVISION 3	Réalisée par les Experts nationaux du MPAEM Suivant l'ordre de mission n° 016/ONSPA/MPAEM/2020 du 16 mars 2020	Mars 2020	
APPROBATION	Directeur Général de l'ONSPA	Mars 2020	

### Date d'application :

Ce manuel de procédures entre en application à partir de la date d'approbation.

L'ONSPA s'engage à appliquer et à faire appliquer le présent manuel, susceptible de modifications en cas de besoin.

Table des matières	Pages
Liste des figures.....	7
Liste des tableaux.....	7
Liste des fiches.....	8
Liste des formulaires.....	8
Liste des acronymes et abréviations.....	9
Définitions et glossaires .....	10
<b>Chap. 0 : Dispositions générales .....</b>	<b>13</b>
<b>A. Préambule.....</b>	<b>13</b>
<b>B. Champ d'application.....</b>	<b>14</b>
<b>C. Mode d'emploi.....</b>	<b>14</b>
<b>D. Gestion, validation et diffusion.....</b>	<b>15</b>
<b>Chap. 1 : Organisation de l'inspection et du contrôle de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.....</b>	<b>15</b>
<b>1.1 Département de tutelle technique de l'ONSPA .....</b>	<b>15</b>
<b>1.2 Autorité compétente.....</b>	<b>15</b>
1.2.1 Missions et attributions de l'ONSPA .....	16
1.2.2 Organisation de l'ONSPA.....	16
1.2.3 Organisation et fonctionnement de la direction générale de l'ONSPA.....	18
1.2.4 Moyens d'intervention.....	18
1.2.4.1 Moyens humains et mesures d'anti-corruption.....	18
1.2.4.2 Moyens matériels et équipements.....	19
1.2.4.3 Moyens analytiques.....	20
1.2.4.4 Moyens réglementaires.....	21
1.2.4.5 Moyens financiers.....	23
1.2.5 Système interne d'assurance qualité.....	24
1.2.6 Indépendance, transparence, confidentialité et communication.....	24
1.2.7 Perspectives.....	25
<b>Chap. 2 : Procédures opérationnelles d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.....</b>	<b>26</b>
<b>2.1 Procédure générale.....</b>	<b>26</b>
<b>2.2 Principes de base des bonnes techniques d'inspection.....</b>	<b>26</b>
2.2.1 Qualités de l'inspecteur.....	26
2.2.2 Déroulement de l'inspection/audit.....	27
2.2.2.1 Préparation de l'inspection / audit.....	27
2.2.2.2 Préliminaire.....	27
2.2.2.3 Recommandations pour un bon déroulement de l'inspection.....	28
2.2.3 Réalisation de l'inspection / l'audit proprement dit.....	29
2.2.3.1 Vérification des documents.....	29
2.2.3.2 Inspection complète et audit en vue de l'approbation.....	29
2.2.3.3 Inspection complète et audit pour le renouvellement des autorisations ou agréments.....	30
2.2.3.4 Vérification partielle/évaluation/audit.....	30
2.2.3.5 Contrôles aléatoires inopinés .....	30
2.2.3.6 Contrôles de routine.....	30
2.2.4 Résultats de l'inspection.....	31
2.2.5 Réunion finale.....	31
2.2.6 Rapports d'inspection.....	31

2.2.6.1	<i>Formulaires des rapports.....</i>	32
2.2.6.2	<i>Rapport final et la lettre explicative.....</i>	32
2.2.6.3	<i>Plan d'action de la société.....</i>	32
<b>2.2.7</b>	<b>Fréquence des inspections de suivi.....</b>	<b>32</b>
<b>2.3</b>	<b>Procédures opérationnelles.....</b>	<b>35</b>
<b>2.3.1</b>	<b>Mesures contre la pêche INN.....</b>	<b>35</b>
2.3.1.1	<i>Dispositions spéciales.....</i>	35
<b>2.3.2</b>	<b>Attribution des agréments techniques et sanitaires.....</b>	<b>35</b>
2.3.2.1	<i>Dispositions communes.....</i>	36
2.3.2.2	<i>Suspension et retrait de l'agrément.....</i>	37
<b>2.3.3</b>	<b>Audits et inspections spécifiques .....</b>	<b>37</b>
<b>2.3.4</b>	<b>Inspection des navires de pêche.....</b>	<b>38</b>
2.3.4.1	<i>Audit des navires congélateurs et navires – usines.....</i>	38
2.3.4.2	<i>Inspection périodique navires congélateurs et des navires usines.....</i>	39
2.3.4.3	<i>Inspection d'évaluation navires congélateurs et des navires usines.....</i>	39
2.3.4.4	<i>Inspection de routine des navires congélateurs et navires –usines.....</i>	39
<b>2.3.5</b>	<b>Inspection des pirogues glacières.....</b>	<b>41</b>
2.3.5.1	<i>Audit des pirogues glacières.....</i>	41
2.3.5.2	<i>Inspection périodique programmé des pirogues glacières.....</i>	42
2.3.5.3	<i>Inspection d'évaluation des pirogues glacières.....</i>	42
2.3.5.4	<i>Inspection de routine des pirogues glacières.....</i>	42
<b>2.3.6</b>	<b>Inspection des débarcadères.....</b>	<b>43</b>
2.3.6.1	<i>Audit des débarcadères.....</i>	43
2.3.6.2	<i>Inspection périodique programmé des débarcadères.....</i>	43
2.3.6.3	<i>Inspection d'évaluation des débarcadères.....</i>	43
2.3.6.4	<i>Inspection de routine des débarcadères .....</i>	44
<b>2.3.7</b>	<b>Inspection des moyens de transport des produits de la pêche et de l'aquaculture.....</b>	<b>44</b>
2.3.7.1	<i>Audit des moyens de transports des produits de la pêche.....</i>	44
2.3.7.2	<i>Inspection périodique programmé des moyens de transports des produits de la pêche.....</i>	44
2.3.7.3	<i>Inspection d'évaluation des moyens de transports des produits de la pêche.....</i>	44
2.3.7.4	<i>Inspection de routine des moyens de transports des produits de la pêche.....</i>	45
<b>2.3.8</b>	<b>Inspection des entrepôts frigorifiques.....</b>	<b>45</b>
2.3.8.1	<i>Audit des entrepôts frigorifiques.....</i>	45
2.3.8.2	<i>Inspection périodique programmé des entrepôts frigorifiques.....</i>	46
2.3.8.3	<i>Inspection d'évaluation des entrepôts frigorifiques.....</i>	46
2.3.8.4	<i>Inspection de routine des entrepôts frigorifiques.....</i>	46
<b>2.3.9</b>	<b>Inspection des fabriques de glace.....</b>	<b>47</b>
2.3.9.1	<i>Audit des fabriques de glace.....</i>	48
2.3.9.2	<i>Inspection périodique programmé des fabriques de glace.....</i>	49
2.3.9.3	<i>Inspection d'évaluation des fabriques de glace.....</i>	47
2.3.9.4	<i>Inspection de routine des fabriques de glace.....</i>	48
<b>2.3.10</b>	<b>Inspection des établissements de traitement des produits de la pêche de l'aquaculture. ....</b>	<b>48</b>
2.3.10.1.	<i>Audit des établissements.....</i>	48
2.3.10.2.	<i>Inspection périodique programmé des établissements.....</i>	49
2.3.10.3.	<i>Inspection d'évaluation des établissements.....</i>	49
2.3.10.4.	<i>Inspection de routine des établissements.....</i>	49
<b>2.3.11</b>	<b>Procédures d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture .....</b>	<b>50</b>
<b>Chap. 3 :</b>	<b>Procédures de contrôle officiel de la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture .....</b>	<b>52</b>

<b>3.1 Procédures générales.....</b>	<b>52</b>
<b>3.2 Contrôle de la qualité organoleptique des produits de la pêche et de l'aquaculture.....</b>	<b>52</b>
3.2.1 Plan d'échantillonnage des produits frais.....	52
3.2.2 Procédure de traitement des échantillons au laboratoire d'analyse sensorielle...	.53
3.2.3 Evaluation de la fraîcheur des poissons	
3.2.4 Evaluation de la fraîcheur des céphalopodes	
3.2.5 Evaluation de la fraîcheur des crustacés	
3.2.6 Espèces interdites	
3.2.7 Echantillonnage pour l'évaluation de la qualité sensorielle, du poids et de l'étiquetage du produit fini emballé	
<b>3.3 Analyses microbiologiques des produits de la pêche et «intrants »</b>	
3.3.1 Echantillonnages et réalisation des prélèvements	
3.3.1.1 Produits de la pêche	
3.3.1.2 Eau et glace destinées à un contact alimentaire avec des produits de la pêche et de l'aquaculture	
3.3.1.3 Contrôle de l'atmosphère	
3.3.1.4 Contrôle des surfaces	
3.3.1.5 Contrôle des mains des manipulateurs: technique par empreintes	
3.3.2 Méthodes d'analyse et normes	
3.3.2.1 Produits de la pêche et de l'aquaculture	
<b>3.4 Analyse chimique des produits de la pêche et de l'aquaculture</b>	
3.4.1 Détermination des teneurs en ABVT N-Trimetyl Amine (N.TMA)	
3.4.2 Détermination de la teneur en mercure dans les produits de pêche et d'aquaculture	
3.4.3 Détermination de la teneur en plomb et en cadmium dans les produits de la pêche et de l'aquaculture	
3.4.4 Détermination de la teneur en 3-mono chloropropane 1, 2 diol (3-MCPD) dans les produits de pêche et de l'aquaculture	
3.4.5 Détermination de la teneur en histamine dans les produits de pêche et de l'aquaculture	
3.4.6 Détermination de la teneur en sulfites et en additifs dans les produits de la pêche et de l'aquaculture (Règlement (UE) 2015/647)	
3.4.7 Détermination de la teneur en pesticides organochlorés, en PCBs, en dioxines, en étain inorganique, en 3-MCPD et en HAP dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.	
<b>Chap. 4 : Certification des produits de la pêche et de l'aquaculture.....</b>	<b>82</b>
4.1 Considérations générales .....	82
4.2 Principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de pêche et d'aquaculture.....	83
4.3 Procédure de certification.....	83
4.4 Procédure de consigne et devenir des produits.....	84
4.5 Procédure de saisie et devenir des produits .....	86
4.6 Procédure de gestion des non-conformités.....	86
4.7 Plan de contrôle annuel.....	88
4.8 Rapports annuels.....	89
4.9 Mesures correctives en cas de manquement.....	89

**Chap. 5 : Système de traçabilité, d’alerte rapide et procédures de retrait et de rappel des produits ..... 90**

<b>5.1 Système de traçabilité.....</b>	<b>90</b>
5.1.1 <i>Techniques de traçabilité.....</i>	91
5.1.2 <i>Traçabilité des lots exportés .....</i>	91
<b>5.2 Système d’alerte rapide : Déclenchement et gestion.....</b>	<b>92</b>
5.2.1 <b>Déclenchement.....</b>	<b>92</b>
5.2.2 <b>Procédure de gestion des alertes.....</b>	<b>93</b>
5.2.2.1 <i>Procédures de gestion des alertes nationales.....</i>	95
5.2.2.2 <i>Procédures de gestion des alertes internationales.....</i>	95
5.2.3 <b>Sanctions .....</b>	<b>95</b>
5.2.4 <b>Suivi et gestion des crises .....</b>	<b>96</b>
<b>5.3 Procédure de retrait et de rappel des produits.....</b>	<b>97</b>

**Chap. 6 : Annexes : ..... 100**

<b>Annexe 1 : Procédures opérationnelles, fiches et formulaires d’inspection.....</b>	<b>100</b>
<b>Annexe 2 : Règlements et directives de l’UE avec l’équivalence de la réglementation nationale.....</b>	<b>180</b>
<b>Annexe 3 : Modèle du certificat sanitaire et sites internet utiles de l’UE.....</b>	<b>187</b>

**Liste des figures**

Figure 1 : Organigramme ONSPA.....	19
Figure 2: Procédures de traitement des échantillons au laboratoire d’analyses sensorielles.....	54
Figure 3: Diagramme de procédures d’attribution de l’agrément technique et sanitaire/ Etablissement à terre et en mer(navire de pêche industrielle).....	100
Figure 4: Procédures de renouvellement de l’agrément technique et sanitaire/ Etablissement à terre et en mer (navire de pêche industrielle).....	101
Figure 5 : Procédure d’inspection de routine des établissements à terre et en mer (navire de pêche industriel).....	103
Figure 6 : Procédure d’inspection d’évaluation des établissements(navire de pêche industrielle).....	104
Figure 7: Procédure d’inspection des produits des navires agréés battant pavillon (senneurs et cannears).....	99
Figure 8: Procédure d’inspection des produits des navires étrangers agréés UE autres que thoniers.....	100
Figure 9 : Procédure d’inspection des navires de pêche artisanale.....	101
Figure 10: Procédures de délivrance initiale/renouvellement des autorisations des moyens de transport des produits halieutiques.....	107
Figure 11 : Procédures d’inspection technique et sanitaire des sites de débarquement des produits halieutiques.....	108
Figure 12 : Procédure de contrôle et de certification des produits halieutiques à l’exportation.....	111
Figure 13 : procédure de contrôle et de certification des produits halieutiques à l’importation.....	112
Figure 14 : Certification des produits de la pêche selon leur provenance et leur destination.....	113
Figure 15 : Procédure de saisie.....	114
Figure 16 : Procédure de demande d’analyses.....	115
Figure 17 : procédure de contrôle organoleptique.....	116
Figure 18 : Procédure de contrôle chimique.....	117
Figure 19 : Procédure de contrôle microbiologique.....	118
Figure 20 : procédure de contrôle des parasites.....	119
Figure 21 : Procédure de validation des manuels d’autocontrôles sanitaires des unités agréées.....	120
Figure 22 : Procédure de gestion des alertes microbiologiques de l’Union Européenne.....	121
Figure 23 : Procédure de gestion des alertes.....	122
Figure 24 : Procédure de gestion des alertes documentaires de l’Union Européenne.....	123
Figure 25 : Procédure de traitement et d’archivage des documents techniques/ Traçabilité documentaire.....	124
Figure 26 : Procédure opérationnelle d’archivage physique et électronique des documents techniques.....	125

## Liste des tableaux

<b>Tableau 1</b> : Classification de non-conformité.....	33
Tableau 2 : Classification des installations selon le degré de non-conformité.....	34
Tableau 3 : Synthèse des résultats et des recommandations de l'inspection d'évaluation approfondie d'une usine ou d'un navire.....	34
Tableau 4 : Déclaration préalable d'importation des produits halieutiques.....	51
Tableau 5 : Suite Déclaration préalable d'importation des produits halieutiques.....	51
Tableau 6 : Plan d'échantillonnage du poisson pour l'évaluation de la fraîcheur au débarquement ou lors de la première vente.....	52
Tableau 7 : Plan d'échantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur du poisson, crustacés et mollusques.....	53
Tableau 8 : Evaluation de la fraîcheur du poisson.....	57
Tableau 9 : Méthode de cotation de la fraîcheur du poisson.....	58
Tableau 10 : Barème de cotation de la fraîcheur du poisson « blanc » (Règlement CE/2406/96).....	59
Tableau 11 : Barème de cotation de la fraîcheur du poisson « bleu » (Règlement CE/2406/96).....	60
Tableau 12 : Barème de cotation de la fraîcheur de sélacien (Règlement CE/2406/96).....	62
Tableau 13: Barème de cotation de la fraîcheur des céphalopodes (Règlement CE/2406/96).....	63
Tableau 14: Evaluation de la fraîcheur des céphalopodes.....	63
Tableau 15 : Barème de cotation de la fraîcheur des crustacés. (Règlement CE/2406/96).....	64
Tableau 16 : Plan d'échantillonnage I Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection I, NQA = 6,5%), cas de conteneurs de poids net égal ou inférieur à 1 kg.....	65
Tableau 17 : Plan d'échantillonnage I Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection I, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg.....	65
Tableau 18 : Plan d'échantillonnage I Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection I, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 4,5 kg.....	66
Tableau 19 : Plan d'échantillonnage II Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection II, NQA = 6,5%), cas de conteneurs de poids net égal ou inférieur à 1 kg.....	66
Tableau 20 : Plan d'échantillonnage II Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection II, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg.....	66
Tableau 21 : Plan d'échantillonnage II Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection II, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 4,5 kg.....	66
Tableau 22 : Méthodes d'analyse microbiologique utilisées pour les produits de la pêche et de l'aquaculture	
Tableau 23 : Méthodes d'analyse utilisées pour l'analyse microbiologique de l'eau et de la glace (Dir 98/83/CEE).....	70
Tableau 24: Normes microbiologiques applicables pour les produits de la pêche et de l'aquaculture.....	71
Tableau 25 : Relation entre la fraîcheur et la teneur en ABVT (exprimé en mg NH <sub>3</sub> /100 g.....	73
Tableau 26: Méthode de recherche des 3-MCPD.....	75
Tableau 27 : Seuils de tolérance de SO <sub>2</sub> .....	77
Tableau 28 : Méthodes de référence utilisées pour les contaminants chimiques.....	77
Tableau 29 : Subdivision des lots en sous lots pour les produits commercialisés en vrac.....	77
Tableau 30 : Subdivision des lots en sous lots pour les autres produits .....	77
Tableau 31 : Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot ou le sous-lot .....	78
Tableau 32 : Nombre d'emballages ou d'unités (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global si le lot ou sous-lot se présente en emballages ou en unités distincts.....	79
Tableau 33 : Teneurs maximales en dioxines et en PCB selon les produits (µg /kg).....	80
Tableau 34 : Limites légales en pesticides dans les produits de la pêche et de l'aquaculture (recommandé par FAO/OMS 1992).....	80
Tableau 35: Teneurs maximales en HAPs selon les produits (µg /kg).....	80

Tableau 34 : Teneurs maximales en HAP selon les produits ( $\mu\text{g} / \text{kg}$  de poids à l'état frais)..... 81

### Liste des fiches de procédures et des formulaires d'audit et d'inspection

Fiche 1 : Procédure de prélèvement d'eau, de la glace et des produits de la pêche et d'aquaculture.....	127
Fiche 2 : Fiche de prélèvement pour analyse.....	128
Fiche 3 : Rapport d'analyses sensorielles.....	129
Fiche 4 : Fiche d'inspection des produits de la pêche artisanale.....	129
Fiche 5 : Fiche d'inspection des produits de la pêche au débarcadère.....	130
Fiche 6 : Fiche d'inspection des produits de la pêche industrielle au débarquement.....	130
Fiche 7 : Fiche d'autorisation de débarquement des produits de la pêche industrielle.....	131
Fiche 8 : Fiche d'inspection des produits de la pêche industrielle pour l'exportation.....	132
Fiche 9 : Demande de certification sanitaire pour l'exportation.....	131
Fiche 10 : (FCO) : Certificat d'origine.....	132
Fiche 11 : (FCS) : Certificat sanitaire pour l'exportation.....	134
Fiche 12 : (FNS) : Notification de consigne des produits de la pêche.....	136
Fiche 13 : Notification de saisie des produits de la pêche et de l'aquaculture (FNS).....	137
Fiche 14 : Fiche d'inspection de routine pour les établissement de traitement.....	135
F01 : Fiche d'Audit des établissements de Traitement .....	138
F02 : Fiche d'Audit des installations et équipements aquacoles.....	139
F03 : Formulaire d'audit d'usines de Production de la glace.....	160
F04 : Formulaire d'audit d'entrepôts Frigorifiques.....	160
F05 : Formulaire d'évaluation de débarcadères.....	164
F06 : Formulaire d'audit de Navire Usine.....	166
F07 : Formulaire d'audit des Bateaux Congélateurs/ Glaciers.....	173
F08 : Formulaire d'évaluation de Pirogues Glacières.....	179
F09: Formulaire d'évaluation des Moyens de Transport.....	181
F10: Formulaire d'évaluation de l'efficacité de la traçabilité.....	183
F11 : Formulaire de notification d'alerte rapide FNAR .....	184

### Liste des acronymes et abréviations

<b>ABVT</b>	Azote Basique Volatil Total
<b>AC</b>	Autorité Compétente
<b>ASR</b>	Anaérobie sulfito- réducteur
<b>BPF</b>	Bonnes Pratiques de Fabrication
<b>BPH</b>	Bonnes Pratiques d'Hygiène
<b>CE</b>	Communauté Economique
<b>CEE</b>	Communauté Economique Européenne
<b>CG/SM-SM</b>	Chromatographie Gazeuse couplée à de la Spectrométrie de Masse tandem
<b>CLHP</b>	Chromatographie Liquide Haute Performance
<b>CL/SM-SM</b>	Chromatographie Liquide couplée à de la Spectrométrie de Masse tandem
<b>CERE</b>	Centre d'Etudes et de Recherche Environnementale
<b>DNSVE</b>	Direction Nationale des Services Vétérinaires et de l'Elevage
<b>ETM</b>	Eléments de Traces Métalliques

<b>ETPA</b>	Etablissement de Traitement des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture
<b>FDA</b>	Food Drug of Administration
<b>FMAT</b>	Flore Mésophile Aérobie Totale
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Critical Control Points
<b>HAP</b>	Hydrocarbure Aromatique Polycyclique
<b>ITA</b>	Institut de Technologie Alimentaire
<b>ISO</b>	International Standard of Organisation
<b>LANADA</b>	Laboratoire National d'Analyse Agricole
<b>LAPH</b>	Laboratoire d'Analyses des Produits Halieutiques
<b>LCVD</b>	Laboratoire Central Vétérinaire du Diagnostic
<b>LPDPA</b>	Lettre de Politique de Développement de la Pêche et de l'Aquaculture
<b>MPAEM</b>	Ministre des Pêches, de l'Aquaculture et de l'Economie Maritime
<b>P.A.G.P</b>	Plan d'Aménagement et de la Gestion des Pêcheries
<b>NQA</b>	Niveau de Qualité Acceptable
<b>ONSPA</b>	Office National de contrôle Sanitaire des produits de Pêche et d'Aquaculture
<b>ONUUDI</b>	Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
<b>PC</b>	Plan de Contrôle
<b>PCB</b>	Polychlorobiphényle
<b>RASFF</b>	Rapid Alert System for Food and Feed
<b>STDF</b>	Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce
<b>TMA</b>	Tri méthyl Amine
<b>UE</b>	Union Européenne

## DEFINITIONS ET GLOSSAIRE

<b>Action corrective</b>	Procédure à suivre en cas de déviation par rapport aux limites critiques d'un plan HACCP ou lorsque les résultats des procédures de surveillance d'un programme préalable ou d'un programme d'assurance sanitaire pour l'importation ou l'exportation des poissons ou des produits de la pêche montrent une non-conformité avec la réglementation
<b>Agréé</b>	Accrédité ou enregistré par l'Autorité Compétente
<b>Agrément</b>	Reconnaissance formelle qu'un organisme doué d'autorité octroie à un organisme ou une

	personne pour réaliser certaines tâches ou une activité spécifique.
<b>Audit</b>	Examen méthodique et indépendant sur le plan fonctionnel en vue de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs.
<b>Autocontrôle</b>	Ensemble des mesures prises par les exploitants pour veiller à ce que les produits qu'ils gèrent répondent, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, de qualité des produits et de traçabilité, et pour garantir le respect effectif de ces prescriptions.
<b>Autorité compétente</b>	Autorité centrale d'un État, légalement désignée, pour organiser les contrôles officiels.
<b>Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</b>	Conditions et mesures nécessaires pour prévenir ou maîtriser la contamination des denrées alimentaires aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
<b>Certification</b>	Procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que les denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées
<b>Certificat sanitaire de salubrité</b>	Attestation délivrée par les services officiels de contrôle garantissant la conformité d'une denrée alimentaire à la réglementation en vigueur
<b>Consigne</b>	Opération administrative visant à l'interdiction temporaire du libre usage d'une denrée animale en vue d'en compléter l'examen de salubrité
<b>Contrôle officiel</b>	Désigne toute forme de contrôle que l'Autorité Compétente entreprend pour la vérification du respect de la réglementation, y compris de la législation sur la santé et le bien-être des animaux
<b>Enregistrement</b>	Reconnaissance de l'existence déclarée d'un établissement, ou des équipements de tout autre type, comme les bateaux de pêche, les moyens de transport, certifiée par un numéro d'enregistrement, ne signifiant pas approbation pour l'exportation.
<b>Evaluation des Risques</b>	Evaluation de la probabilité et de la gravité des effets négatifs sur la santé publique résultant, par exemple, de la présence dans les produits alimentaires d'additifs, de contaminants, de résidus, de toxines ou d'organismes pathogènes.
<b>HACCP</b>	« Hazard Analysis and Critical Control Point » Méthodologie pour l'analyse des dangers/risques et maîtrise des points critiques, qui permet de définir, évaluer et maîtriser les dangers physiques, chimiques ou biologiques qui menacent la salubrité des aliments.
<b>Hygiène alimentaire</b>	Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

<b>Inspecteur</b>	Inspecteur qualifié, nommé et habilité par l'Autorité Compétente, qui exerce ces fonctions dans le cadre de la réglementation.
<b>Inspection</b>	Examen officiel des établissements, des animaux et des aliments, et de leur traitement, des entreprises du secteur alimentaire, et de leurs systèmes de gestion et de production, y compris des documents, des tests sur les produits finis et des pratiques d'alimentation, de l'origine et de la destination des entrées et sorties de produits, afin d'en vérifier la conformité avec les normes légales, dans tous les cas.
<b>Législation</b>	Ensemble des lois, décrets, règlements, directives et autres arrêtés administratifs adoptés par les pouvoirs publics.
<b>Lot</b>	Envoi ou envoi partiel de poissons ou de produits de la pêche, de la même espèce, produits de la même manière et par le même producteur, à la même date ou dans une période courte, emballés dans des récipients de la même taille et portant le même nom.
<b>Manuel d'inspection:</b>	Manuel d'inspection des installations et des produits de la pêche, publié par l'Autorité Compétente et périodiquement révisé.
<b>Non - conformité</b>	Non satisfaction à une exigence spécifiée du système HACCP, BPF ou BPH d'un établissement de traitement, qui peut mener ou a mené déjà à la production d'un produit dangereux ou frauduleux.
<b>Poste frontalier</b>	Désigne tout aéroport, tout port, tout poste ferroviaire ou routier ouvert aux échanges internationaux de marchandises où il peut être procédé à des inspections vétérinaires à l'importation et à l'exportation.
<b>Procédure</b>	Manière spécifiée d'accomplir une activité. Séquence d'étapes en vue d'exécuter une activité habituelle.
<b>Produits de la pêche</b>	Tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques et des grenouilles.
<b>Responsabilité</b>	Domaine dans lequel une personne est autorisée à agir de sa propre initiative.
<b>Saisie</b>	Opération administrative interdisant le libre usage d'une denrée animale et ayant pour conséquence soit son retrait définitif de la consommation humaine, soit son retrait temporaire de la consommation permettant de lui faire subir un traitement approprié dit assainissement avant de la remettre dans le circuit commercial.
<b>Salubrité des aliments</b>	Assurance que les aliments conviennent sans danger et sans risque à la consommation humaine conformément à l'usage prévu.
<b>Surveillance</b>	Observation prévue, ou évaluation d'un paramètre, à un point ou heure établie, qui est ensuite comparée à une référence (une norme, une limite opérationnelle, une limite critique).
<b>Suspension</b>	Certificat d'enregistrement, une autorisation, une licence ou un permis délivré conformément à la législation, est suspendue temporairement, pour la période définie dans la notification de suspension. Tous les droits relevant du certificat d'enregistrement, de l'autorisation, de la licence ou du permis sont retirés temporairement.
<b>Systèmes officiels d'inspection et de</b>	Systèmes administrés par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et / ou à faire respecter les règlements.

<b>certification</b>	
<b>Traçabilité</b>	Aptitude à retrouver/ capacité à retracer l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées.
<b>Vérification</b>	Examen et accumulation de preuves objectives, visant à déterminer si les spécifications requises sont observées. Examen d'un système de contrôle ou de ses archives, effectué régulièrement, pour déterminer si les contrôles fonctionnent comme prévu et de manière efficace, pour détecter et évaluer les risques

<b>Page 13 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

## **Chap. 0 : Dispositions générales**

### **E. Préambule.**

La République de Guinée est un pays côtier qui couvre une superficie de 245.857 Km<sup>2</sup> pour une population de 12.4 millions d'habitants en 2016. Elle comprend quatre régions naturelles : la Basse Guinée, la Moyenne Guinée, la Haute Guinée et la Guinée Forestière.

Elle dispose d'une façade maritime de 300 km sur l'océan Atlantique et un plateau continental d'environ 56 000 km<sup>2</sup> parmi les plus vastes de l'Afrique de l'Ouest.

En plus de son ouverture sur l'océan, la Guinée possède de nombreux estuaires et forêts de palétuviers qui constituent une zone d'activités biologiques intenses et de reproduction par excellence de poissons.

Le potentiel halieutique exploitable se situe entre 150 000 et 250 000 tonnes de poissons par an. Les autres ressources halieutiques et hydro-biologiques sont estimées entre 18 000 et 22 000 tonnes de crevettes côtières et entre 5 000 à 10 000 tonnes de céphalopodes (P.A.G.P. 2019).

Les ressources en eau douce sont constituées de 6.250 km de réseau fluvial avec 1.161 cours d'eau comprenant 23 bassins fluviaux dont 14 internationaux. Les données disponibles attestent que le potentiel annuel exploitable des eaux continentales est de l'ordre de 12 000 tonnes.

La production totale est estimée à 205 687 tonnes en 2015 et les importations à 19 668 tonnes. La consommation per capita est passée de 17 kg en 2010 par an à près de 20 kg en 2016.

La pêche joue un rôle primordial dans la société et l'économie guinéenne comme en témoigne sa contribution au PIB, à la balance commerciale, à l'emploi et à la sécurité alimentaire. Différents types de pêches sont pratiqués notamment, la pêche artisanale martine, la pêche continentale, la pisciculture et la pêche industrielle.

Traditionnellement, les captures de crevettes et des céphalopodes sont presque exclusivement destinées à l'exportation. Celle des poissons démersaux vers les marchés internationaux en englobant une part importante des productions artisanales.

Toutefois, les produits de la pêche restent une denrée très périssable qui peut véhiculer des germes pathogènes et autres métabolites toxiques pour l'homme s'ils ne sont pas capturés, manipulés, transportés, traités et conservés dans des conditions sanitaires requises.

L'adoption d'approches préventives telle que celle de la méthode HACCP contribuerait à atténuer ces problèmes.

Aujourd'hui, il est inconcevable d'envisager de participer au marché des produits halieutiques sans faire une mise aux normes des conditions de production et d'exportation.

La qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine dépend de l'exploitant d'une part et d'autre part de l'administration des pêches.

C'est pourquoi, au sein du département des pêches il est créé une structure dénommée "Office National de Contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA)" spécifiquement chargée du contrôle sanitaire et de la certification des produits halieutiques.

Pour accomplir sa mission, un manuel de procédures et d'inspection a été conçu pour la première fois en 1999, réactualisé en 2011, révisé en décembre 2014 et septembre 2017. Il comprend six (06) chapitres :

- Chapitre 0 : Dispositions générales ;
- Chapitre 1 : Organisation de l'inspection et du contrôle de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Chapitre 2 : Procédures opérationnelles d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

Page 14 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

- Chapitre 3 : Procédures de contrôle officiel de la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Chapitre 4 : Certification des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- Chapitre 5 : Système de traçabilité et d'alerte rapide ;
- Chapitre 6 : Annexes : Procédures, Fiches et Formulaires d'audit et d'inspection.

#### **F. Champ d'application**

Le présent manuel d'inspection s'applique à toutes les activités de l'ONSPA et couvre l'ensemble des procédures d'agrément, d'inspection et de contrôle, d'échantillonnage, d'analyses, de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture, de traçabilité et de rappel en cas d'alerte depuis la production primaire jusqu'à la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

Il prend en compte les ports, les débarcadères, les établissements de traitement, de conservation et de commercialisation, les fabriques de glace, les navires de pêche, les barques avec leurs caisses isothermes, les entrepôts frigorifiques, les centres de fumage, les moyens de transport, les zones de pêche et tous les produits de la pêche et de l'aquaculture sous toutes les formes.

#### **G. Mode d'emploi**

Grâce au manuel, les inspecteurs auront à leur disposition une référence utile pour l'application des dispositions de la réglementation nationale, internationale, notamment de l'Union Européenne et des critères à respecter pour atteindre les standards sanitaires les plus élevés.

Les inspecteurs de l'ONSPA vont trouver des réponses aux questions qu'ils se posent : quel est l'équipement nécessaire aux navires et aux établissements de traitement et de conservation des produits de pêche et d'aquaculture ? Comment doivent-ils être contrôlés ainsi que les produits ? Quelles sont les limites maximales autorisées de résidus, des contaminants chimiques et des microorganismes ? Quelles informations doivent figurer sur les certificats d'exportation ? Comment faire face de façon structurée à la traçabilité et à une alerte sanitaire ?

En annexe figurent les procédures, les fiches et les formulaires d'inspection à utiliser pour réaliser les activités du manuel.

#### **A. Gestion, validation et diffusion**

Ce manuel de procédure de l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) a été révisé en 2017 dans le cadre du Projet : **PA « 140046: Mise à niveau des normes SPS et de la chaîne de valeur pour faciliter l'accès aux marchés régionaux et internationaux aux pêcheurs artisans de l'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Guinée, Mauritanie et Sénégal) »** en collaboration avec les inspecteurs de l'ONSPA.

Dans le cadre de la mise en œuvre des recommandations de la mission de l'OAV en 2019, **une session de révision du manuel a été réalisée par les Experts nationaux du MPAEM suivant l'ordre de mission n° 016/ONSPA/MPAEM/2020 du 16 mars 2020.**

Ce manuel est validé par l'Autorité Compétente (ONSPA) qui assure son application, sa gestion, sa validation, sa diffusion et sa publication.

<b>Page 15 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

## **Chap. 1 : Organisation de l'inspection et du contrôle de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture**

### **1.1 Département de tutelle technique de l'ONSPA**

Le Ministère des Pêches de l'Aquaculture et de l'économie maritime (MPAEM) comprend, outre le Cabinet Ministériel :

- La Direction Nationale de l'Aménagement des Pêcheries (DNAP) ;
- La Direction Nationale des Pêches Maritimes (DNPM) ;
- La Direction Nationale de la Pêche Continentale (DNPC) ;
- La Direction Nationale de l'Economie Maritime (DNEM) ;
- Le Centre National de Surveillance et de Police des Pêches (CNSP) ;
- Le Centre National des Sciences Halieutiques de Boussoura (CNSHB) ;
- L'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA).
- L'Agence Nationale de l'Aquaculture (ANAG) ;
- L'Office des Ports de Pêches (OPP) ;
- Le Complexe Industriel de Pêche et de Commerce de Guinée (CIPECO)

### **1.2 Autorité Compétente**

Initialement insérée au sein de la Division Pêche Industrielle (DPI) de la Direction Nationale de la Pêche Maritime (DNPM), la section Industries et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture représentait l'entité technique ayant en charge la vérification des conditions de production, la certification des produits et la prise des échantillons destinés aux contrôles spécifiques (arrêté 613/MPA/CAB/2000 du 21 février 2000

En 2001 suivant l'arrêté A /2001 /5710//MPA/SGG du 31 décembre, le Service Industries et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (SIAQPPA) a été créé et est devenu l'autorité compétente en Guinée.

En 2013, le SIAQPPA par Décret D/2013/N° 127/PRG/SGG du 25 juillet 2013 a été érigé en « Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA), Etablissement Public à caractère Administratif (EPA), doté de la personnalité morale, de l'autonomie administrative et financière.

#### **Adresse :**

ONSPA sis au quartier Manquépas Commune de Kaloum  
6ème Avenue - BP : 307 Conakry - République de Guinée  
E-mail : onspa\_guinee@gmail.com

Cette refonte administrative permet de concentrer les responsabilités techniques de surveillance des conditions de production et les responsabilités administratives de délivrance des certificats sanitaires des produits et des accréditations (agrément ; autorisations) de production au sein d'une même entité administrative. Ainsi, la lisibilité des activités du service devient meilleure et les boucles de décision se trouvent raccourcies.

#### **1.2.1 Missions et attributions de l'ONSPA**

Suivant le décret D/2019/283/PRG/SGG/ du 21 octobre 2019, L'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture, de niveau hiérarchique équivalent à celui d'une Direction de l'Administration Centrale, a pour mission, la mise en œuvre de la politique du Gouvernement en matière des pêches et de l'aquaculture.

Il est l'autorité compétente responsable de l'inspection de l'assurance qualité et de la sécurité sanitaire des produits halieutiques en république de Guinée ;

A ce titre, il est particulièrement chargé, entre autres :

- de participer à l'élaboration de la politique du Gouvernement dans le domaine du contrôle de qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de participer à l'élaboration de la législation et de la réglementation relatives à la qualité sanitaire, à l'hygiène et à la salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- d'adapter la réglementation nationale aux exigences régionales et internationales ;
- d'appliquer la réglementation en matière d'assurance qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de procéder à l'audit interne des services de l'ONSPA;
- d'élaborer et d'exécuter les opérations d'inspection et de contrôle sanitaire des produits, des moyens de production, de transport, des unités de traitement, de conservation et des zones de production;
- de contrôler tous les produits de pêche et d'aquaculture quel que soit leur état (vivant, frais, congelé, fumé, séché, salé, en conserve ou en semi-conserve et à tous les niveaux de leur production, de leur conservation et de leur site de vente ;
- de fournir les avis techniques et scientifiques à l'autorité nationale en matière de qualité, d'hygiène et de salubrité des produits, des moyens de production et de transport, des unités de traitement et de conservation et des zones de production ;
- de contribuer à la promotion du label national de qualité commerciale et d'hygiène des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- d'établir et de délivrer les certificats sanitaires et d'origine des produits de la pêche et de l'aquaculture,
- d'élaborer et de délivrer les agréments techniques et sanitaires pour les navires de pêche et les pirogues, les moyens de transport, les établissements de traitement, les établissements de transformation, les entrepôts frigorifiques, les fabriques de glace, les installations aquacoles et des activités de mareyage ;
- d'identifier, caractériser et communiquer sur les risques sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture en application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) associés à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ;
- d'élaborer les méthodes et procédures de contrôle et d'inspection fiables et transparentes pour les produits, les moyens de production et de transport, les unités de traitement et de conservation, les sites de vente, et des zones de production ;
- d'assurer le suivi de la qualité du milieu aquatique en effectuant des analyses sur l'eau et les produits de pêche (recherche des contaminants chimiques, microbiens et toxiques) ;
- d'effectuer des analyses sur les produits, l'eau de traitement, la glace, les intrants utilisés dans la production, les outils de travail, les surfaces et les équipements de travail ;
- d'évaluer les fabriques de glace, les moyens de transport, les établissements de traitement et/ou de transformation des produits halieutiques, les installations aquacoles, les entrepôts frigorifiques, les navires de pêche et les pirogues en vue de leur agréage, de leur suspension ou du retrait de l'agrément et d'en assurer l'archivage ;
- de procéder à des analyses ponctuelles des contaminants du milieu aquatique ;
- de participer à l'examen de tous les dossiers relatifs à l'installation, à la construction d'infrastructures de manipulation et de transformation des produits halieutiques ;
- de constituer une banque de données sur les activités de l'inspection et du contrôle sanitaires;
- d'assurer, dans le cadre de ses compétences, la formation, l'information scientifique et technique en assurance qualité sanitaire aux différents intervenants de la filière (public et privé) ;
- de développer des relations scientifiques et techniques de coopération avec les organismes nationaux et internationaux compétents en matière d'assurance qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de mettre en place un système d'alertes rapides et de gestion des crises en matière d'assurance qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture en relation avec les ministères concernés;
- de participer à l'éradication de la pêche illicite non déclarée, non réglementée (INN) ;
- de participer à l'élaboration des plans d'aménagement et de gestion des pêcheries ;
- de développer le partenariat avec les intervenants de la filière et les Organisations Internationales en charge d'inspection et du contrôle sanitaire des produits halieutiques ;
- d'établir les contrats avec les structures techniques publiques ou privées susceptibles de fournir des prestations nécessaires à la mission de l'ONSPA;
- de consigner et de saisir les lots suspects et corrompus des produits de pêche, d'aquaculture et d'additifs alimentaires en relation avec les ministères concernés;

<b>Page 17 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

- de participer à toute rencontre nationale et internationale traitant des sujets relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.

En outre, aux fins de bonne exécution de sa mission avec la diligence et la qualité requise, l'ONSPA fait recours à des laboratoires agréés dont les procédures et protocoles d'analyses sont approuvés.

### **1.2.2 Organisation de l'ONSPA**

Pour accomplir sa mission, l'Office National de Contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture comprend :

- Un Conseil d'Administration ;
- Une Direction Générale ;
- Une agence comptable ;
- Un contrôleur financier.

### **1.2.3 Organisation et fonctionnement de la Direction Générale de l'ONSPA**

La Direction Générale de l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture a pour mandat l'exécution des décisions du Conseil d'Administration. Elle fixe les bases techniques et financières des services de l'ONSPA dont elle assure la gestion. Elle est dirigée par un Directeur Général nommé par Décret, assisté d'un Directeur Général Adjoint, nommé dans les mêmes conditions et le remplace en cas d'absence ou d'empêchement.

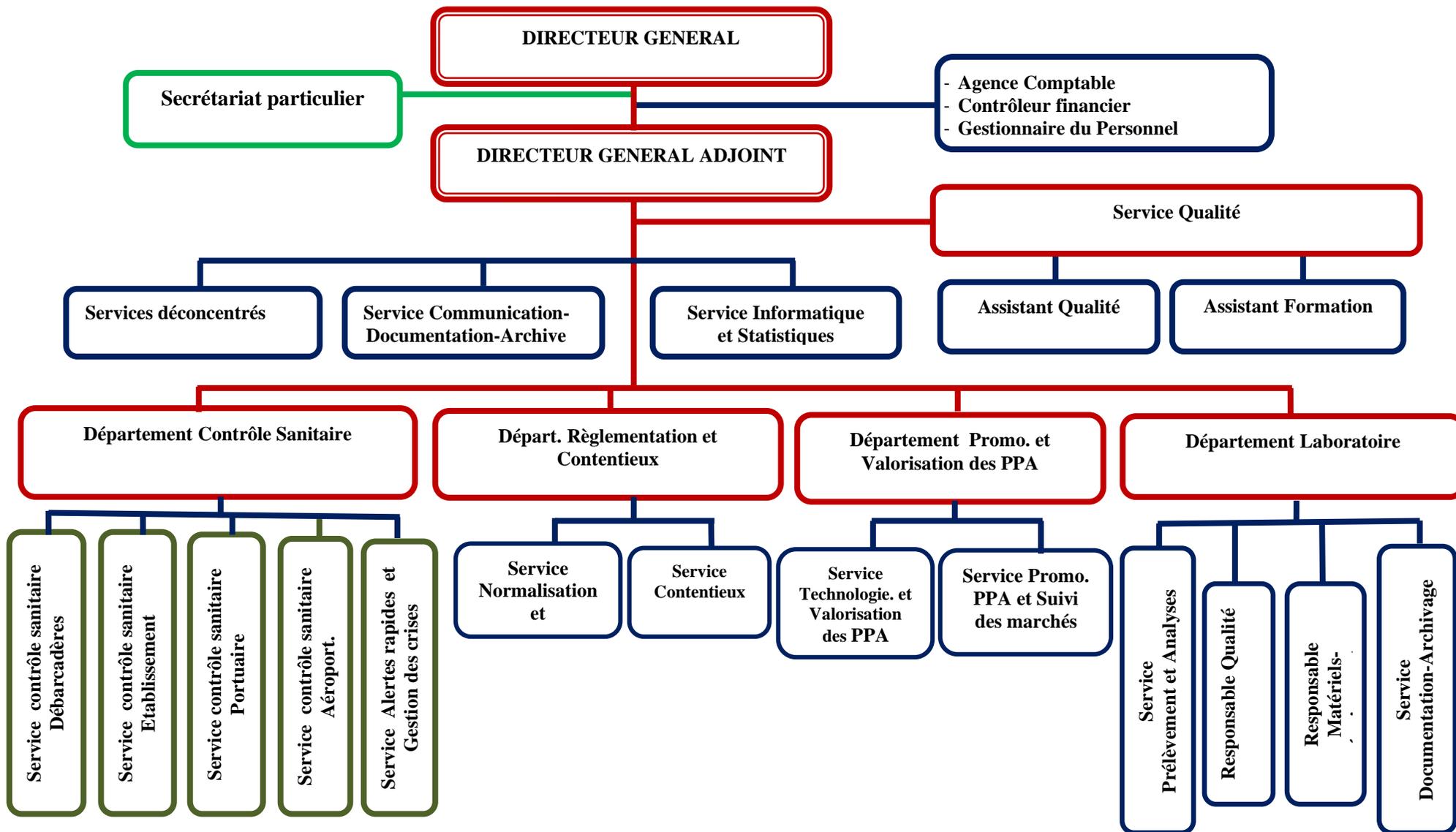
Pour accomplir sa mission, la Direction Générale de l'ONSPA comprend:

- des Services d'Appui;
- des Départements Techniques ;
- des Services Déconcentrés.

Les services sont ouverts de :

- 8 h à 16 h 30 du lundi au jeudi ;
- 8 h à 13 h le vendredi ;
- Des permanences sont assurées du lundi au dimanche pour la délivrance des certificats jusqu'à 19h au bureau de l'ONSPA, 00h à l'Aéroport/Port et 24h/24 aux postes de veille sanitaires et frontaliers.

**Figure 1 : Organigramme de la Direction Générale de l'ONSPA**



Page 19 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

## 1.2.4 Moyens d'intervention

### 1.2.4.1 Moyens humains et Mesures anti-corruption

Les cadres et les agents au nombre de 126 dont 40% d'inspecteurs sanitaires. Ces inspecteurs sont formés pour la vérification du respect de la réglementation, les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH/F), le système HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques), les techniques de transformation, de prélèvement et analyses des échantillons et l'agréeage des structures et moyens de production.

L'ONSPA veille à ce que l'ensemble de son personnel en charge du contrôle officiel:

1. 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 ;
2. bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire périodique;
3. possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire.

La qualifications des inspecteurs sanitaires se situe dans les domaines suivants:

- Sciences vétérinaires ;
- Zootechnie ;
- Biologie/Microbiologie ;
- Sciences alimentaires et technologie ;
- Biochimie ;
- Contrôle de qualités des produits alimentaires ;
- Qualité et sécurité sanitaires des aliments ;
- .....

#### **Mesures d'anti-corruption**

La meilleure arme contre la corruption est de fournir au personnel et aux inspecteurs de l'Autorité Compétente, des salaires et des conditions adéquates, et de veiller à ce que les inspecteurs aient un sens professionnel de l'esprit de corps. Si la corruption et/ou les conflits d'intérêts sont considérés comme un problème potentiel, les sections relatives à ces questions sont incluses dans la charte des inspecteurs .

Au moment de la prise des services, les inspecteurs sont avertis par une séance spécifique sur la corruption et les conditions anti-corruption telles que de ne pas accepter de cadeau, de ne pas travailler en-dehors de leur engagement et une déclaration de protéger l'intérêt des membres de leur famille. Des mesures peuvent également être prises pour respecter les préconisations des inspecteurs, de leurs supérieurs soumis à des pressions politiques (quand, par exemple, le supérieur exige une signature pour outrepasser une mauvaise recommandation de l'inspecteur, du fait de résultats négatifs trouvés dans un établissement/une analyse).

<b>Page 20 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

#### 1.2.4.2 Moyens matériels/équipements

L'ONSPA dispose d'un bâtiment servant de siège administratif à Conakry et des services d'inspection sanitaire déconcentrés où sont concentrées la majorité des activités de pêche.

Pour effectuer leur travail, les inspecteurs sanitaires sont équipés de :

- Moyens de transport (véhicules d'inspection, de prélèvement des échantillons, de liaison et des motos) ;
- Vêtements de protection (Blouses, cache nez, coiffes, gants, manteaux, pardessus, gilets, bottes, chaussures de sécurité,...) ;
- Equipements pour l'enregistrement des observations (tablettes, carnet de note, enregistreur vocal, appareil photo,...) ;
- Divers outils et instruments pour effectuer des mesures des paramètres qui ont un impact sur la sécurité sanitaire (glacières pour les échantillons, bouteilles et sacs d'échantillons stériles, thermomètre digital/infra rouge, lampe de poche, couteau, perceuse, Kits de test pH et colorimétrie de chlore, loupe).

#### 1.2.4.3 Moyens analytiques

L'ONSPA dispose d'un Laboratoire d'Analyses des Produits Halieutiques (LAPH) pour les analyses sensorielles, la parasitologie et les tests rapides d'hygiène.

Cependant, pour les analyses microbiologiques et chimiques, il fait recours à d'autres laboratoires agréés tels que celui de l'Office national d'inspection sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture (ONISPA) de la Mauritanie et le CERE de l'Université Gamal Abdel Nasser de Conakry.

#### 1.2.4.4 Moyens réglementaires

L'ONSPA dispose d'une base réglementaire comportant des lois, décrets, arrêtés et décisions pour les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Les principaux textes réglementaires de référence sont les suivants :

- Loi N°2015/028/AN portant code de l'aquaculture en République de Guinée ;
- Loi N°2015/026/AN portant code de pêche maritime en République de Guinée ;
- Loi N°2015/027AN portant code de la pêche continentale ;
- Loi L/2017/056/AN du 8 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 ;
- Décret D/2013/127/PRG/SGG du 25 juillet 2013, portant création, organisation et fonctionnement de l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture ;
- 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)
- Arrêté A/2019/6264/MPAEM/CAB/SGG du 13 novembre 2019 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture.
- Arrêté A/2019/6265/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019 portant approbation du plan de surveillance des contaminants du milieu aquatique par les métaux lourds, pesticides, PCB et hydrocarbures aromatique polycyclique (HAPS)
- Arrêté A/2019/6266/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019 portant approbation du manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.
- Arrêté A/2019/6267/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019 portant approbation du manuel de procédures du laboratoire d'analyses des produits halieutiques (LAPH).
- Arrêté A/2019/6268/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019 définissant les critères de la qualité

<b>Page 21 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

des eaux utilisées dans les établissements de traitement des produits de pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine

- Arrêté A/2019/6269/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019 fixant contrôles officiels des produits de pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine
- Arrêté A/2019/6270/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019 fixant les critères microbiologiques et chimiques applicables aux produits de pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.
- Arrêté A/2019/6271/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019 portant réglementation de l'inspection et du contrôle sanitaire des captures et des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

<b>Page 22 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

L'ONSPA a aussi intégré dans sa base réglementaire, la réglementation internationale et particulièrement celle de l'Union Européenne :

- Directive 2003/99/CE, les États membres sont tenus de mettre en place un système de surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques ;
- Directive 2002/32/CE modifiée du Parlement européen et du conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux ;
- Règlement (CE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale. Les seuils de non-conformité pour les médicaments vétérinaires sont fixés. Ce règlement a été abrogé et remplacé par le règlement (CE) n° 470/2009 ;
- Directive 2002/32/CE du Parlement européen et du conseil du 7 mai 2002 modifiée sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux ;
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- Règlement (CE) N°854/2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et d'autre part à ceux existant en matière de surveillance des niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la mer par les contaminants du milieu aquatique ;
- Règlement (CE) n° 726/2004 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissent des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
- Recommandation de la Commission du 14 décembre 2005 (2005/925/CE) relative au programme coordonné de contrôles dans le domaine de l'alimentation animale pour l'année 2006, présentée conformément à la directive 95/53/CE du Conseil ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 précise la liste des familles d'espèces de poissons présentant un risque particulier de développement d'histamine ;
- Règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°1881/2006 définit des seuils maximaux pour la contamination des denrées alimentaires, notamment certaines denrées animales ou d'origine animale (DAOA) par les dioxines, furanes et PCB de type dioxine ;
- Règlement (CE) n°333/2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°152/2009 du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux ;
- Règlement (CE) n°470/2009 du Parlement européen et du Conseil du 6 mai 2009 établissant des procédures communautaires pour la fixation des limites de résidus des substances pharmacologiquement actives dans les aliments d'origine animale, abrogeant le règlement (CEE) n°2377/90 du Conseil et modifiant la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil ;
- Règlement (UE) n°37/2010 de la commission du 22 décembre 2009 (relatif aux substances pharmacologiquement (médicaments vétérinaires) actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale) ;

<b>Page 23 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

- Règlement (UE) No 835/2011 de la commission du 19 août 2011 modifiant le règlement (CE) N° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°836/2011 de la commission du 19 août 2011 modifiant le règlement (CE) no333/2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°252/2012 de la Commission du 21 mars 2012 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n°1883/2006 s'applique également ;
- Règlement (UE) n°996/2012 de la Commission du 26 octobre 2012 imposant des conditions particulières à l'importation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux originaires ou en provenance du Japon à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima ;
- Règlement (UE) N° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ;
- Règlement (UE) 2016/324 de la commission du 7 mars 2016 modifiant et rectifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains additifs alimentaires autorisés dans toutes les catégories de denrées alimentaires.

#### **Contrôle à l'importation :**

- Directive 97/78/CE modifiée fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté (JOCE du 30/01/1998) ;
- Directive 96/23/CE modifiée relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE ;
- Règlement (CE) n°136/2004 modifié fixant les procédures des contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers de la Communauté lors de l'importation des produits en provenance de pays tiers (JOUE du 28/01/2004).

#### **1.2.4.5 Moyens financiers**

Les ressources financières proviennent :

- Des subventions de l'état.
- Des aides extérieures
- Des taxes parafiscales qui seront attribuées par les dispositions légales et réglementaires ;
- Des recettes internes provenant de la vente de produits et de prestations de services
- Des legs, dons et libéralités de toutes natures ;

Les charges comprennent :

- Les dépenses relatives aux prestations et travaux ;
- Les frais d'équipements et d'installation de l'ONSPA ;
- Les frais de fonctionnement de l'ONSPA ;
- Les frais de personnel de l'ONSPA ;
- Les dépenses de renforcement des capacités, etc.

<b>Page 24 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

### 1.2.5 Système interne d'assurance qualité

L'ONSPA possède par écrit et met en application son système d'assurance qualité en relation avec ses propres activités qui régissent les aspects suivants :

- intégrité du système (indépendance, transparence, confidentialité, rigueur) ;
- évaluation de la conformité avec les prescriptions légales ;
- qualifications, formation et performance du personnel ;
- calibration d'instruments utilisés dans les inspections ;
- communication et enregistrement des données relatives à la conformité ;
- adaptation des normes d'inspection à celles du système international.

Une attention particulière est aussi accordée aux dispositifs par lesquels une uniformité des normes d'inspection sera atteinte au fil du temps, et par différents inspecteurs.

Pour atteindre ces conditions, la direction générale de l'ONSPA s'engage à mettre à disposition les moyens spécifiques pour les activités de surveillance de l'assurance de la qualité et de développement.

### 1.2.6 Indépendance, transparence, confidentialité et communication

#### ❖ 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.

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

#### ❖ Transparence

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

- les ordres du jour et comptes rendus des réunions des groupes scientifiques;
- les avis des groupes scientifiques après adoption des nouvelles mesures, les avis minoritaires étant toujours inclus;
- le résultat des études scientifiques;
- le rapport annuel d'activités;
- 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.

#### ❖ 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.

#### ❖ Communications de l'Autorité Compétente

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.

<b>Page 25 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

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.

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.

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.

#### ❖ **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.

#### **1.2.7 Perspectives**

Améliorer les conditions de travail et l'environnement de l'ONSPA en mettant l'accent sur les points suivants :

- la dotation de l'Office d'un siège approprié avec un laboratoire d'analyse des produits halieutiques ;
- La reprise des exportations des produits de la pêche et de l'aquaculture vers les marchés de L'Union Européenne ;
- La mise en conformité du système d'assurance qualité des produits de la pêche et de L'Aquaculture ;
- L'accréditation de l'Office ;
- L'extension des activités d'inspection et de contrôle sur toute l'étendue du territoire national ;
- Le renforcement des capacités des inspecteurs sanitaires.
- La création d'un environnement plus attrayant pour l'importation de poisson de qualité ;
- La promotion des produits de la pêche à valeur ajoutée ;
- La promotion de l'industrie des pêches ;
- L'obtention et l'aménagement d'une zone viabilisée pour l'industrie halieutique.
- La construction par l'Etat d'une unité pilote de traitement et de transformation des produits de la pêche aux normes internationales.

### **Chap. 2 : Procédures opérationnelles d'inspection et de contrôle des produits de pêche et de l'aquaculture**

#### **2.1 Procédure générale**

L'inspection et les contrôles officiels sont effectués régulièrement en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés, en tenant compte des éléments suivants :

- 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;
- les antécédents des exploitants du secteur alimentaire en matière de respect de la législation relative aux produits de pêche, la fiabilité de leurs propres contrôles déjà effectués;
- toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

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 (armateurs et usiniers).

<b>Page 26 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

L'inspection et le contrôle de la salubrité et de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture s'exercent à toutes les étapes de la filière (zones de pêche, navires de pêche, zones d'élevage, débarcadères, moyens de transport, Etablissements de traitement, de transformation, et de conservation, entrepôts frigorifiques, fabriques de glace). Toutes ces étapes de production, de manipulation et/ou de transformation, de distribution de produits de la pêche nécessitent un agrément ou autorisation de l'autorité compétente avant d'exercer leurs activités.

Cet agrément ou autorisation est matérialisé par un numéro d'identification délivré suite à un audit des infrastructures, équipements et des conditions de manipulation et/ou de production.

## **2.2 Principes de base des bonnes techniques d'inspection**

### **2.2.1 Qualités de l'inspecteur**

L'inspecteur est un représentant officiel de l'Autorité Compétente et doit :

- refléter l'image de grand professionnalisme ;
- maintenir un bon niveau de propreté personnelle lorsqu'il est en inspection ;
- éviter de s'impliquer dans des pratiques de corruption et de conflits d'intérêts et
- connaître les moyens pour éviter de telles situations.

L'inspecteur suit les principes de base suivants :

- Interdiction d'accepter des cadeaux ;
- interdiction de s'assurer un emploi supplémentaire au niveau de l'entreprise ;
- déclaration d'intérêts éventuels de sa famille avec l'activité de pêche ;
- organisation d'inspection combinée avec deux ou plusieurs inspecteurs.

Toutes les informations discutées et obtenues durant l'inspection restent confidentielles. Cependant, cela n'exclut pas que des rapports d'inspections menées par les services de l'Etat soient rendus disponibles à des fins officielles et spécifiques.

### **2.2.2 Déroulement de l'inspection/audit**

Sur proposition du chef de département contrôle sanitaire, un programme d'inspection/audit est établi par la direction générale de l'ONSPA. Ce programme est transmis aux structures concernées avant la date de l'inspection/audit.

Pour exécuter une opération d'inspection réussie et faire une bonne communication des résultats, les étapes suivantes sont observées :

- préparation de l'inspection ;
- exécution ;
- établissement du rapport ;
- suivi.

#### **2.3.1.1 Préparation de l'inspection / audit**

La préparation couvre au moins les aspects suivants :

- nomination d'un inspecteur ou d'une équipe d'inspection;
- définition de l'objectif ;
- familiarisation avec le dossier des structures de production, de transformation, de conservation, de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture ainsi que des fermes aquacoles ;
- préparation des listes aide-mémoire nécessaires pour la vérification des aspects essentiels. Avant l'arrivée dans une structure, l'équipe d'inspection passe en revue le dossier y afférent et déterminé le type de processus à inspecter. Un formulaire spécifique est adopté/créé pour l'inspection. Ce formulaire pré imprimé (liste aide-mémoire) sert de référence principale pendant l'inspection réelle ;

<b>Page 27 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

- prévision d'un moyen de transport;
- prévision du matériel ou de l'équipement nécessaire (thermomètres, kit rapides, formulaires d'inspection, appareil photo numérique, etc.) et en vérifier le bon fonctionnement.

Dans tous les cas, l'Autorité Compétente tient des dossiers écrits avec les informations concernant l'entreprise, décrivant l'établissement, les locaux, le processus, les spécifications de produits, les marchés de destination et la stratégie basée sur le HACCP.

Cette documentation est passée en revue avant l'inspection.

### ***3.3.1.1 Préliminaire***

Dès l'arrivée dans la structure, le chef de l'équipe d'inspection, avec courtoisie et professionnalisme :

- Demande à rencontrer le responsable de la structure ;
- Présente l'ordre de mission et les membres de l'équipe ;
- Présente l'objet de la visite et convenir de la durée d'inspection ;
- Informe la direction que les résultats seront discutés une fois l'inspection accomplie ;
- Invite un représentant de l'établissement à accompagner l'équipe d'inspection.

Il est recommandé aux inspecteurs de veiller à ne pas laisser le personnel accompagnateur diriger l'inspection ou l'accélérer, ou encore les éloigner des infractions ou défauts.

### ***4.3.1.1 Recommandations pour un bon déroulement de l'inspection***

L'inspection d'un établissement se fonde sur un ensemble de règles de base. Le rapport d'inspection qui en résulte est utile ; il doit refléter avec exactitude l'état de l'entreprise.

Ainsi, les recommandations suivantes sont à respecter :

- Tous les membres de l'équipe remplissent leurs propres formulaires et font une évaluation de l'entreprise;
- quand un représentant de la structure est présent pendant l'inspection, les infractions lui sont précisées au moment même. Ces infractions sont notifiées, documentées et évaluées même si elles sont corrigées immédiatement;
- poser des questions plutôt aux managers de la structure qu'aux ouvriers, à moins qu'on veuille déterminer si un ouvrier comprend ce qu'il fait ou les instructions qu'il doit suivre normalement ou quand il y a un problème ou une déviation. Ne pas faire d'observations et ne pas donner d'instructions aux ouvriers;
- donner le bon exemple aux ouvriers (se laver les mains quand il y a un lavabo) ;
- l'équipe d'inspection doit observer une opération de nettoyage complet avant le démarrage ou après l'arrêt du travail ;
- s'il y a plusieurs équipes de travail qui se relaient, essayer d'observer le changement d'attitude ou mode de travail d'une équipe à l'autre;
- dans les zones de stockage, mixage et mélange, noter tous les ingrédients, additifs et produits de fabrication, de sorte qu'ils puissent être vérifiés pour assurer la conformité aux règlements existants ;
- dans la zone d'étiquetage, relever une étiquette témoin du produit en cours de traitement ou emballage;
- passer en revue les déclarations requises d'étiquetage à l'intérieur de l'établissement et attacher l'étiquette à l'un de vos formulaires d'inspection de manière à pouvoir l'examiner plus attentivement de retour au bureau;

- lors du passage dans l'établissement, localiser le secteur où sont stockés les produits chimiques de nettoyage. Noter les produits de nettoyage pour les comparer avec le programme d'hygiène de l'établissement et avec la liste de matériaux et substances approuvés par l'Autorité Compétente. Les produits chimiques non alimentaires doivent être stockés dans un lieu spécifique, loin de la principale voie de circulation et loin des ingrédients et matières premières et des matériaux d'emballage. D'autres produits chimiques toxiques tels que les pesticides doivent être stockés dans un secteur séparé, loin de tous les produits chimiques de nettoyage et des produits alimentaires ;
- pendant ou après une inspection détaillée ou dirigée, on peut récolter des échantillons. Informer toujours la direction de l'établissement du nombre exact d'échantillons exigé et le but du prélèvement. Dans la mesure du possible, les types de contrôles ou l'analyse effectuée sur ces échantillons doivent refléter les infractions observées dans l'Etablissement de Traitement des Produits de Pêche et d'Aquaculture (l'ETPA) ;
- l'équipe d'inspection doit réduire au minimum les risques de contamination croisée: porter des chaussures propres, bonnets et vêtements de protection, sans bijoux, montre, etc ; L'inspecteur doit connaître et observer les règles d'hygiène de l'entreprise inspectée.

L'équipe d'inspection doit aussi déterminer le programme de fonctionnement de l'établissement pendant l'inspection (tranches horaires : pauses, arrêt du travail, etc.). Pour faciliter le bon déroulement de l'inspection, l'équipe d'inspection et la direction de l'entreprise établissent un programme d'inspection. Tous les efforts doivent être faits pour évaluer chaque aspect, en état opérationnel.

### **3.3.2 Réalisation de l'inspection / l'audit proprement dit**

L'inspection ou les audits peuvent viser un aspect particulier ou général. Selon le type de processus et d'installation, à terre ou à bord, des listes de vérification particulières peuvent être utilisées pour tenir compte des exigences spécifiques. Les grilles de vérification propres aux différents types d'inspections se trouvent dans les annexes. Plusieurs types d'interventions peuvent être menés par l'inspecteur :

#### ***2.3.1.1 Vérification des documents***

Une première vérification des documents est réalisée après qu'un établissement ait soumis une première demande d'autorisation officielle pour la mise sur le marché des produits de la pêche. La vérification comporte une évaluation des documents soumis lors de la demande initiale et comprend:

- le plan détaillé de l'établissement ou du navire de pêche;
- la liste de toutes les succursales;
- la liste descriptive du matériel et des équipements utilisés;
- la description des conditions de fonctionnement;
- la copie du statut de l'établissement ou de la société propriétaire du navire ou de son représentant;
- la copie de tous les documents administratifs;
- les programmes préalables avant la mise en application du plan HACCP ;
- le plan HACCP.

#### ***3.3.1.1 Inspection complète et audit en vue de l'approbation***

Les inspections ou audits complets ont lieu quand l'usine opère normalement. Elles comprennent une vérification détaillée des locaux, des conditions de fonctionnement et des stratégies de surveillance et contrôle, pour tout le processus de production et les matières incorporées.

L'équipe d'inspection doit :

- faire le tour des installations dans l'ordre convenu avec les responsables de l'établissement ;

Page 29 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

- évaluer l'application de bonnes pratiques en matière de fabrication et les critères spécifiques de contrôle de la fabrication et de l'hygiène ;
- observer et enregistrer les situations de non-conformité ou les irrégularités pendant la visite et des échantillons de produits peuvent être prélevés.

Les irrégularités graves doivent être immédiatement portées à la connaissance des responsables de l'établissement et des mesures correctives doivent être mises en place.

#### ***4.3.1.1 Inspection complète et audit pour le renouvellement des autorisations, approbations ou agréments***

La réglementation nationale exige un audit annuel complet des structures agréées. Cependant, l'AC peut conduire des audits semestriels pour mieux accompagner les ETPA vers le renforcement de leurs systèmes de qualité. Sur la base d'un plan annuel, l'Autorité Compétente conduit une réévaluation générale du système qui doit présenter le même contenu qu'une inspection entière complète visant à délivrer les agréments. L'équipe d'inspection observe et enregistre tout écart ou non-conformité à mesure qu'elle les décèle et obtient les échantillons nécessaires. Les écarts jugés particulièrement graves sont immédiatement portés à la connaissance de la Direction de l'établissement.

#### ***5.3.1.1 Vérification partielle/évaluation/audit***

Un ou plusieurs des éléments inspectés peuvent être l'objet d'une vérification/évaluation/ audit partiel. De telles inspections sont souvent menées pour donner suite à des observations relevées lors d'une inspection détaillée précédente. Elles peuvent servir à vérifier s'il a été remédié dans le délai prescrit à un défaut relevé précédemment.

L'équipe d'inspection observe et enregistre toute anomalie ou non-conformité au moment où elles sont constatées et, le cas échéant, obtient les échantillons requis. Les anomalies jugées particulièrement graves sont immédiatement portées à la connaissance de la Direction de l'établissement.

#### ***6.3.1.1 Contrôles aléatoires inopinés***

Selon la capacité logistique de l'Autorité Compétente, des inspections non programmées complémentaires peuvent être effectuées.

Un changement particulier de l'environnement et des risques associés peuvent nécessiter d'autres contrôles à certaines périodes, dans un certain secteur ou procédé, de la matière première ou pour toutes autres raisons.

#### ***7.3.1.1 Contrôles de routine***

Afin d'assurer aux consommateurs le maximum de garanties de salubrité et d'accompagner le secteur privé, l'AC a mis en place un système de vérification permanent de la production par des inspections de routine. Elles sont sanctionnées par la délivrance d'un certificat permettant la mise sur le marché des produits.

### **4.3.2 Résultats de l'inspection**

Lorsque l'inspection est terminée, pour assurer la confidentialité, l'équipe des inspecteurs se réunit pour débattre des résultats dans la salle de réunion réservée à cet effet.

Tous les écarts relevés durant l'inspection des installations et méthodes, et qui exigent une action corrective sont consignés par écrit. L'équipe d'inspection passe en revue chaque insuffisance et définit une notation globale. Il est important que la Direction de l'établissement comprenne la signification des résultats de l'inspection et la raison pour laquelle certains éléments ne sont pas satisfaisants et exigent une action corrective ou une remise à niveau.

<b>Page 30 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

### 5.3.2 Réunion finale

Après l'inspection et une fois les conclusions élaborées, l'équipe d'inspection rencontre les responsables de la Direction des ETPA pour passer en revue les conclusions, souligner les défauts et fixer conjointement un échéancier pour la mise en place des actions correctives.

Lors de la réunion avec la Direction, l'inspecteur principal conduit la discussion, en expliquant le but de l'inspection. Il commence par des remarques générales soulignant tous les commentaires positifs indispensables puis, explique que le rapport contient seulement les écarts ou déficiences relevés durant l'inspection. Rien de ce qui est satisfaisant, bon et en conformité n'est inscrit dans le rapport. L'inspecteur mentionne ensuite tous les défauts critiques, graves et majeurs. Finalement un plan de suivi des corrections est élaboré.

L'action corrective inclut un plan d'action établi en accord avec la Direction, de sorte que le problème ne revienne pas. L'urgence des corrections doit toujours être mesurée par rapport au degré de risque existant en matière de sécurité et de santé et au caractère des actions à entreprendre.

Un plan d'action identifiant chaque anomalie critique, grave et majeure est exigé de la Direction de l'ETPA. Chaque anomalie est clairement identifiée avec une date convenue pour la correction attendue. Ce plan d'action est revu et signé par un membre de la Direction qui en conservera une copie.

### 6.3.2 Rapports d'inspection

L'ONSPA élabore des rapports d'inspection qui prennent en compte la description de l'objectif du contrôle effectué, les méthodes appliquées, des résultats et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.

L'ONSPA communique à l'exploitant une copie du rapport en cas de manquement à la législation.

Les types de défauts fournissent une base pour déterminer selon un ordre de priorité des actions correctives, des activités de réinspection et de mise en conformité à prévoir. Ils déterminent également le besoin et la fréquence des inspections de vérification périodiques.

#### 2.3.1.1 *Formulaires des rapports*

Le rapport d'inspection est enregistré et inclus dans le dossier de l'établissement. Toutes les actions correctives demandées et leur échéancier sont clairement spécifiés. Les fichiers sont disponibles à tout moment pour permettre un suivi précis des corrections des anomalies constatées pendant l'inspection.

Des exemples de formulaires de rapport sont présentés en annexes.

Une copie du rapport final est présentée à la direction de l'établissement ou au Capitaine du navire de pêche lors de la réunion finale.

Le formulaire est signé et daté par les représentants de l'Autorité Compétente ainsi que par le Directeur de l'établissement ou le Capitaine du navire de pêche ou de leurs représentants.

#### 3.3.1.1 *Rapport final et la lettre explicative*

Une copie du Rapport d'Inspection est communiquée, dès que possible, à la Direction de l'établissement et une copie signée conservée dans le dossier. Le rapport est accompagné d'une lettre demandant un plan d'action écrit et un délai de réalisation.

#### 4.3.1.1 *Plan d'action de la société*

Le plan d'action agréé avec l'établissement énumère toutes les anomalies constatées pendant l'inspection et les délais fixés, à court ou à long terme.

Un plan d'action incomplet n'est pas acceptable et est retourné à l'ETPA pour correction.

Lorsqu'un tel plan n'a pas été soumis dans les délais prévus, l'inspecteur reprendra contact avec l'établissement, lui adressant un rappel.

L'Autorité Compétente peut suspendre la certification des produits dans l'absence d'une réponse de l'ETPA. D'autres actions sont susceptibles d'être envisagées dans le cas où l'établissement se révélerait peu coopératif.

### 7.3.2 Fréquence des inspections de suivi

La fréquence des inspections peut varier chaque semaine, une ou deux fois par mois ou une fois tous les mois, en fonction de la performance et de l'évaluation des risques.

L'évaluation de l'inspection s'effectue suivant la gravité des défauts. Les défauts sont classés en quatre (4) types selon un ordre décroissant : critique, grave, majeur et mineur.

#### **Tableau n°1 :** Classification de non-conformité

<b>Défaut Critique (C) :</b>	est considérée comme défaut de non-conformité critique, toute condition ou pratique qui peut conduire à l'obtention d'un produit malsain ou dangereux pour la santé du consommateur.
<b>Défaut Grave (G) :</b>	est considérée comme défaut de non conformité grave, toute condition ou pratique qui entrave l'hygiène industrielle et l'obtention d'un degré de salubrité suffisant et conduit à un produit contaminé ou altéré mais sans risque direct et probable pour la santé publique.
<b>Défaut Majeur (Ma) :</b>	est considérée comme défaut de non conformité majeur, toute condition ou pratique qui entrave l'hygiène et la salubrité générales et peut conduire à l'altération de la qualité du produit.
<b>Défaut Mineur (Mi) :</b>	est considérée comme défaut de non conformité mineur, toute condition ou pratique non conforme aux exigences sanitaires et d'hygiène sans pour autant être un défaut critique, grave ou majeur.

A la fin de l'audit, les résultats sont compilés en additionnant les défauts de chaque catégorie.

L'application de la grille suivante donne comme résultat une catégorie finale à l'établissement et un niveau de risque associé au nombre et la nature des défauts observés (Tableau 1).

#### **Tableau n°2 :** Fréquence conseillée des inspections de suivi

Catégorie	Statut	Fréquence des inspections de suivi
A	Très bien	Une fois chaque deux mois
B	Bien	Deux fois par mois
C	Acceptable	Une fois chaque semaine
D	Déficient (Non agréé)	-Interdiction temporaire ou définitive de produire et de mettre sur le marché ; -Inspections continues pour vérifier les progrès, une fois que les défauts les plus importants sont corrigés ; -Inspection continue en vue d'un reclassement, immédiatement après la correction des carences.

**NB :** Pour les nouveaux locaux ou système, la fréquence des inspections sera valide seulement après un an d'inspection de routine par l'AC.

Ces inspections périodiques programmées sont sanctionnée selon l'évolution de l'état des structures et des conditions sanitaires d'exploitation.

- Si l'ensemble des défauts de non conformité a été corrigé et si cela a amené une augmentation notable de la qualité des produits, le classement lettré de la structure peut-être amélioré par le Directeur Général de l'ONSPA, sur proposition motivée de l'équipe d'inspection.

- Si les modifications apportées sont partielles ou insuffisantes, le même classement lettré est maintenu. Celui-ci pourra être révisé à la suite de la prochaine inspection périodique.
- Si la situation technique et/ou sanitaire de la structure s'avère dégradée, celle-ci peut être rétrogradée dans la catégorie inférieure par le Directeur Général de l'ONSPA, sur proposition motivée de l'équipe d'inspection.

Le Directeur Général de l'ONSPA peut également proposer la réalisation d'un nouvel audit afin de redéfinir les manquements et les besoins de l'établissement, voire même pour motiver la suspension de l'agrément.

**NB:** *Ces inspections périodiques programmées ne sont pas mises en place pour les navires de pêche du fait de l'impossibilité de programmer leur présence à quai. Le suivi des recommandations d'audit est réalisé lors des débarquements.*

**Tableau 3 :** Classification des installations/établissements 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 C (Critiques)
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

Ainsi en Guinée les entreprises de transformation et de traitement sont classées en 3 groupes selon le degré de conformité :

1- Le prélèvement est trimestriel pour les entreprises qui dispose d'un laboratoire d'auto-contrôle  
Le prélèvement est bimensuel pour celles qui n'ont pas de laboratoire mais ont signé un contrat d'analyse avec un laboratoire agréé

**Tableau 4 :** Synthèse des résultats et des recommandations de l'inspection / évaluation approfondie d'une usine ou d'un navire

Nom de l'usine:

Numéro d'agrément:

Date d'inspection:

Type d'inspection:

Non-conformité	Mesures correctives	Date limite

Nom et Signature de l'inspecteur :

Nom et signature du responsable d'usine :

<p>Page 33 sur 184</p>	<p><b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b></p>	<p>Version 05 Mars 2020</p>
----------------------------	--	---------------------------------

## 2.3 Procédures opérationnelles

### 2.3.2 Mesures contre la pêche INN

#### 2.3.1.1 Dispositions spéciales

En ce qui concerne les navires usines et les bateaux congélateurs, les périodes maximales de contrôle par l'AC sont de trois à six mois relatives :

- À l'identification et l'enregistrement de toutes les sociétés de pêche (nationales et étrangères) ;
- à la tenue d'un registre des navires de pêche industrielle pour l'exportation ;
- au recensement et à l'immatriculation des pirogues de pêche artisanale maritime pour l'exportation ;
- au suivi des opérations de transbordement et de débarquement.

L'ONSPA interdit l'importation lorsque :

- 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 ;
- les produits destinés à l'importation ne sont pas les mêmes que ceux qui sont mentionnés dans le certificat de capture ;
- le certificat de capture n'est pas validé par les autorités de l'État du pavillon;
- le certificat de capture ne contient pas toutes les informations requises ;
- l'importateur n'est pas en mesure de prouver que les produits de pêche satisfont aux conditions requises;
- un navire de pêche mentionné sur le certificat de capture comme étant le navire d'origine des captures figurent sur les listes des navires INN ;
- le certificat de capture a été validé par les autorités d'un État du pavillon reconnu comme Etat non coopérant.

Page 34 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

### 3.3.2 Attribution des agréments techniques et sanitaires

#### 2.3.1.1 Dispositions communes

L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) :

- définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements de traitement des produits de pêche lorsqu'ils sollicitent l'enregistrement et l'agrément de leurs établissements conformément à la réglementation nationale en vigueur ;
- établit et tient à jour une liste des établissements à terre et des navires qui ont été enregistrés.
- procède à une visite sur le terrain lorsqu'il reçoit une demande d'agrément de l'exploitant;
- 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;
- 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 ;
- 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;
- 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;
- tient à jour une liste des établissements ayant reçu l'agrément.
- l'agrément conditionnel des établissements peut être prolongé.

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.

Tout responsable d'un établissement à terre doit adresser à l'ONSPA, une demande comportant les indications suivantes :

- a)- pour les particuliers: l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, l'adresse postale et le numéro du téléphone ;
- b)- pour les sociétés ou groupements de particuliers: la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée en outre d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une notice indiquant :

- la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation au conditionnement à l'emballage et à l'entreposage des produits finis ;
- la désignation et la composition des produits finis;
- La nature des denrées à importer, à produire ou à exporter ;
- la description du matériel ;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis ainsi que le tonnage de la production journalière prévue ;
- le plan de « Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques (HACCP) » et les programmes préalables ;

Page 35 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

- le chiffre d'affaires prévisionnel ;
- La copie de tout document administratif attestant que l'établissement ou la société est en règle vis-à-vis de l'Etat Guinéen.

### **3.3.1.1 Suspension et retrait d'agrément**

Le système d'agrément prévoit la suspension et le retrait de l'agrément définis dans la législation, ainsi que les procédures à suivre dans chaque cas. Habituellement, ce sont les dernières actions de recours lorsque des non-conformités critiques ne sont pas traitées par l'établissement.

La suspension de l'agrément signifie que l'établissement cesse d'être considéré comme figurant sur la liste des établissements agréés pour un temps déterminé. La période de validité de la suspension est déterminée, soit en termes de temps ou jusqu'à ce que certaines conditions soient réunies. Cela signifie que les produits ne peuvent être commercialisés, sauf comme indiqué dans les conditions annexées à la suspension (par exemple, pour les marchés domestiques seulement, ou pour certains produits ou produits transformés uniquement d'une certaine façon).

La suspension est considérée comme levée une fois que les conditions sont atteintes et que l'approbation de l'Autorité Compétente est officielle.

Le retrait de l'agrément signifie que l'établissement est retiré de la liste des établissements agréés, de manière permanente et sans conditions. Après le retrait, si cet établissement souhaite être agréé de nouveau, il devra recommencer le processus d'agrément depuis le début.

### **4.3.2 Audits et inspections spécifiques**

Des audits et des inspections spécifiques sont organisés, à la demande de l'ONSPA afin de vérifier que, en règle générale, les contrôles officiels effectués se déroulent conformément au plan de contrôle annuel fixé par l'ONSPA.

Ces audits et inspections spécifiques ont notamment pour objet de :

- 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 ;
- vérifier le fonctionnement et l'organisation de l'Autorité Compétente ;
- enquêter sur des problèmes importants ou récurrents.

Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par l'ONSPA, 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'ONSPA sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.

L'ONSPA prend des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport à la suite des contrôles.

### **5.3.2 Inspection des navires de pêche**

Est considéré comme *navire de pêche* tout navire armé pour la capture et la conservation des produits de la pêche à bord duquel ceux-ci sont éventuellement manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'équeutage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération ou la congélation suivie éventuellement d'un emballage.

De même, est considéré comme *navire-usine* tout navire à bord duquel les produits de la pêche subissent avant conditionnement et emballage, au moins deux des opérations suivantes: préparation (filetage, tranchage, hachage), congélation et transformation.

Ne sont pas considérés comme *navire-usine* notamment les navires de pêche qui procèdent seulement à la congélation (navires congélateurs) ou à la cuisson (navires cuiseurs de crevettes et de mollusques) et, ce même s'il y a conditionnement et emballage à bord.

Page 36 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

*Pirogue glacière*, toute embarcation artisanale monocoque, équipée d'un moteur et d'une caisse isotherme pour conserver les captures sous glace.

**N.B.:** Du fait de la mobilité des navires de pêche et de l'impossibilité matérielle de prévoir leur présence à quai où se réalisent les inspections, la vérification de la mise en œuvre des recommandations d'audit n'est pas mise en œuvre par des inspections périodiques programmées, des dates limites de corrections des anomalies observées sont fixées lors de l'audit, et la vérification est réalisée lors de la présence du navire de pêche à quai (carénage; débarquement) : inspection périodique et inspection de routine se trouvent ici intimement liées.

### **2.3.1.1    Audit des navires congélateurs et navires usines**

**Exigences :** L'obtention de la licence de pêche est subordonnée entre autres à la délivrance de l'agrément. Pour obtenir l'agrément il faut satisfaire aux exigences structurelles, hygiéniques, .... décrites dans la réglementation.

**Fréquence :**

- lors de la demande d'agrément d'un nouveau navire ;
- lors du renouvellement de l'agrément en vue de s'assurer que les conditions d'agrément sont toujours remplies ;
- lors de la reprise d'activité suite à un arrêt excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente.

**Formulaires:**

Un formulaire d'audits est utilisé pour chaque type de navire. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation et le système HACCP d'assurance qualité **(F06, F07)**.

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des navires **(F05 et F06)**.

**Sanction :**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée du navire en fonction du nombre et de la gravité des non conformités constatées.

### **3.3.1.1    Inspection périodique des navires congélateurs et des navires usines**

**Fréquence:**

Lors de la présence du navire à quai (débarquement; carénage) selon les recommandations d'audit.

**Formulaire:**

La fiche de suivi des recommandations d'audit du navire est utilisée pour contrôler l'avancement des travaux de correction des non conformités **(F06)**.

### **4.3.1.1    Inspection d'évaluation des navires congélateurs et des navires usines**

**Fréquence:**

Elle est réalisée à chaque débarquement des produits et pendant le renouvellement de la licence de pêche en vue de s'assurer que les conditions techniques et sanitaires minimales sont toujours respectées.

Page 37 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

**Formulaire:**

Un formulaire d'évaluation est utilisé pour chaque type de navire. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation et le système HACCP d'assurance qualité (F05, F06, F10 et F11).

Les conclusions de l'évaluation sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'évaluation des navires (F05 et F06).

**Sanctions:**

- suspension de l'agrément ;
- reclassement lettrée des navires en fonction du nombre et de la gravité des non conformités constatées et mise en place du suivi périodique programmé.

**5.3.1.1 Inspection de routine des navires congélateurs et navires -usines**

**Fréquence:**

L'inspection de routine des navires est effectuée après chaque marée, en vue de vérifier la qualité sanitaire des produits débarqués.

**Formulaire:**

Aucun, mais l'inspection de routine est conduite selon une démarche standardisée:

- Vérification des registres et procédures:
  - manifeste de la cargaison ;
  - procédures de nettoyage - désinfection et lutte contre les nuisibles ;
  - enregistrement des températures de conservation des produits.
- Inspection des conditions d'hygiène du navire, du matériel et du personnel;
- Contrôle de la mensuration des produits ;
- Contrôle des produits finis :
  - contrôle des températures à cœur;
  - contrôle de l'emballage ;
  - contrôle de l'étiquetage ;
  - contrôle organoleptique ;
  - contrôle microbiologique et/ou physicochimique éventuellement.

**Sanction:**

- certification du produit débarqué ;
- saisie ou consignation des lots incriminés.

**6.3.2 Inspection des pirogues glacières**

**2.3.1.1 Audit des pirogues glacières**

**Exigences :**

- La conception doit permettre un nettoyage et une désinfection facile de la pirogue ;
- La conception doit permettre l'installation des caisses de marrée étanches (permettant l'écoulement facile des eaux de fusion de la glace et des eaux de lavage et la conservation des produits le plus longtemps possible sous glace), lavable et désinfectable ;
- Les parois internes des caisses doivent être imputrescibles et inoxydables ;
- La conception doit permettre d'éviter la contamination des produits de pêche par les produits pétroliers et autres contaminants.
- La conception doit permettre de classer chaque matériel a une place appropriée de façon à éviter la contamination des produits.

Page 38 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

**Fréquence :**

- lors de la demande d'agrément pour une nouvelle pirogue glacière ;
- au quai de débarquement une fois par an ;
- lors de la reprise d'activité suite à un arrêt excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente.

**Formulaire:**

Le formulaire d'audit des pirogues glacières est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation et les exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation (F05, et F12).

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des pirogues glacières (F05).

**Sanction:**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée de la pirogue glacière en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatées.

### *3.3.1.1 Inspection périodique des pirogues glacières*

**Fréquence:**

- Selon les recommandations d'audit.
- Lors de la reprise d'activité suite à un arrêt excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente.

**Formulaire:**

La fiche de suivi des pirogues glacières est utilisée. Elle reprend les conditions sanitaires de construction, d'équipement et d'exploitation des pirogues glacières (F06, F12).

**Sanction :**

- reclassement de la pirogue glacière en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatées.
- Refus ou Suspension de l'agrément.
- Délivrance ou confirmation de l'agrément

### *4.3.1.1 Inspection d'évaluation des pirogues glacières*

**Fréquence:**

Elle est réalisée tous les six mois pour s'assurer que les conditions techniques minimales sont toujours respectées.

**Formulaire:**

Le formulaire d'audit des pirogues glacières est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation et les exigences sanitaires relatives à la production (F06 et F12).

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des pirogues glacières (F05).

**Sanctions:**

- confirmation de l'agrément.
- suspension de l'agrément.
- reclassement de la pirogue en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatées.

Page 39 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

### 5.3.1.1 Inspection de routine des pirogues glacières

#### Fréquence:

- à chaque débarquement, pour contrôler la qualité des produits de la pêche par une évaluation organoleptique et une prise de température ;
- en cas de rejet des produits, les inspecteurs doivent inspecter les pirogues glacières en vue de déterminer la cause de la mauvaise qualité des produits (état de l'embarcation, équipement, équipage et pratiques de pêche).

#### Formulaire:

Aucun

#### Sanction :

- certification des produits débarqués ;
- consigne ou saisie des produits débarqués.

Sur proposition motivée de l'équipe d'inspection, l'Autorité Compétente peut suspendre l'agrément d'une pirogue glacière en cas de mise en évidence de non-conformité critique.

## 7.3.2 Inspection des débarcadères

### 2.3.1.1 Audit des débarcadères

#### Fréquence:

- Lors d'une l'évaluation annuelle pour renouvellement de l'agrément ;
- Lors d'une demande d'autorisation d'un nouveau point de débarquement ;
- Lors de la reprise des activités suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou suite à une suspension d'agrément par l'AC.

#### Formulaire :

Le formulaire d'audit des débarcadères est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction, au matériel d'exploitation et les exigences d'hygiène et d'opération (F09).

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des débarcadères (F09).

#### Sanctions:

- Octroi de l'agrément ;
- Suspension de l'agrément du débarcadère.
- Reclassement du débarcadère en fonction du nombre et de la gravité des non conformités constatés.

Sur proposition motivée de l'équipe d'inspection, l'Autorité Compétente peut suspendre l'agrément d'un débarcadère en cas de mise en évidence de non-conformités critiques.

### 3.3.1.1 Inspection périodique des débarcadères

#### Fréquence :

A chaque expiration des délais de correction des non-conformités.

#### Formulaire:

La fiche de suivi des recommandations d'audit des débarcadères est utilisée pour contrôler l'avancement des travaux de correction des non-conformités (F06).

Page 40 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

#### 4.3.1.1 *Inspection d'évaluation des débarcadères*

##### **Fréquence**

Elle est réalisée une fois par an pour s'assurer que les conditions techniques minimales sont toujours respectées.

##### **Formulaire :**

Le formulaire d'audit technique des débarcadères est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation et les exigences sanitaires d'utilisation **(F09)**.

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et recommandations d'audit des débarcadères **(F09)**.

##### **Sanction :**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- reclassement du débarcadère en fonction du nombre et de la gravité des non conformités constatés.

#### 5.3.1.1 *Inspection de routine des débarcadères*

**Fréquence:** Quotidienne

**Formulaire:** Aucun

##### **Sanction:**

- Certification des produits débarqués et ou exposés à la vente ;
- Saisie/consigne des produits débarqués et ou exposés à la vente.

### 8.3.2 **Inspection des moyens de transport des produits de la pêche, de l'aquaculture et de la glace.**

#### 2.3.1.1 *Audit des moyens de transports des produits de pêche, de l'aquaculture et de la glace*

##### **Fréquence:**

- lors de la demande d'autorisation d'un nouveau véhicule destinés à transporter des produits et de la glace ;
- lors de la reprise d'activité suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'Autorité Compétente.
- Lors de l'audit annuel

##### **Formulaire:**

Le formulaire d'audit des moyens de transport des produits de la pêche est utilisé **(F13)**.

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et recommandations d'audit des moyens de transport des produits de la pêche **(F13)**.

##### **Sanctions:**

Agrément ou refus de l'autorisation de transport des produits de pêche, d'aquaculture et de la glace

#### 3.3.1.1 *Inspection périodique programmée des moyens de transports des produits de pêche, d'aquaculture et de la glace.*

##### **Fréquence:**

- A chaque expiration des délais de correction des défauts de non-conformité.
- Lors de l'audit annuel

Page 41 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05
		Mars 2020

**Formulaire:**

La fiche de suivi des recommandations d'audit des moyens de transport est utilisée pour contrôler l'avancement des travaux de correction des défauts de non-conformité (F05).

**4.3.1.1 Inspection d'évaluation des moyens de transports des produits de pêche, d'aquaculture et de la glace**

**Fréquence:**

- Elle est réalisée tous les six mois pour s'assurer que les conditions techniques minimales sont toujours respectées.

**Formulaire :**

Le formulaire d'audit des moyens de transport des produits de la pêche et d'aquaculture est utilisé (F13).

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et recommandations d'audit des moyens de transport des produits de la pêche (F05).

**Sanctions:**

- Retrait de l'autorisation ;
- Confirmation ou reclassement de l'autorisation de transport des produits de la pêche et d'aquaculture.

**5.3.1.1 Inspection de routine des moyens de transports des produits de pêche, d'aquaculture et de la glace**

**Fréquence:**

- à l'embarquement des produits de la pêche aux débarcadères ;
- à l'embarquement des produits transformés aux établissements de traitement ;
- au débarquement des produits à l'aéroport ;
- à l'empotage dans les entrepôts frigorifiques ;
- A l'embarquement de la glace.

**Formulaire:** Aucun

**Sanction:**

- Certification des produits transportés ;
- Saisie ou consigne des lots de produits et de la glace transportés.

**9.3.2 Inspection des entrepôts frigorifiques**

**2.3.1.1 Audit des entrepôts frigorifiques**

**Exigences :**

- Exigences sanitaires relatives à la construction, aux matériels d'exploitation ;
- Exigences sanitaires relatives à la production et les points de vérification du système HACCP d'assurance qualité

**Fréquence:**

- lors de la demande d'agrément d'un nouvel entrepôt frigorifique ;
- lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément sont toujours remplies ;
- lors de la reprise d'activité suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente.

Page 42 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

**Formulaire :**

Le formulaire d'audit des entrepôts frigorifiques est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives à la production et les points de vérification du système HACCP d'assurance qualité **(F03, F04 F08)**.

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des entrepôts frigorifiques (F05).

**Sanctions :**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée de l'entrepôt frigorifique en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatés.

***3.3.1.1 Inspection périodique programmée des entrepôts frigorifiques***

**Fréquence:**

Elle est réalisée tous les six mois pour s'assurer que les conditions techniques minimales sont toujours respectées.

**Formulaire:**

Le formulaire d'audit des entrepôts frigorifiques est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives à la production et les points de vérification du système HACCP d'assurance qualité **(F03, F04 F08)**.

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des entrepôts frigorifiques **(F05)**.

**Sanctions:**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée de l'établissement en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatées et mise en place du suivi périodique programmé.

***4.3.1.1 Inspection d'évaluation des entrepôts frigorifiques***

**Fréquence:**

Elle est réalisée tous les six mois pour s'assurer que les conditions techniques minimales sont toujours respectées.

**Formulaire:**

Le formulaire d'audit des entrepôts frigorifiques est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives à la production et les points de vérification du système HACCP d'assurance qualité **(F03, F04 F08)**.

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et des recommandations d'audit des entrepôts frigorifiques **(F05)**.

**Sanctions:**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée de l'établissement en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatées et mise en place du suivi périodique programmé.

***5.3.1.1 Inspection de routine des entrepôts frigorifiques***

Page 43 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

**Fréquence :**

Une inspection de routine des entrepôts frigorifiques peut être effectuée à tout moment, mais elle est particulièrement effectuée dans les cas suivants :

- un produit issu de l'entrepôt est en mauvais état de conservation ;
- un doute existe sur la nature des produits entreposés ;
- si l'inspection précédente a révélé des doutes quant au fonctionnement de l'entrepôt.

**Formulaire:** Aucun

**Sanction:**

- certification des produits stockés ;
- saisie ou consignation des lots stockés (Formulaires: **FNC et FNS**).

### 10.3.2 Inspection des fabriques de glace

#### 2.3.1.1 *Audit des fabriques de glace*

**Fréquence:**

- lors de la demande d'agrément d'une nouvelle fabrique ;
- lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément sont toujours remplies ;
- lors de la reprise d'activité suite à un arrêt volontaire excédant trois mois ou à une suspension de l'agrément par l'autorité compétente.

**Formulaires:**

Le formulaire d'audit des fabriques de glaces est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation et les exigences sanitaires relatives aux conditions d'exploitation (**F07**).

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et recommandations d'audit des fabriques de glace (**F05**).

**Sanctions :**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée de la fabrique de glace en fonction du nombre et de la gravité des non conformités constatées.

#### 3.3.1.1 *Inspection périodique des fabriques de glace*

**Fréquence :**

Elle est fixée par le classement lettré déterminé à l'issu de l'audit.

La fiche de suivi des recommandations d'audit des fabriques de glace est utilisée pour contrôler l'avancement des travaux de correction des défauts de non-conformité.

**Formulaire:** Aucun

#### 4.3.1.1 *Inspection d'évaluation des fabriques de glace*

**Fréquence :**

Elle est réalisée tous les six mois pour s'assurer que les conditions techniques requises sont toujours respectées.

**Formulaire :** Le formulaire d'audit des fabriques de glace est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation et les exigences sanitaires relatives aux conditions d'exploitation (**F07**).

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et recommandations d'audit des fabriques de glace (**F05**).

Page 44 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

**Sanctions:**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée de la fabrique de glace en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatées.

**5.3.1.1 Inspection de routine des fabriques de glace**

**Fréquence:**

Une inspection de routine des fabriques de glace peut être effectuée à tout moment, mais elle est systématique dans les cas suivants :

- Un doute existe sur la qualité de la glace produite.
- Si l'inspection précédente a révélé des doutes quant au fonctionnement de la fabrique de glace.

**Formulaire** : Aucun

**Sanction** :

- destruction de la glace produite ;
- interdiction d'alimenter la filière pêche avec la glace produite ;
- saisie ou consigne des produits ayant été en contact avec une glace de qualité douteuse.

**11.3.2 Inspection des établissements de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture**

**2.3.1.1 Audit des établissements**

**Exigences** :

- Relatives à la construction et au matériel d'exploitation.
- Relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation
- Relatives au système HACCP d'assurance qualité.

**Fréquence** : Cette inspection est réalisée:

- lors de l'évaluation annuelle en vue de s'assurer que les conditions d'agrément sont toujours remplies ;
- lors de la demande d'agrément d'un nouvel établissement de traitement des produits de la pêche ;
- lors du changement d'équipement ou de produit ;
- lors de la mise en place d'une nouvelle ligne de production ;
- Lors de la reprise d'activité suite à un arrêt de plus de trois mois.

**Formulaire:**

Le formulaire d'audit à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives à la production et les points de vérification du système HACCP d'assurance qualité (F01, F02, F03, F04).

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et recommandations d'audit des établissements de traitement (F05).

**Sanctions:**

- délivrance ou confirmation de l'agrément.
- refus ou suspension de l'agrément.
- classification lettrée de l'établissement en fonction du nombre et de la gravité non-conformités constatées et mise en place du suivi périodique programmé.

**3.3.1.1 Inspection périodique programmée des établissements**

**Fréquence:**

Page 45 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

Elle est fixée par le classement lettré déterminé à l'issu de l'audit (tableau N° 3).

**Formulaire:**

La fiche de suivi des recommandations d'audit des établissements de traitement est utilisée pour contrôler l'avancement des travaux de correction des non-conformités **(F06)**.

**4.3.1.1 Inspection d'évaluation des établissements**

**Fréquence:**

Elle est réalisée tous les six mois pour s'assurer que les conditions techniques requises sont toujours respectées.

Le formulaire d'audit des établissements de traitement est utilisé. Il reprend les exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation, les exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation et les points de vérification du système HACCP d'assurance qualité **(F01, F02, F03, F04)**.

Les conclusions de l'audit sont présentées dans la fiche de synthèse des résultats et recommandations d'audit des établissements de traitement **(F05)**.

**Sanctions:**

- délivrance ou confirmation de l'agrément ;
- refus ou suspension de l'agrément ;
- classification lettrée de l'établissement en fonction du nombre et de la gravité des non-conformités constatées et mise en place du suivi périodique programmé.

**5.3.1.1 Inspection de routine des établissements**

L'inspection de routine des établissements de traitement est effectuée en vue de vérifier la qualité des produits finis. Elle est conduite selon une démarche standardisée:

- vérification de la matière première ;
- contrôle des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ;
- contrôle des produits finis.

**Fréquence :**

- A tout moment.

**Formulaire:**

- Fiche d'inspection de routine des établissements ( N°14)

**Sanction :**

- Certification des produits ;
- Saisie ou consigne des lots de produits.

**12.3.2 Procédures d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture**

Est considéré comme importé, tout produit halieutique originaire d'un pays étranger et introduit en Guinée par voie maritime, aérienne ou terrestre, ou tout produit pêché et/ou débarqué par un navire battant pavillon d'un pays étranger.

Les conditions applicables aux importations des produits de pêche et d'aquaculture à partir des pays tiers doivent être au moins équivalentes à celles concernant la production et à la mise sur le marché guinéen des produits de pêche et d'aquaculture. Il faudra tenir compte :

- de la législation du pays tiers ;
- de l'organisation de l'Autorité Compétente du pays tiers et de ses services d'inspection;
- des conditions sanitaires de production, d'entreposage et d'expédition effectivement appliquées aux produits de pêche et de l'aquaculture destinés à la Guinée.

L'importation de produits halieutiques doit faire l'objet d'une déclaration préalable adressée à l'ONSPA et selon les critères suivants :

- 1) Le formulaire de déclaration doit comporter toutes les indications permettant d'identifier l'importateur, le fournisseur, le moyen de transport, l'origine, le traitement technologique du produit, la dénomination des espèces et la quantité préalable de la cargaison, dont le modèle ci-dessous indiqué dans l'annexe 1 de l'arrêté A/2019 / 6264 /MPAEM/CAB du 13 novembre 2019 ( ;
- 2) La déclaration doit être datée et dûment signée par l'importateur et visée par l'ONSPA ;
- 3) Tout débarquement de produit de la pêche doit être précédé d'une inspection sanitaire effectuée par les services de l'ONSPA sur demande de l'importateur ;
- 4) Tout produit traité et conditionné par un établissement d'un pays étranger doit être accompagné d'un certificat de capture, d'origine et sanitaire de l'Autorité Compétente du pays d'origine et de la facture du fournisseur ;
- 5) Dans le cas d'un produit pêché et/ou débarqué par un navire battant pavillon d'un pays étranger, la demande d'inspection sanitaire doit être accompagnée d'un manifeste d'entrée provisoire ;
- 6) Les conditions particulières d'importation des produits de pêche et d'aquaculture en Guinée sont fixées en fonction de la situation sanitaire du pays tiers ;
- 7) En vue de permettre de fixer les conditions d'importation et, en vue de s'assurer des conditions de production, d'entreposage et d'expédition des produits de pêche à destination de la Guinée, des contrôles sont effectués sur place par les vétérinaires officiels guinéens pour le compte de l'opérateur économique qui prend en charge tous les frais correspondants ;
- 8) Les conditions d'importation en Guinée sont :
  - a) Présentation des certificats de capture, d'origine, et sanitaire qui accompagnent les produits ;
  - b) L'apposition d'une marque identifiant les produits de pêche notamment par un numéro d'agrément de l'établissement de provenance sauf :
    - dans le cas des produits de pêche congelés débarqués immédiatement pour la conserverie et accompagnés des certificats prévus au point (a) ;
    - dans le cas de force majeure apprécié par l'Autorité Compétente.

Les conditions visées aux points (a) et (b) peuvent être dérogées après avis de l'Autorité Compétente.

Pour faire face à des situations spécifiques, des importations peuvent être autorisées en provenance directe d'un établissement ou d'un navire d'un pays tiers lorsque ce dernier n'est pas en mesure de fournir les garanties prévues aux articles 172 à 182 de l'arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB du 13 novembre 2019 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture.

**En dessous, une déclaration préalable d'importation des produits halieutiques adressée à l'ONSPA :**

IMPORTATEUR: .....

N° de référence .....

FACTURE N°..... DU.....FOURNISSEUR.....

CERTIFICAT SANITAIRE DU PAYS D'ORIGINE N°.....

MARCHANDISE, NATURE: frais ..... congelé ..... vivant..... autres.....

MOYEN DE TRANSPORT.....

**Tableau 5: Déclaration préalable d'importation des produits halieutiques**

Nom	N° Agrément	Adresse Commerciale	References		Tel/Email
			RCCM	Carte Imp/Exp	

**Tableau 6 : Suite Déclaration préalable d'importation des produits halieutiques**

Produits			Nbre de colis	Poids	DATES		ORIGINE	
Nom commercial	Nom scientifique	Mode de conditionnement			Date d'expédition	Date d'arrivée	Pays	Zone de capture FAO

### Chap. 3 : Procédures de contrôle officiel de la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture

#### 3.1 Procédures générales

L'ONSPA définit des orientations et effectue des recommandations en matière de contrôles officiels concernant :

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

*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.

L'ONSPA établit des procédures propres à garantir aux responsables des établissements de traitement 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.

*Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés* de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique. A ces fins, l'ONSPA établit, autant que de besoin, les protocoles d'échantillonnage propres à chaque type de critère (microbiologique, chimique et sensoriel) conformément aux dispositions établies dans l'arrêté N°A/2019/6270/MPAEM/CAB du 13 novembre 2019.

#### Contrôle de la qualité organoleptique des produits de la pêche et de l'aquaculture

##### 3.1.1 Plan d'échantillonnage des produits frais

Le plan d'échantillonnage utilisé pour l'évaluation de la fraîcheur des poissons au débarquement ou lors de la première vente, est présenté dans le Tableau 7.

**Tableau 7** : Plan d'échantillonnage du poisson pour l'évaluation de la fraîcheur au débarquement ou lors de la première vente.

Quantité destinée à être mise en vente (tonne)	Poids minimal de l'échantillonnage (kg)*
Au- dessous de 5	8
5 à 15 exclu	20
15 à 40 exclu	40
40 à 60 exclu	60
60 à 80 exclu	80
80 à 100 exclu	100
100 et plus	120

**\*Pour autant que le poids de l'échantillon soit supérieur à 0,08% de toute quantité supérieure à 120 tonnes.**

Dans le cadre de la mise en place des autocontrôles dans les installations à terre, il est recommandé aux responsables du contrôle de la qualité des installations agréées d'utiliser le plan d'échantillonnage du Tableau 6, pour évaluer la fraîcheur de la matière première à la réception.

**Tableau 8** : Plan d'échantillonnage pour l'évaluation de la fraîcheur du poisson, crustacés et mollusques à la réception dans l'usine.

Nombre de poissons dans le lot (N)*	Nombre de poisson dans l'échantillon (n)	Nombre de défectueux (c) limite pour accepter le lot
2 à15	2	0
16 à 25	3	0
26 à 90	5	0
91 à 150	8	1
151 à 500	13	1
501 à 1200	20	2
1201 à 10000	32	3
10001 à 35000	50	5
35001 à 500000	80	7
500001 et plus	125	10

- Pour évaluer le nombre de poissons dans un lot, il faut prélever de façon aléatoire au moins dix poissons, mesurer leur poids et déterminer le poids moyen d'un poisson. Le nombre de poisson dans le lot est le poids du lot divisé par le poids moyen d'un poisson.

Page 49 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

### 3.1.2 Procédure de traitement des échantillons au laboratoire d'analyse sensorielle

#### Réception

La réception des échantillons ne se fait que si ceux-ci sont accompagnés d'une fiche de prélèvement (fiche N°1.) décrivant exactement l'échantillon convoyé.

Une prise de température est réalisée. Les résultats de la prise de température sont enregistrés dans le cahier d'analyse.

#### Stockage intermédiaire

Un stockage intermédiaire peut éventuellement être réalisé sur les produits frais/congelés : dans ce cas, il doit se faire à une température inférieure à 2°C et pour une durée inférieure à 2 heures ou inférieure ou égale à -18°C pour les poissons congelés.

#### Analyse

Elle se fait selon les barèmes de cotation (tableaux N° 10 à 16) conformément aux prescriptions du règlement CE/2406/96.

#### Enregistrement

Les résultats de la cotation organoleptique sont portés dans le rapport d'analyse (fiche N°....) où figurent également une synthèse des résultats et une conclusion.

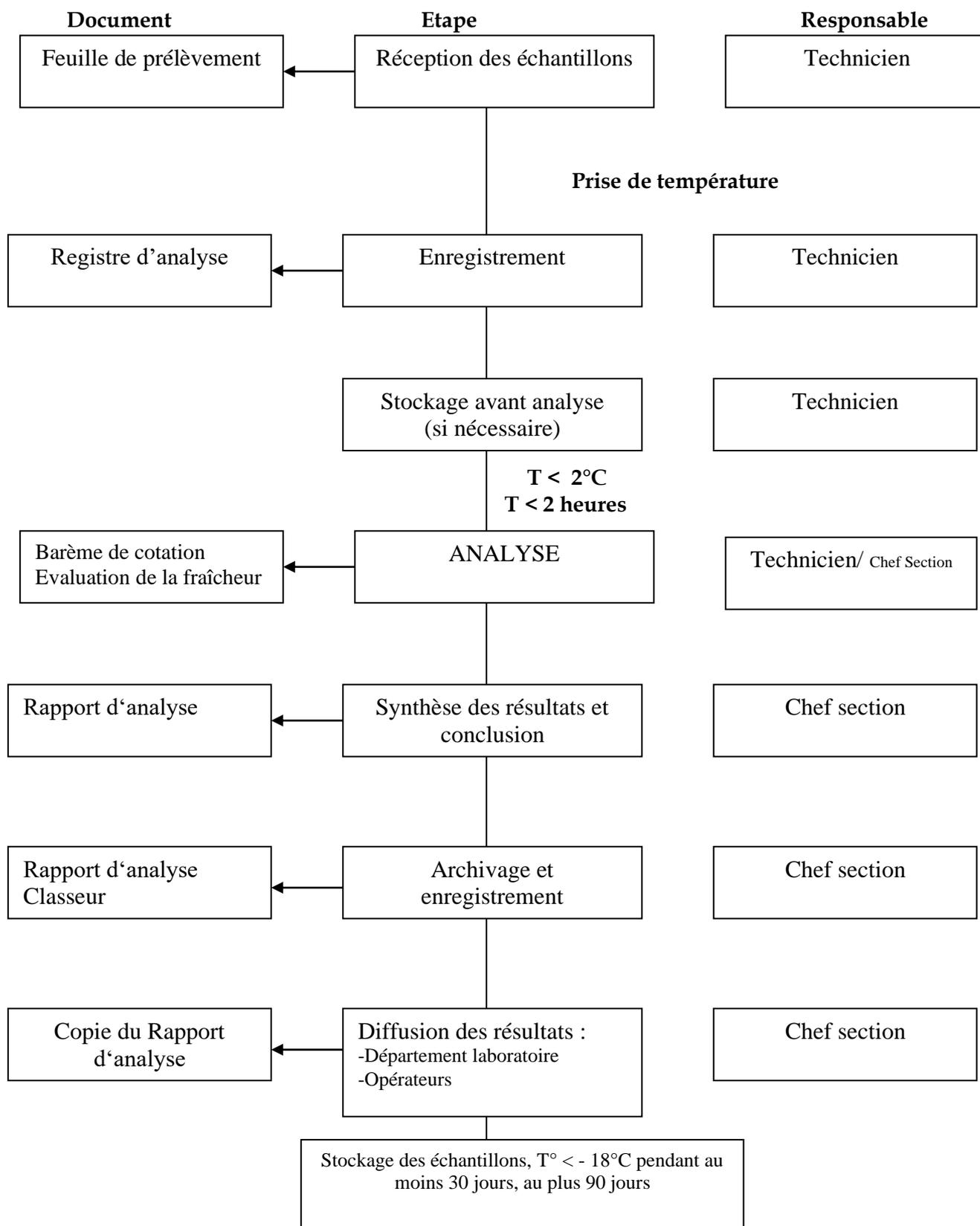
Une copie des rapports d'analyse est faite pour diffusion. L'original est conservé dans un classeur.

#### Stockage

Un stockage congelé (-18°C) des échantillons analysés est pratiqué pour une période de 1 mois pour les produits frais et 3 mois pour les produits congelés/transférés, en vue d'analyse complémentaires si nécessaires.

Passé ce délai, les échantillons sont évacués pour destruction.

**Figure 3** : Procédures de traitement des échantillons au laboratoire d'analyse sensorielle



Les prélèvements de produits se font suivant un plan d'échantillonnage (tableaux 17 à 22), du matériel de conservation (glacière et carboglaces), afin d'éviter toute contamination et une rupture de la chaîne de froid.

Ils sont effectués, soit au cours de la fabrication, soit sur le produit fini ; dans le cas d'un prélèvement sur la chaîne, l'inspecteur officiel pour limiter les risques de contamination demande au personnel manipulateur d'effectuer les prélèvements suivant ses indications dans les conditions de production.

### 3.1.3 Evaluation de la fraîcheur des poissons

**Tableau 9 :** Evaluation de la fraîcheur du poisson.

CRITERES	POISSON FRAIS	POISSON AVARIE
<b>Odeur</b>	Légère, agréable, rappelant les algues marines pour les poissons de mer, ou les herbes aquatiques pour les poissons d'eau douce	Désagréable, âcre, acide, ammoniacale, putride
<b>Aspect général</b>	Brillant avec éclat métallique et reflets irisés, absence de sang autour de la tête et le long de la colonne vertébrale entre les reins et la queue	Mat, sans éclat ni reflet
<b>Rigidité du corps</b>	Corps rigide, arqué. Consistance ferme et en même temps élastique	Corps flasque, mou. Consistance molle. La pression des doigts laisse des marques
<b>Sécrétions</b>	Poisson humide, mucus transparent, pas de sécrétions visibles	Présentes et gluantes
<b>Ecailles</b>	Fortement adhérentes, brillantes	Se détachent facilement une fois soulevées
<b>Peau</b>	Tendue, bien adhérente	Ridée, décolorée, se déchire facilement
<b>Œil</b>	Clair, brillant, vif, luisant, convexe, transparent, occupant toute la cavité orbitaire	Terne, vitreux, opaque, concave, affaissé dans l'orbite
<b>Opercule</b>	Adhérent, sans tache de sang	Légèrement soulevé, avec des taches rouge-brun
<b>Branchies</b>	Humides, brillantes, roses ou rouge sang	Sèches, grisâtres ou plombées
<b>Abdomen</b>	Ni gonflé, ni affaissé, ni tendu, ni déchiré	Flasque, déformé, souvent gonflé, avec taches bleu foncé, verdâtres ou noires
<b>Anus</b>	Hermétiquement fermé	Béant, souvent proéminent
<b>Viscères</b>	Lisses, propres, brillantes, nacrées, péritoine adhérent à la paroi de cavité abdominale	Affaissées, gonflées, péritoine fragile
<b>Colonne vertébrale</b>	Adhérente et faisant corps avec la paroi thoracique et les muscles du dos	Facile à détacher de la chair
<b>Chair</b>	Ferme, blanche et rose, rarement rouge (thon), avec de reflets nacrés en surface et à la coupe	Friable, coloration rouge et brun, notamment le long de la colonne vertébrale

<b>Page 52 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

Tableau 10 : Méthode de cotation de la fraîcheur du poisson

	CATEGORIE DE FRAICHEUR			
	EXTRA	A	B	NON ADMIS
ASPECT				
Peau	Pigmentation vive et chatoyante, pas de décoloration Mucus aqueux, transparent	Pigmentation vive mais sans lustre Mucus légèrement trouble	Pigmentation en voie de décoloration et ternie Mucus opaque	
Œil	Convexe (bombé)	Convexe, légèrement affaissé Cornée légèrement opalescente Pupille noire,	Plat Cornée opalescente Pupille opaque Mucus opaque	
Branchies	Couleur brillante, Pas de mucus	Ternie		
Chair (coupure Dans l'abdomen)	Bleuâtre, translucide, lisse, brillante sans aucun changement de coloration originale	Moins coloré, traces légères de mucus clair Veloutée, cireuse, feutrée Couleur légèrement modifiée	Légèrement opaque Rose	
Couleur le long de la colonne vertébrale	Pas de coloration			
Organes		Légèrement rose	Reins et résidus d'autres organes et sang rouge pâle	
	Reins et résidus d'autres organes rouges brillants de même que le sang à l'intérieur de l'aorte	Reins et résidus d'autres organes rouges mats, sang se décolorant		Pigmentation terne Mucus laiteux Concave au centre* Cornée laiteuse Pupille grise Mucus laiteux Opaque* Rouge* Reins, résidus d'autres organes et sang brunâtres*
ETAT				
Chair	Ferme et élastique	Elasticité diminuée	Légèrement flasque (molle) élasticité diminuée Surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque)* Ecailles se détachant de la peau, surface granuleuse
Colonne vertébrale	Se brise au lieu de se détacher	Adhérente	Peu adhérente	Non adhérente*

	CATEGORIE DE FRAICHEUR			
	EXTRA	A	B	NON ADMIS
Péritoine	Adhérent totalement à la chair	Adhérent	Peu adhérent	Non adhérent*
<b>3 - ODEUR</b>				
Branchies, peau, cavité abdominale	Algue marine	Ni d'algue, ni mauvaise	Légèrement putride, aigre	Putride, aigre*

\* Ou un stade d'altération plus avancé

Tableau 11 : Barème de cotation de la fraîcheur du poisson « blanc » (Règlement CE/2406/96)

	CATEGORIE DE FRAICHEUR			
	EXTRA= 3	A=2	B=1	Non admis= 0
Peau	- Pigmentation vive, iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente - Pas de décoloration	- Pigmentation vive mais sans éclat	- Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie
Mucus cutané	- aqueux transparent	- légèrement trouble	- laiteux	- Gris jaunâtre - Opaque
Œil	- Convexe (bombé) - Pupille noire, brillante - Cornée	- Convexe et légèrement affaissé - Pupille noire	- Plat - Pupille opaque - Cornée opalescente	Concave au centre - Pupille grise - Cornée laiteuse

	CATEGORIE DE FRAICHEUR			
	EXTRA= 3	A=2	B=1	Non admis= 0
Peau	- Pigmentation vive, couleurs vives brillantes et iridescentes ; nette différence entre les surfaces ventrale et dorsale	- Perte d'éclat et de brillance ; couleur plus fade et moins de différences entre les surfaces ventrale et dorsale	- Ternie, sans éclat, couleur délavée ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	- Pigmentation très terne ; peau se détache de la chair
Mucus cutané	- Aqueux, transparent	- Légèrement trouble	- laiteux	- Gris jaunâtre - Opaque
Consistance de la chair	- Très ferme, rigide	- Assez rigide, ferme	- Un peu molle	- Molle (flasque)
Opercule	- Argentés	- Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	- Brunissement et extravasations sanguines étendues	- Jaunâtres
Œil	- Convexe (bombé) - Pupille bleue - noire, brillante « paupière » transparente	- Convexe et légèrement affaissé - Pupille foncée - Cornée légèrement opalescente	- Plat - Pupille voilée - Extravasation sanguine autour de l'œil	- Concave au centre - Pupille grise - Cornée grise
Branchies	- Rouge vif à pourpre uniformément - Pas de mucus	- Couleur moins vive, plus pâle sur les bords - Mucus transparent	- S'épaississant - Se décolorant - Mucus opaque	- Jaunâtre - Mucus laiteux
Odeur des branchies	- D'algues marines, fraîche, acre iodée	- Absence d'odeur ou d'algue marine - Odeur neutre	- Odeur grasse un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	- Odeur aigre de putréfaction
	Transparente	Ternie - Cornée légèrement opalescente		
Branchies	- Couleur vive - Pas de mucus	- Moins colorée - Mucus opalescent	- Bru/ gris se décolorant - Mucus opaque et épais	- Jaunâtre - Mucus laiteux
Péritoine (poisson éviscéré)	- Lisse - Brillant - Difficile à détacher de la chair	- Un peu terni - Peut être détaché de la chair	- Tacheté - Se détachant facilement de la chair	- Ne colle pas
<b>Odeur des branchies et de la cavité abdominale</b>				

CATEGORIE DE FRAICHEUR				
	EXTRA= 3	A=2	B=1	Non admis= 0
Des poissons blancs sauf plie ou carrelet				
	- D'algues marines	- Absence d'odeur d'algue marine - Odeur neutre	- Fermentée - Légèrement aigre	- Aigre
Plie ou carrelet				
	- D'huile fraîche - Poivrée D'odeur de terre	- D'huile - D'algue marine ou légèrement douceâtre	- D'huile fermentée défraîchie - Un peu rance	- Aigre
Chair				
	- Ferme et élastique - Surface lisse	- Moins élastique	- Légèrement molle (flasque) - Moins élastique - Surface cireuse (veloutée) - Surface ternie	- Ecailles se détachant facilement de la peau - Surface plutôt plissée - Molle (flasque)
Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée : Vaisseaux sanguins des muscles ventraux				
	- Contours bien définis et rouge vif	- Contour bien défini - Sang plus foncé	- Contour mal défini - Brun	- Contour complètement imprécis, brun - Jaunissement de la chair

Tableau 12 : Barème de cotation de la fraîcheur du poisson « bleu » (Règlement CE/2406/96)

Tableau 13 : Barème de cotation de la fraîcheur de sélacien (Règlement CE/2406/96)

	CATEGORIE DE FRAICHEUR			
	EXTRA= 3	A=2	B=1	Non admis= 0
Œil	- Convexe, très brillant et iridescent - Pupilles petites	- Convexe et légèrement affaissé - Perte de brillance et d'iridescentes - Pupille ovale	- Plat terni	- Concave, jaunâtre
Aspect	- In rigor mortis ou partiellement in rigor, présence d'un peu de mucus clair sur la peau	- Stade rigor dépassé, absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	- Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ; mâchoires légèrement aplatie	- Grande quantité de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ;
Odeur	- D'algues marines	- Absence d'odeur ou légère odeur défraîchi mais pas ammoniacale	- Légèrement ammoniacale ; aigre	- Odeur ammoniacale, âcre

	Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie			
	CATEGORIE DE FRAICHEUR			
	EXTRA= 3	A=2	B=1	Non admis= 0
Peau	- Pigmentation vive, iridesce et brillante	- Pigmentation vive - Mucus aqueux	- Pigmentation se décolorant et ternie, - mucus opaque	- Décoloration - Peau plissée - mucus épais
<b>Texture de la peau</b>				
	- Ferme et élastique	-Ferme	- Molle	- Flasque
<b>Aspect</b>				
	- Bordure des nageoires translucide et arrondie	- nageoire raide	- Molle	- Molle et flasque
<b>Ventre</b>				
	- Blanc et brillant avec de reflets mauves autour des nageoires	-Blanc et brillant avec des taches uniquement autour des nageoires	- Blanc et terni avec de nombreuses taches rouges et jaunes	- Ventre jaune à verdâtre - Tache rouge dans la chair elle-même

Tableau 14: Barème de cotation de la fraîcheur des céphalopodes (Règlement CE/2406/96)

	CATEGORIE DE FRAICHEUR		
	EXTRA	A	B
Peau	Très ferme	Pigmentation ternie. Peau adhérent à la chair	Décolorée. Peau se détachant facilement de la chair.
Chair	Blanche	Ferme Blanche crayeuse	Légèrement molle Blanc rosé ou jaunissant
Tentacules	Résistant à l'arrangement	Résistant à l'arrangement	S'arrachant plus facilement
Odeur	Fraîche, d'algue marine	Faible ou nulle	Odeur d'encre

### 3.1.4 Evaluation de la fraîcheur des céphalopodes

Tableau 15 : Evaluation de la fraîcheur des céphalopodes

	ASPECT	ODEUR
Catégorie 5	Peau de couleur brun rouge, luisante Chair de couleur blanche cassée, légèrement brillante Surface lisse et ferme, lustrée	Agréable d'eau de mer ou légèrement d'algues marines
Catégorie 4	Peau de couleur brune Chair de couleur crèmeuse à jaunâtre, sans brillance Surface moins lisse, légère perte du lustre	Perte d'odeur caractéristique et apparition d'une très légère odeur de choux cuit
Catégorie 3	Peau de couleur grise délavée Chair de couleur jaune à marron clair, peu lustrée Surface externe légèrement croûteuse et meurtrie Surface interne légèrement crayeuse et aspect de lait caillé	Odeur de choux cuit plus forte e léger relent de moisi
Catégorie 2	Peu décolorée, apparition de quelques taches roses Chair de couleur larron clair à marron foncé, terne Surface externe moyennement croûteuse et meurtrie Surface interne crayeuse et granuleuse	Odeur déplaisant légèrement ammoniacale, moisie, relent fétide légèrement aigre
Catégorie 1	Peau partant en lambeaux avec des taches rosâtres Chair de couleur brune rosâtre, tachée et croûteuse Surface externe croûteuse et très abîmée Surface interne très crayeuse et très granuleuse	Putride, ammoniacale, très moisie, très fétide, aigre, repoussante, inacceptable

### 3.1.5 Evaluation de la fraîcheur des crustacés

Les inspecteurs considèrent les crevettes acceptables si elles ont un œil brillant, des muscles et ligaments résistants (l'animal étant soulevé par le thorax, les membres restent fermes et rigides), des membranes inter segmentaires et articulaires brillantes, transparentes et résistantes, des organes thoraciques fermes et résistants et par l'absence d'odeur d'altération apparentes au niveau de la bouche. De plus, les crevettes de bonne qualité sont fermes et glissent entre les mains à la façon des grains d'avoine.

**Tableau 16** : Barème de cotation de la fraîcheur des crustacés. (Règlement CE/2406/96)

<b>Catégorie de fraîcheur</b>		
	<b>Extra</b>	A
<b>Caractéristiques minimales:</b>		
Surface de la carapace humide et luisante. En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres. Chair sans odeur étrangère. Exempts de sable, mucus et autres matières étrangères.		
<b>Aspect de la crevette pourvue de sa carapace.</b>		
	Couleur rose/rouge clair, avec de petites taches blanches Partie pectorale de la carapace principalement claire	De rose/rouge légèrement délavé à bleu/rouge avec des taches blanches. La partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris.
<b>Aspect de la crevette d'eau profonde</b>		
	Couleur rose uniforme	Rose mais avec possibilité de noircissement de la tête
<b>Etat de la chair pendant et après le décortilage</b>		
	Se décortique facilement avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables. Fermes mais pas coriace.	Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair. Moins ferme, légèrement coriace.
<b>Fragments</b>		
	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
<b>Odeur</b>		
	Fraîche, d'algues marines. Odeur légèrement douceâtre	Acidulée. Absence d'odeur d'algues marines

### 3.1.6 Espèces interdites

Certaines espèces de poissons sont toxiques et ne doivent pas être mises sur le marché. Il s'agit de poissons des familles suivantes: Tétrodontidae, Molibae, Diondontiés, Cantigastéridae. Les inspecteurs doivent être capables d'identifier toutes les espèces ou genres qu'ils rencontrent lors de leurs contrôles dans les pêcheries.

Les produits de pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché.

Toutefois, les produits de pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins ne peuvent être mis sur le marché que s'ils ont été produits conformément aux dispositions de l'arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/du 13 novembre 2019.

### 3.1.7 Echantillonnage pour l'évaluation de la qualité sensorielle, du poids et de l'étiquetage du produit fini emballé.

Le produit fini emballé fait l'objet d'une évaluation pour s'assurer de sa conformité par rapport à des normes de qualité, à la couleur, texture, odeur, etc. A cet effet, la réglementation guinéenne exige l'utilisation du plan d'échantillonnage préconisé par le Codex Alimentarius avec un niveau de qualité acceptable (NQA) égal à 6,5%.

Les plans d'échantillonnage des tableaux 17, 18 et 19 sont utilisés lors d'une première inspection, alors que ceux des Tableaux 18, 19 et 20 pour une réinspection dans le cas d'un résultat d'inspection marginal ou dans un litige.

**Tableau 17 :** Plan d'échantillonnage I Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection I, NQA = 6,5%), cas de conteneurs de poids net égal ou inférieur à 1 kg

Nombre N de conteneurs/Lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation ©
4800 ou moins	6	1
4801 à 24000	13	2
24001 à 48000	21	3
48001 à 84000	29	4
84001 à 144000	48	6
144001 à 240000	84	9
Plus de 240000	126	13

**Tableau 18 :** Plan d'échantillonnage I Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection I, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg

Nombre N de conteneurs/Lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation ©
2400 ou moins	6	1
2401 à 15000	13	2
15001 à 24000	21	3
24001 à 42000	29	4
42001 à 72000	48	6
72001 à 120000	84	9
Plus de 120000	126	13

**Tableau 19 :** Plan d'échantillonnage I Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection I, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 4,5 kg

Nombre N de conteneurs/Lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation ©
600 ou moins	6	1
601 à 2000	13	2
2001 à 7200	21	3
7201 à 15000	29	4
15001 à 24000	48	6
24001 à 42000	84	9
Plus de 42000	126	13

**Tableau 20 :** Plan d'échantillonnage II Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection II, NQA = 6,5%), cas de conteneurs de poids net égal ou inférieur à 1 kg

Nombre N de conteneurs/Lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation ©
4800 ou moins	13	2
4801 à 24000	21	3
24001 à 48000	29	4
48001 à 84000	48	6
84001 à 144000	84	9
144001 à 240000	126	13
Plus de 240000	200	19

**Tableau 21 :** Plan d'échantillonnage II Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection II, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 1 kg mais inférieur à 4,5 kg

Nombre N de conteneurs/Lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation ©
2400 ou moins	13	2
2401 à 15000	21	3
15001 à 24000	29	4
24001 à 42000	48	6
42001 à 72000	84	9
72001 à 120000	126	13
Plus de 120000	200	19

**Tableau 22 :** Plan d'échantillonnage II Codex NQA à 6,5% appliquée (Niveau d'inspection II, NQA = 6,5%), poids net supérieur à 4,5 kg

Nombre N de conteneurs/Lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation ©
600 ou moins	13	2
601 à 2000	21	3
2001 à 7200	29	4
7201 à 15000	48	6
15001 à 24000	84	9
24001 à 42000	126	13
Plus de 42000	200	19

Page 62 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

## 3.2 Analyses microbiologiques des produits de la pêche et « intrants »

Les prélèvements sont enregistrés sur une fiche de prélèvement et l'analyse souhaitée est consignée dans une fiche de demande d'analyses. Les résultats sont communiqués par un rapport d'analyses correspondant à l'analyse demandée.

### 3.2.1 Echantillonnages et réalisation des prélèvements

#### 3.2.1.1 *Produits de la pêche*

Pour les produits de la pêche frais ou transformés (congelés, fumés, etc.), les analyses microbiologiques sont effectuées généralement sur cinq (5) échantillons prélevés par lot de fabrication.

#### 3.2.1.2 *Eau et glace destinées à un contact alimentaire avec des produits de la pêche et d'aquaculture*

Pour l'eau utilisée en industrie (traitée), un volume de six litres dans six flacons d'un litre chacun est souvent prélevé à l'aide d'un chalumeau à gaz pour rendre le milieu aseptique.

Le plan de prélèvement pour les analyses officielles s'appuie sur la réglementation en vigueur.

Quant à la glace, elle est conditionnée dans une glacière de 24 litres, lavée et stérilisée à l'eau de javel (chllore).

Les prélèvements sont déposés directement au laboratoire partenaire de l'Autorité Compétente.

Un flacon en verre (lavé, bien rincé et séché) stérilisé par autoclavage pendant 20 minutes à 121°C est utilisé. Le prélèvement de l'eau et de la glace se fera en respectant les principes suivants :

- rechercher l'asepsie maximale : propreté des mains, pas de courant d'air ni d'éclaboussures.
- éviter les contaminations externes : gratter les souillures, enlever les embouts, éviter les robinets défectueux. Flamber au chalumeau ou désinfecter à l'eau de javel.
- pour l'eau au robinet, évacuer les premiers litres pour éliminer l'eau stagnante dans la tuyauterie.
- pour la glace alimentaire, utiliser une cuillère ou une pelle stérile. Prélever la glace directement à la sortie de la fabrique, et/ou dans le réservoir.
- Remplir le flacon, ouvrir au dernier moment et le reboucher immédiatement après le prélèvement.
- ne pas remplir le flacon à ras bord afin de laisser de l'air après insertion du bouchon. Ceci permet de mélanger avant l'examen et d'éviter les contaminations accidentelles.
- pour la glace, penser que son volume est bien supérieur à celui occupé par l'eau de fusion ; il faut donc prélever un échantillon dans deux flacons de 500ml et reconstituer l'échantillon dans un seul flacon après fusion ;
- étiquetage: les échantillons sont impérativement référencés de façon claire et durable.

Pour l'acheminement des échantillons, il répondra aux critères suivants:

- la température peut varier entre 2 et 10°C et les échantillons maintenus dans une enceinte réfrigérée pendant le délai d'acheminement. S'il est inférieur à 6 heures, le contrôle de la température n'est pas indispensable. La congélation est interdite.
- le délai maximal de 8 heures et même le plus court possible doit être respecté car tous les prélèvements doivent arriver au laboratoire le jour même et être analysés.

Les critères de la qualité des eaux utilisées dans les établissements de traitement des produits de pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine sont définis dans **l'Arrêté A/2019/6268/MPAEM/CAB du 13 novembre 2019**.

Page 63 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

### 3.2.1.3 *Contrôle de l'atmosphère*

Le prélèvement se fait suivant la technique par dépôt de boîtes ouvertes.

Les particules en suspension dans l'air se déposent par sédimentation à la surface du milieu. Il s'agit d'une technique qualitative et les résultats sont exprimés en fonction des termes absence, rare, peu nombreux, nombreux et très nombreux.

Elle permet de travailler par comparaison dans l'espace et dans le temps. Elle présente un intérêt pour évaluer l'importance de la contamination des surfaces et des produits par sédimentation des particules présentes dans l'air.

#### **Matériel et réactifs:**

- boîtes de pétri diamètre 90mm stériles ;
- gélose PCA pour la recherche de la flore aérobique mésophile totale ;
- MAC Conkey/VRBL pour les coliformes totaux à 30°.

Les boîtes sont préparées en coulant 15 à 20 ml de gélose. Elles sont séchées en atmosphère stérile, fermées et conditionnées en paquets de 3 boîtes maximum.

#### ❖ **Processus opératoire:**

Il s'agira de :

- identifier les espaces à contrôler en fonction des points critiques où la contamination microbiologique est possible ;
- déposer la boîte ouverte pendant 15 minutes. Remettre le couvercle en place et reconditionner en paquets. Les boîtes sont acheminées à température contrôlée jusqu'au laboratoire.

### 3.2.1.4 *Contrôle des surfaces*

Afin de neutraliser les résidus de désinfectants chlorés sur les surfaces après nettoyage, on peut incorporer au milieu de culture du thiosulfate de sodium (0.5 p. 1000) capables de neutraliser l'action inhibitrice du chlore. Les résultats sont exprimés qualitativement.

#### ❖ **Matériel et réactifs**

Il s'agira d'utiliser des boîtes de pétrie à usage unique et de la gélose PCA pour la recherche de la flore aérobique mésophile totale ou de la gélose VRBL pour la recherche des coliformes totaux et thermo tolérants.

Les boîtes sont préparées en coulant environ 18 ml de gélose additionnée éventuellement de thiosulfate de sodium à raison de 2ml de solution stérile pour 100ml de gélose (soit 0,5% dans le milieu).

Elles sont séchées en atmosphère stérile, fermées et conditionnées en paquets de 4 à 5 boîtes.

#### ❖ **Processus opératoire**

Il s'agira de :

- identifier les espaces à contrôler en fonction des points critiques où la contamination microbiologique est possible ;
- appliquer la boîte contenant la gélose sur la surface à tester sans la glisser. Le temps de contact est de 30 secondes et l'intensité d'application est standardisée en posant le poids de 200g sur le dos de la boîte ;
- remettre le couvercle en place et reconditionner en paquets ;
- acheminer les boîtes à température contrôlée jusqu'au laboratoire.

### 3.2.1.5 *Contrôle des mains des manipulateurs : technique par empreintes*

Il s'agira de réaliser des empreintes digitales sur un milieu gélosé en boîte de pétri, choisi en fonction de la flore considérée et d'utiliser des boîtes de pétrie à usage unique et de la gélose de Slanetz et Bartley pour la recherche des streptocoques du groupe D (entérocoques ou streptocoques fécaux).

#### ❖ Matériel et réactifs

Les boîtes sont préparées en coulant 15 ml (diam. 90) ou 10 ml (diam. 55) de gélose. Elles sont séchées en atmosphère stérile, fermées et conditionnées en paquets de 5 boîtes environ.

Gélose PCA pour la recherche de la flore aérobique mésophile totale ou Gélose VRBL pour la recherche des coliformes totaux et thermo tolérants.

#### ❖ Processus opératoire

Deux doigts sont appliqués sur la gélose, coté pulpe du doigt, la dernière ou les deux dernières phalanges et les doigts sont tournés légèrement de façon à imprimer la face complète de la phalange.

Il faudrait aussi remettre le couvercle en place et reconditionner en paquets et acheminer les boîtes à température contrôlée jusqu'au laboratoire.

Les résultats sont exprimés en nombre d'UFC par boîte de contrôle.

### 3.2.2 Méthodes d'analyse et normes

#### 3.2.2.1 Produits de la pêche et de l'aquaculture

**Tableau 23** : Méthodes d'analyse microbiologique utilisées pour les produits de la pêche et de l'aquaculture

	Méthode de référence	Méthode de routine
Microorganismes aérobies à 30°C par g avec n=5 et c=2	NF ISO 4833	V 08-051
E. coli par g avec n=1 <sup>13</sup> et c=0 Coliformes 44°C/g n=5 et c=2	ISO/TS 16649-3	NF V 08-060
Staphylococcus aureus par g avec n=5 et c=2	NF V 08-014	NF V 08 057-1
Anaérobie Sulfite-réducteur à 46°C par g avec n=5 et c=2	XP V 08-061	XP V 08-061
Salmonella dans 25g avec n=5 et c=2	EN/ISO 6579	052
Listeria monocytogènes	EN/ISO 11290-2	NF V 08-055
	EN/ISO 11290-1	

<b>Page 65 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

Tableau 24 : Méthodes d'analyse utilisées pour l'analyse microbiologique de l'eau et de la glace (Directive 98/83/CEE)

Germes recherchés	Méthode de référence
Coliformes fécaux	(ISO 9308-1) NF-T-90-414
Entérocoques	(ISO 78992) NF-T-90-416
Streptocoques fécaux	NF-T-90-416
Flore aérobie revivifiable à 22°C	(pr EN ISO 6222) (XPT 90-401)
Coliformes totaux	(ISO 9308-1)
Spores d'anaérobies sulfito-réducteurs	NF-T-90-415
Analyse complémentaire selon besoin	
Recherche des salmonelles	NF V08-052
Recherche de Staphylococcus aureus	XP T90-421

**Tableau 25 : Normes microbiologiques applicables pour les produits de la pêche et de l'aquaculture**

Types de germes	Normes
<b>Germes pathogènes (crustacés et mollusques cuits)</b>	
Salmonelle spp. (dans 25 grammes)	Absence
<b>Produits de la pêche (poissons tranchés, panés ou non, filets de poisson frais, réfrigérés)</b>	
Germes pathogènes	m=1000 M=10000 n=5 ; c=2
<b>Germes témoins de défauts d'hygiène (produits décortiqués ou décoquillés)</b>	
Staphylococcus aureus (par gramme)	m= 100 M= 1000 n= 5 ; c= 2
Coliformes thermo tolérant par gramme (44°C sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n=5; c=2
Escherichia coli par gramme (sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n= 5 c= 2
Anaérobies sulfito-réducteur par gramme (sur milieu solide)	m= 10 M= 100 n= 5; c=2
<b>1- Germes indicateurs (figures directrices)</b> Bactéries aérobies mésophiles (30° C par gramme)	

Produits entiers	m= 10 000 M= 100 000 n= 5; c=2
produits décortiqués ou décoquillés à l'exception de la chair de crabe	m= 50 000 M= 500 000 n = 5; c=2
Chair de crabe	m= 100 000 M=1 000 000 n = 5 ; c=2

Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit:

- n = nombre d'unités qui compose l'échantillon ;
- m= seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants ;
- M= seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas considérés comme satisfaisants ;

**1 c= nombre d'unités d'échantillonnage donnant les valeurs comprises entre m et M.**

*La qualité d'un lot est considérée comme :*

- a)- **satisfaisante** lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3m ;
- b)- **acceptable** lorsque les valeurs observées sont comprises entre 3m et 10m et lorsque c/n est inférieur ou égale à 2/5.

*La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante:*

- dans tous les cas où les valeurs supérieures à M sont observées;
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

En outre, des micro-organismes pathogènes et leurs toxines qui sont à rechercher en fonction de l'analyse des risques ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.

### 3.3 Analyse chimique des produits de la pêche et de l'aquaculture

**2 Les tests chimiques viennent confirmer et compléter les analyses sensorielles et microbiologiques. Ils portent sur l'analyse de l'azote basique volatile total (ABVT), de la triméthylamine (TMA), de l'histamine et des résidus de SO<sub>2</sub>, les résidus de métaux lourds, les HAPs, les PCBs et les pesticides organochlorés.**

#### 3.3.1 Détermination des teneurs en ABVT N-Triméthylamine (N.TMA)

L'ABVT est un des critères utilisés pour évaluer l'altération des produits de la mer. Il résulte principalement de la dégradation des protéines par l'action des bactéries ou enzymes présents dans la chair des poissons. Son dosage reste l'une des méthodes les plus anciennement utilisées dans ce domaine. Il permet de déterminer la teneur totale en azote des bases azotées volatiles (NH<sub>3</sub>, DMA, TMA) résultant de la dégradation des composés azotés protéiques et non protéiques du poisson.

##### ❖ Méthode utilisée et échantillons

Les méthodes de routines utilisables pour le contrôle de la limite en **ABVT** et **TMA** sont les suivantes:

- méthode de micro-diffusion des CONWAY et BYRNE (1933) ;
- méthode de distillation directe d'ANTONACOPOULOS (1968);

- méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide trichloracétique ([comité du Codex Alimentarius pour les poissons et produits de la pêche (1968).

La méthode de référence est la méthode de distillation d'un extrait déprotéinisé par l'acide perchlorique.

Le prélèvement consiste en une centaine de grammes de chair environ prélevée au moins trois endroits distincts de l'échantillon et mélangée par broyage.

#### ❖ Teneurs autorisées

Les produits de la pêche non transformés sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique révèle un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en **ABVT** et **TMA** sont dépassées :

- 25mg d'azote/100g de chair pour les espèces telles que sébastes spp-*Helicolenusdactylopterus*, *Sébastichthys capensis* ;
- 30mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des pleuronectidea ;
- 35mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des merluccidea et des gadidea.
- pour les autres espèces, les limites en ABVT sont consignées dans le tableau 24 ci-dessous.

**Tableau 26** : Relation entre la fraîcheur et la teneur en ABVT (exprimé en mg NH<sub>3</sub>/100 g

Type de produit	Qualité extra	Qualité A	Qualité B	Non admis
Poissons osseux*	< 20	20 à 30	30 à 40	> 40
Poissons cartilagineux*	<40	40 à 80	80 à 200	> 200
Crustacés**		< 35	35 à 45	> 45
Céphalopodes**		< 36,5	36,5 à 54,6	> 54,6

\* Les poissons sont classés en quatre (4) catégories de fraîcheur, alors que \*\* les crustacés et les Céphalopodes sont classés uniquement en trois (3) classes.

Page 69 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05
		Mars 2020

### 3.3.2 Détermination de la teneur en mercure dans les produits de pêche et d'aquaculture

#### ❖ Méthode utilisée et échantillons

La version en vigueur de la méthode d'analyse à utiliser pour la recherche de mercure total est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme (AOAC, 15e édition 1990, adaptée).

L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons finement homogénéisés pour obtenir une teneur moyenne en mercure.

Les nombres minimaux d'échantillons à prélever par lot pour chaque catégorie de produits sont de :

- dix (10) échantillons prélevés sur dix (10) individus différents pour les espèces *prédatrices*: requins (toute espèce), thon, thonine, bonite, palomète, espadon, voilier, marlin, anguille, bar, esturgeon, flétan, sébaste, lingue, loup, brochet, raie, sabre, baudroie.
- pour les espèces de poissons ci-dessus, en cas d'hétérogènes en taille, les échantillons doivent être représentatifs de la composition du lot ;
- cinq (05) échantillons prélevés sur cinq (05) individus pour les autres espèces.

#### ❖ Teneurs autorisées

La teneur moyenne résultant de l'analyse en mercure total dans les parties comestibles des produits de la pêche ne doit pas dépasser 0,5 ppm de produits frais (0,5 milligramme par kilogramme de poids frais).

Toutefois, cette teneur moyenne est portée à 1 ppm de produits frais (1 milligramme par kilogramme de poids frais) dans les parties comestibles des espèces visées à l'article 11, deuxième paragraphe ci-dessus

### 3.3.3 Détermination de la teneur en plomb et en cadmium dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.

#### ❖ Méthode utilisée et échantillons

La version en vigueur de la méthode d'analyse à utiliser de la recherche de plomb et de cadmium dans les produits de pêche est la méthode de spectrophotométrie d'absorption atomique (AOAC, 2003).

L'analyse est effectuée sur le mélange des échantillons globaux homogénéisés. La taille des échantillons doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

Les nombres minima d'échantillons à prélever pour chaque catégorie sont de :

- dix (10) échantillons prélevés sur dix (10) espèces différentes pour les espèces prédatrices ;
- cinq (05) échantillons prélevés sur cinq (05) espèces différentes pour les autres espèces.

#### ❖ Teneurs autorisées

La teneur maximale en plomb est de 0,30 mg/kg de poids (chair musculaire) à l'état frais mais elle peut être portée jusqu'à 0,4 mg/kg (chair musculaire) en ce qui concerne les espèces suivantes : *le star à tête noire, l'anguille, le mullet lippu, le thon, le grondeur, le bar tacheté, le chincharde, la sardine, le céteau ou la langue d'avocat.*

La teneur maximale en cadmium est de 0,050 mg/kg de poids à l'état frais pour les espèces précitées hors mis dans les espèces suivantes: *le céteau ou langue d'avocat, le louveteau, l'anchois, le chincharde, le mullet lippu, le star à tête noire* où elle est limitée à 0,10 mg/kg de chair musculaire à l'état frais.

### 3.3.4 Détermination de la teneur en 3-mono chloropropane 1, 2 diol (3-MCPD) dans les produits de pêche et de l'aquaculture

#### ❖ Méthode utilisée et échantillons

Il n'est pas prescrit de méthode spécifique de détermination de la teneur en 3-Mono chloropropane 1, 2 Diol. Les laboratoires sont tenus d'utiliser des méthodes qui répondent aux performances définies dans le tableau ci-après :

**Tableau 27: Méthode de recherche des 3-MCPD**

Critères	Valeurs recommandées	Concentrations
Echantillons témoins	Inférieur à la limite de détection	-
Récupération	75-110%	Toutes
Limite de quantification	10 (ou moins) µg/kg sur la base de la matière sèche	-
Ecart type du signal des Echantillons témoins	4µg/kg	-

### 3.3.5 Détermination de la teneur en histamine dans les produits de pêche et de l'aquaculture

<b>Page 71 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

Les analyses sont réalisées sur les produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine (thonidés, scombridés et clupéidés) et/ou sur les produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine conformément aux prescriptions du Règlement (CE) No 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

#### ❖ Méthodes utilisées et échantillons

Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la limite en histamine sont les suivantes:

- méthode de chromatographie sur couche mince (méthode semi quantitative) ;
- méthode de spectrofluorimétrie (AOAC, 138 édition 1980, adaptée).

La méthode de référence (HPLC) est la méthode de chromatographie liquide à haute performance.

Neuf (09) échantillons sont prélevés sur chaque lot.

#### ❖ Teneurs autorisées

La teneur moyenne résultant de l'analyse ne doit pas dépasser 100 ppm de produits frais (100 milligrammes par kilogramme de poids frais).

Deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm (100 milligrammes par kilogramme de poids frais) mais n'atteignant pas 200 ppm (200 milligrammes par kilogramme de poids frais).

Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm (200 milligrammes par kilogramme de poids frais).

Les limites indiquées à l'article 21 ci-dessus s'appliquent seulement aux poissons des familles ci-après : *scombridae*, *clupéidae*, *engraulididae*, *coryphaenidae*, *pomatomidae* et *scomberesocidae*

Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique en saumure peuvent avoir des teneurs plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

### 3.3.6 Détermination de la teneur en sulfites et en additifs dans les produits de la pêche (Règlement (UE) 2015/647)

La norme s'applique à toutes les espèces de crustacés de la famille des *Aristeidae* (crevette alistado), de la famille des *Penaeidae* (crevette blanche, crevette guinéenne, crevette rose du large ou profonde, crevette rose, crevette tigrée, crevette géante tigrée), de la famille des *Palinuridae* (langouste verte, langouste rose), de la famille des *Geryonidae* (crabe profond), de la famille des *Portunidae* (crabe bleu) et de la famille des *Scyllaridae* (Cigale de mer).

L'anhydride sulfureux (E220), le sulfite de sodium (E221), le sulfite acide de sodium (E222), le métabisulfite de sodium (E223), le sulfite de potassium (E224), le sulfite de calcium (E226), le sulfite acide de calcium (E227), le sulfite acide de potassium (E228) peuvent être additionnés aux crustacés à titre de :

- «conservateurs» ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ;
- «antioxydant » ou substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation et les modifications de couleur.

### ❖ Méthode utilisée et échantillons

La méthode utilisée doit être la méthode AFNOR-V03-060-Mai 1975.

La méthode de référence pour le dosage de SO<sub>2</sub> est la méthode de Monier-Williams modifiée.

Le dosage du sulfite dans les parties comestibles des produits de la pêche et de l'aquaculture doit s'effectuer sur Cinq (05) individus prélevés dans chaque lot de deux kilogrammes de crevettes, de langoustes de cigales ou crabes.

### ❖ Teneurs autorisées

Les teneurs résiduelles *des additifs précités*, dans les parties comestibles doivent être de :

- 50 ppm pour les crustacés cuits ;
- 150 ppm pour les crustacés frais ou congelés.

Les quantités maximales de SO<sub>2</sub> *mg/kg ou mg/l de SO<sub>2</sub>* au tableau 26.

**Tableau 28** : Seuils de tolérance de SO<sub>2</sub>

Crustacés frais, congelés et surgelés	Seuils de tolérance en mg/kg
Moins de 80 unités	150
Entre 80 et 120 unités	200
Plus de 120 unités	300
Cuite	50

Quantités maximales d'utilisation *de sels d'acide ascorbique ou d'acide benzoïque* en mg/kg ou mg/l d'acide libre, utilisés seuls ou en addition :

- produits de poisson en semi-conserve : 200 ;
- poissons salés séchés: 200.

### 3.3.7 Détermination de la teneur en pesticides organochlorés, en PCBs, en dioxines, en étain inorganique et en 3-MCPD et en HAP dans les produits de la pêche et de l'aquaculture

#### ❖ Méthodes utilisées et échantillons

Les méthodes de référence sont consignées dans le tableau 29 ci-après.

**Tableau 29 : Méthodes de référence utilisées**

Contaminants chimiques	Méthode de référence
Polychlorobiphényles (PCB) et dioxines	Chromatographie gazeuse - Spectrométrie de masse haute résolution
Pesticides organochlorés	Chromatographie gazeuse
Etain inorganique	Spectrométrie d'absorption atomique ou Spectrométrie d'émission atomique à torche à plasma
Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)	Chromatographie Liquide Haute Performance (HPLC)

Les plans d'échantillonnage des HAP, des PCB, des dioxines et des pesticides utilisés sont du Règlement UE) n°836/2011 :

*a) Nombre d'échantillons élémentaires*

Quand l'échantillon est composé d'un seul emballage ou d'une seule unité, le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot ou le sous lot est indiqué dans le tableau 32.

S'il s'agit de produits liquides en vrac, dans la mesure du possible et pour autant que la qualité du produit n'en souffre pas, le lot ou le sous-lot est soigneusement mélangé, soit par un procédé manuel, soit par un procédé mécanique, juste avant l'échantillonnage. Dans ce cas, on peut supposer une distribution homogène des contaminants concernés à l'intérieur d'un lot ou d'un sous lot donné. Il suffit dès lors de prélever trois échantillons élémentaires par lot ou par sous-lot pour constituer l'échantillon global.

Tous les échantillons élémentaires ont un poids ou un volume semblable. Chaque échantillon élémentaire a un poids d'au moins 100 grammes ou un volume d'au moins 100 millilitres, formant un échantillon global d'au moins 1 kilogramme ou 1 litre.

*b) Subdivision des lots en sous-lots pour les produits commercialisés en vrac*

**Tableau 30 : Subdivision des lots en sous-lots pour les produits commercialisés en vrac**

Poids du lot (en tonnes)	Poids ou nombre de sous-lots
≥ 1 500	500 tonnes
300 et < 1 500	3 sous-lots
≥ 100 et ≤ 300	100 tonnes
< 100	

**Tableau 31 : Subdivision des lots en sous-lots pour les autres produits**

Poids du lot (en tonnes)	Poids ou nombre de sous-lots
≥ 15	15-30 tonnes
< 15	—

**Tableau 32** : Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot ou le sous-lot

Poids ou volume du lot/sous-lot (en kilos ou en litres)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
< 50	3
≥ 50 et ≤ 500	5
> 500	10

Si le lot ou sous - lot se présente en emballages ou en unités distincts, le nombre d'emballages ou d'unités à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 31.

*c) Nombre d'emballages ou d'unités (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global si le lot ou sous-lot se présente en emballages ou en unités distincts.*

**Tableau 33** : Nombre d'emballages ou d'unités (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global si le lot ou sous-lot se présente en emballages ou en unités distincts.

Nombre d'emballages ou d'unités dans le lot	Nombre d'emballages ou d'unités à prélever
≤ 25	au moins 1 emballage ou unité
26-100	5 % environ, au moins 2 emballages ou unités
> 100	5 % environ, 10 emballages ou unités au maximum

Les teneurs maximales (TM) en étain inorganique s'appliquent au contenu de chaque boîte. Il est toutefois nécessaire de recourir à un échantillon global pour des raisons pratiques. Si le résultat du test auquel est soumis un échantillon global de boîtes n'est que légèrement inférieur à la teneur maximale autorisée en étain inorganique et si l'on peut supposer que certaines boîtes sont susceptibles de dépasser cette teneur maximale, des analyses plus approfondies peuvent s'avérer nécessaires.

En cas d'échantillonnage aux fins d'une analyse portant sur les HAPs, les récipients en plastique doivent si possible être évités car ils pourraient modifier la teneur en HAPs de l'échantillon. Des récipients en verre, inertes et exempts de HAPs, protégeant convenablement l'échantillon de la lumière, sont utilisés dans la mesure du possible. Lorsque cela est impossible dans la pratique, il faut au moins éviter le contact direct de l'échantillon avec le plastique, par exemple s'il s'agit d'un échantillon solide, en enveloppant cet échantillon dans une feuille d'aluminium avant de le placer dans le récipient à échantillons.

**NB** : Procédures spécifiques applicables aux hydrocarbures aromatiques polycycliques

L'analyste doit veiller à ce que les échantillons ne soient pas contaminés pendant leur préparation. Les récipients sont rincés à l'acétone ou à l'hexane d'une grande pureté avant d'être utilisés, afin que le risque de contamination soit réduit au minimum.

Dans la mesure du possible, les appareils et équipements entrant en contact avec l'échantillon sont fabriqués en matériaux inertes, par exemple en aluminium, en verre ou en acier inoxydable poli. Les matières plastiques telles que le polypropylène ou le PTFE doivent être évitées car les échantillons à analyser peuvent être adsorbés sur ces matériaux.

**d) Dispositions spécifiques applicables à l'échantillonnage de lots de grande taille contenant de grands poissons**

Si le lot ou le sous-lot à échantillonner contient de grands poissons (dont certains pèsent plus d'un kilo-gramme) et que le lot ou le sous-lot pèse plus de 500 kg, l'échantillon élémentaire est prélevé sur la partie médiane du poisson. Chaque échantillon élémentaire pèse au moins 100 g.

❖ **Teneurs autorisées**

**Tableau 34** : Teneurs maximales en dioxines et en PCB selon les produits ( $\mu\text{g}$  /kg de poids à l'état frais)

Produits	Teneurs maximales	Teneurs maximales
<b>Catégorie de denrées alimentaires</b>	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)
Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles (25). La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> )	4,0 $\mu\text{g}$ /kg de poids à l'état frais	8,0 $\mu\text{g}$ /kg de poids à l'état frais
Chair musculaire d'anguille ( <i>Anguilla anguilla</i> ) et produits dérivés	4,0 $\mu\text{g}$ /kg de poids à l'état frais	12,0 $\mu\text{g}$ /kg de poids à l'état frais

Les teneurs autorisées de pesticides dans les produits de la pêche et de l'aquaculture sont consignées dans le tableau 33.

**Tableau 35**: Limites légales en pesticides dans les produits de la pêche et de l'aquaculture (recommandé par FAO/OMS 1992)

Produits	Doses maximales recommandées en $\mu\text{g}$ / kg de MG
Lindane	100
Heptachlore	150
Dieldrine	150
Endrine	20
Chlordane	50
DDT et dérivés	1 250
HCB (hexachlorobenzène)	500

La teneur autorisée d'étain dans les conserves à base de poisson est de 200 mg/kg.

Les teneurs autorisées en HAPs admises dans les produits de la pêche et de l'aquaculture sont les suivantes (Règlement (UE) N° 835/2011) :

- dans la chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés à l'exclusion des Sprat et sprat en conserve (sprattuss prattus) fumés, la teneur maximale admise en benzo (a) pyrène est de 2,0µg /kg et celles de la somme de benzo (a) pyrène, benzo (a)anthracène, benzo (b) fluoranthène et chrysène admise est de 12µg/kg ;
- pour le Sprat et sprat en conserve (sprattussprattus) fumés, mollusques bivalves (frais, réfrigérés ou congelés) la teneur maximale admise en benzo (a) pyrène est de 5,0µg/kg et celles de la somme de benzo(a)pyrène, benzo (a) anthracène, benzo (b) fuoranthène et chrysène admise est de 30,0 µg/kg ;
- pour les mollusques bivalves fumés, la teneur maximale admise en benzo (a) pyrène est de 6,0µg/kg ; et celles de la somme de benzo (a) pyrène, benzo (a) anthracène, benzo (b) fluoranthène et chrysène admise est de 35,0µg/kg.

**Tableau 36** : Teneurs maximales en HAPs selon les produits (µg /kg )

Produit benzo (a) pyrène	Teneur maximale (µg/kg )
Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés (25), à l'exclusion des mollusques bivalves. La teneur maximale s'applique aux crustacés fumés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> )	2,0
<b>Chair musculaire de poissons (24) (25) non fumés</b>	2,0
Crustacés et céphalopodes non fumés. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> )	5,0
<b>Mollusques bivalves frais, réfrigéré ou congelés</b>	5,0
<b>Mollusques bivalves fumés</b>	6,0

Page 77 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05
		Mars 2020

## Chap. 4 : Certification des produits de la pêche et de l'aquaculture

### 4.1 Considérations générales

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.

Il existe plusieurs types de certificats, attestations et notes délivrés par l'ONSPA:

- certificat de conformité délivré par la direction ;
- certificat sanitaire et/ou certificat de salubrité à l'exportation ;
- certificat d'origine ;
- certificat sanitaire à l'importation ;
- notification de consigne, notification de saisie.

Ce sont des documents sanitaires officiels que délivre le service technique de l'Autorité Compétente attestant que les produits certifiés sont conformes aux normes prescrites dans la réglementation en vigueur.

Les certificats sont des formulaires imprimés avec une numérotation consécutive.

Il serait important de prendre en compte les considérations suivantes :

- 1) Tous les produits de pêche et d'aquaculture doivent satisfaire aux exigences du contrôle sanitaire, et nantis de certificats d'origine et sanitaire. Ces documents sont exigés pour tous les produits de pêche et d'aquaculture, à l'importation et à l'exportation, ainsi que pour les produits circulant à l'intérieur de la Guinée. Ces certificats sont délivrés dans les ports, aéroports, et les lieux d'embarquement et de débarquement, de production ou de contrôle des produits de pêche et d'aquaculture.
- 2) Le procédé de certification devra être entrepris par l'inspecteur ou en présence des produits de pêche.
- 3) 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 ;
  - g) Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à :
    - l'existence d'un lien entre le certificat sanitaire et le lot ;
    - la précision et l'authenticité des informations figurant dans le certificat sanitaire.

<b>Page 78 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

- 4) Il n'est pas requis que le chargement d'exportation soit échantillonné et testé avant certification, bien que cela puisse être réalisé si considéré comme nécessaire. Cependant, étant donné les délais rencontrés, lors de la réalisation des tests, cela n'est pas souvent une option pratique.
- 5) L'inspecteur doit entreprendre au moins un test d'intégrité afin de s'assurer que toute description de produit et tout numéro de lot indiqué sur les documents d'exportation correspondent aux numéros de lot dans le chargement d'exportation.
- 6) Les dossiers HACCP des lots peuvent être consultés afin de vérifier que la production a été réalisée sous des conditions déclarées. Les températures du chargement devront être vérifiées lorsqu'elles sont critiques pour la sécurité des produits (ex: produits et réfrigérés), ainsi que l'hygiène de tout conteneur ou équipements de transport ayant été utilisé.
- 7) L'inspecteur devra également faire la démarche de s'assurer que le chargement n'a pas été altéré entre la date de certification et celle d'expédition. Si la certification a lieu à l'extérieur de la zone de contrôle des douanes (par exemple : l'emportage d'un conteneur dans l'établissement ou dans un entrepôt frigorifique) alors le chargement devra être scellé par l'inspecteur après certification.

#### **4.2 Principes de la certification officielle relative à la salubrité des produits de pêche et d'aquaculture**

- 1) Le représentant de l'Autorité Compétente qui délivre un certificat accompagnant un lot de produits d'origine animale signe et appose un cachet officiel sur le certificat. Cette exigence vaut pour chaque page du certificat si celui-ci en comporte plus d'une ;
- 2) Les certificats sont rédigés en français (officielle) et/ ou les langue(s) officielle(s) de l'État ou pays de destination des produits.
- 3) La version originale du certificat accompagne les lots à leur entrée dans le pays importateur ;
- 4) Les certificats comportent :
  - a) une feuille de papier unique; ou
  - b) deux ou plusieurs pages faisant partie d'une feuille de papier unique et indivisible; ou
  - c) une séquence de pages numérotées de manière à indiquer qu'il s'agit d'une page spécifique d'une séquence finie (par exemple: «page 2 sur 4»);
- 5) Le certificat porte un numéro d'identification unique. Lorsque le certificat se compose d'une séquence de pages, chaque page doit indiquer ce numéro ;
- 6) Le certificat est délivré avant que le lot auquel il se réfère ne cesse d'être soumis au contrôle de l'autorité compétente du pays expéditeur.

#### **4.3 Procédure de certification**

- Demande d'exportation adressée à la Directrice Générale de l'ONSPA par l'opérateur 72 heures avant l'expédition ;
- Réception et enregistrement de la demande
- Annotation de la demande aux Chefs de département contrôle sanitaire et celui du laboratoire LAPH ;
- Prélèvements et analyses des échantillons par le laboratoire LAPH 24heures avant l'expédition ;
- Dépôt des résultats d'analyses au Chef de département contrôle sanitaire ;
- Suivi des opérations d'emportage par les Inspecteurs Sanitaires désignés à cet effet par le Chef de département contrôle sanitaire ;
- Délivrance de la fiche d'inspection du produit à l'opérateur par l'inspecteur sanitaire ;

<b>Page 79 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

- Dépôt de la fiche d'inspection du produit au Chef de service contrôle sanitaire établissements/portuaire par l'inspecteur sanitaire accompagné de la demande de certification sanitaire de l'opérateur économique ; présentation du certificat de capture.
- Remplissage du certificat de conformité par le chef de service contrôle sanitaire Etablissements/portuaire et transmission au chef de département contrôle sanitaire pour avis ;
- Transmission du certificat de conformité à la Direction Générale par le Chef de de département contrôle sanitaire ;
- Facturation et versement contre reçu des frais de prestation de l'ONSPA à l'agent comptable par l'Opérateur ;
- Remise du certificat de conformité à l'Opérateur pour l'obtention du certificat sanitaire et d'origine auprès de l'Inspecteur Sanitaire chargé de la certification à l'AGUIPEX ;
- Tenue documentaire au niveau des différents points d'intervention (Demande d'exportation/certification, fiche d'inspection, liste de colisage, résultats d'analyses, Certificat de conformité, et copies des Certificats de capture, d'origine et sanitaire).
- Enregistrement et archivage des documents

<b>Page 80 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
----------------------------	---	---------------------------------

#### **4.4 Procédure de consigne et devenir des produits**

Après une inspection de routine ou circonstanciée, si le produit est suspect, le lot est consigné (suspicion de fraude ou qualité douteuse). S'il s'agit d'un doute sur la qualité, l'ONSPA envoie des inspecteurs pour effectuer des prélèvements sur le lot. Des contrôles aux laboratoires sensorielles, microbiologiques et chimiques) sont effectués.

Si les résultats sont favorables, l'ONSPA lève la consigne. Dans le cas contraire, il procède à la saisie du lot.

S'il s'agit d'un doute sur l'origine ou l'identité du produit, l'ONSPA procède à un contrôle sur l'origine et/ou à un contrôle documentaire (numéro d'agrément, identification, etc.).

Si le contrôle de l'origine ou documentaire révèle que le produit provient d'une zone autorisée, d'un établissement agréé, etc., la consigne est levée. Dans le cas contraire, le produit est saisi.

Les matières et produits consignés sont placés sous scellés ou dans un local sous scellés, ou, si ces opérations sont impossibles, dans un local ou un emplacement spécial dépendant de l'usine.

Les mesures de consignation sont notées par l'agent de contrôle sanitaire sur le registre. Les mentions portées au registre indiquent notamment la désignation des matières et produits consignés, leur qualité et le motif de la consignation.

Lorsque, à la suite de la consignation, des examens de laboratoire ou des vérifications complémentaires sont nécessaires, l'agent de contrôle sanitaire procède à un prélèvement d'échantillons dont le nombre et la quantité de matières ou de produits prélevés est fixée selon la réglementation sur l'échantillonnage. Le producteur, fabricant, distributeur ou vendeur peut toujours demander que des échantillons soient placés sous scellés et tenus en réserve en vue d'une contre-analyse éventuelle. Les mentions de prises d'échantillons sont portées sur le registre. Le producteur, fabricant, distributeur ou vendeur ou leur représentant sont invités à émarger en regard de ces mentions.

Les modalités d'exécution des prélèvements ci-dessus définies seront précisées si les analyses de laboratoire ou les vérifications opérées font apparaître que :

- les matières ou produits consignés peuvent être mis en fabrication ou en vente pour la consommation humaine, l'agent de contrôle sanitaire lève la consignation ;
- la mise en fabrication ou en vente ne peut être faite que dans certaines conditions. Le fabricant est tenu de se conformer aux indications données à cette fin par l'agent de contrôle sanitaire;
- les matières ou produits sont impropres à la consommation humaine, l'agent de contrôle sanitaire fait procéder à leur destruction, aux frais du propriétaire, à moins qu'ils puissent être livrés à la consommation animale.

Les prélèvements d'échantillons sont gratuits et ne donnent lieu à aucun remboursement.

Les analyses nécessitées par l'exercice du contrôle sanitaire sont exécutées par les laboratoires officiels reconnus par l'ONSPA. Les frais occasionnés par les analyses de laboratoire et les vérifications effectuées sont à la charge du producteur, fabricant, distributeur ou vendeur.

Les levées de consignation et les destructions sont mentionnées sur le registre ainsi que les livraisons des denrées effectuées pour la consommation animale.

#### **4.5 Procédure de saisie et devenir des produits**

Les captures et les produits de la pêche et d'aquaculture transportés ou exposés en vue de leur vente sans être munis de certificat de contrôle d'origine et sanitaire sont saisis.

<b>Page 81 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

Les agents de contrôle sanitaire agréés par l'ONSPA procèdent à la saisie des captures et des produits de pêche et d'aquaculture, avec l'assistance des services de douanes et des officiers de police judiciaire ou de la gendarmerie en cas de besoin.

Les captures et produits saisis sont soumis à l'examen d'un agent de contrôle sanitaire habilité de l'ONSPA.

S'ils sont reconnus aptes à la consommation humaine, l'autorité en charge des pêches, sur avis de l'ONSPA, ordonne leur vente immédiate aux enchères. Sinon ils sont détruits ou destinés à la consommation animale. La mention de la destination finale des captures et des produits est ajoutée sur le certificat de saisie (Arrêté N°A/2019/6271/MPAEM/CAB du 13 novembre 2019).

Lorsque la saisie est reconnue par le propriétaire, l'Autorité administrative constitue une commission (autorité judiciaire, autorité compétente, police judiciaire et environnement) qui exécute l'avis donné par l'ONSPA :

- le produit est destiné à la destruction en présence de l'industriel;
- le produit est destiné aux œuvres de bienfaisance.

Lorsque le propriétaire du produit conteste les motifs de la saisie, une contre-expertise est réalisée, à sa charge, sur le lot témoin par une partie neutre.

#### **4.6 Procédure de gestion des non-conformités**

Quand des non-conformités sont identifiées, une procédure à suivre existe pour veiller à ce que les contrôles officiels soient effectivement réalisés. Le résultat de la procédure prévoit que soit des actions correctives sont entreprises par l'exploitant non-conforme du secteur de la pêche, ou des sanctions sont appliquées. L'Autorité Compétente veille à ce que les éléments suivants soient en place:

- des procédures claires et écrites existent indiquant comment l'Autorité Compétente traite les non-conformités détectées lors des inspections, y compris la façon dont le non-respect est notifié par écrit à l'exploitant du secteur de la pêche et, surtout, comment se déroulent les procédures d'inspection de suivi; tous les inspecteurs doivent être formés à ces procédures ;
- la classification des non-conformités en fonction de la gravité du risque sanitaire ;
- les non-conformités les plus graves sont traitées de façon plus urgente et avec des sanctions plus sévères que celles qui sont moins graves.

Dans le cas où une non-conformité est détectée, un enregistrement du résumé des non-conformités spécifiques à chaque établissement est préparé, mentionnant pour chaque non-conformité, les informations suivantes :

- numéro de la non-conformité ;
- date de l'inspection ;
- détails de non-conformité ;
- gravité de la non-conformité ;
- date de la notification informelle pour la correction ;
- date limite pour la correction ;
- date d'inspection pour le suivi ;
- résultats du suivi ;
- date de la notification officielle pour la correction ;
- date limite pour la correction ;
- date d'inspection pour le suivi ;
- conclusion du suivi ;
- décision relative à la sanction.

<b>Page 82 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

La tenue de dossiers enregistrant les non-conformités et les actions de suivi est très importante. Il est possible de voir, en un coup d'œil, sur le dossier particulier d'un exploitant du secteur de la pêche, sa situation en termes de non-conformités identifiées, de mesures correctives ainsi que de non-conformités en suspens.

Un tel enregistrement dans la durée fournit un outil puissant, par exemple, dans l'évaluation des risques en ce qui concerne les établissements, ou en termes de l'analyse comparative du secteur de la pêche et de ses différentes composantes. Les données peuvent également faire partie d'un rapport annuel, en montrant comment les non-conformités sont abordées.

#### ❖ **Sanctions pour non-conformités**

En cas de non-conformité, le système de contrôle se réfère à un système transparent de sanctions à imposer. Les sanctions prennent un certain nombre de formes, en fonction de la gravité et de l'importance de la non-conformité ainsi que de la disposition apparente de l'exploitant du secteur à la corriger.

Les sanctions peuvent donc inclure (avec une gravité croissante):

- refus de délivrer un certificat sanitaire; suspension de l'agrément (commerce national ou international);
- retrait de l'agrément (la fermeture effective de l'établissement) pour une certaine durée. Les limites de cette durée sont définies dans la suspension.
- amende ou emprisonnement. La suspension et le retrait de l'agrément sont discutés plus en détail ci-dessous.

Les fonctions et les procédures respectives sont clairement définies dans la législation et dans les règles de fonctionnement de l'Autorité Compétente. Il convient de noter qu'une procédure d'appel est aussi définie.

Après le retrait, si l'établissement émet le souhait d'être de nouveau agréé, il devra recommencer la procédure d'agrément depuis le début.

Dès que les actions correctives sont réalisées, et vérifiées par l'ONSPA, la suspension est considérée comme levée.

### **4.7 Plan de contrôle annuel**

L'Office National du 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 de priorités de contrôle et la répartition des ressources;
- b) la catégorisation des risques des activités concernées;
- c) les tâches de l'ONSPA 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;
- h) les procédures documentées;

<b>Page 83 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

- 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.

Le plan de contrôle national annuel peut être ajusté durant sa mise en œuvre. Des modifications sont apportées à la lumière ou pour tenir compte de 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.

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 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;
- i) définir la structure et le contenu des rapports annuels.

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

#### **4.8 Rapports annuels**

L'Autorité Compétente prépare un rapport annuel. Ces rapports mettent en évidence :

- toute modification apportée au plan de contrôle national ;
- les résultats des contrôles, des inspections et des audits effectués l'année précédente conformément aux dispositions du plan de contrôle national ;
- les statistiques (débarquement, exportation, importation, ...)
- la situation des structures de production, de conservation, des moyens de transport,.....
- les appuis au renforcement des capacités de l'AC (matériels et équipements, formations, stages, voyages d'études, partenariat, etc...)
- le type et le nombre de cas de manquement relevés ;
- les actions prises et leurs résultats;
- le nombre et les types de certificats délivrés;
- les rappels, alertes et problèmes rencontrés;
- les résultats de tout programme de contrôle;

Page 84 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05
		Mars 2020

- les autres informations concernant la gestion de l'Autorité Compétente ;
- les mesures destinées à assurer la mise en œuvre efficace du plan de contrôle annuel, y compris les mesures correctives et leurs effets.
- Les contraintes et perspectives ....

#### **4.9 Mesures correctives en cas de manquement**

Lorsque l'autorité compétente relève un manquement, elle prend les mesures nécessaires pour que les exploitants remédient à cette situation en relation avec la nature et la gravité du manquement et des antécédents de cet exploitant.

L'autorité compétente :

- impose 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;
- restreint ou interdit la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation des produits de pêche ;
- supervise et, si cela est nécessaire, ordonne le rappel, le retrait et/ou la destruction des produits de pêche ;
- suspend les activités ou ferme tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée;
- suspend ou retire l'agrément de l'établissement;
- prend toute mesure jugée appropriée par l'Autorité Compétente.

L'Autorité Compétente transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre citées dans **l'arrêté (N°A/2019/ 6269/MPAEM/CAB. Du 13 novembre 2019 )**

Toutes les dépenses issues de l'application de ces mesures sont à la charge de l'exploitant.

Les infractions sont punies conformément aux lois et règlements en vigueur en République de Guinée.

### **Chap. 5 : Système de traçabilité, d'alerte rapide et procédures de retrait et de rappel des produits**

#### **5.4 Système de traçabilité**

La traçabilité des produits de la pêche et des substances susceptibles d'y être incorporées est établie à toutes les étapes de la production, transformation et de la distribution. En particulier, les professionnels doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni les produits de la pêche.

A cet effet, ils disposent de système et de procédures d'enregistrement permettant de mettre l'information à la disposition de l'administration chargée de l'inspection sanitaire. Les produits de la pêche mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate de sorte que l'on puisse retrouver leur origine.

##### **5.4.1 Techniques de traçabilité**

Les filières du secteur de la pêche (pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, commerçants, etc.) doivent communiquer avec les différentes parties tierces (**Autorités Compétentes, consommateurs, etc.) en leur donnant toutes les informations requises.** La traçabilité est devenue ainsi le maître mot dans toutes les décisions qu'elles soient gouvernementales, sectorielles ou industrielles.

<b>Page 85 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

Toute entreprise doit être dotée des moyens lui permettant de stocker les informations concernant les produits fabriqués. Soit en établissant des fiches produits ou d'une base de données informatisée.

La conception d'un système de traçabilité doit couvrir l'ensemble de la chaîne de production depuis la capture jusqu'à l'assiette du consommateur et définir l'objectif spécifique du système. Cette traçabilité consiste à la séparation des produits de manière à ce que chaque lot soit identifiable par les informations suivantes:

- Pays d'origine ;
- Etablissement de traitement (usine / bateau) ;
- Jour de la prise ;
- Point de débarquement ;
- Nom du fournisseur ;
- Divisions et composition ou addition de lots ;
- Nom du Consignataire ;
- Date et heure d'expédition.

Cependant, le système peut comprendre des données complémentaires provenant des fichiers des sociétés concernant le fournisseur, la condition du lot à l'heure de la réception, les conditions de procédé critique durant le processus (par exemple le HACCP ou les fichiers de contrôle de qualité).

#### **5.4.2 Traçabilité des lots exportés**

Dans la pratique, l'inspecteur doit connaître la provenance des différents lots qui constituent une commande destinée à l'exportation.

Il est essentiel de noter que la condition de traçabilité ne signifie pas qu'il doit y avoir une certification officielle de tous les produits à toutes les étapes de la chaîne.

Le concept de la certification officielle d'origine doit seulement être appliqué dans des circonstances spécifiques où l'origine du produit est une cause déterminante essentielle de sa sécurité.

### **5.5 Système d'alerte rapide : Déclenchement et gestion**

L'alerte constitue l'information dont l'absence de traitement peut nuire à la santé ou/et la sécurité des personnes. Une alerte peut être suivie, non une crise.

#### **5.5.1 Déclenchement**

Les systèmes d'alertes permettent une communication efficace entre les autorités responsables de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Des exemples d'application existent dont le Système d'Alerte Rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) de l'UE. Ce système assure aux inspecteurs et aux opérateurs, par des méthodes de notifications, d'être avertis sitôt que des produits non-conformes risquent d'être mis sur le marché. Les informations à la fois sont accessibles au public et doivent être régulièrement examinées par la personne chargée du risque à l'Autorité Compétente.

Les alertes sanitaires et les notifications prises en compte dans ce manuel sont :

##### **1) Les alertes sanitaires Nationales**

Elles se produisent à chaque fois qu'il y a, au niveau d'un établissement de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, un écartement d'un paramètre surveillé (bactériologique, chimique, parasitaire, documentaire) par rapport aux limites critiques définies dans la réglementation en vigueur. Une notification est envoyée par le service officiel au responsable de l'établissement en question en vue de prendre les mesures correctives pour rétablir les paramètres dans leurs limites.

<b>Page 86 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

## 2) Les alertes sanitaires Internationales

Elles se produisent à chaque fois qu'il y a, au niveau d'un établissement (usine ou bateau) de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, un écartement d'un (es) paramètre(s) (bactériologique, chimique, documentaire) par rapport aux limites critiques définies dans la réglementation en vigueur et identifiés suite à un contrôle par le service vétérinaire du pays importateur. Une notification est envoyée à l'AC qui à son tour informe le responsable de l'établissement en question, en vue de prendre les mesures correctives pour rétablir le(s) paramètre(s) dans leurs limites acceptables.

## 3) Les notifications RASFF

Il existe deux types de notifications RASFF:

- les notifications du marché ;
- les refus aux frontières.

Un membre du réseau envoie une notification du marché lorsqu'un risque est rencontré dans un produit alimentaire ou dans des aliments pour animaux déjà commercialisés. Un refus aux frontières est envoyé quand l'entrée d'un produit dans le pays est interdite.

Les deux types de notifications du marché suivantes sont aussi pris en compte :

- *la notification d'alerte* transmise quand les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux présentent un risque et sont déjà mis sur le marché et qu'une action immédiate est requise ;
- *la notification d'information* concerne des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux pour lesquels un risque a été identifié, mais pour lequel les autres membres du réseau n'ont pas à prendre d'action immédiate car le produit n'a pas encore atteint leur marché.

### Un exemple de fiche d'information relative au lancement d'une alerte (autorité) :

- *Nature du produit :*
- *Dénomination de vente :*
- *Présentation et moyens de reconnaissance :*
  - *type de conditionnement, volume ou masse, identification du lot –numéro de lot ou code ou date de fabrication- N° d'agrément, DLC ou DLUO, pays de fabrication, signes particuliers de reconnaissance éventuellement*
  - *marque*
  - *photocopie ou spécimen d'emballage si possible*
- *Identification du danger (par exemple micro-organisme en cause, additifs, substances étrangères etc.) :*
- *Nom de la société : Adresse : Téléphone : fax :*
- *Action à entreprendre : retrait, suspension de vente, analyses (types) destruction, , etc.*
- *Information sur la nature du risque encouru, les moyens pour le prévenir, les précautions à prendre, etc.*

### 5.5.2 Procédure de gestion des alertes

Il a été créé sous l'autorité du Directeur Général de l'ONSPA, une Cellule d'alerte rapide sur les produits de la pêche et de l'aquaculture (**Décision D/2017/N°001/MPAEM/SGG du 10 janvier 2017 portant création d'une cellule d'alerte sur les produits de la pêche et de l'aquaculture**).

La Cellule a pour mission :

Page 87 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05
		Mars 2020

- d'analyser dans un délai maximum de 24 heures le contenu des messages d'alerte qui lui sont transmis par l'Autorité Compétente ;
- de donner les avis sur les dispositions à prendre en vue de minimiser les risques ;
- de rédiger un rapport détaillé à l'attention de l'Autorité Compétente sur les questions débattues lors de l'examen des messages d'alerte ;
- d'appuyer l'Autorité Compétente à certaines tâches, en particulier des travaux préparatoires aux avis scientifiques, des tâches d'assistance scientifique et technique, la collecte de données et l'identification des risques émergents ;
- de contribuer à l'élaboration d'une politique nationale qui permet d'assurer les consommateurs sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits halieutiques ;
- de développer des relations scientifiques et techniques de coopération avec les organismes nationaux et internationaux compétents en matière de qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

Les mesures de gestion des alertes sont mises en œuvre par l'Autorité Compétente une fois l'évaluation de la situation et l'analyse de tous les éléments disponibles effectuées par la Cellule.

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

Ce plan précise :

- les autorités administratives devant intervenir;
- leurs pouvoirs et leurs responsabilités;
- les voies et les procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.

L'Autorité compétente réexamine ce plan d'intervention, le cas échéant, en particulier à la lumière de changements dans l'organisation de l'Autorité Compétente et de l'expérience acquise par l'organisme de contrôle.

Pour la mise en place des plans d'intervention, 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 ;
- 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 ;
- élabore et diffuse les documents à l'intention du grand public pour atteindre ces objectifs ;
- 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.

#### **5.5.2.1 Procédures de gestion des alertes nationales**

Lors des contrôles de routine ou circonstanciés (structures, fonctionnement, produits), si les résultats révèlent un écartement par rapport aux limites acceptables, une notification d'alerte est envoyée à l'établissement en question. Par la même occasion, il est demandé à l'établissement de procéder à un diagnostic sanitaire en vue de situer l'origine de la déficience et la mise en œuvre des mesures correctives.

Un courrier, en retour, est adressé à l'ONSPA pour l'informer de la mise en œuvre des mesures correctives.

Après la correction des défauts, l'ONSPA procède à la vérification de l'application des mesures correctives.

Page 88 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05
		Mars 2020

### 5.5.2.2 Procédures de gestion des alertes internationales

La découverte, lors des contrôles effectués sur les documents ou sur les produits, d'un résultat montrant un écartement par rapport aux limites acceptables définies dans la réglementation en vigueur entraîne une notification d'alerte de la part du pays importateur. L'AC du pays incriminé informe l'établissement en question. Par la même occasion, l'AC demande à l'établissement de procéder à un diagnostic sanitaire en vue de situer l'origine de la déficience et la mise en œuvre des mesures correctives.

Un courrier, en retour, est adressé à l'AC pour l'informer de la mise en œuvre des mesures correctives. L'AC adresse un courrier à son homologue du pays importateur pour lui notifier les mesures prises pour corriger les causes de l'alerte.

### 5.5.3 Sanctions

A chaque fois qu'une alerte est notifiée à un établissement, *une mesure de contrôle renforcé* est effectuée par l'AC à son égard. Le contrôle renforcé portera sur toute la production de l'établissement à l'exportation quel que soit la destination. Des analyses de laboratoire sont effectuées, à la charge du producteur, selon la nature et la sévérité de l'alerte.

Si les résultats reflètent une efficacité des mesures correctives mises en place, le contrôle renforcé est levé.

Au cas contraire, l'établissement reste sous *contrôle renforcé* et d'autres mesures correctives sont proposées et mises en œuvre. La production continuera à être soumise au contrôle renforcé, toujours aux frais du producteur, jusqu'à ce que les résultats confirment l'efficacité des mesures mises en œuvre.

Dans les cas où la sévérité est très élevée, l'établissement arrête ses activités et met en place des mesures correctives sous le contrôle de l'AC.

### 5.5.4 Suivi et gestion des crises

*La rapidité de réaction est un facteur d'efficacité clef en matière de gestion de crise. Il faut donc se préparer pour être en mesure de réagir rapidement.*

*La crise est une situation de risque réel ou supposé qui peut créer une inquiétude collective. Une crise peut être précédée par une phase d'alerte ou non.*

*La dimension médiatique est l'une des composantes d'une crise, qui peut être une composante cruciale.*

La nécessité d'un système de traçabilité devient évidente quand un problème de sécurité sanitaire des denrées alimentaires est identifié, et qu'il est urgent de retirer ou de rappeler les produits du marché.

Lorsque les produits fabriqués par les entreprises relevant de la responsabilité de l'Autorité Compétente sont jugés dangereux, l'ONSPA travaille avec l'entreprise concernée, afin d'assurer que les risques potentiels pour la santé des consommateurs sont éliminés ou réduits.

Les alertes rapides sont toujours suivies et les mesures à prendre sont spécifiées par l'Autorité Compétente dans un plan de gestion de crise comprenant :

- le système de traçabilité du producteur, exportateur de produits de la pêche est utilisé pour identifier la source du danger et la raison pour laquelle le problème est apparu ;
- Les systèmes de contrôle du producteur concerné sont réévalués en vue de prévenir ou de minimiser la réapparition du danger ;
- l'Autorité Compétente et le producteur envisagent la nécessité d'initier des procédures de retrait ou de rappel ;

Page 89 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
--------------------	---	-------------------------

- la cellule de crise reçoit un rapport sur les conclusions et les mesures. Le plan de gestion de crise détaille les procédures à suivre dans chacune des étapes ci-dessus, et indique les responsabilités spécifiques des divers membres du personnel et des organisations concernées.

L'Autorité Compétente s'assure du bon usage des informations de l'alerte dans l'établissement de priorités des risques pour la sécurité sanitaire liés aux exportations de produits de la pêche.

Le plan de gestion des crises prévoit aussi de fournir des informations à l'Autorité Compétente du pays d'exportation quand des dangers potentiels de sécurité sanitaire sont présents dans des produits qui peuvent avoir été exportés vers ce pays.

### **5.6 Procédure de retrait et de rappel des produits**

Le retrait constitue toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur.

Le rappel est toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

Le retrait et le rappel sont tributaires du N° du lot.

L'efficacité du retrait et du rappel sont subordonnées à l'existence de procédures écrites et rodées (testées à blanc).

En cas de retrait du marché, l'exploitant du secteur des produits de la pêche doit :

- cesser la commercialisation du produit ou du lot concerné lorsque des produits ou des lots de produits similaires sont gardés dans les entrepôts ;
- informer les distributeurs du problème, de sorte que tous les produits ou les lots de produits touchés, encore détenus dans leurs stocks ne sont pas commercialisés.

En cas de rappel du marché, l'exploitant du secteur des produits de la pêche doit :

- déclencher les actions ci-dessus comme un retrait du produit ;
- s'assurer de ce que tous les produits qui peuvent avoir atteint le consommateur, mais n'ont pas encore été consommés, ne soient pas consommés, et soient retournés au vendeur ;
- fournir des informations aux consommateurs concernant les mesures à prendre si le produit a été consommé.

Dans les deux cas, il est nécessaire pour le producteur du secteur des produits de la pêche de travailler sous la direction de l'Autorité Compétente, et en collaboration avec celle-ci.

Une loi de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires bien élaborée doit enjoindre les producteurs du secteur alimentaire à retirer des produits alimentaires sur le marché s'ils « ont des raisons de penser que des denrées alimentaires qu'ils ont importées, produites, transformées, fabriquées ou distribuées ne sont pas en conformité avec les exigences en matière de sécurité sanitaire » (comme indiqué dans le Règlement (CE) No 178/2002).

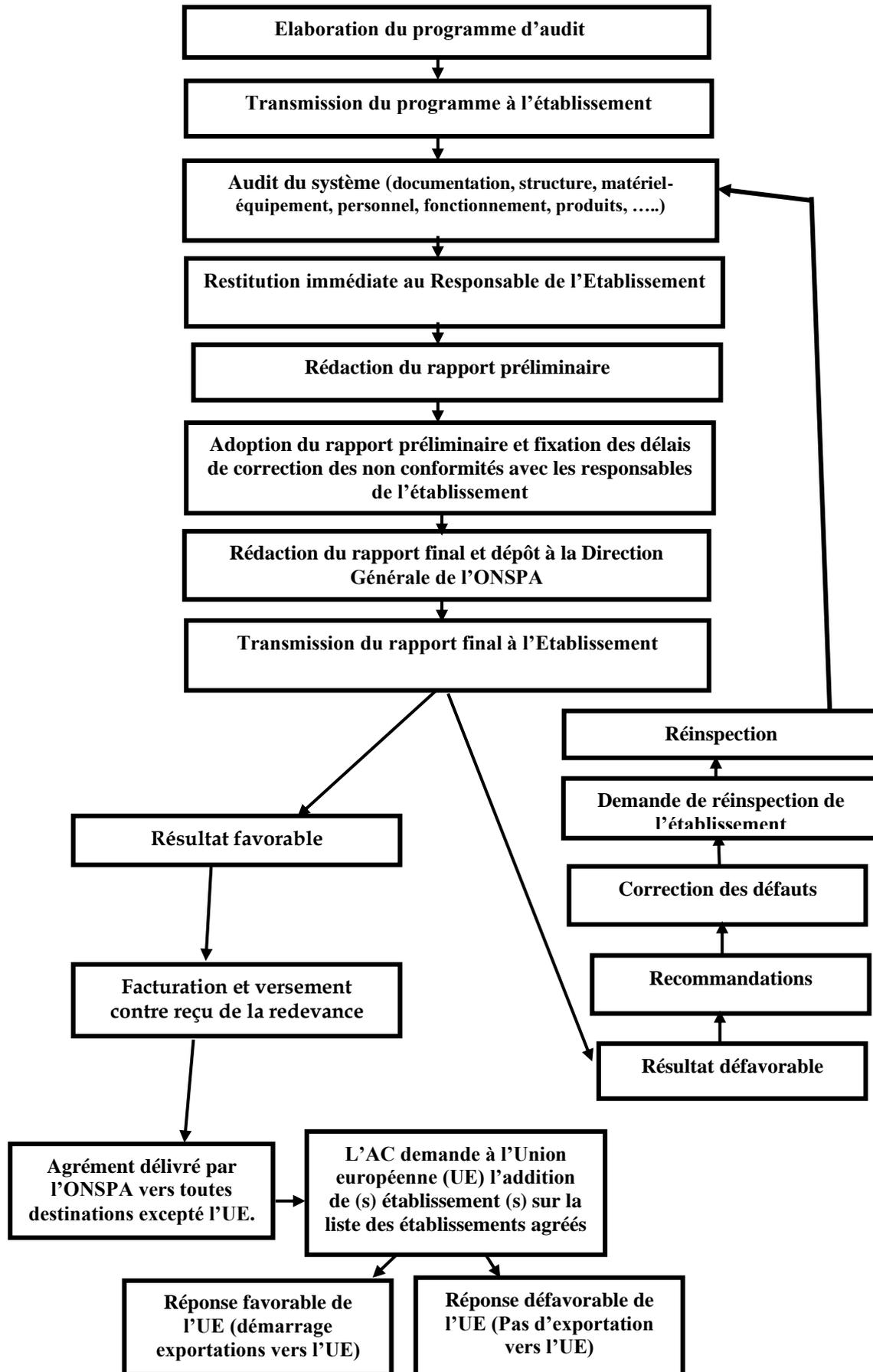
La responsabilité est placée sur le producteur. En outre, le devoir d'exécuter un rappel auprès des consommateurs de produits qui pourraient être déjà en leur possession incombe aux producteurs. L'Autorité Compétente a le pouvoir de mandater un retrait et un rappel, si ce n'est pas effectué par le producteur.

<b>Page 90 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

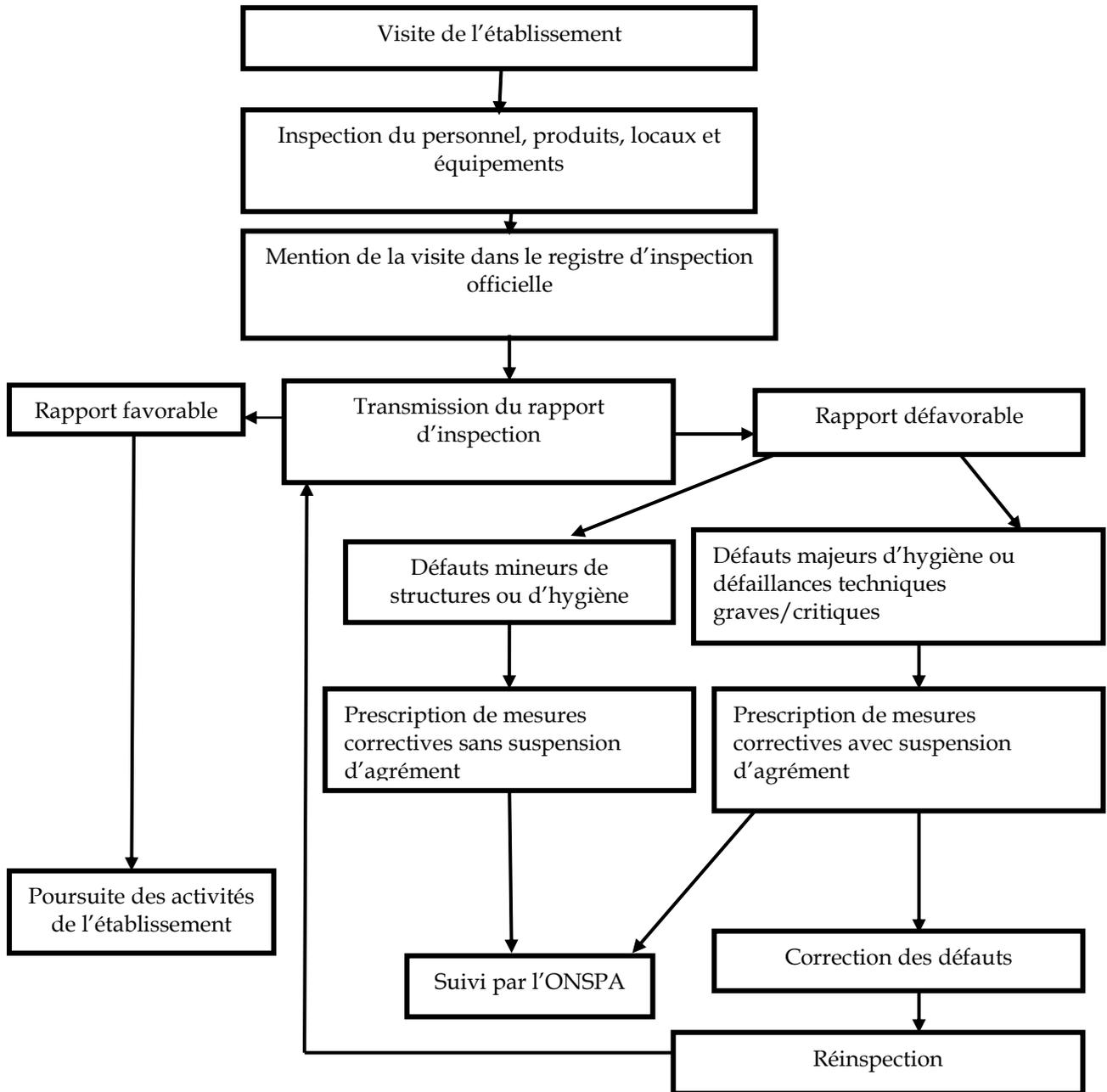
Les procédures de rappel et de retrait de la part de l'entreprise d'exportation de produits de la pêche peuvent impliquer une dimension internationale. Les procédures écrites doivent indiquer également la nécessité d'une étroite collaboration avec les Autorités Compétentes dans tous les pays de destination des produits. De plus, pour les matières premières provenant d'autres pays tiers, une considération particulière est également requise (par exemple, pour les débarquements des navires de pêche étrangers).



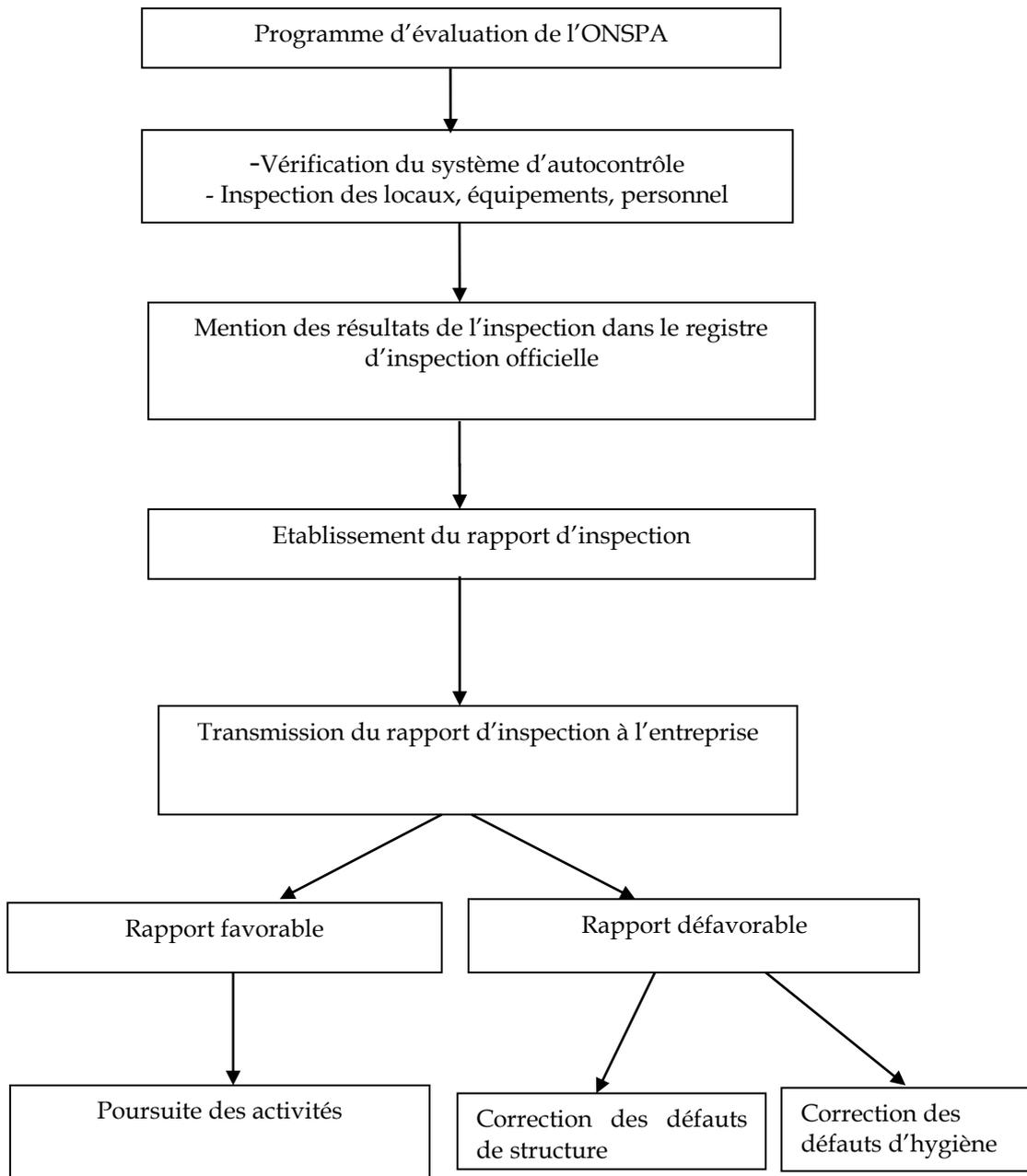
**Figure 4 : Procédures de renouvellement de l'agrément technique et sanitaire/ Etablissements à terre et en mer (navires de pêche industrielle).**



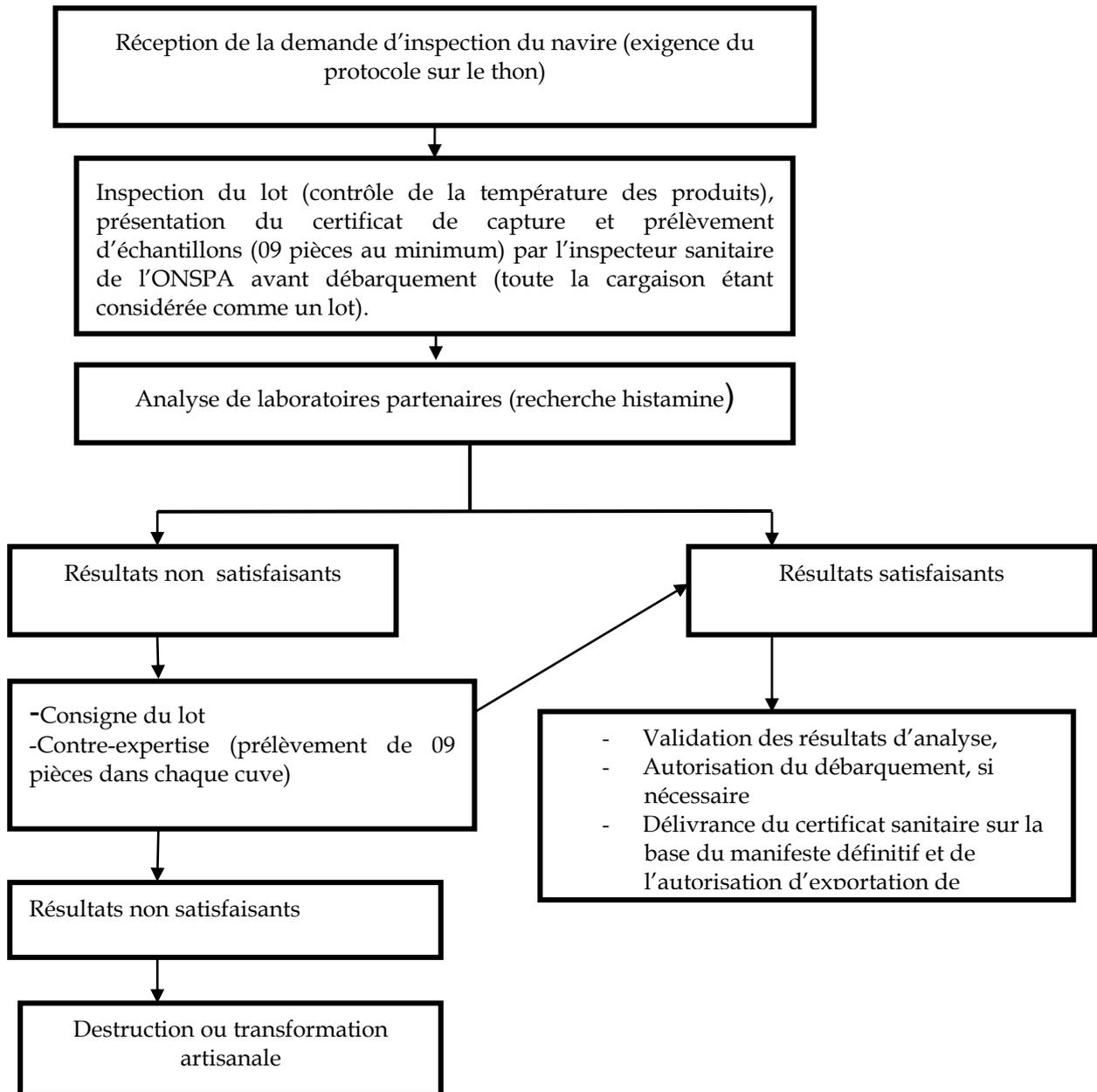
**Figure 5 : Procédure d'inspection de routine des établissements à terre et en mer (navires de pêche industrielle).**



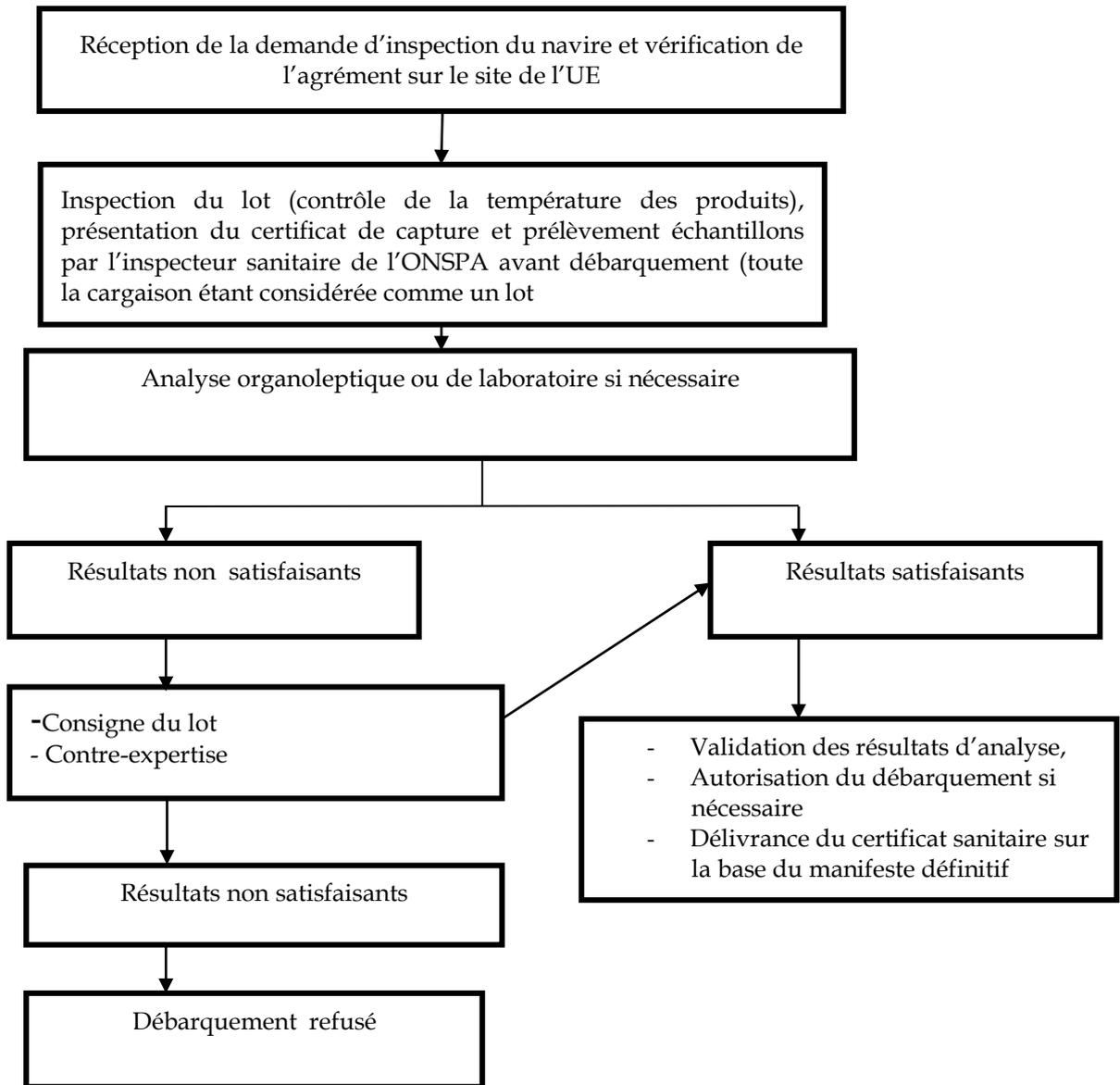
**Figure 6 : Procédure d'inspection d'évaluation des établissements à terre et en mer (navires de pêche industrielle)**



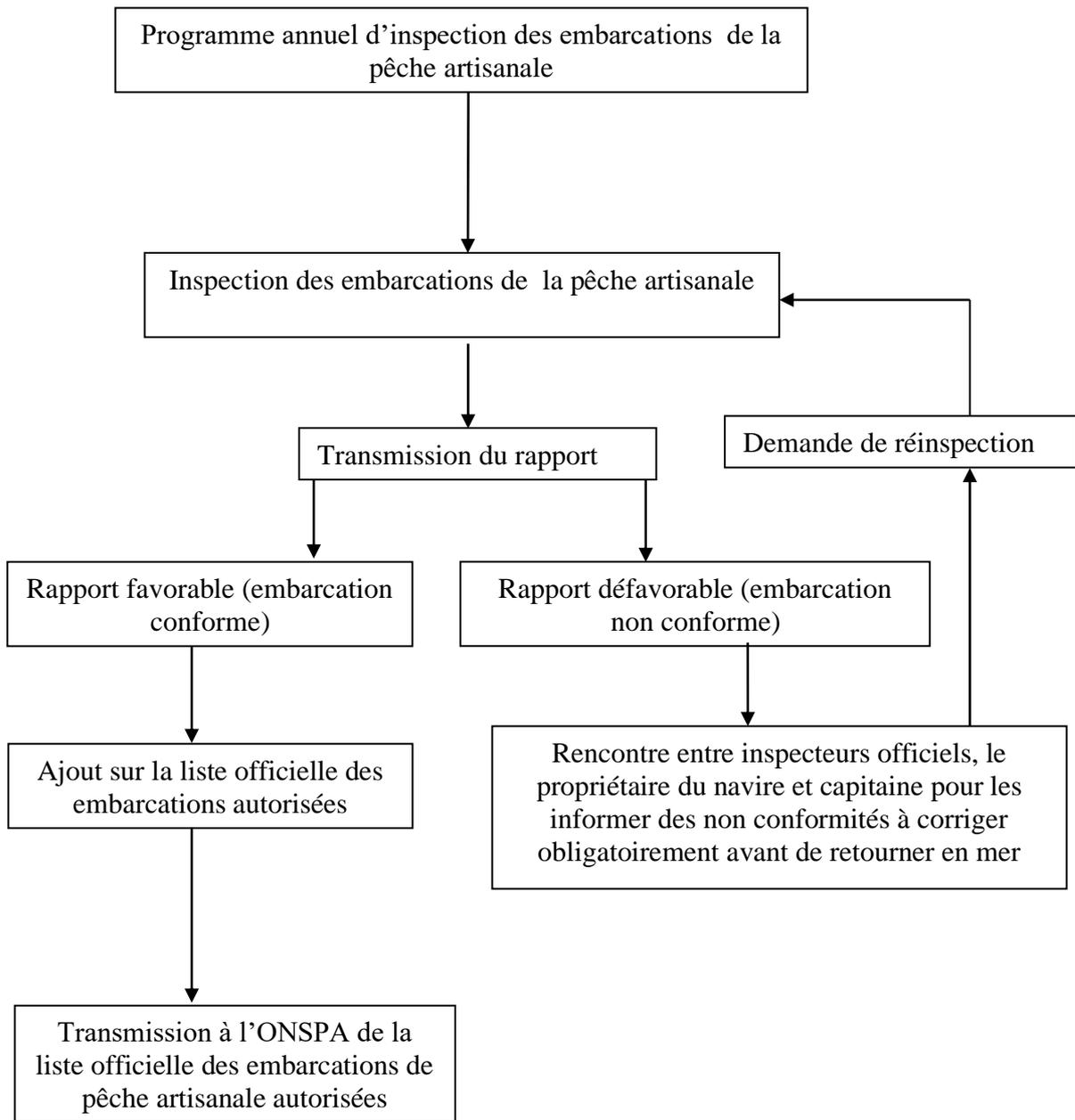
**Figure 7: Procédure d'inspection des produits des navires agréés battant pavillon UE (senneurs et canneurs)**



**Figure 8 : Procédure d'inspection des produits des navires étrangers agréés UE autres que thoniers**



**Figure 9 : Procédure d'inspection des navires de pêche artisanale**



**Figure 10: Procédures de délivrance initiale/renouvellement des autorisations des moyens de transport des produits halieutiques**

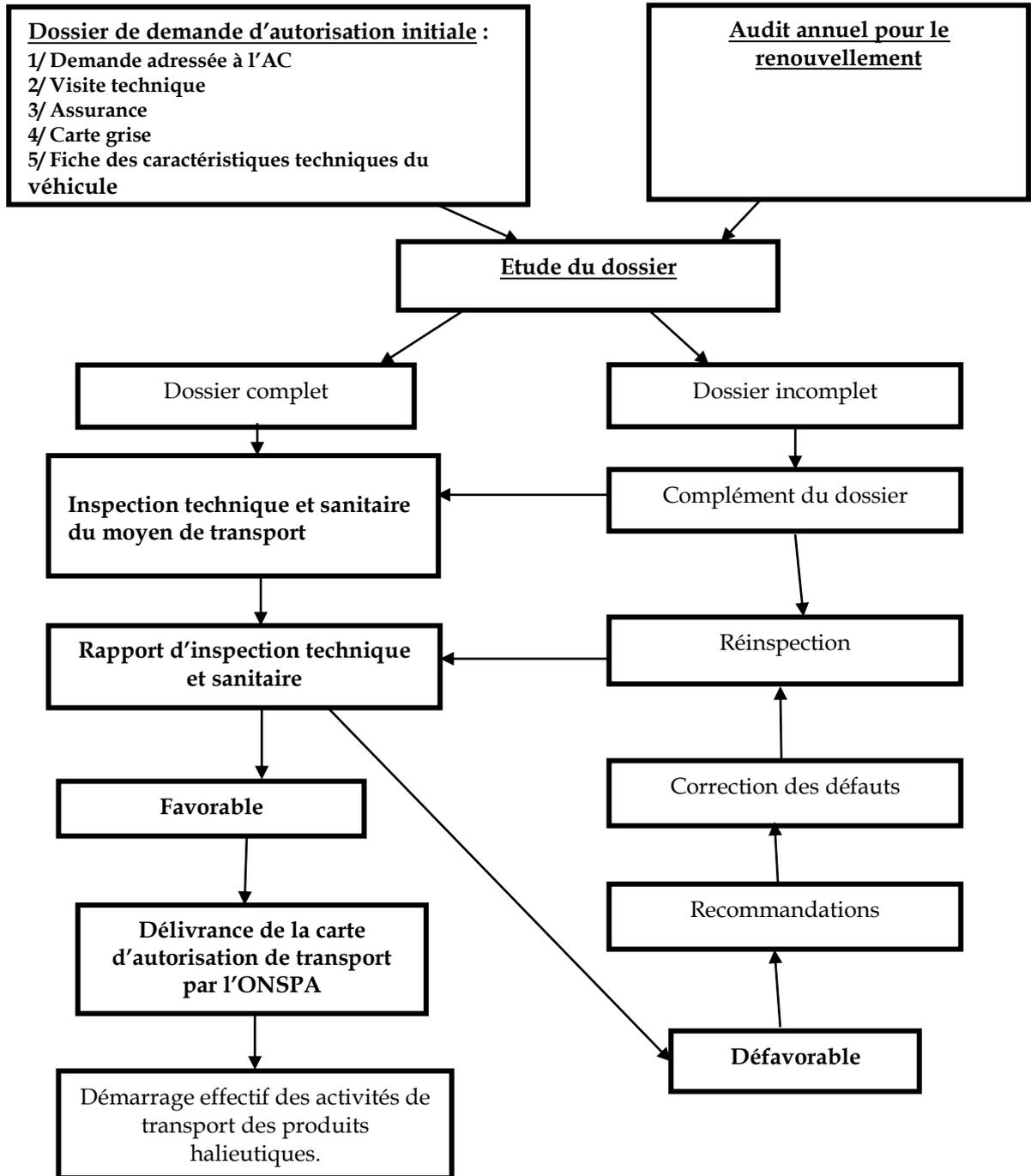
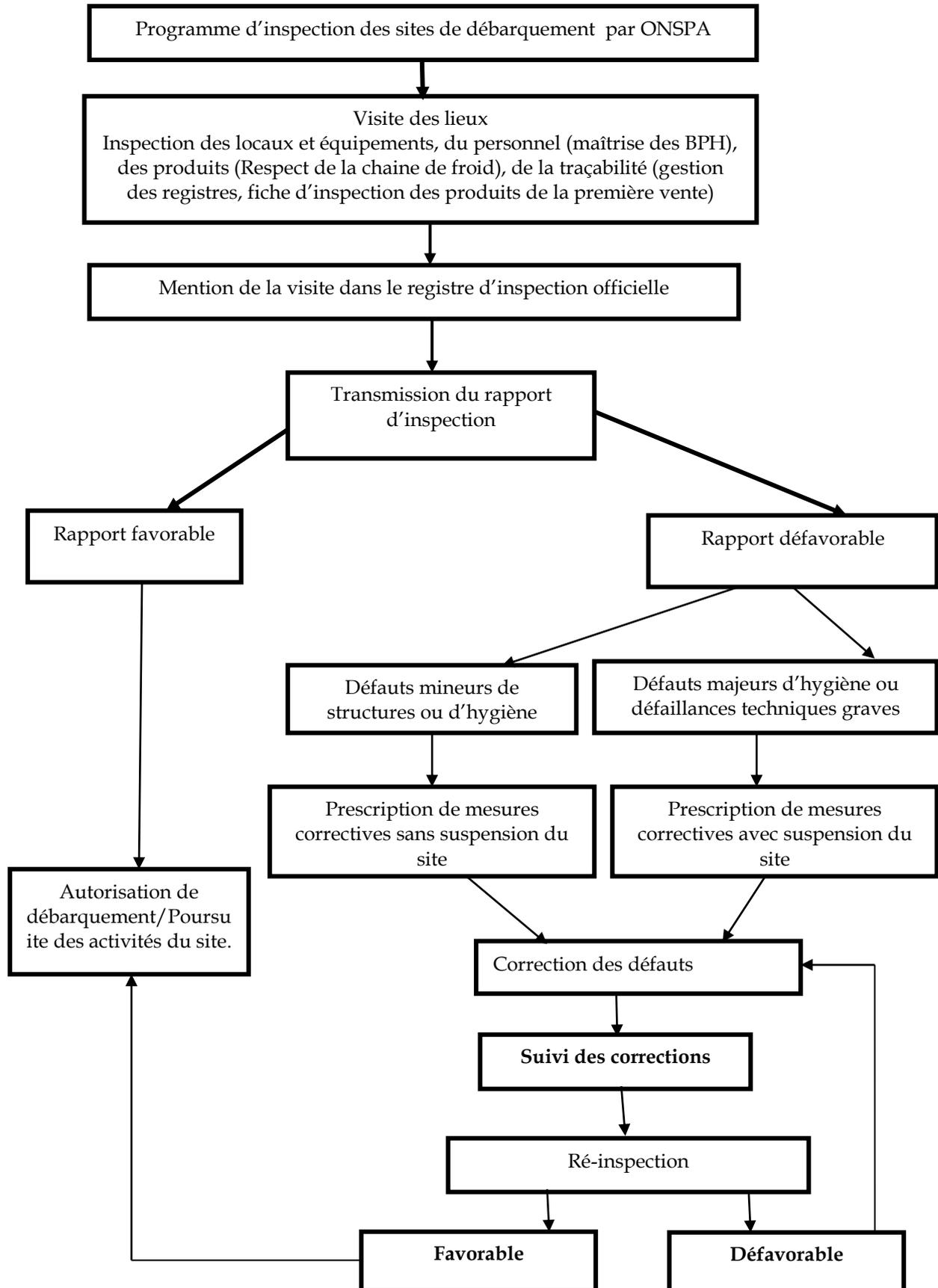
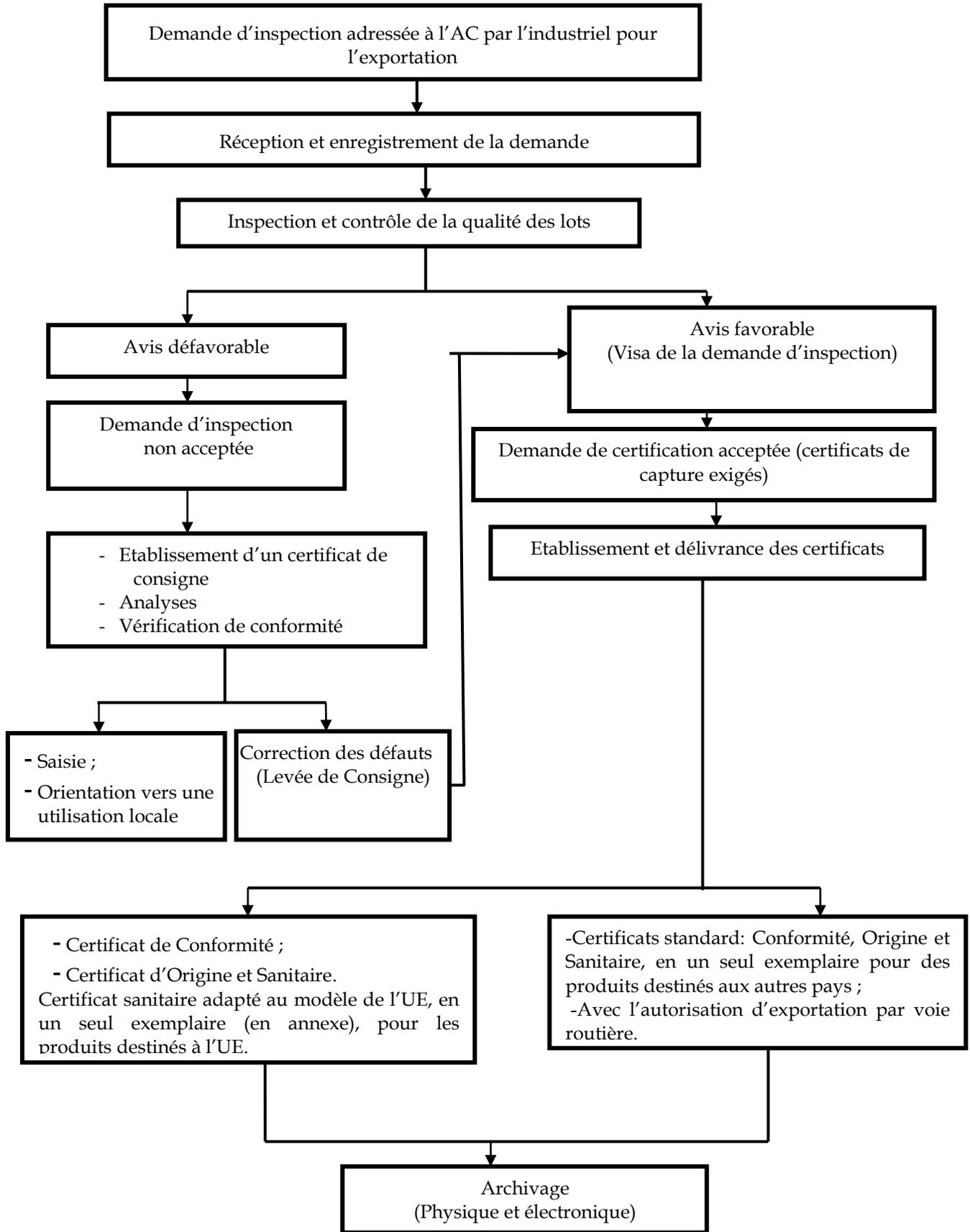


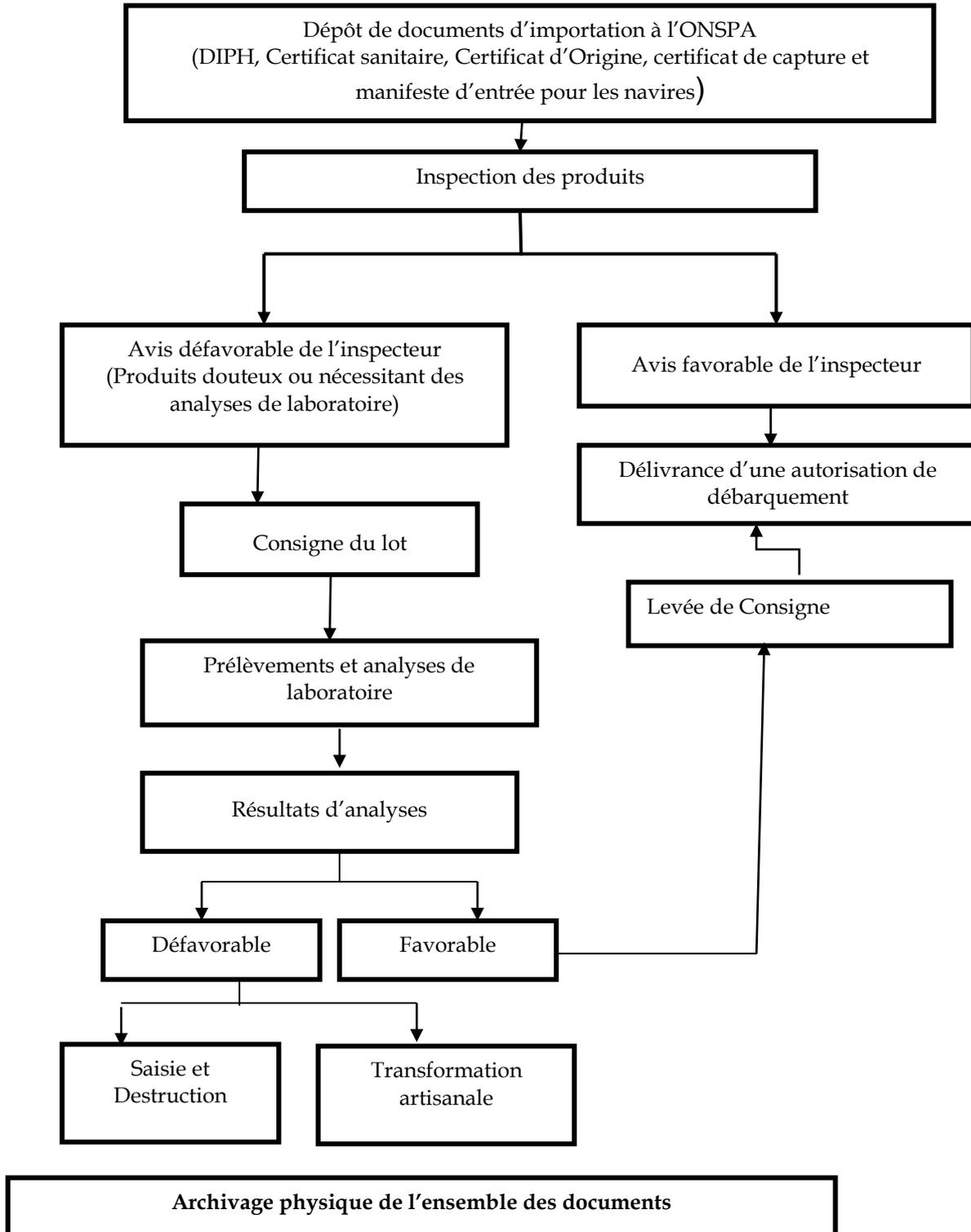
Figure 11: Procédures d'inspection technique et sanitaire des sites de débarquement des produits halieutiques



**Figure 12: Procédure de contrôle et de certification des produits halieutiques à l'exportation.**

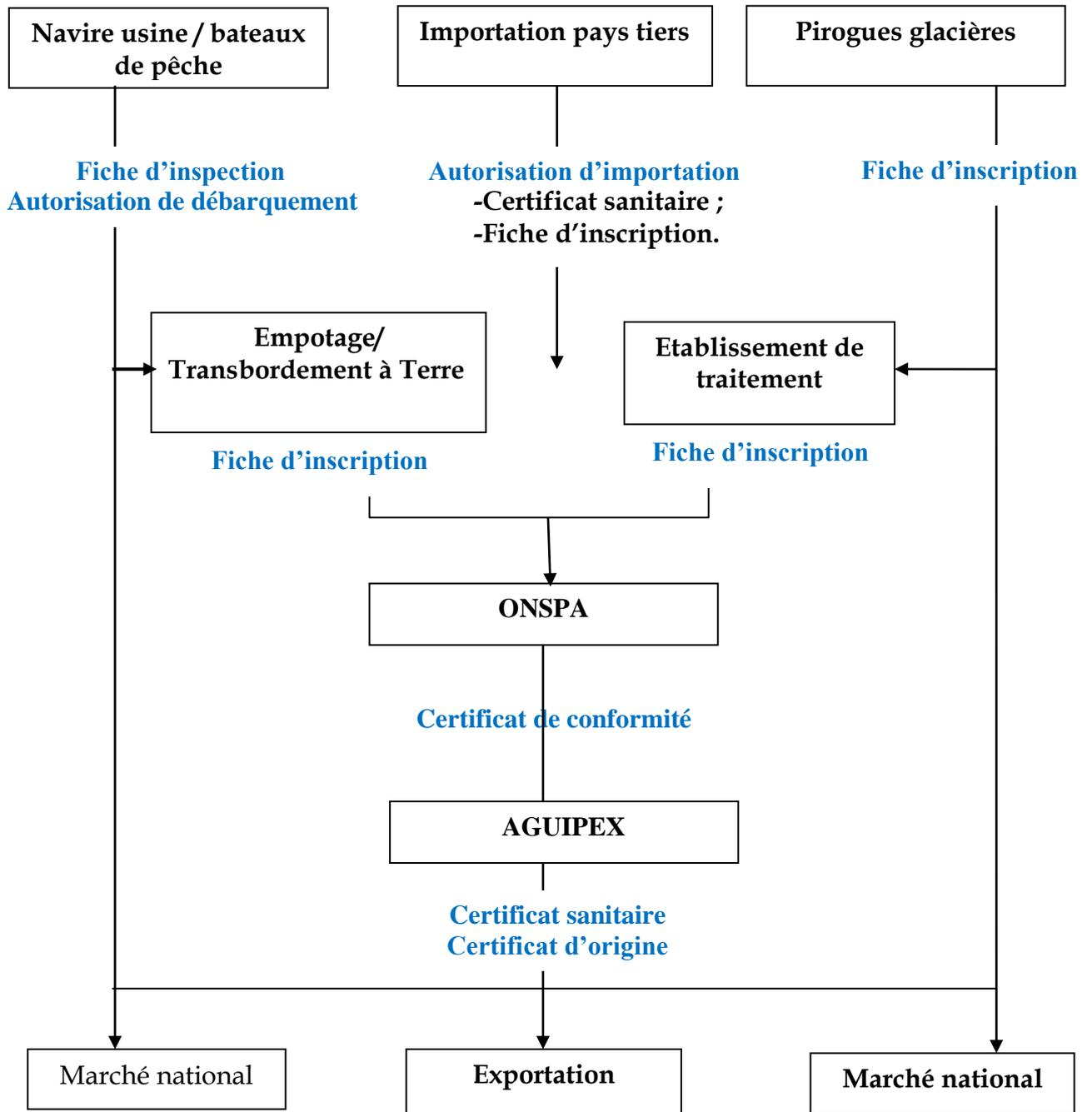


**Figure 13 : Procédure de contrôle et de certification des produits halieutiques à l'importation**

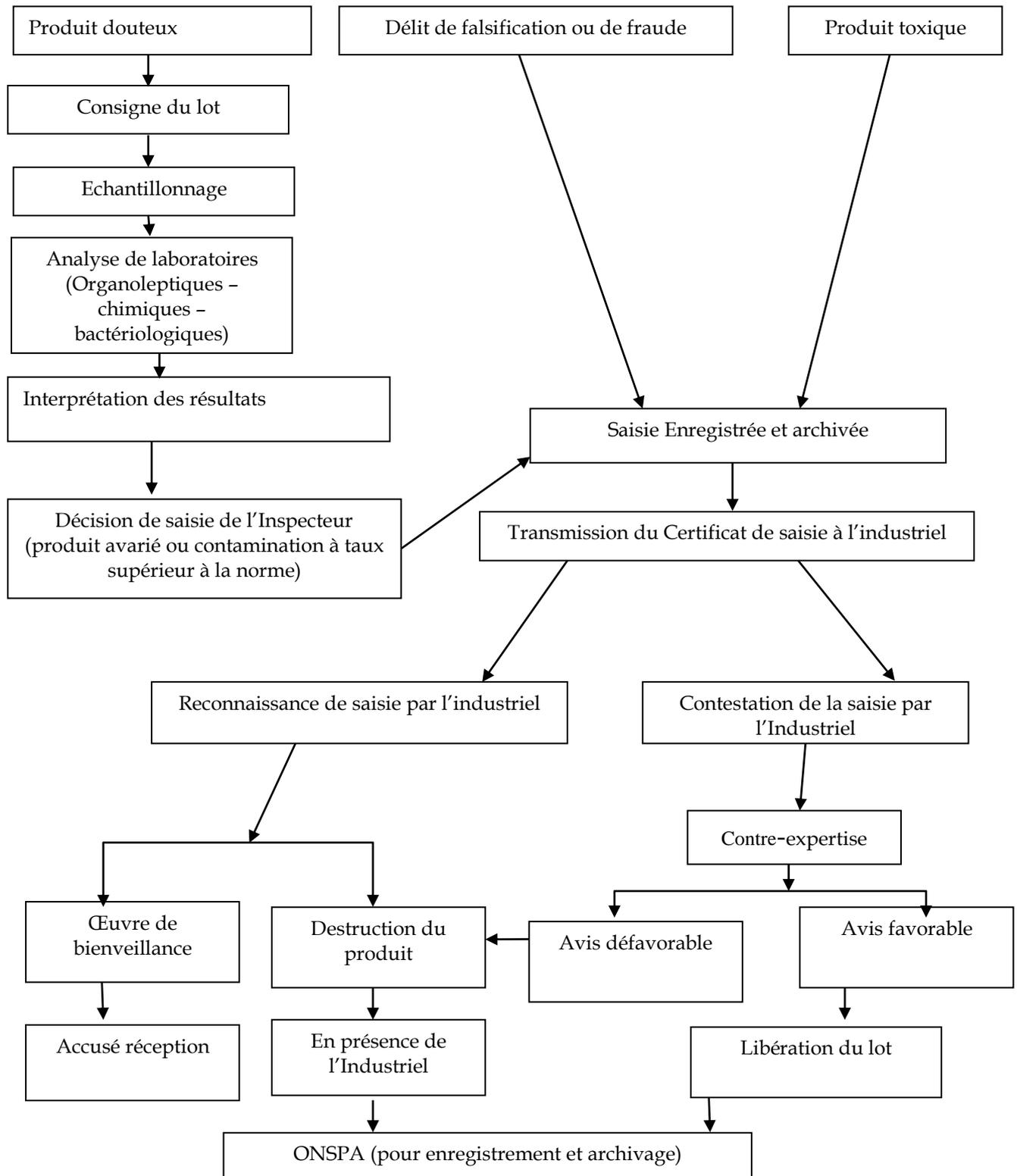


DIPH = Déclaration Préalable d'Importation des Produits Halieutiques

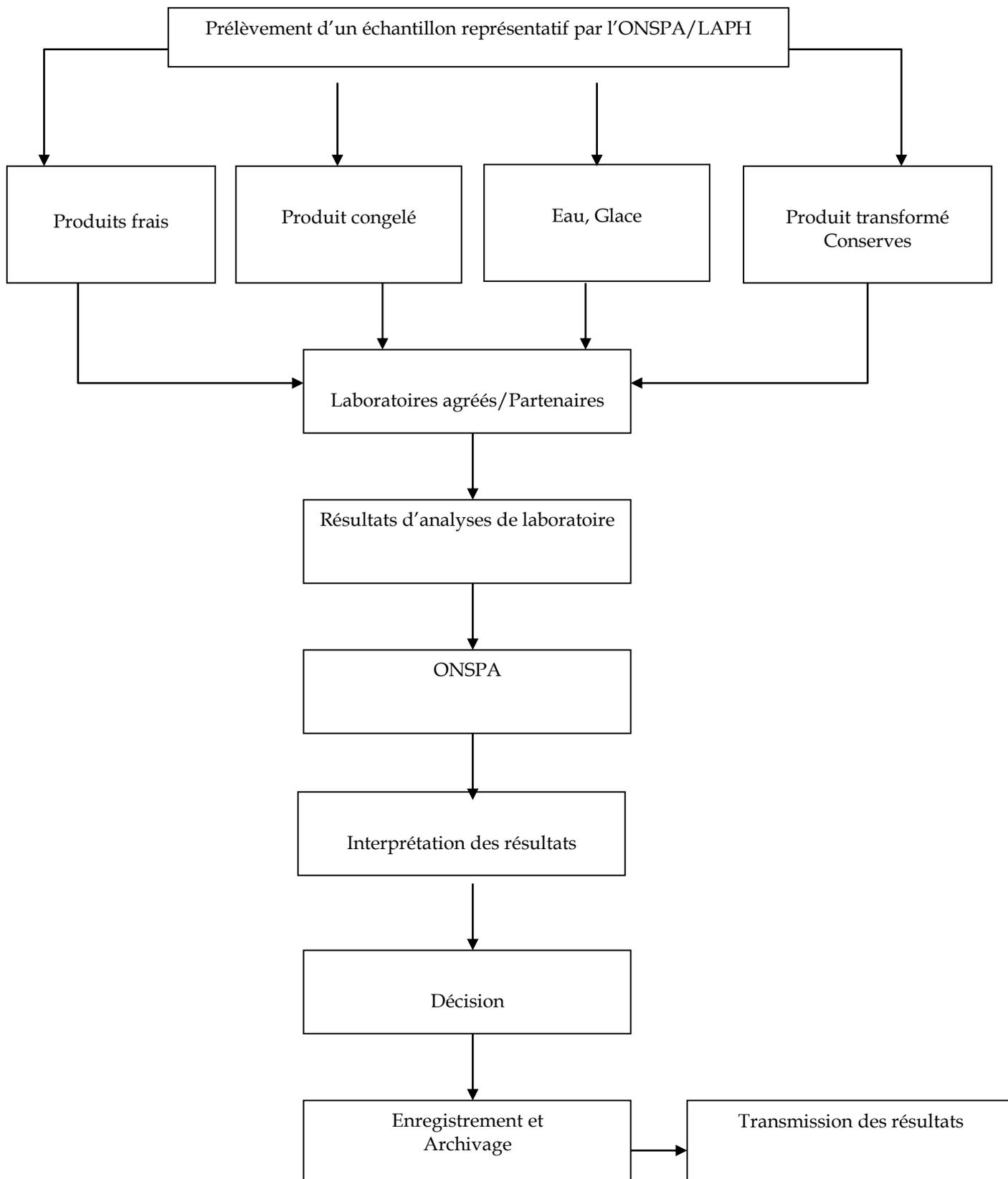
**Figure 14 : Certification des produits de la pêche selon leur provenance et leur destination**



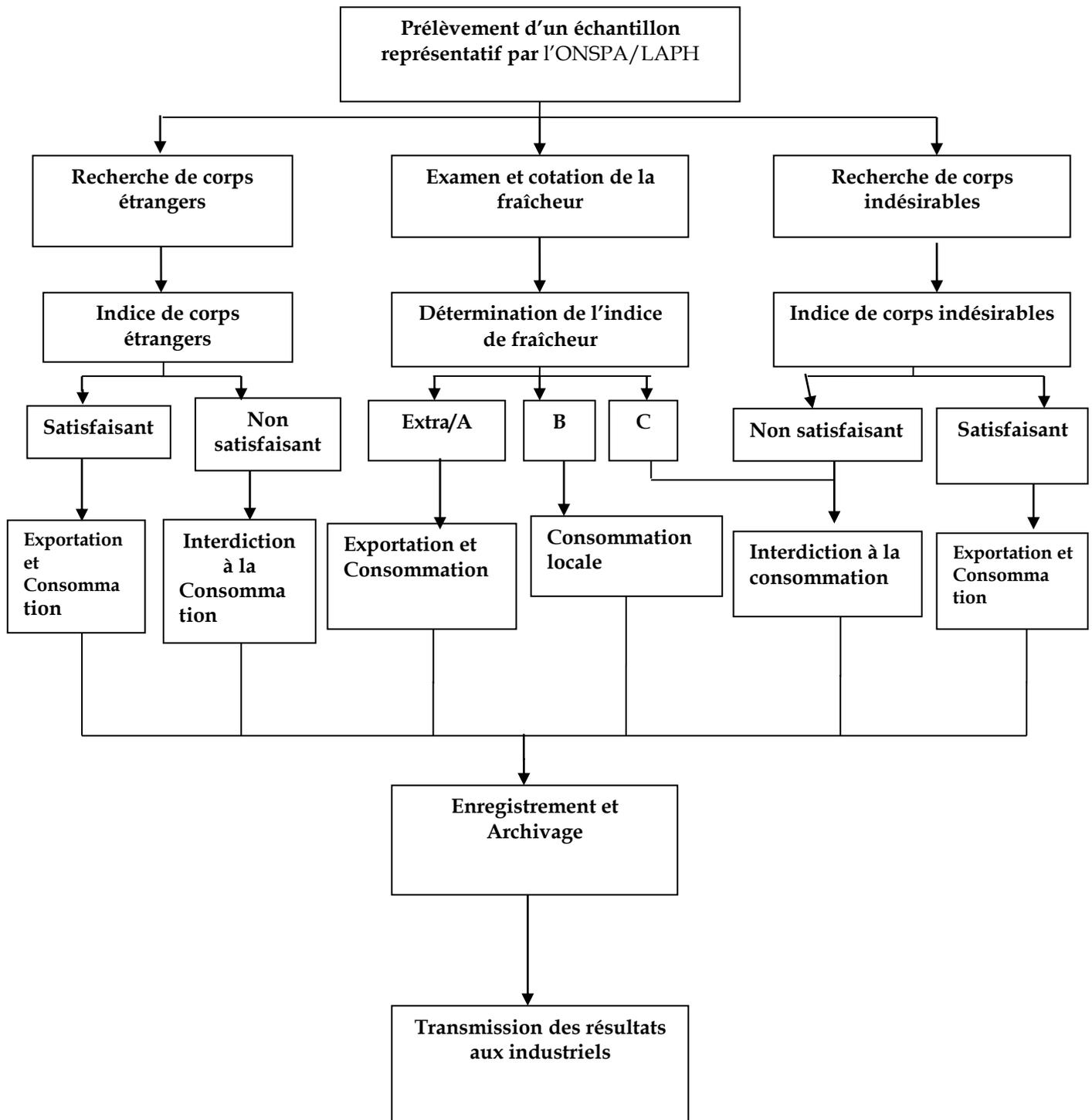
**Figure 15: Procédure de saisie**



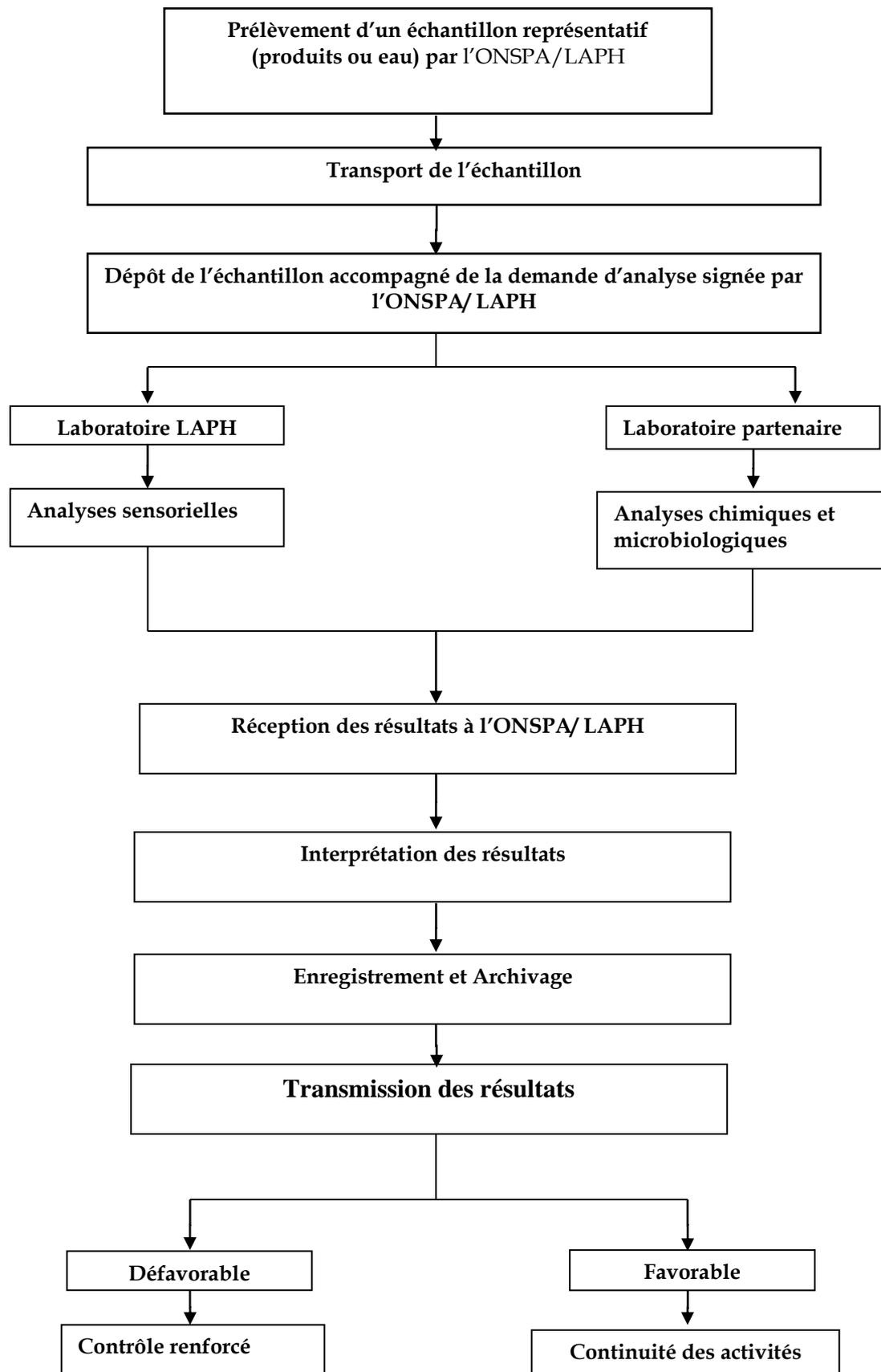
**Figure 16 : Procédure de demande d'analyses**



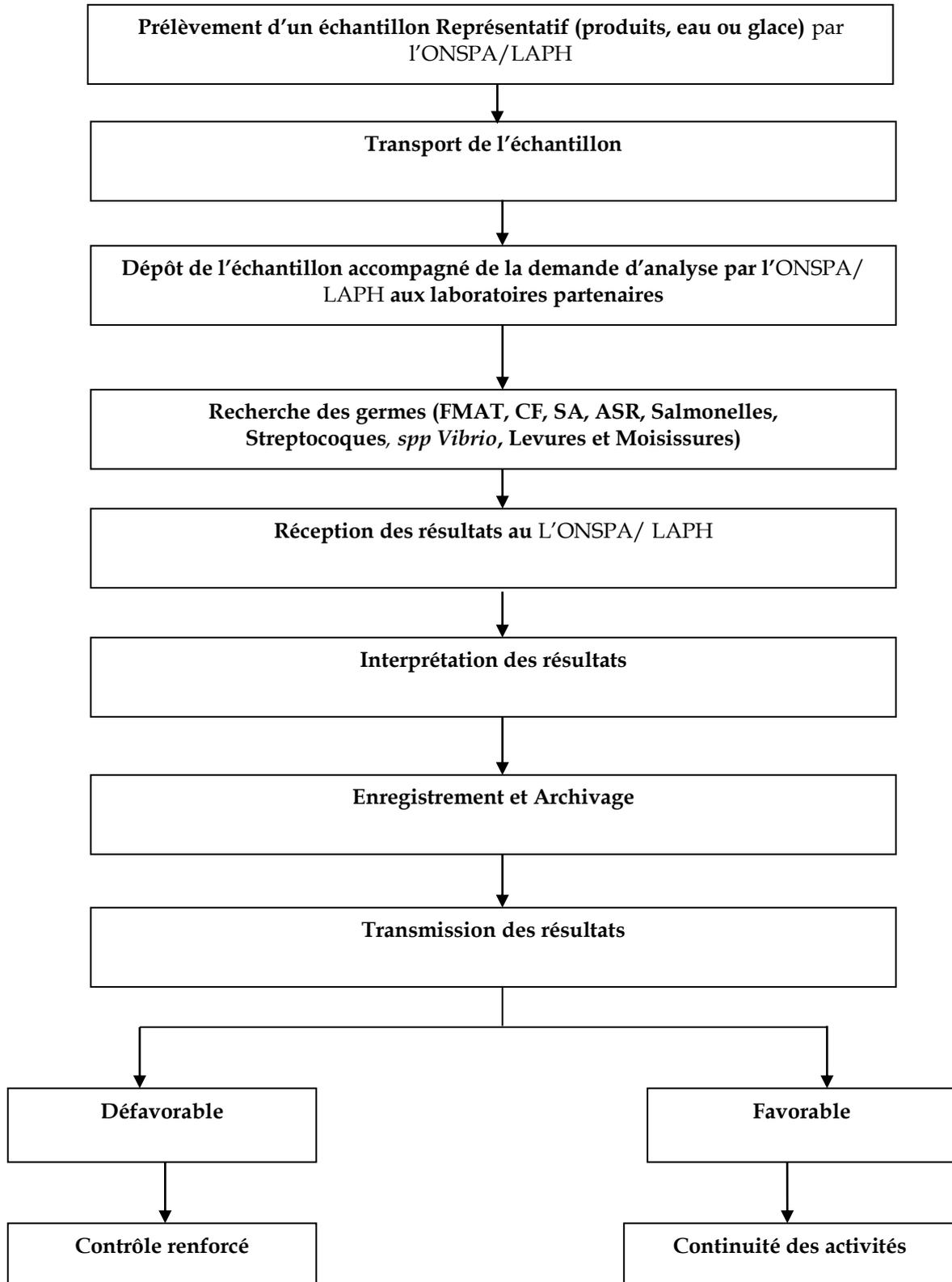
**Figure 17 : procédure de contrôle organoleptique**



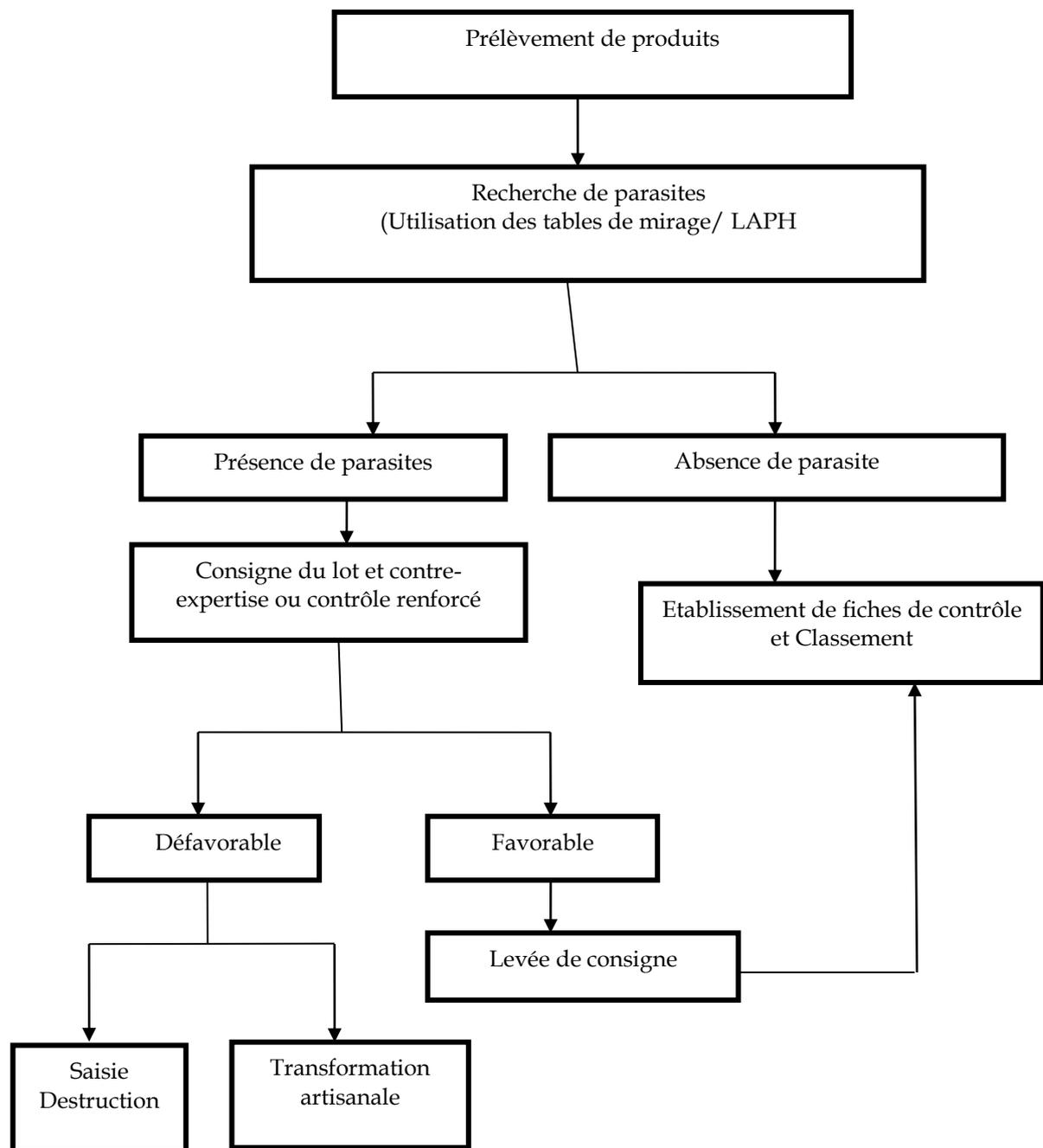
**Figure 18 : Procédure de contrôle chimique**



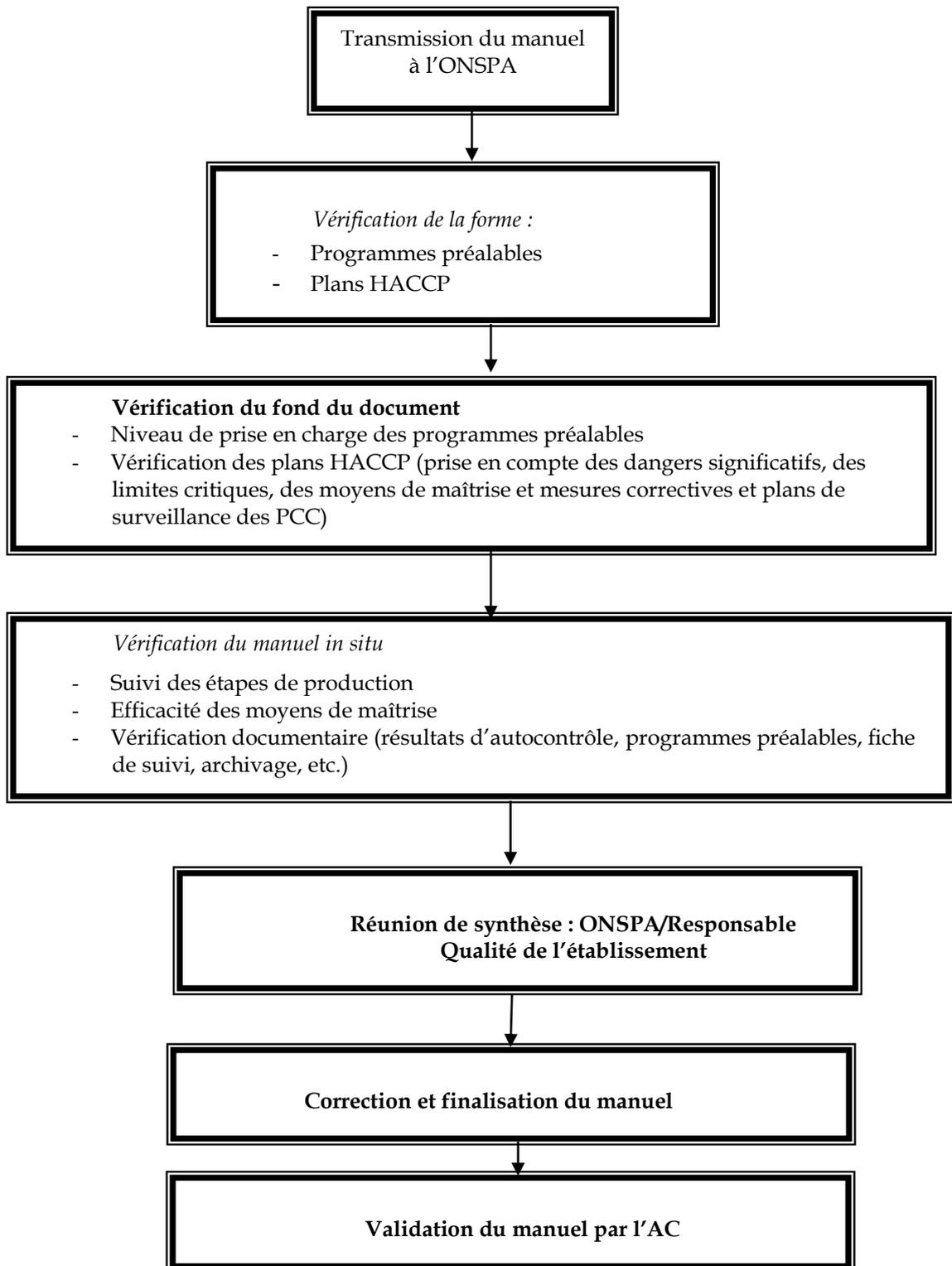
**Figure 19 : Procédure de contrôle microbiologique**



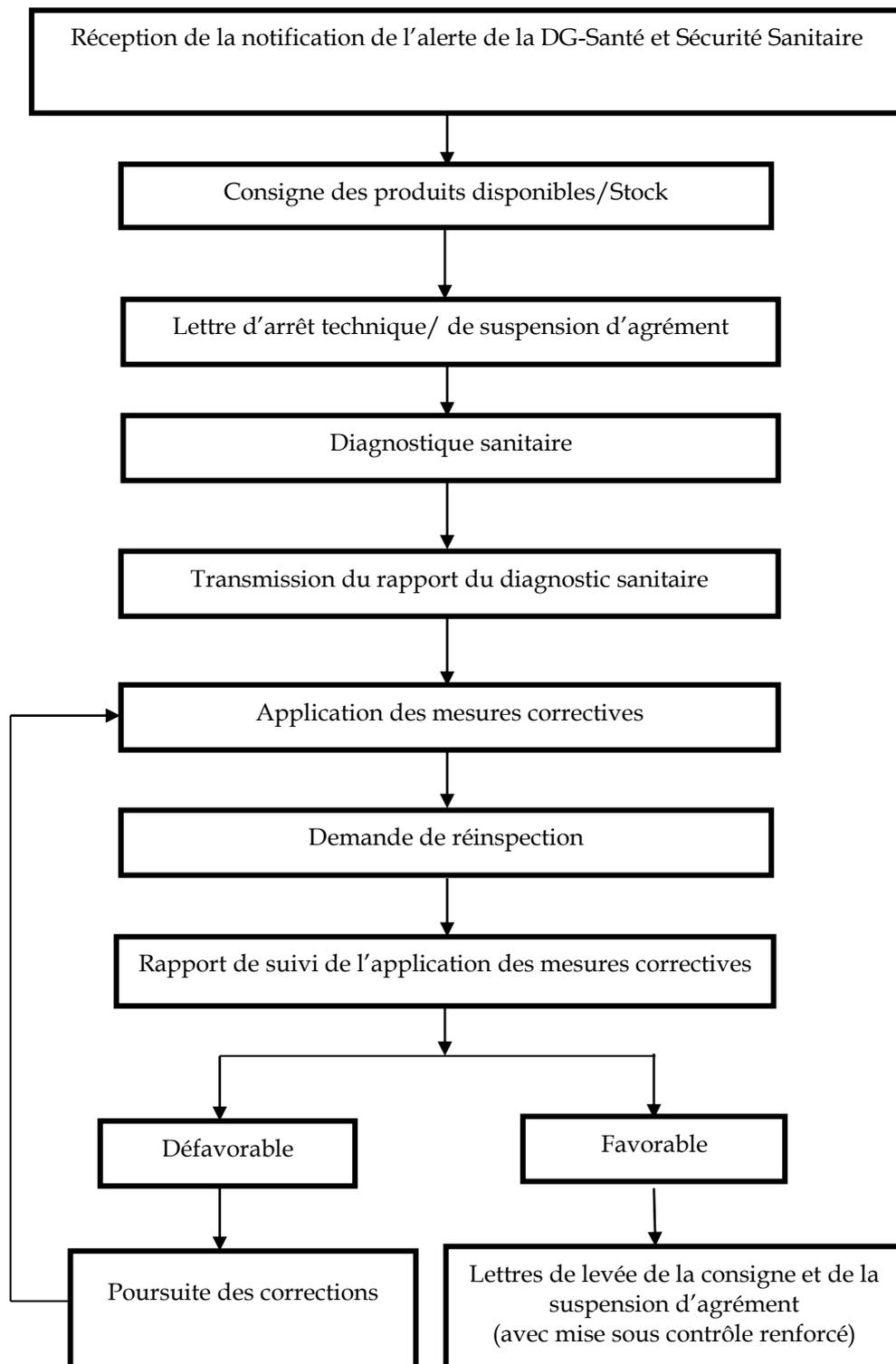
**Figure 20 : procédure de contrôle des parasites**



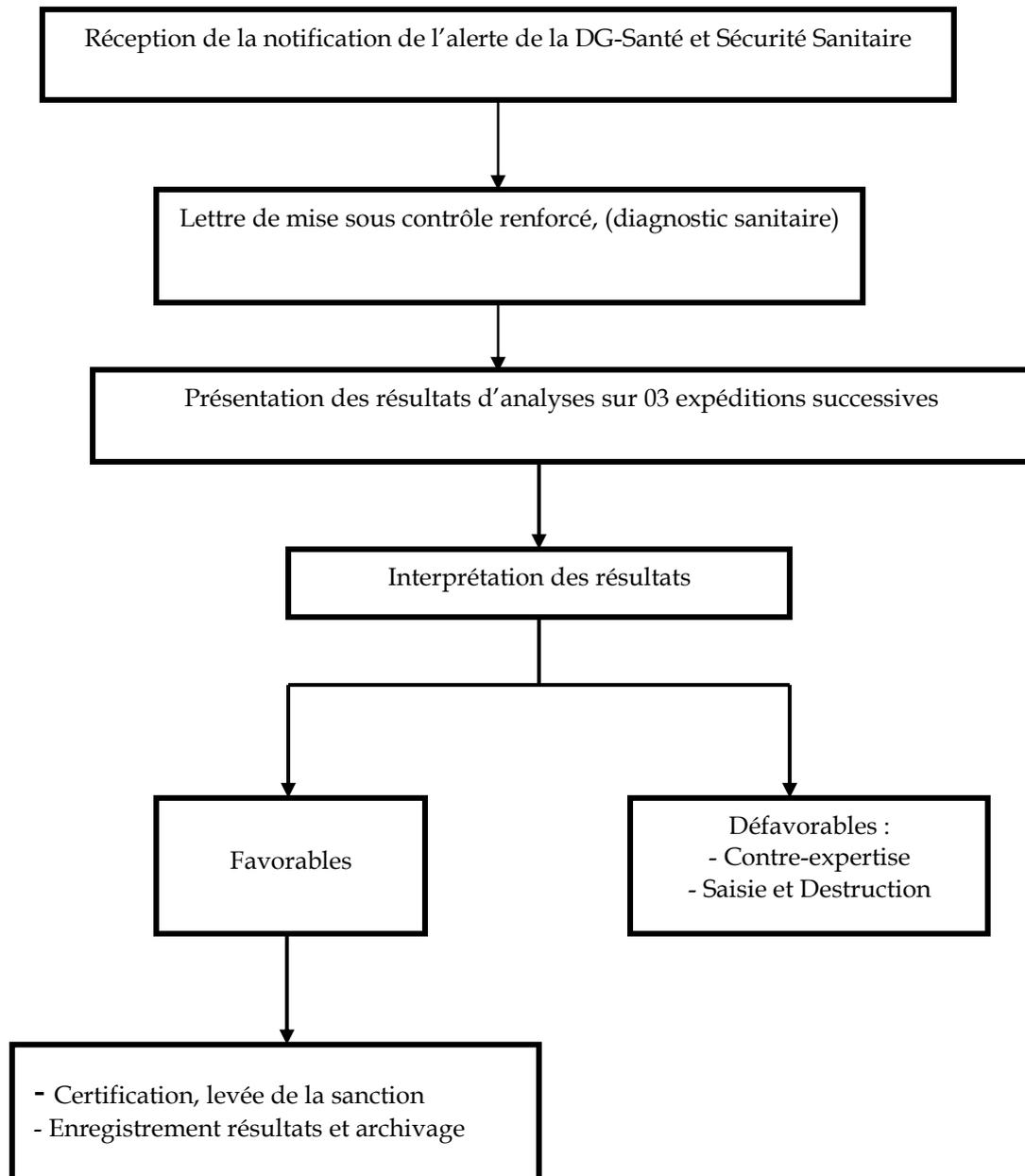
**Figure 21 : Procédure de validation des manuels d'autocontrôles sanitaires (manuel HACCP) des unités agréées**



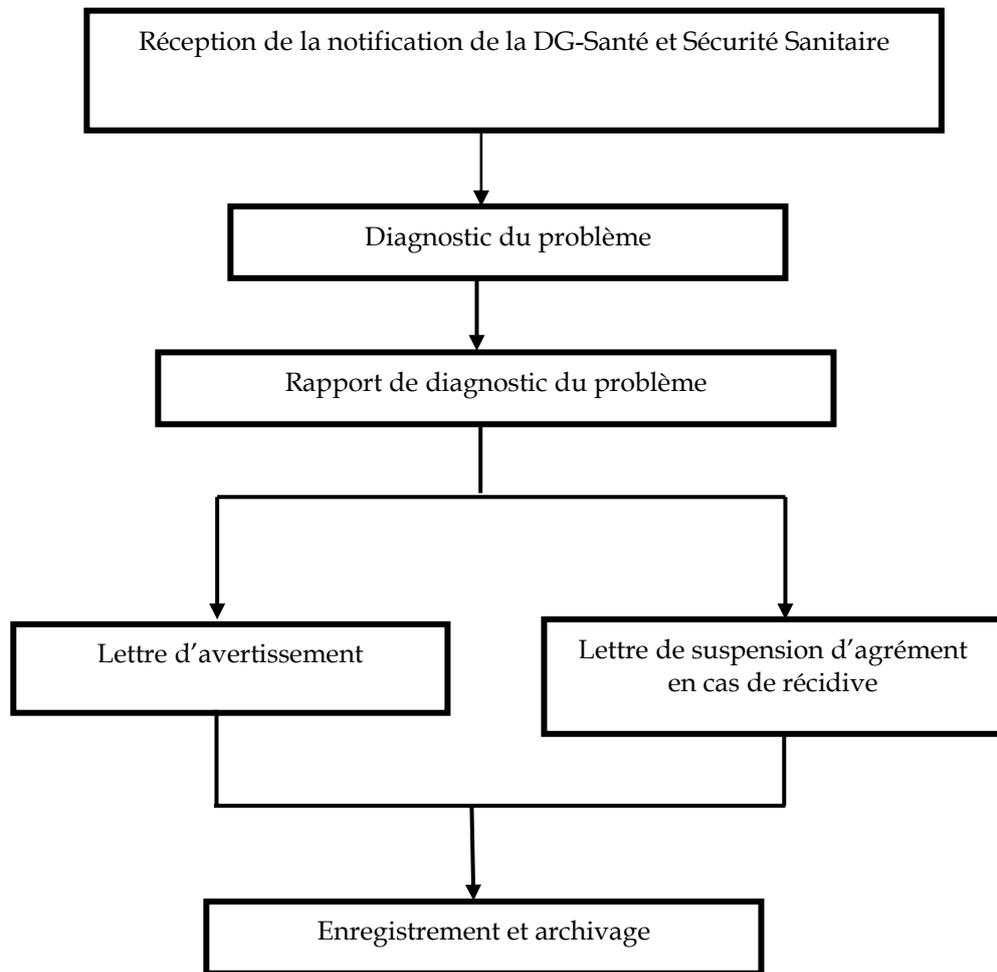
**Figure 22** : Procédure de gestion des alertes microbiologiques de l'Union Européenne



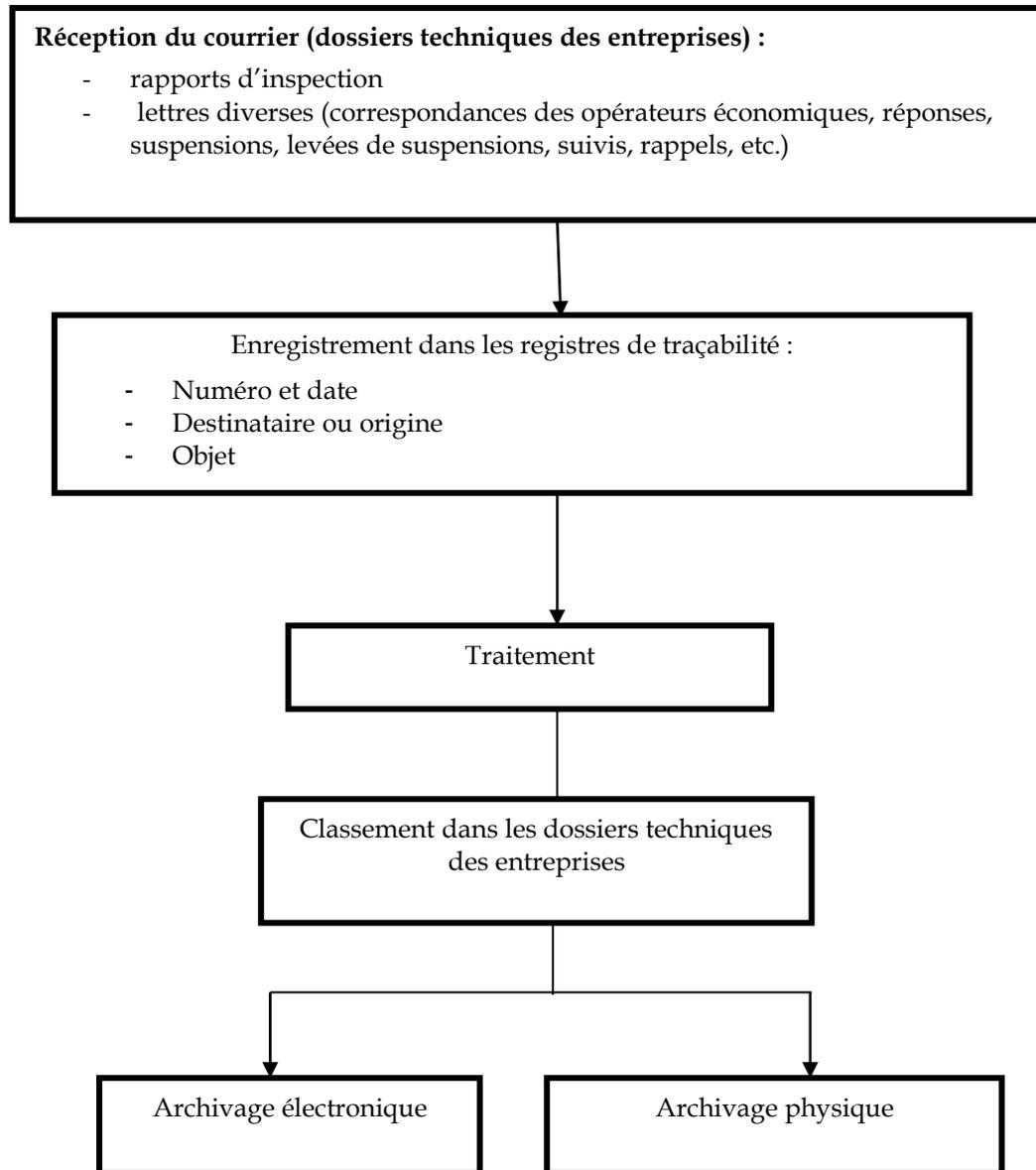
**Figure 23 : Procédure de gestion des alertes**



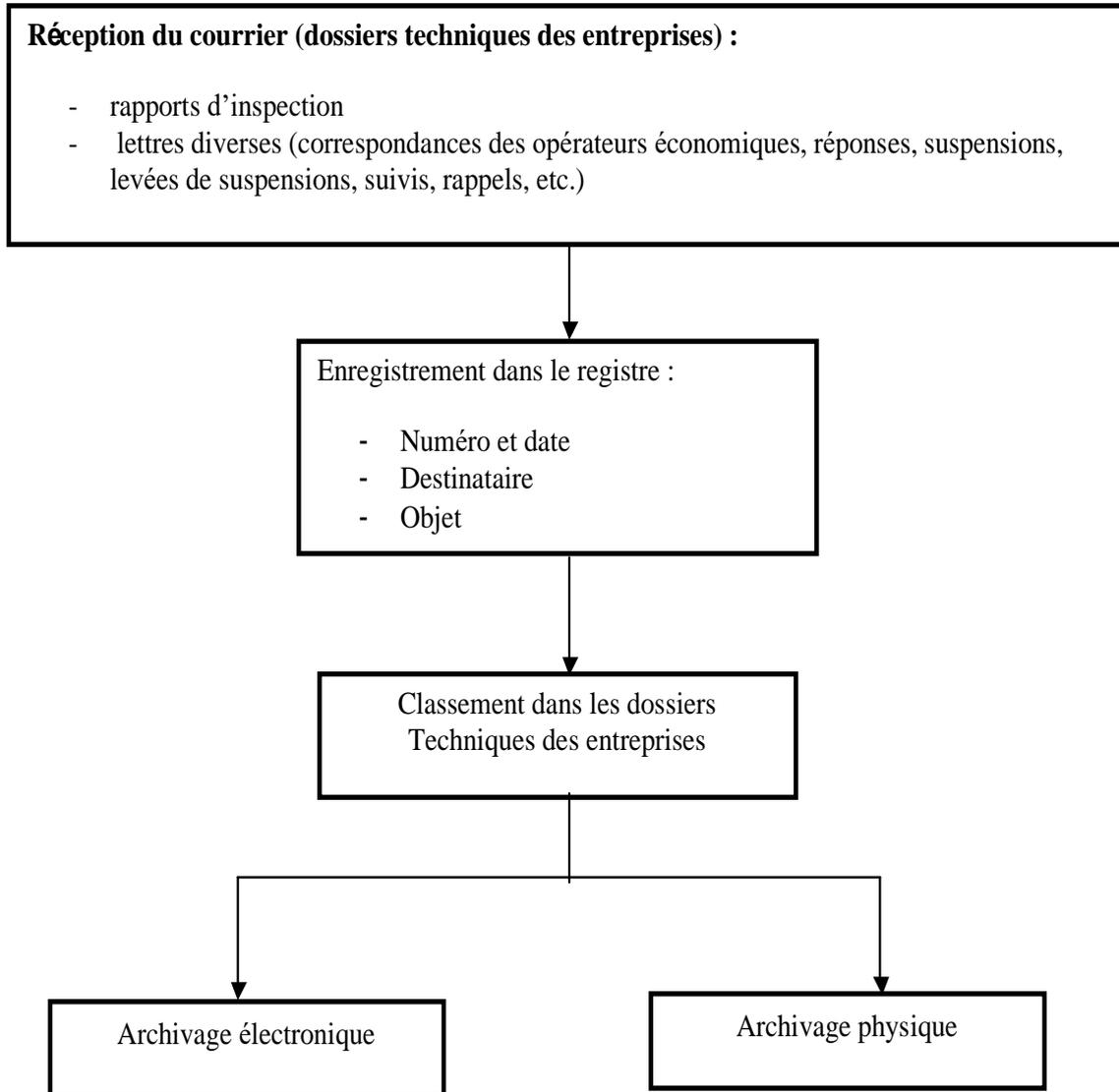
**Figure 24 : Procédure de gestion des alertes documentaires de l'Union Européenne**



**Figure 25: Procédure de traitement et d'archivage des documents techniques/  
Traçabilité documentaire**



**Figure 26 :** Procédure opérationnelle d'archivage physique et électronique des documents techniques



Page 115 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
---------------------	---	-------------------------

## Description des procédures d'attribution de l'agrément technique et sanitaire/Etablissement à terre et en mer (navire).

### **Etape n°1 : Demande d'agrément par courrier et dépôt du dossier préliminaire constitué de :**

1. Description générale de la société :
  - ✓ Localisation et description des conditions environnementales (nature de l'environnement immédiat et zone de manœuvre pour les véhicules) ;
  - ✓ Plan de masse indiquant les voies d'accès terrestres et/ou aquatique ;
  - ✓ Plan des installations (plan schématique) prévues spécifiant les principaux matériaux de finition et portes (sorties et entrées de matériaux et personnes) ;
  - ✓ Impact environnemental ;
  - ✓ Estimation des besoins d'eau et électricité, déclaration des disponibilités / sources ;
  - ✓ Système d'élimination des eaux usés et déchets solides ;
  - ✓ Personnel à employer (hommes ; femmes) ;
  - ✓ Expérience de la société dans le domaine d'exploitation ;
  - ✓ Documents administratifs.
  
2. Pré-dossier HACCP d'assurance qualité :
  - a) Présentation de l'établissement (coordonnées) ;
  - b) Définition de la politique de qualité de la compagnie (mise en place du système HACCP d'assurance qualité) ;
  - c) Organigramme de gestion global de la compagnie ;
  - d) Equipe HACCP (Constitution ; coordination ; qualification ; ressources extérieures...) ;
  - e) Calendrier et objectif du projet (si nécessaire) ;
  - f) Information du personnel de l'usine ;
  - g) Type de produits à obtenir, quantités et marchés de destination (description complète du produit à obtenir ; spécification des matières premières ; composition ; emballage ; distribution ; conservation ; validité...) ;
  - h) Utilisateurs identifiés et instruction pour la distribution et l'utilisation ;
  - i) Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produit, indiquant les PCC ;
  - j) Confirmation du diagramme effectuée (usine en fonctionnement) ;
  - k) Plan des installations détaillant la circulation des personnes, produits et matériaux ;
  - l) Description des opérations et paramètres du processus (temps, températures, etc.) ;
  - m) Programmes préalables en place pour assurer :
    - les conditions générales des locaux et alentours ;
    - l'absence de croisements et courants d'air dangereux ;
    - le contrôle de la vermine ;
    - l'état de santé du personnel ;
    - l'hygiène du personnel ;
    - la formation continue du personnel ;
    - la gestion de la qualité de l'eau et la glace ;
    - le plan de nettoyage et de désinfection ;
    - les spécifications d'achat pour la matière première (conditions d'achat, de réception, d'entreposage, d'identification des lots...) ;
    - les spécifications d'achat pour les ingrédients et emballages ;
    - l'entretien de l'équipement et des machines ;
    - le système d'étiquetage et la traçabilité ;
    - l'élimination adéquate des déchets.
  - n) Application du système HACCP d'assurance qualité :

<b>Page 116 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
-----------------------------	---	---------------------------------

- Identification des dangers (principe HACCP n°1) ;
- Analyses des risques et détermination des points critiques (principe HACCP n°2).
- Détermination des seuils critiques pour chaque PCC (principe HACCP n°3) ;
- Élaboration d'un système de surveillance pour chaque PCC (principe HACCP n°4) ;
- Définition des mesures correctives (principe HACCP n°5) ;
- Procédures de vérification du système (principe HACCP n°6) ;
- Mise en place d'enregistrement (principe HACCP n°7) ;
- Instauration audits internes périodiques ;
- Procédure de retrait des produits.

**Etape n°2 : Vérification du dossier pour éventuel approbation.**

Une fois le dossier d'installation approuvé, le démarrage des activités d'implantation est autorisé.

**Etape n°3 :** Suivi des travaux de construction de l'établissement par l'AC pour le respect du plan schématique et de la conformité des matériaux utilisés.

**Etape n°4 : Audit technique de fin de travaux**

Quand la construction est à l'étape des finitions, une inspection sur place est réalisée pour la vérification et une éventuelle approbation préliminaire des installations et du dossier HACCP d'assurance qualité.

- **Avis Favorable :** Délivrance d'une autorisation pour l'opérationnalisation de l'établissement à titre expérimentale pendant un (01) mois ;
- **Avis défavorable :** Correction des non conformités et réinspection de l'établissement avant la délivrance de l'autorisation pour l'opérationnalisation pendant un (01) mois.

**Etape 5 : Audit complet du système HACCP pleinement opérationnel.**

- a)- Dans le cas d'un résultat positif de l'audit, n'indiquant pas des non conformités critiques, une autorisation de production annuelle est délivrée : Octroi de l'agrément technique et sanitaire par l'ONSPA vers toutes destinations excepté l'UE. L'AC demande à l'Union européenne (UE) l'addition de l'établissement sur la liste des établissements agréés ;
- b)- Par contre, si le résultat de l'audit est négatif, indiquant la détection des déviations critiques, une **Correction des recommandations est effectuée suivi de la réinspection.**

Page 117 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05 Mars 2020
---------------------	---	-------------------------

## Fiche 1 : Procédure de prélèvement d'eau, de la glace et des produits de la pêche et de l'aquaculture

### a) Objet

La présente procédure définit les instructions à suivre pour effectuer un prélèvement.

b) **Bases réglementaires** ( Arrêtés A/2019/6269 et 6270/MPAEM/CAB)

c) **Moyens et méthodes**

Prélèvement pour analyses physico- chimiques et microbiologiques :

- Caisses isothermes
- Flacons de prélèvement
- Sachets de prélèvement stériles
- Alcool 95°
- Gants stériles
- Carboglace
- Matériel à flamber
- Couteaux
- Fil à plomb pour flacon
- Plateaux
- Perceuse
- Véhicule
- GPS (Global Position Système)
- Bouteille à renversement pour prélèvements profonds de l'eau.

### d) **Portée**

- matières premières
- produits finis
- eau
- glace

### e) **Responsabilité: du chargé de prélèvement**

Il doit faire l'évaluation sensorielle des produits notamment :

- identifier les espèces
- apprécier la fraîcheur des produits :
  - \* faire un échantillonnage aléatoire ;
  - \* appréciation visuelle de l'aspect : éclat des yeux, état et odeur des branchies, l'état de fermeté de la chair, la rigidité de la peau, l'état de l'abdomen, l'état de l'anus.

### f) **Procédures**

Le chargé du prélèvement doit suivre la démarche suivante :

- ✓ S'assurer que tout le matériel est en place ;
- ✓ S'assurer que le matériel de prélèvement est stérile ;
- ✓ Se préparer et préparer le matériel de prélèvement ;
- ✓ Effectuer le prélèvement aseptiquement ;
- ✓ Conditionner le prélèvement aseptiquement ;
- ✓ Etiqueter les échantillons ;
- ✓ Conserver les échantillons dans les conditions de température requises ;
- ✓ S'assurer que les prélèvements sont en nombre requis ;

<b>Page 118 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05 Mars 2020</b>
-----------------------------	---	---------------------------------

- ✓ Remplir la fiche de prélèvement ;
- ✓ Transmission éventuellement d'une copie de la fiche de prélèvement au propriétaire du produit ;
- ✓ Etablir la fiche de demande à adresser au laboratoire sans indication de propriétaire du lot ;
- ✓ Identifier le lot par code ;
- ✓ Assurer le transport des échantillons vers le laboratoire.



**Fiche 2: Rapport d'analyse sensorielle**

N°.....MPAEM/ONSPA/DL/SPA/20.....

Description de l'échantillon						
Origine :		Nature :				
n° de lot :		Date :		Heure :		
Date de réception			Heure de réception			
Température du produit à la réception :						
Date de l'analyse :						
Responsable de l'analyse :			Heure de l'analyse :			
Critères	Evaluation				Moyenne du critère	Observations
Peau :	E=3	A=2	B=1	Na=0		
Pigmentation						
Ventrale / dorsale						
Mucus cutané						
Consistance de la chair	E=3	A=2	B=1	Na=0		
Oeil :	E=3	A=2	B=1	Na=0		
Convexité						
Pupille						
cornée						
Opercule :	E=3	A=2	B=1	Na=0		
Coloration						
Mucus						
branchies	E=3	A=2	B=1	Na=0		
Couleur						
Mucus						
Odeur des branchies	E=3	A=2	B=1	Na=0		
Chair :	E=3	A=2	B=1	Na=0		
Texture						
Surface						
Ecaille						
SYNTHESE DES RESULTATS						
Moyenne indiciaire obtenue :			Observations			
Cotation de fraîcheur (CF) :			CF > 1.7 et aucun critère inférieur à 1 :			
Entre 3 et 2.7=			E			
Entre 2.7 et 2 =			A			
Entre 2 et 1 =			B			
Entre 1 et nul =			NA			
			CF < 1.7 et aucun critère inférieur à 1 :			
			CF < 1 ou un critère inférieur à 1 :			
			E (excellent) , A (bon) , B (acceptable), NA (rejet)			
Date :						
Le responsable de l'analyse :			Le responsable Laboratoire			

**Fiche 4 : Fiche d'inspection des produits de la pêche artisanale**

Service Contrôle Sanitaire des débarcadères

N°/...../ONSPA/DCS/SCSD/20.....

Débarcadère : .....Date.....Heure.....

Nom de l'embarcation : .....N° IM : .....

N° d'agrément.....N° Registre du Débarquement:.....

Nom du propriétaire.....

Lieu/Zone de Pêche.....Marée.....

Nature du Produit : .....

Espèces pêchées.....

Quantité : .....

Température ou autre paramètre en relation avec la conservation : .....

Appréciation visuelle : .....

Lots identifiés n° : .....

Provenance des produits : .....

Destination annoncée : .....

Moyen de transport : .....

Observations:

**Important : Cette attestation d'inspection/réception n'a pas le caractère de Certificat Sanitaire, sauf pour la vente sur place. Les produits peuvent faire l'objet d'une saisie éventuelle lorsque des analyses éventuelles révèlent une non-conformité.**

Le .....

INSPECTEUR OFFICIEL

CACHET OFFICIEL

**Fiche 5 : Fiche d'inspection des produits de la pêche au débarcadère**

Service Contrôle Sanitaire des débarcadères

N° / ..... / ONSPA / DCS / SCSD / 20.....

Débarcadère : ..... Date ..... Heure.....

Nom de l'embarcation : ..... N° IM : .....

N° d'agrément..... N° Registre du Débarquement:.....

Nom du propriétaire.....

Lieu/Zone de Pêche..... Marée du ..... au.....

Nature du Produit : .....

Espèce	Conditionnement	Codes Lots	Quantité

Température ou autre, en relation avec la conservation : .....

Appréciation : .....

Examen Chimique..... Microbiologique.....

Destination annoncée : .....

Moyen de transport : .....

Observations : .....

Résultat : Produits aptes.....Produits non conformes.....

.....

**Important : Cette attestation d'inspection n'a pas le caractère de Certificat Sanitaire, sauf pour la vente sur place. Les produits peuvent faire l'objet d'une saisie éventuelle lorsque des analyses éventuelles révèlent une non conformité.**

....., le.....

Cachet officiel

INSPECTEUR OFFICIEL

**Fiche 6 : Fiche d'inspection des produits de la pêche industrielle au débarquement.**

Service Contrôle Sanitaire Portuaire

N°/...../ONSPA/DCS/SCSP/20.....

Port : ..... Date ..... Heure .....

Société .....

Nom de navire de pêche : .....

Nom et Prénoms du Capitaine .....

N° Agrément Sanitaire ..... N° licence de pêche .....

N° Registre débarquement .....

Lieu/Zone de Pêche ..... Marée du ..... au .....

Nature du Produit : .....

Conditionnement ..... Nbre Colis .....

Espèces pêchées	Quantité Manifestée	Quantité Transbordée	Quantité débarquée	Codes Lots	Observations

T°C cale à poisson ..... T°C à cœur du poisson .....

Taille commerciale ..... Poids du colis .....

Appréciation : .....

Examen chimique ..... microbiologique .....

Destination annoncée : .....

Moyen de transport : .....

Observations : .....

Résultat : Produits aptes ..... Produits non conformes .....

Important : Cette attestation d'inspection n'est pas un Certificat sanitaire, sauf pour la vente sur place. Les produits peuvent faire l'objet d'une saisie éventuelle lorsque des analyses éventuelles révèlent une non-conformité.

....., le .....

LE CAPITAINE DU BATEAU

TECHNOLOGUE A BORD

INSPECTEUR OFFICIEL

CACHET OFFICIEL

**Fiche 7 : Fiche d'autorisation de débarquement des produits de la pêche industrielle.**

Service Contrôle Sanitaire Portuaire

N°/...../ONSPA/DCS/SCSP/20.....

**AUTORISATION DE DEBARQUEMENT  
DES PRODUITS DE LA PECHE**

Je Soussigné (e) : Inspecteur (-rice) officiel (-le).....

Autorise ce jour :.....

La société :..... à débarquer :.....

N° Registre débarquement.....

Nature du Produit :.....

Espèce	Conditionnement	Codes Lots	Quantité

Quantité (nombre de colis ou poids):.....

Nom du navire :..... N° Agrément .....

Provenance :.....

Destination :.....

Observation(s) :.....

***N.B :*** Cette autorisation délivrée après le contrôle sensoriel ne peut servir de certificat sanitaire. Les produits peuvent faire l'objet d'une saisie éventuelle lorsque les analyses de laboratoires révèlent une contamination préjudiciable à la santé du consommateur.

Conakry, le .....20

**CACHET OFFICIEL INSPECTEUR (-RICE)**

**OFFICIEL (-LLE)**

**Fiche 8 : Fiche d'inspection des produits de la pêche industrielle pour l'exportation.**

Service Contrôle Sanitaire Portuaire

N°/...../ONSPA/DCS/SCSP/20.....

Port : .....Date.....Heure.....

Nom du navire : .....

N° d'agrément.....N° Registre d'exportation:.....

Nature du Produit : .....

N° Lot (s) : .....

Espèces pêchées.....

Type d'examen :  Sensoriel ;  Chimique ;  microbiologique

Nbre de colis ..... Quantité : .....

Emballage : .....

Température à cœur : .....

Destination annoncée : .....

Moyen de transport : .....

Observations : .....

**Résultat** : Produits aptes.....Produits non conformes.....

*Important : Cette attestation d'inspection n'a pas le caractère de Certificat Sanitaire, sauf pour la vente sur place. Les produits peuvent faire l'objet d'une saisie éventuelle lorsque des analyses éventuelles révèlent une non conformité.*

....., le.....

Cachet officiel

INSPECTEUR OFFICIEL

**Fiche 9 : Demande de certification sanitaire pour l'exportation**

N° /...../ 20.

(A communiquer à l'AC/ONSPA au moins 72h avant l'exportation)

Je soussigné (nom et titre).....

Responsable de l'établissement :.....

Déclare que les lots cités, destinés à l'exportation vers :.....

On été produits à partir de matières premières autorisées (documents disponibles) et traitées suivant les prescriptions de notre système d'autocontrôle approuvé.

Par voie : .....Date prévue .....

Destination.....Consignataire.....

En cas de Navire Usine : Lieu/Zone de Pêche.....

Marée du .....au.....

Espèce	Conditionnement	Codes Lots	Quantité

Température ou autre, en relation avec la conservation : .....

Vérifications spécifiques : Appréciation : .....

Examen Chimique.....Microbiologique.....

Observations : .....

Important : Cette déclaration n'a pas le caractère de Certificat Sanitaire, même confirmé para l'inspecteur officiel, sauf pour la vente sur place. Les produits peuvent faire l'objet d'une saisie éventuelle lorsque des analyses éventuelles révèlent une non conformité.

....., le .....

Signature du responsable

**Fiche 10 (FCO): Certificat d'origine**

N°...MPAEM/ONSPA/AGUIPEX/ 20.....

Pays :.....AC :.....

Je soussigné (nom et titre).....Inspecteur (trice) Officiel (le)

Ayant connaissance de dispositions prévues par réglementation en vigueur mentionnée plus bas ;

Certifie que les produits de la pêche ou de l'aquaculture désignés ci-dessous exportés par (nom ou raison sociale) : .....

Espèce	Conditionnement	N°Colis	Codes Lots	Pois net

Sont d'origine de (pays).....

Capturés dans la/les zone/s FAO : .....

Noms et numéros d'agrément des établissements/navires/entrepôts concernés.....

Nom et adresse de l'expéditeur : .....

et adresse du destinataire : .....

*Réglementation nationale en vigueur : Arrêtés : A/2019/6264, 6269 et 6270/MPAEM/CAB du 13 novembre 2019.*

le.....

Cachet officiel

Signature de l'inspecteur officiel

### Fiche11(FCS) : Certificat sanitaire pour l'exportation

N°...MPAEM/ONSPA/AGUIPEX/ 20.....

Pays : ..... AC : .....

Je soussigné (nom et titre) .....Inspecteur (trice) Officiel(le) .....

Ayant connaissance de dispositions prévues par réglementation en vigueur mentionnée plus bas ;

Certifie que les produits : de la pêche ou de l'aquaculture désignés ci-dessous ont été capturés, manipulés, débarqués, soumis à contrôle sanitaire, emballés, remplissent les conditions de la réglementation en vigueur :

Espèce	Conditionnement	N° Colis	Codes Lots	Poids net

Température ou autre en relation avec la conservation : Requête .....Observé.....

Vérifications spécifiques (facultatives): Appréciation .....

Examen Chimique.....Microbiologique.....

Observations : .....

Noms et numéros d'agrément des établissements/navires/entrepôts concernés : .....

Exportation De : .....à.....transport : .....

Nom et adresse de l'expéditeur : .....

Nom et adresse du destinataire : .....

Réglementation nationale en vigueur : Arrêtés : A/2019/6264, 6269 et 6270/MPAEM/CAB du 13 novembre 2019.

le .....

Cachet Officiel

Signature de l'inspecteur officiel

Note : La couleur du cachet et de la signature doit être différente à celle des autres figurant dans le certificat

**Fiche 12 (FNS) : Notification de consigne des produits de la pêche**

N°.....MPAEM/ONSPA/DCS/...../ 20.....

Je Soussigné (e) : .....Inspecteur (trice) officiel (le).....

Confirme avoir consigné ce jour : .....

Le lot identifié n° : .....

Nature du Produit : .....

Appartement à : .....

Provenance des produits : .....

Destination prévue : .....

Motif de la consigne : .....

Quantité consignée : .....

Lieu de consigne : .....

Analyses complémentaires demandées : .....

le .....

INSPECTEUR OFFICIEL

CACHET FFICEL

**Fiche 13 (FNS) : Notification de saisie des produits de la pêche et de l'aquaculture (FNS)**

N°.....MPAEM/ONSPA/DCS/...../ 20.....

Je Soussigné (e) : .....Inspecteur (trice) officiel (le).....

Confirme avoir saisi ce jour : .....

Le lot identifié n° : .....

Nature du Produit : .....

Appartenance à : .....

Provenance des produits : .....

Destination annoncée : .....

Motif de la saisie : .....

Quantité saisie : .....

Lieu de saisie : .....

Destination alternative des produits saisis : .....

Autorisé pour le marché (spécifier): .....

Fabrication d'aliments pour animaux (spécifier):.....

Dénaturalisation / Incinération / Enfouissement

.....,le.....

INSPECTEUR OFFICIEL

CACHET OFFICIEL

**Fiche 14 : Inspection de routine pour les établissements de traitement**

N°.....MPAEM/ONSPA/DCS/SCSE/ 20.....

<b>Bonnes pratiques de fabrication</b>			
<b>Eléments à inspecter</b>	<b>Satisfaisants</b>	<b>Non satisfaisant</b>	<b>Mesures correctives</b>
<p><b><u>Réception :</u></b>            -Origine des produits (fiche d'inspection) ;            -Contrôle de la température de matière première ;            -Evaluation fraicheur de matière première.</p>	<p>.....            .....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....            .....</p>
<p><b><u>Personnel :</u></b>            -Propreté corporelle ;            -Tenues de travail ;</p>	<p>.....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....</p>
<p><b><u>Sanitaires :</u></b>            -Propre ;            -cuvette et chasse eau ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evacuation efficace et papier hygiénique</li> <li>• Eau disponible ;</li> </ul> <p>-Lave main à commande : Non manuelle ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savon et désinfectants disponibles ;</li> <li>• Poubelles adaptée</li> </ul>	<p>.....            .....            .....            .....            .....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....            .....            .....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....            .....            .....            .....            .....</p>
<p><b><u>Vestiaires</u></b>            -Propres            -Tenues de travail rangées</p>	<p>.....            .....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....            .....</p>
<p><b><u>Pédiluve :</u></b>            -Adapté            -alimenté en eau et désinfectant</p>	<p>.....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....</p>	<p>.....            .....            .....</p>
<p><b><u>Salle de travail</u></b>            -Propreté ;</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>	<p>.....</p>

-eau disponible : -Taux de chlore résiduel -Etat des équipements -Eclairage -Température -Lavabo, détergent désinfectant -Essuie-mains à usage unique	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
<b><u>Gestion des déchets :</u></b> -Lieu de stockage -fréquence d'évacuation	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....
<b><u>Chambres froides</u></b> -Surface -Les matériels -dispositif de contrôle de la température	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....
<b><u>Manipulation des produits :</u></b> -Respect des procédures d'élaboration -Glaçage des produits -Absence de risque de contamination croisée	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....
<b><u>Etiquetage</u></b>			
<b><u>Auto-contrôle</u></b> -Périodicité -résultats d'analyse	..... .....	..... .....	..... .....
<b><u>Application de plan de lutte contre les nuisibles</u></b>	..... .....	..... .....	..... .....

<b>Observations</b>

**Signature du responsable de qualité  
l'inspecteur**

**Signature de**

<b>MINISTERE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET DE L'ECONOMIE MARITIME</b>		<b>REPUBLIQUE DE GUINEE</b> Travail - Justice - Solidarité
<b>OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)</b>		

**FORMULAIRE D'AUDIT ETABLISSEMENT DE TRAITEMENT**  
**« Octroi ou renouvellement de l'Agrément Technique et Sanitaire »**  
 (Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)  
**(F 01)**

Nom de l'établissement: .....

Numéro d'agrément : .....

Date de l'audit .....

But .....

Nom du Responsable : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire/ des membres de l'équipe d'inspection:  
 : .....

<b>Exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation</b>					
Eléments à inspecter	Gravité des défauts				
	Mi	Ma	G	C	Observations
<b>1. Conception des lieux de travail :</b>					
1,1 Zone loin de toutes sortes de contamination, des dépotoirs, déchets, industries chimiques, abattoirs de volailles et non inondables,			[ ]	[ ]	
1,2 Surface suffisante pour travailler de façon hygiénique		[ ]	[ ]		
1.3 Evite la contamination croisée		[ ]	[ ]		
1.4 Séparation des secteurs propres et souillés.			[ ]	[ ]	
1.5 Identification facile de l'établissement		[ ]			
<b>2. Aire de réception</b>					
2.1 Est-elle propre et en bon état d'entretien		[ ]			
2.2 Sols, murs et plafonds faciles à nettoyer		[ ]			
2.3 Lavage adéquat avec de l'eau potable en quantité		[ ]	[ ]		
2.4 Système de drainage adéquat et facile à nettoyer		[ ]			
2.5 Isolation de l'extérieur suffisante		[ ]	[ ]		
<b>3. Lieu de travail du poisson :</b>					
3.1 Sols :					
3.1.1 Matériaux imperméables et faciles à nettoyer / désinfecter.		[ ]	[ ]		
3.1.2 Ecoulement ou évacuation des eaux faciles.			[ ]		

3.2 Murs :					
3.2.1 Surfaces lisses faciles à nettoyer / désinfecter.	[ ]	[ ]	[ ]		
3.2.1 Surfaces résistantes et imperméables.		[ ]			
3.3 Plafonds faciles à nettoyer.	[ ]	[ ]			
3.4 Portes :					
3.4.1 En matériaux inaltérables.	[ ]	[ ]			
3.4.2 Faciles à nettoyer.	[ ]	[ ]			
3.4.3 Etanches.		[ ]	[ ]		
3.5 Ventilation :					
3.5.1 Suffisante.	[ ]	[ ]	[ ]		
3.5.2 Bonne évacuation des buées.		[ ]			
3.6 Eclairage (naturel ou artificiel) d'intensité suffisante.		[ ]	[ ]		
3.7 Dispositifs de nettoyage / désinfection des mains :					
3.7.1 En nombre suffisant.		[ ]	[ ]		
3.7.2 Robinets non actionnables à la main.			[ ]		
3.7.3 Essuie-mains à usage unique.			[ ]		
3.7.4 Savon désinfectante disponible et approuvé			[ ]		
3.8 Dispositifs disponibles pour le nettoyage / désinfection des installations, des outils et du matériel.					
3.8.1 Equipement adéquat disponible		[ ]	[ ]		
3.8.2 Assignée à une section spécifique		[ ]			
<b>4. <u>Chambres froides:</u></b>					
4.1 Sols :					
4.1.1 Matériaux imperméables		[ ]	[ ]		
4.1.2 facile à nettoyer / désinfecter.	[ ]	[ ]			
4.1.3 Ecoulement ou évacuation des eaux faciles.	[ ]	[ ]			
4.2 Murs :					
4.2.1 Surfaces lisses faciles à nettoyer / désinfecter.	[ ]	[ ]			
4.2.2 Surfaces résistantes et imperméables.		[ ]	[ ]		
4.3 Plafonds faciles à nettoyer.	[ ]	[ ]			
4.4 Portes :					
4.4.1 En matériaux inaltérables.	[ ]	[ ]			
4.4.2 Faciles à nettoyer.	[ ]	[ ]			
4.4.3 Etanches.		[ ]	[ ]		
4.5 Eclairage					
4.5.1 Eclairage (naturel ou artificiel) d'intensité suffisante.	[ ]	[ ]			
4.6 Puissance frigorifique suffisante :			[ ]	[ ]	
<b>5 <u>Protection contre les animaux indésirables :</u></b>					
<b><u>Chat ; chiens ; oiseaux ; rongeurs</u></b>			[ ]	[ ]	

<b>6. Outils de travail (tables de découpe ; ustensiles ; bandes transporteuses ; fileteuse</b>				
6.1 En matériaux résistants à la corrosion.		[ ]	[ ]	
6.2 Faciles à nettoyer et à désinfecter.		[ ]	[ ]	
<b>7. Evacuation des déchets et produits impropres :</b>				
7.1 Conteneurs à déchets étanches et en matériaux résistants à la corrosion.		[ ]	[ ]	
7.2 Local pour entreposer ces déchets si il ne sont pas évacués au moins à la fin de chaque journée.		[ ]	[ ]	
<b>8. Approvisionnement en eau potable (EP) ou en eau de mer propre (EMP) :</b>				
8.1 Installation d'approvisionnement disponible.				[ ]
8.2 Pression et volume suffisants.			[ ]	
8.2 Distinction entre les tuyauteries EP :EMP et l'eau non potable par des peintures de couleurs différentes.			[ ]	
<b>9. Egoût</b> Système d'élimination des eaux usées adéquat		[ ]	[ ]	[ ]
<b>10. Vestiaires et cabinets d'aisance :</b>				
10.1 Nombre approprié de vestiaires.		[ ]	[ ]	
10.2 Vestiaires à sols et murs lisses et nettoyables/désinfectables.		[ ]	[ ]	
10.3 Nombre approprié de lavabos			[ ]	
10.4 lavabos pourvus de robinet non actionnables à la main.			[ ]	[ ]
10.5 d'essuies mains à usage uniques.			[ ]	[ ]
10.6 de savons et désinfectants disponibles.			[ ]	
10.7 Nombre approprié de cabinets d'aisance		[ ]	[ ]	
10.8 Equipes de décharge d'eau automatique			[ ]	
10.9 Cabinets d'aisance n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.			[ ]	[ ]
<b>11. Nettoyage et assainissement des véhicules</b>				
11.1 Adéquatement équipé	[ ]	[ ]		
11.2 Installation séparé.		[ ]		
11.3 Lavage sous contrat		[ ]	[ ]	
<b>12. Installation de congélation et d'entreposage :</b>				
12.1 Puissance frigorifique des congélateurs suffisante.		[ ]	[ ]	
12.2 Puissance frigorifique des entrepôts frigorifiques suffisante (T < -18°C en général ou T < -9°C si poissons congelés en saumure)				[ ]
12.3 Entrepôts munis de systèmes d'enregistrement de la température facile à consulter.		[ ]	[ ]	
12.4 Partie thermosensible du thermomètre placée dans la zone où la température est la plus élevée.	[ ]	[ ]		

<b>13. <u>Installation pour les produits de la pêche vivants:</u></b>					
13.1 Permettant de bonnes conditions de survie.	[ ]	[ ]			
13.2 Alimentée en eau de qualité satisfaisante.		[ ]	[ ]		
<b>14. <u>Cas des conserveries :</u></b>					
14.1 Appareils de stérilisation approuvés.				[ ]	
14.2 Appareils de stérilisation munis de systèmes de vérification du traitement thermique.				[ ]	
<b>14.3</b> Equipement disponible pour examen de serti.				[ ]	
<b>15. <u>Cas des installations de fumage :</u></b>					
15.1 Local pour fumage séparé ou emplacement particulier			[ ]	[ ]	
<b>15.2</b> Ventilation adéquate (en cas de besoin)		[ ]	[ ]		
<b>16. <u>Cas des installations de salage :</u></b>					
16.1 Local pour salage différent et écarté des aires où s'effectuent les autres opérations.			[ ]		
<b>16.2</b> Cuves de saumurage construites de façon à éviter toute pollution pendant saumurage		[ ]	[ ]		
<b>17. <u>Infirmierie / cabinet médical</u></b>					
17.1 Service médical/ de soins disponible		[ ]			
17.2 Personnel médicale présente pendant le travail		[ ]			
<b>18. <u>Blanchisserie (propre ou sous contrat)</u></b>					
18.1 Suffisante et adéquate pour les besoins			[ ]		
18.2 Si externe, transport et dépôt hygiénique			[ ]		
<b>19. <u>Service de laboratoire d'analyse</u></b>					
19.1 disponible et performant		[ ]			
<b>20. Production et utilisation de la glace</b>					
20.1 Glace produit avec de l'eau potable ou EMP, garantie				[ ]	
20.2 Silos à glace hygiéniques			[ ]		
20.3 Glace entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.			[ ]	[ ]	
20.4 Approvisionnement en glace			[ ]	[ ]	
<b>21. Environnement externe</b>					
21.1 Etablissement adéquatement clôturé. Raisonnablement propre		[ ]	[ ]		
Sous-Total 1 des défauts					

Observations : NA : non applicable ; NV : non vue ; C : conforme

**Formulaire (F02): Grille pour l'audit/évaluation des Pratiques Hygiéniques d'élaboration**

<b>Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>					
<b>Eléments à inspecter</b>	<b>Mi</b>	<b>Ma</b>	<b>G</b>	<b>C</b>	<b>Observations</b>
<b>1. <u>Hygiène des locaux et matériels :</u></b>					
- Maintenus en bon état de propreté et d'entretien.			[ ]		
- Destruction des rongeurs, animaux et autres vermines systématiquement effectuée.			[ ]	[ ]	
o Raticides, insecticides, désinfectants ou autres substances toxiques entreposés dans local ou armoire fermant à clé.			[ ]	[ ]	
o Pas de risque de contamination des produits par les raticides, insecticides,...				[ ]	
- Lieux de travail utilisés uniquement pour l'élaboration des produits.			[ ]	[ ]	
- Eau potable ou eau de mer propre utilisée pour tous les usages, sauf autrement indiqué.				[ ]	
- Détergents et désinfectants agréés.				[ ]	
- Locaux et matériels nettoyés et désinfectés une fois par journée de travail <u>au moins</u> .			[ ]	[ ]	
<b>2. <u>Hygiène du personnel :</u></b>					
- Certificat médical pour toute personne manipulant des produits.				[ ]	
- Personnel manipulant des produits soumis à un 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 par une coiffure propre		[ ]	[ ]		
- Mains lavées à chaque reprise de travail.			[ ]	[ ]	
- Blessures et plaies aux mains recouvertes de pansements étanches.			[ ]	[ ]	
- Personnel respectant les interdictions de fumer, boire, cracher et manger dans les locaux de travail / entreposage.			[ ]		
<b>3. <u>Fabrication et utilisation de la glace :</u></b>					
- Glace fabriquée à partir d'EP ou EMP.				[ ]	
- Glace entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.			[ ]		
- Conteneurs à glace propres et bien entretenus.		[ ]	[ ]		
<b>4. <u>Conteneurs pour le poisson frais et filetage</u></b>					
- Evitent la contamination?		[ ]	[ ]		
- Préservent l'hygiène du produit?		[ ]	[ ]		
- Avec drainage facile ?		[ ]			
- Le filetage/manipulation permet la contamination ?		[ ]	[ ]		
<b>5. <u>Evacuation des déchets :</u></b>					

Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation					
Eléments à inspecter	Mi	Ma	G	C	Observations
- Déchets évacués au moins une fois par jour.		[ ]	[ ]		
- Conteneurs/local à déchet nettoyé(s)/désinfecté(s) après chaque utilisation.		[ ]	[ ]		
- Les déchets entreposés ne sont pas une source de contamination ou de nuisance pour l'établissement.			[ ]	[ ]	
<b>6. Produits frais :</b>					
- Étêtage et éviscération hygiéniques.		[ ]	[ ]		
- Poissons étêtés ou éviscérés sont lavés abondamment à l'eau potable ou de mer propre, immédiatement après opération.		[ ]	[ ]		
- Filetage et tranchage réalisés dans des emplacements différents de celui pour étêtage et éviscération.		[ ]	[ ]		
- Filetage et tranchage faits sans contamination ou souillure des filets et tranches.		[ ]	[ ]		
- Filets et tranches ne séjournent pas longtemps sur les tables de travail.		[ ]	[ ]		
- Filets et tranches pour vente en frais rapidement réfrigérés.		[ ]	[ ]		
- Viscères et parties dangereuses pour le consommateur rapidement écartées du produit.				[ ]	
<b>7. Entreposage des produits congelés :</b>					
- Les températures sont enregistrées sur le thermographe.		[ ]	[ ]		
- Les enregistrements sont conservés au moins pendant la période de durabilité du produit.		[ ]	[ ]		
<b>8. Produits décongelés :</b>					
- Produits décongelés de façon hygiénique.		[ ]	[ ]		
- Pas de risque de contamination pendant la décongélation.		[ ]	[ ]		
- Ecoulement efficace de l'eau de fusion.		[ ]	[ ]		
- Température des produits décongelés appropriée.		[ ]	[ ]		
- Identification appropriée des produits décongelés destinés à être mis sur le marché.				[ ]	
<b>9. Produits transformés :</b>					
- Traitement des germes pathogènes approuvés, notamment pour bivalves non vivants (Arrêté A/2019/6269/MPAEM/AB)				[ ]	
- Traitements thermiques appliqués enregistrés.				[ ]	
- Paramètres du produit (pH, Aw, sel) enregistrés.				[ ]	
- Registres bien tenus et gardés pendant, au moins, la période de <b>conservation du produit</b> .				[ ]	
<b>10. Conserves de poisson :</b>				[ ]	
- Traitement thermique approprié et approuvé				[ ]	
- Tests d'incubation (37°C, 7j ou 35°C, 10j) effectués régulièrement (chaque lot au moins)				[ ]	
- Produits finis soumis à examen microbiologique				[ ]	

<b>Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>					
<b>Eléments à inspecter</b>	<b>Mi</b>	<b>Ma</b>	<b>G</b>	<b>C</b>	<b>Observations</b>
régulièrement					
- Examens de serti réalisés régulièrement				[ ]	
- Contrôles réguliers pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés				[ ]	
- Allotement approprié (récipients du même lot stérilisés de façon identique (Arrêté A/2019/6269/MPAEM/CAB)				[ ]	
<b>11. <u>Salage :</u></b>					
- Sel propre (qualité contrôlé) et entreposé correctement			[ ]	[ ]	
- Le sel n'est pas réutilisé			[ ]	[ ]	
- Cuves de saumurage et aires de salage nettoyées avant emploi.		[ ]	[ ]		
<b>12. <u>Fumage :</u></b>					
- 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.		[ ]	[ ]		
<b>13. <u>Produits de crustacés et de mollusques cuits :</u></b>					
- 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.				[ ]	
- Décortiquage et décoquillage hygiéniques.			[ ]	[ ]	
- Produits cuits rapidement congelés ou réfrigérés à température appropriée.		[ ]	[ ]		
- Produits cuits entreposés dans des salles adéquates.		[ ]	[ ]		
- Contrôles microbiologiques régulièrement effectués		[ ]			
<b>14. <u>Pulpe de poisson :</u></b>					
- Matières premières exemptes de viscères.			[ ]		
- Séparation mécanique réalisée sans délai après filetage.		[ ]	[ ]		
- Le poisson entier est éviscéré et lavé avant extraction de la pulpe.		[ ]	[ ]		
- Les machines d'extraction sont nettoyées au moins toutes les 2 heures.		[ ]	[ ]		
- La pulpe est immédiatement congelée ou stabilisée par une autre méthode.		[ ]	[ ]		
<b>15. <u>Conditions concernant les parasites :</u></b>					
- Poissons soumis à contrôle visuel pour rechercher et enlever parasites visibles.		[ ]	[ ]		

<b>Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>					
<b>Eléments à inspecter</b>	<b>Mi</b>	<b>Ma</b>	<b>G</b>	<b>C</b>	<b>Observations</b>
- Poissons ou parties de poissons manifestement parasitées non commercialisés pour l'alimentation humaine.		[ ]	[ ]		
- Contrôles des parasites effectués selon l'arrêté A/2019/6269/MPAEM/CAB.		[ ]	[ ]		
- 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.		[ ]	[ ]		
<b>Sous-Total 2 de défauts</b>					

**Formulaire (F03): Evaluation initiale du dossier HACCP ou renouvellement de l'agrément**

<b>Systeme HACCP – Documentation</b>			
<b>a) Équipements et description des procédures</b>	<b>Conforme aux exigences</b>		<b>Remarques</b>
	<b>oui</b>	<b>non</b>	
La description générale de l'entreprise ou du département fournit-elle suffisamment d'informations?			
L'engagement envers la qualité, y compris les principes HACCP, est-il exprimé de manière suffisamment claire?			
Organisation et gestion de l'entreprise			
<u>Équipe HACCP:</u> Équipe HACCP constituée? Coordinateur désigné? Qualifications et expériences de l'équipe sont-elles adéquates? Recours à des spécialistes extérieurs afin d'améliorer les compétences techniques de l'équipe?			
Calendrier et objectifs du projet établi (si nécessaire).			

Personnel informé des objectifs, de l'engagement de l'entreprise envers la qualité et les stratégies mises en place.			
<u>Produits :</u> Description des produits claire et complète? Origine et spécifications des matières premières fournies? Composition, emballage, distribution, validité, conditions d'entreposage? Traçabilité assurée par les codes d'identification des lots?			
<u>Identification de l'utilisateur final :</u> Consommateurs sensibles identifiés? Instructions fournies pour la distribution, l'entreposage et l'utilisation?			
<u>Procédé de fabrication:</u> Diagramme de fabrication détaillé pour chaque produit ou type de produit? CCP indiqués sur le diagramme?			
Diagramme des opérations confirmé ?			
Plan indiquant l'agencement de l'usine, l'emplacement des produits et matériels et la circulation du personnel			
<b>DESCRIPTION DU PROCESSUS D'ELABORATION DECRIVANT LES OPERATIONS STANDARDS CLAIREMENT DOCUMENTES?</b>			
<b>b) programmes préalable en place pour assurer :</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>Remarques</b>
PP1. Conditions générales des locaux et alentours sous contrôle.			
PP2. La disposition des lieux exclut tout risque de contamination croisée et tout courant d'air dangereux			
PP3. Lutte suffisante contre les nuisibles			
PP4. Contrôle de la santé du personnel : Contrôle médical systématique à l'embauche ; Contrôle médical périodique ; Suivi médical.			
PP5. Contrôle de l'hygiène du personnel			
PP6. Formation continue du personnel/sensibilisation aux questions d'hygiène			
PP7. Nettoyage/Désinfection des installations et procédures sanitaires: Conçus et programmés de manière appropriée: faisabilité? Contrôles d'hygiène suffisants des toilettes et autres installations à usage du personnel			
PP8. Contrôle de la qualité de l'eau et de la glace. Eau disponible en quantité suffisante, sources et diagramme de distribution? Système de traitement automatique adapté et opérationnel? Contrôle du chlore résiduel, le cas échéant? Plan de prélèvement d'échantillons adapté et systématiquement suivi?			
PP9. Plan d'entretien des équipements/machines ?			
PP10. Spécifications relatives aux matières premières? Concernant la fraîcheur et la qualité du poisson Concernant les spécifications et conditions de réception			

Concernant les conditions de transport et d'entreposage Concernant la vérification de l'origine et les codes permettant la traçabilité du produit			
PP11. Spécifications d'achat clairement établies pour les : - Ingrédients ; - matériaux d'emballage.			
PP12. Codification et système d'étiquetage garantissant la traçabilité amont et aval.			
PP13. Programme et procédures d'élimination des déchets solides et liquides			
<b>c) Application des principes HACCP</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>Remarques</b>
P1. <u>Analyse des dangers</u> : - Tous les dangers raisonnablement envisageables ont été pris en compte à chaque étape - Leur fréquence/probabilité a été évaluée et les risques en découlant ont été pris en compte (évaluation des risques) - Mesures préventives identifiées pour le contrôle de chaque risque concerné.			
P2. <u>Analyse des risques et détermination des points critiques de contrôle (PCC)</u> : - Les points critiques pour la maîtrise ont été identifiés - Des mesures de contrôle préventives adaptées ont été identifiées pour chaque PCC.			
P3. Détermination des seuils critiques pour chaque PCC : - Des limites critiques adéquates sont établies ; - La validation de ces limites critiques tient-elle compte des données publiées et expérimentales?			
P4. Mise en place d'un plan de surveillance <u>pour chaque PCC</u> : - Le système mentionne ce qu'il faut vérifier, où, quand, comment, qui? - Contrôle continu ou fréquent? - Enregistrement systématique et vérification? (formulaires?)			
P5. <u>Mesures correctives mises en place pour chaque PCC</u> : - Mesures correctives réalistes adoptées pour chaque PCC ; - Destination des produits non-conformes déterminée.			
P6. <u>Procédure de vérification en place</u> ? - Les procédures constituent-elles de réels outils de vérification? - Des formulaires spécifiques sont prévus, y compris les signatures			
P7. <u>Système de documentation</u> : Comprend-il tous les documents relatifs aux divers contrôles? - Données relevées au cours des procédures de contrôle - Information relatives aux mesures correctives adoptées ainsi qu'au refus et à la destination des produits non-conformes - Données relatives aux vérifications effectuées - Calibrage des instruments			
P8. Plan d'audits internes adopté pour le système de vérification?			

9. Système d’alerte rapide mis au point pour la récupération de produits non-conformes?			
10. Procédure pour la révision du plan annuel adoptée et documentée?			

***NB :*** Lors de l'utilisation du présent formulaire, il convient de considérer que tous les points mentionnés se rapportent aux exigences requises pour l'application du système HACCP ainsi qu'aux pré-requis réglementaires. Ils doivent tous être pris en compte dans le cadre d'un dossier d'agrément. C'est la raison pour laquelle la réponse aux questions ne peut être que «**oui**» ou «**non**».

<b>Page 145 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

MINISTERE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET  
DE L'ECONOMIE MARITIME

REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE  
DES PRODUITS  
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)



**FORMULAIRE D'AUDIT ETABLISSEMENT DE TRAITEMENT**  
**« pour le suivi en cours d'application du système d'autocontrôle »**  
**RESULTATS DE L'APPLICATION DU PLAN HACCP (F 04)**

Nom de l'établissement: .....

Numéro d'agrément : .....

Date de l'audit .....

Produit ou ligne concernée : .....

Nom du Responsable : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire 1: .....

Nom de l'inspecteur sanitaire 2: .....

AUDIT DU SUIVI DU PLAN HACCP				
ELEMENT OBSERVE	DEFAULTS			
	mi	Maj	grave	Critique
1. MODIFICATIONS				
1. Modifications non communiquées ou approuvées		[ ]	[ ]	[ ]
2. Modifications des paramètres critiques non/apr			[ ]	
3. Technicien formé non disponible				
2. REGISTRES				
2.1 Registres non actualisés		[ ]	[ ]	[ ]
2.2 Registres faux ou non fiables		[ ]	[ ]	[ ]
2.3 Documents falsifiés			[ ]	
2.4 Registres non disponibles				
3. GESTION DU PLAN				
3.1 Mesures préventives non suivis		[ ]	[ ]	
3.2 Procédures de surveillance non suivie			[ ]	
3.3 Non-exécution de mesures correctives relatives à des aspects critiques liés à la santé du consommateur			[ ]	[ ]
Total des déficiences				

**NB** : Les déficiences seront cumulables à celles trouvées suivant les exigences sanitaires relatives à l'hygiène et aux conditions d'exploitation dans le cas d'un AUDIT OPERATIONNEL d'une usine.

MINISTERE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET  
DE L'ECONOMIE MARITIME

REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE  
DES PRODUITS  
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)



FICHE DE SYNTHESE DES RESULTATS ET ACTIONS CORRECTIVES DEMANDES A  
L'ETABLISSEMENT A TERRE  
F 05)

Nom de l'établissement : .....  
 Numéro d'agrément : .....  
 Date de l'audit .....  
 Nom de l'inspecteur sanitaire : .....

Défaut(s) de non-conformité observés	Mesure(s) corrective(s) envisagée(s)	Date limite de réalisation
<b>A) Relatifs à la construction et aux matériels d'exploitation</b>		
1		
2		
3		
4		
5		
<b>B) Relatif(s) aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>		
1		
2		
3		
4		
5		
<b>C) Système HACCP d'assurance qualité</b>		
1		
2		
3		
4		
5		

Conclusions

**Classification lettrée :**

**Agrément délivré pour l'année .....**

**Agrément refusé**

Commentaires sur les recommandations :

Nom du responsable et signature :

Nom de l'inspecteur et signature :

MINISTRE DES PECHES, DE L'AQUACULTURE ET  
DE L'ECONOMIE MARITIME

REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE  
DES PRODUITS  
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)



**ETABLISSEMENT DE TRAITEMENT  
FICHE DE SUIVI DES RESULTATS D'AUDIT ET CORRECTION DES DEVIATIONS  
(F 06)**

Nom de l'établissement: .....

Numéro d'agrément : .....

Date de l'audit .....

Nom de l'inspecteur sanitaire : .....

Défauts de non-conformité	Mesures correctives			Commentaires
	Date prévue de réalisation	Corrigé	Non corrigé	
<b>A) Relatifs à la construction et aux matériels d'exploitation</b>				
1				
2				
3				
4				
5				
<b>B) Liés aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>				
1				
2				
3				
4				
5				
<b>C) Documentation HACCP</b>				
1				
2				
3				
4				
5				

**Observations :**

**Date et signature de l'inspecteur :**

<b>MINISTERE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET DE L'ECONOMIE MARITIME</b>	<b>REPUBLIQUE DE GUINEE</b> Travail - Justice - Solidarité
<b>OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)</b>	

<p><b>PRODUCTION AQUACOLE</b>  <b>FICHE D'AUDIT DES INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS</b>  (Arrêtés N° A 2019/ 6264, 6266, 6267, 6268, 6269, 6270 et 6271/MPAEM/CAB)  <b>F 07)</b></p>
<p>Nom de l'établissement: .....</p> <p>Numéro d'agrément : .....</p> <p>Date de l'audit .....</p> <p>Objectif de l'évaluation:.....</p> <p>Nom du Responsable : .....</p> <p>Nom de l'inspecteur sanitaire : .....</p>

<b>Plans préalables / requisites réglementaires a adopter et surveiller (*)</b>			
<b>Élément spécifique à inspecter</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Commentaires</b>
A) Contrôle de retrait des drogues vétérinaires (règlement CE n° 470/2009)			
B) Surveillance des résidus de drogues vétérinaire et pesticides (96/23/C)			
C) Contrôle de l'hygiène et santé du personnel			
D) Gestion de la qualité de l'eau et de la glace			
E) Contrôle de la vermine et animaux			
F) Nettoyage et assainissement			
G) Contrôle de la qualité des aliments fournis			
H) Gestion/élimination des déchets liquides et solides			
I) Contrôle des parasites (Trématodes pour la culture d'eau douce)			
J) Identification des lots et plan de retrait des produits			

(\*) Tous les éléments A à J sont requis par la réglementation. Aucun dossier ne peut être inspecté en cas d'absence ou condition non conforme.

Conditions générales et d'hygiène du site Elément spécifique à inspecter	Gravité des défauts				Observations
	Mi	Ma	G	C	
<b>1. Site et caractéristiques</b>					
- Des interférences environnementales possibles (inondations, activités dangereuses, etc. ?					
- Des substances chimiques dangereuses à proximité?					
- D'autres sources de pollution ?					
<b>2. Conditionnement des Bassins, fertilisants et aliments</b>					
- Bassins adéquatement conditionnés ?					
- Seulement des fertilisants/aditifs non dangereux sont utilisés?					
- Réserves d'aliments adéquatement gères?					
- Ingrédients approuvés par l'AC ?					
- Aliments clairement identifiés, mentionnant leur composition?					
- Les aliments contiennent des substances prohibées?					
<b>3. Médecines vétérinaires et périodes de retrait</b>					
- Seulement substances autorisées sont utilisées ?					
- Indications, doses et enregistrements signés par Vétérinaire?					
- Poisson sous traitement séparé?					
- Périodes de retrait respectés?					
- Vérification des résidus on dessous des limites?					
<b>4. Conditions Générales d'hygiène</b>					
<b>4.1 Equipement et installations</b>					
- Matériels et utiles de collecte, conteneurs, conduits, surfaces facile à nettoyer?			[ ]		
-					
- Maintenus en bon état de propreté et d'entretien?		[ ]	[ ]		
- Contrôle des vermines systématique?			[ ]		
- Animaux domestiques tenus à l' écart?		[ ]	[ ]		
- Raticides, insecticides, désinfectants ou autres substances toxiques entreposées dans local ou armoire fermant à clé.			[ ]	[ ]	
- Pas de risque de contamination des produits par les raticides, insecticides,...				[ ]	
- Lieux de travail utilisés uniquement pour l'élaboration des produits?			[ ]	[ ]	
- De l'eau potable est utilisée pour les usages spécifiques?			[ ]	[ ]	
- Des test microbiologiques / pour la détection de parasites réalisées et enregistrés?			[ ]	[ ]	
- Des tests pour la détection de résidus de pesticides faites et enregistrés			[ ]		
- Détergents et agents de nettoyage agréés			[ ]		
- Locaux matériels et équipement nettoyées et désinfectés au moins une fois par jour			[ ]		
- Evacuation des eaux usées évitant la contamination			[ ]		

<b>4.2 Hygiène du personnel :</b>			[ ]	[ ]	
- Certificat médical pour toute personne manipulant des produits.				[ ]	
- Personnel manipulant des produits soumis à suivi médical.				[ ]	
- Interdiction à toute personne susceptible de contaminer le produit de le manipuler/travailler.				[ ]	
- Port de vêtements de travail appropriés et propres.				[ ]	
- Mains lavées à chaque reprise de travail.			[ ]	[ ]	
- Blessures et plaies aux mains recouvertes de pansements étanches.			[ ]	[ ]	
- Personnel respectant les interdictions de fumer, boire, cracher et manger dans les locaux de travail / entreposage			[ ]		
<b>5.Fabrication et utilisation de la glace :</b>					
- Glace fabriquée à partir d'eau potable ou EMP.				[ ]	
- Glace entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.			[ ]	[ ]	
- Conteneurs à glace propres et bien entretenus			[ ]	[ ]	
<b>6.Conteneurs pour le poisson frais et filetage</b>					
- Evitent la contamination?		[ ]	[ ]		
- Préservent l'hygiène du produit?		[ ]	[ ]		
- Avec drainage facile ?		[ ]			
<b>7.Evacuation des déchets :</b>					
- Déchets évacués au moins une fois par jour.		[ ]	[ ]		
- Conteneurs/local à déchet nettoyé(s)/désinfecté(s) après chaque utilisation.		[ ]	[ ]		
- Les déchets entreposés ne sont pas une source de contamination ou de nuisance pour l'établissement.			[ ]	[ ]	
<b>8. Produits frais</b>					
- Produits non traités immédiatement mises en glace, or réfrigérées		[ ]	[ ]		
- Produits mise en glace, régulièrement re-glacés?		[ ]	[ ]		
<b>Total</b>					

**NB:** NA : Non Applicable ; NV : Non Vue ; C : Conforme.

MINISTRE DES PECHES, DE L'AQUACULTURE ET  
DE L'ECONOMIE MARITIME



REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE  
DES PRODUITS  
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)

**FORMULAIRE D'AUDIT D'USINE DE PRODUCTION DE LA GLACE**  
**« Octroi ou renouvellement de l'Agrément Technique et Sanitaire »**  
 (Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)  
**(F 08)**

Nom de l'usine de production de la glace: .....

Numéro d'agrément : .....

Date de l'audit .....

But .....

Nom du Responsable : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire/ des membres de l'équipe d'inspection:  
: .....

Eléments à inspecter	Gravité des défauts				Observation
	Mi	Ma	G	C	
<b>1. Sols :1.1 Floors:</b>		[ ]	[ ]		
– Matériaux imperméables et faciles à nettoyer / désinfecter		[ ]	[ ]		
– Ecoulement ou évacuation des eaux faciles.	[ ]	[ ]			
<b>1.2 Murs :</b>		[ ]			
– Surfaces lisses faciles à nettoyer / désinfecter.	[ ]	[ ]			
– Surfaces résistantes et imperméables.		[ ]	[ ]		
<b>1.3 Plafonds faciles à nettoyer.</b>		[ ]	[ ]		
<b>1.4 Portes :</b>					
– En matériaux inaltérables.	[ ]	[ ]			
– Faciles à nettoyer.	[ ]	[ ]			
– Etanches.			[ ]		
<b>1.5 Aire de réception / livraison de la glace :</b>		[ ]	[ ]		
– Matériaux imperméables et faciles à nettoyer / désinfecter.		[ ]	[ ]		
– Ecoulement ou évacuation des eaux faciles.	[ ]	[ ]			
– Une bonne isolation de la température extérieure		[ ]	[ ]		
<b>2. Protection contre les animaux indésirables (oiseaux ; insectes ; rongeurs ; chats...) :</b>			[ ]	[ ]	
<b>1. Approvisionnement en eau potable (EP) ou en eau de mer propre (EMP) (directives 98/83/CE (EP),ou 79/923 (EMP)):</b>				[ ]	
– Eau Potable (EP) ou E mer Propre (EMP) disponibles.				[ ]	
– Pression et volume suffisants.			[ ]	[ ]	
– Distinction entre les tuyauteries EP/EMP et eau non potable par des peintures de couleurs différentes.			[ ]	[ ]	

<b>2. Vestiaires et cabinets d'aisance :</b>				
– Nombre approprié de vestiaires.		[ ]	[ ]	
– Vestiaires à murs et sols lisses et nettoyables/désinfectables.		[ ]	[ ]	
– Nombre approprié de lavabos.		[ ]	[ ]	
– Lavabos pourvus :				
o de robinet non actionnables à la main.		[ ]	[ ]	
o d'essuies mains à usage uniques.		[ ]	[ ]	
o de savons et désinfectants disponibles.			[ ]	
– Nombre approprié de cabinets d'aisance		[ ]	[ ]	[ ]
– Cabinets d'aisance n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.				[ ]
<b>3. Hygiène des locaux et matériels :</b>				
– Maintenus en bon état de propreté et d'entretien.			[ ]	
– Destruction des rongeurs, animaux et autres vermines systématiquement effectuée.			[ ]	
o Raticides, insecticides, désinfectants ou autres substances toxiques entreposées dans local ou armoire fermant à clé.				[ ]
o Pas de risque de contamination des produits par les raticides, insecticides,...				[ ]
– Lieux de travail utilisés uniquement pour l'élaboration de la glace.		[ ]	[ ]	[ ]
– Eau potable ou eau de mer propre utilisée pour tous les usages, sauf autrement indiqué.				[ ]
– Détersifs et désinfectants agréés.			[ ]	[ ]
– Locaux et matériels nettoyés et désinfectés une fois par journée de travail au moins.				[ ]
<b>4. Hygiène du personnel :</b>				
– Certificat médical pour toute personne manipulant des produits.				[ ]
– Personnel manipulant des produits soumis à 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 par une coiffure propre		[ ]	[ ]	
– Mains lavées à chaque reprise de travail.		[ ]	[ ]	[ ]
– Blessures et plaies aux mains recouvertes de pansements étanches.			[ ]	[ ]
– Personnel respectant les interdictions de fumer, boire, cracher et manger dans les locaux de travail et d'entreposage.			[ ]	[ ]
<b>5. Fabrication et utilisation de la glace :</b>				
– Glace fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre				[ ]
– Glace entreposée hygiéniquement dans conteneurs / locaux prévus à cet effet.		[ ]	[ ]	
– Conteneurs /locaux à glace propres et bien entretenus.		[ ]	[ ]	
– Aire de livraison protégée		[ ]		
<b>6. Responsabilisation :</b>				
– Personne responsable de la qualité de la production.		[ ]	[ ]	
– Registre consignnant enregistrement et observation :		[ ]	[ ]	[ ]

– Nettoyage et désinfection de la structure.		[ ]	[ ]		
– Hygiène du personnel.		[ ]	[ ]		
– Etat de santé du personnel.			[ ]		
– Lutte contre les animaux nuisibles.		[ ]	[ ]		
– Contrôle de la qualité de l'eau.				[ ]	
Total des défauts					

**Observations : NA : non applicable ; NV : non vue ; C : conforme**

MINISTRE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET  
DE L'ECONOMIE MARITIME



REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE  
DES PRODUITS  
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)

**FORMULAIRE D'AUDIT D'ENTREPOT FRIGORIFIQUE**  
**« Octroi ou renouvellement de l'Agrément Technique et Sanitaire »**  
 (Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)  
**(F 09)**

Nom de l'entrepôt: .....

Numéro d'agrément : .....

Date de l'audit .....

But .....

Nom du Responsable : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire.....

Eléments structurels à évaluer	Gravité des défauts				Observations
	Mi	Ma	G	C	
<b>1. SAS, chambres froides et silos à glace:</b>					
<b>1.1 Sols :</b>					
- Matériaux imperméables et faciles à nettoyer / désinfecter.		[ ]	[ ]		
- Ecoulement ou évacuation des eaux faciles.	[ ]	[ ]			
<b>1.2 Murs :</b>					
- Surfaces lisses faciles à nettoyer / désinfecter.	[ ]	[ ]			
- Surfaces résistantes et imperméables.		[ ]	[ ]		
<b>1.3 Plafonds faciles à nettoyer exempts de condensation dangereuse</b>		[ ]	[ ]		
<b>1.4 Portes :</b>					
- En matériaux inaltérables.	[ ]	[ ]			
- Faciles à nettoyer.		[ ]	[ ]		
- Etanches.		[ ]	[ ]		
<b>1.5 Aire de réception / livraison de la glace et produits:</b>		[ ]	[ ]		
- Ecoulement ou évacuation des eaux faciles.		[ ]	[ ]		
- Matériaux imperméables et faciles à nettoyer / désinfecter.	[ ]	[ ]			
- Isolation de la température extérieure		[ ]	[ ]		
<b>2. Protection contre les animaux indésirables (oiseaux ; insectes ; rongeurs ; chats...)</b>			[ ]	[ ]	
<b>3. Approvisionnement en eau potable (EP) ou en eau de mer propre (EMP) - EP ou EMP disponibles.</b>					
o Pression et volume suffisants.			[ ]	[ ]	

Eléments structurels à évaluer	Gravité des défauts				Observations
	Mi	Ma	G	C	
o Distinction entre les tuyauteries EP/EMP et eau non potable par des peintures de couleurs différentes.			[ ]	[ ]	
4. Maîtrise de la température					
– Thermomètres faciles à lire associés à chaque chambre froide		[ ]	[ ]		
– Senseurs placés dans les points chauds (moins froides)			[ ]		
– Enregistrement de températures			[ ]		
– Contrôles et lectures accessibles de la salle de machines		[ ]			
– Niveaux de températures adéquats			[ ]	[ ]	
5. Congélation			[ ]		
– Equipements de congélation adaptés aux produits			[ ]		
– Capables de produire une congélation rapide			[ ]		
– Tunnel congelant dans un maximum de 8 h à -18°C		[ ]	[ ]		
– Armoires à plaques : moins de 3h à -18°C		[ ]			
6. Vestiaires et cabinets d'aisance :		[ ]	[ ]		
– Nombre approprié de vestiaires.		[ ]	[ ]		
– Vestiaires à murs et sols lisses et nettoyables / désinfectables.		[ ]	[ ]		
– Nombre approprié de lavabos.		[ ]	[ ]		
– Lavabos pourvus :					
o de robinets non actionnables à la main.		[ ]	[ ]		
o d'essuies mains à usage uniques.		[ ]	[ ]		
o de savons et désinfectants disponibles.			[ ]		
– Nombre approprié de cabinets d'aisance (WC)		[ ]			
– Cabinets d'aisance n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.		[ ]	[ ]	[ ]	

## b) Exigences sanitaires relatives aux conditions d'exploitation

Eléments à inspecter	Gravité des défauts				Observations
	Mi	Ma	G	C	
7. Hygiène des locaux et matériels :					
– Maintenus en bon état de propreté et d'entretien.			[ ]		
– Destruction des rongeurs, animaux et autres vermines systématiquement effectuée.					
o Raticides, insecticides, désinfectants ou autres substances toxiques entreposés dans local ou armoire fermant à clé.			[ ]	[ ]	
o Pas de risque de contamination des produits par les raticides, insecticides,...			[ ]	[ ]	
– Seulement des produits de la pêche dans une chambre.				[ ]	
– Eau potable ou eau de mer propre utilisée pour tous les usages, sauf autrement indiqué.				[ ]	
– Détersifs et désinfectants agréés.		[ ]	[ ]		

b) Exigences sanitaires relatives aux conditions d'exploitation					
Eléments à inspecter	Gravité des défauts				Observations
	Mi	Ma	G	C	
– Locaux et matériels nettoyés et désinfectés une fois par journée de travail <u>au moins</u> ..			[ ]		
<b>8. Hygiène du personnel :</b>					
– Certificat médical pour toute personne manipulant des produits.				[ ]	
– Personnel manipulant des produits soumis à 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 par une coiffure propre		[ ]	[ ]		
– Mains lavées à chaque reprise de travail.		[ ]	[ ]		
– Blessures et plaies aux mains recouvertes de pansements étanches.			[ ]	[ ]	
– Personnel respectant les interdictions de fumer, boire, cracher et manger dans les locaux de travail et d'entreposage..			[ ]	[ ]	
<b>7. Fabrication et utilisation de la glace :</b>					
– Glace fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre				[ ]	
– Glace entreposée hygiéniquement dans conteneurs / locaux prévus à cet effet.			[ ]		
– Conteneurs /locaux à glace propres et bien entretenus.		[ ]	[ ]		
– Aire de livraison protégée		[ ]	[ ]		
<b>8. Responsabilisation :</b>					
– Personne responsable de la qualité de la production.		[ ]	[ ]		
– Registre consignnant enregistrement et observations :		[ ]	[ ]		
– Nettoyage et désinfection de la structure.					
○ Etat de santé du personnel.		[ ]	[ ]	[ ]	
○ Hygiène du personnel.			[ ]	[ ]	
○ Lutte contre les animaux nuisibles.			[ ]		
○ Contrôle de la qualité de l'eau.				[ ]	
Total					

<b>MINISTERE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET DE L'ECONOMIE MARITIME</b>		<b>REPUBLIQUE DE GUINEE</b> Travail - Justice - Solidarité
<b>OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)</b>		

**FORMULAIRE D'EVALUATION DE DEBARCADERES**  
**« Inspection de sites de débarquement »**  
(Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)  
**(F 010)**

Nom de l'entrepôt: .....

Numéro d'agrément : .....

Date de l'inspection .....

Motif de l'inspection .....

Nom du Responsable : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire: .....

<b>Exigences sanitaires relatives à la construction et le matériel d'exploitation</b>			
<b>Éléments à inspecter</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>commentaires</b>
1. Protection des produits contre : 1.1 Les intempéries et le soleil 1.2 Les poussières et échappements 1.3 Les animaux nuisibles 1.4 Enceinte de protection avec fermeture			
2. Revêtements et matériaux de finition 2.1 Nettoyable 2.2 Lisse 2.3 Maintenus en bon état			
3. Approvisionnement en eau potable ou EMP 3.1 Eau disponible 3.2 Eau traité sur place			
4. Glace disponible 4.1 Produite sur place 4.2 Silo conteneurs à glace 4.3 Qualité contrôlé			
5. Eclairage suffisant			
6. Elimination des déchets 6.1 Système de drainage adéquat 6.2 Conteneurs pour les déchets solides adéquats			
7. Installations sanitaires disponibles 7.1 Cabinets d'aisance en nombre adéquat 7.2 Lave mains et savon disponibles			

<b>Exigences d'hygiène et d'opération</b>			
<b>Éléments à inspecter</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>commentaires</b>
1. Hygiène des manipulations			
2. Surfaces hors sol pour les produits			
3. Nettoyage et désinfection général			
4. Déchargement rapide et hygiénique			
5. Origine de la glace			
6. Hygiène de la glace embarquée			
7. Quantité de la glace embarquée			
8. Manipulation hygiénique de la glace			
9. Présence de personnel étranger			
10. Présence des animaux			

<b>MINISTERE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET DE L'ECONOMIE MARITIME</b>		<b>REPUBLIQUE DE GUINEE</b> Travail - Justice - Solidarité
<b>OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)</b>		

**FORMULAIRE D'AUDIT DE NAVIRES USINES**  
**« Octroi ou renouvellement de l'Agrément Technique et Sanitaire »**  
(Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)  
**(F 11)**

Nom du navire: .....

Numéro d'agrément : .....

Date de l'inspection .....

But .....

Armateur : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire: .....

**A) Exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation**

Eléments à inspecter	Eléments à inspecter				Observations
	Mi	Ma	G	C	
1. Aire de réception					
1.1 Aire de réception pour la mise à bord adéquate et en bon état d'entretien		[ ]			
1.2 Aire disposée en parcs suffisantes pour le flux de réception		[ ]			
1.3 Protège des intempéries et contaminations			[ ]		
1.4 Surface du pont facile à nettoyer		[ ]			
1.5 Lavage adéquat avec de l'eau propre en quantité		[ ]	[ ]		
1.6 Système de drainage adéquat			[ ]		
2. Convoyage vers les lieux de travail					
2.1 Hygiénique n'affectant pas l'intégrité de la pêche			[ ]		
3. Conception des lieux de travail :					
3.1 Surface suffisante pour travailler de façon hygiénique.		[ ]	[ ]		
3.2 Evite la contamination croisée des produits			[ ]	[ ]	
3.3 Sols antidérapants facile à nettoyer et désinfecter	[ ]	[ ]	[ ]		
3.4 Parois et plafonds facile à nettoyer et désinfecter	[ ]	[ ]			
3.5 Evacuation efficace de l'eau	[ ]	[ ]			
3.6 Séparation des secteurs propres et souillés.		[ ]	[ ]		
3.7 Circuits hydrauliques évitant la contamination			[ ]		
3.8 Ventilation suffisante avec bonne évacuation des buées		[ ]			
3.9 Eclairage naturel ou artificiel suffisant		[ ]			

<b>A) Exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation</b>					
Eléments à inspecter	Eléments à inspecter				Observations
	Mi	Ma	G	C	
3.10 Matériel de nettoyage et désinfection des utiles et installations		[ ]	[ ]	[ ]	
3.11 Dispositifs pour le nettoyage et désinfection des mains (robinets non actionnables à la main, essuie-mains, savon)			[ ]		
<b>4. Outils de travail</b> (tables de découpe ; ustensiles ; bandes transporteuses ; fileteuse...)					
4.1 En matériaux résistants à la corrosion.		[ ]	[ ]		
4.2 Faciles à nettoyer et à désinfecter.		[ ]	[ ]		
<b>5. Matériels et lieux d'entreposage :</b>					
5.1 Cales, citernes, conteneurs exclusivement réservés à l'entreposage des produits de la pêche, faciles à nettoyer, de dimensions suffisantes.			[ ]		
5.2 Cale séparée pour les sous-produits, le cas échéant.			[ ]		
5.3 Local séparé pour le matériel d'emballage		[ ]			
5.4 Local/cabinet séparé pour désinfectants et aditifs			[ ]		
<b>6. Evacuation des déchets et produits impropres :</b>					
6.1 Evacuation directe des déchets à la mer.		[ ]	[ ]		
6.2 Si nécessaire cuve étanche		[ ]	[ ]		
6.3 Si nécessaire local séparé pour entreposer et traiter ces déchets		[ ]	[ ]		
<b>7 Approvisionnement en eau potable (EP) ou en eau de mer propre (EMP) :</b>					
7.1 Pompe évitant la prise d'eaux contaminés par le rejets.			[ ]	[ ]	
7.2 Pression et volume suffisants.				[ ]	
7.3 Distinction entre les tuyauteries EP :EMP et l'eau non potable par des peintures de couleurs différentes.			[ ]	[ ]	
<b>8 Egoût</b>					
8.1 Système d'élimination des eaux usées adéquat avec réservoir de rétention		[ ]	[ ]	[ ]	
<b>9 Vestiaires et cabinets d'aisance :</b>					
9.1 Nombre approprié de vestiaires.			[ ]	[ ]	
9.2 Nombre approprié de lavabos			[ ]	[ ]	
9.3 lavabos pourvus de robinet non actionnables à la main.		[ ]	[ ]		
9.4 d'essuies mains à usage uniques.		[ ]	[ ]		
9.5 de savons et désinfectants disponibles.			[ ]		
9.6 Nombre approprié de cabinets d'aisance			[ ]	[ ]	
9.7 Equipes de décharge d'eau automatique			[ ]		
9.8 Cabinets d'aisance n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.			[ ]	[ ]	
<b>10 Installation de congélation et d'entreposage :</b>					
10.1 Puissance frigorifique des congélateurs suffisantes.		[ ]	[ ]		
10.2 Puissance frigorifique des entrepôts frigorifiques suffisante (T < -18°C en général ou T < -9°C si poissons congelés en saumure)				[ ]	
10.3 Entrepôts munis de systèmes d'enregistrement de la température facile à consulter.		[ ]	[ ]		
10.4 Partie thermosensible du thermomètre placée dans la zone où la température est la plus élevée.	[ ]	[ ]	[ ]		

A) Exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation					
Eléments à inspecter	Eléments à inspecter				
	Mi	Ma	G	C	Observations
<b>11 Production de glace</b>				[ ]	
11.1 Glace produit avec de l'eau potable ou EMP, garantie				[ ]	
11.2 Silos à glace hygiéniques			[ ]		
<b>12 Autres arrangements</b>					

Observations codes : NA (non applicable), NV (non vue), C (conforme)

B) Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation					
Eléments à inspecter	Gravité des défauts				
	Mi	Ma	G	C	Observations
<b>1. Hygiène et matériels :</b>					
1.1 Maintenus en bon état de propreté et d'entretien.	[ ]	[ ]	[ ]		
1.2 Destruction des rongeurs, et autres vermines systématiquement effectuée.			[ ]	[ ]	
– Raticides, insecticides, désinfectants ou autres substances toxiques entreposés dans local ou armoire fermant à clé					
– Pas de risque de contamination des produits par les raticides, insecticides,		[ ]			
1.3 Lieux de travail utilisés uniquement pour l'élaboration des produits.				[ ]	
1.4 Eau potable ou eau de mer propre utilisée pour tous les usages, sauf autrement indiqué.		[ ]	[ ]	[ ]	
1.5 Détersifs et désinfectants agréés.			[ ]	[ ]	
1.6 Locaux et matériels nettoyés et désinfectés une fois par journée de travail au moins.			[ ]		
<b>2. Personnel Hygiène du personnel :</b>					
2.1 Certificat médical pour toute personne manipulant des produits.				[ ]	
2.2 Personnel manipulant des produits soumis à suivi médical.				[ ]	
2.3 Interdiction à toute personne susceptible de contaminer le produit de le manipuler/travailler.			[ ]	[ ]	
2.4 Port de vêtements de travail appropriés et propres.		[ ]	[ ]		
2.5 Cheveux complètement enveloppés par une coiffure propre		[ ]	[ ]		
2.6 Mains lavées à chaque reprise de travail .			[ ]	[ ]	
2.7 Blessures et plaies aux mains recouvertes de pansements étanches.			[ ]	[ ]	
2.8 Personnel respectant les interdictions de fumer, boire,			[ ]	[ ]	
2.9 cracher et manger dans les locaux de travail / entreposage.		[ ]	[ ]		
<b>3. Fabrication et utilisation de la glace :</b>					
3.1 Glace fabriquée à partir d'EP ou EMP.				[ ]	
3.2 Glace entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.			[ ]		
3.3 Conteneurs à glace propres et bien entretenus.		[ ]	[ ]		
<b>4. Containeurs pour le poisson frais</b>					
4.1 Evitent la contamination?		[ ]	[ ]		

B) Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation					
Éléments à inspecter	Gravité des défauts				Observations
	Mi	Ma	G	C	
4.2 Préservent l'hygiène du produit?		[ ]			
4.3 Avec drainage facile ?		[ ]	[ ]		
<b>5 Produits frais :</b>					
5.1 Étêtage et éviscération hygiéniques.		[ ]	[ ]		
5.2 Poissons étêtés ou éviscérés sont lavés abondamment à l'eau de mer propre, immédiatement après opération.		[ ]	[ ]		
5.3 Filetage et tranchage réalisés dans des emplacements différents de celui pour étêtage et éviscération.		[ ]	[ ]		
5.4 Filetage et tranchage manuel faits sans contamination ou souillure des filets et tranches.		[ ]	[ ]		
5.5 Filets et tranches ne séjournent pas longtemps sur les tables de travail.		[ ]			
5.6 Filets et tranches pour vente en frais rapidement réfrigérés.		[ ]			
5.7 Viscères et parties dangereuses pour le consommateur rapidement écartées du produit.		[ ]	[ ]		
<b>6 Entreposage des produits congelés :</b>		[ ]	[ ]		
6.1 Les températures sont enregistrées sur thermographe.		[ ]	[ ]		
6.2 Les enregistrements sont conservés au moins pendant la période de durabilité du produit.		[ ]	[ ]		
<b>7 Produits décongelés :</b>					
7.1 Produits décongelés de façon hygiénique.			[ ]		
7.2 Pas de risque de contamination pendant la décongélation			[ ]		
7.3 Ecoulement efficace de l'eau de fusion si fait à l'air.		[ ]			
7.4 Température des produits décongelés contrôle.			[ ]		
7.5 Identification appropriée des produits décongelés destinés à être mis sur le marché.		[ ]			
<b>8 Produits transformés en générale: (*) ajouter des détails additionnels au but du tableau, si nécessaire.</b>				[ ]	
8.1 Traitement des germes pathogènes approuvés, notamment pour bivalves non vivants (décision 93/25/CE)				[ ]	
8.2 Traitements thermiques appliqués validés et enregistrés.				[ ]	
8.3 Paramètres critiques du produit (pH, Aw, sel) enregistrés.				[ ]	
8.4 Qualité du sel contrôlé le cas échéant			[ ]		
8.5 Registres bien tenus et gardés pendant, au moins, la période de conservation du produit.			[ ]	[ ]	
<b>9 Conserves de poisson :</b>				[ ]	
9.1 Traitement thermique approprié et approuvé				[ ]	
9.2 Récipients stérilisés refroidis à l'eau potable				[ ]	
9.3 Tests d'incubation (37°C, 7j) ou 35°C, 10j) effectués régulièrement (chaque lot au moins)			[ ]	[ ]	
9.4 Produits finis soumis à examen microbiologique régulièrement, selon plan HACCP			[ ]	[ ]	
9.5 Examens de serti réalisés régulièrement selon plan				[ ]	
9.6 Contrôles réguliers pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés				[ ]	

<b>B) Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>					
Eléments à inspecter	Gravité des défauts				Observations
	Mi	Ma	G	C	
9.7 Identification des lots approprié (récipients du même lot stérilisés de façon identique (directive 89/396/CEE)				[ ]	
<b>10 Produits de crustacés et de mollusques cuits :</b>					
10.1 La cuisson est rapidement suivi d'un refroidissement jusqu'à température de la glace.		[ ]	[ ]		
10.2 L'eau de refroidissement est de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.				[ ]	
10.3 Décorticage et dé-coquillage hygiéniques.			[ ]	[ ]	
10.4 Produits cuits rapidement congelés ou réfrigérés à température appropriée.		[ ]	[ ]		
10.5 Produits cuits entreposés dans des salles adéquates.		[ ]	[ ]	[ ]	
10.6 Contrôles microbiologiques régulièrement effectués		[ ]	[ ]		
<b>11. Pulpe de poisson :</b>					
11.1 Matières premières exemptes de viscères.			[ ]		
11.2 Séparation mécanique réalisée sans délai après filetage.		[ ]			
11.3 Le poisson entier est éviscéré et lavé avant extraction de la pulpe.			[ ]		
11.4 Les machines d'extraction sont nettoyées au moins toutes les 2 heures.			[ ]		
11.5 La pulpe est immédiatement congelée ou stabilisée par une autre méthode.		[ ]			
<b>12. Conditions concernant les parasites :</b>					
12.1 Poissons soumis à contrôle visuel pour rechercher et enlever parasites visibles.		[ ]			
12.2 Poissons ou parties de poissons manifestement parasités non commercialisés pour l'alimentation humaine		[ ]	[ ]		
12.3 Contrôles des parasites selon décision 93/140/CEE.		[ ]	[ ]		
12.4 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.			[ ]		
<b>13 (*) Listez les paramètres critiques pour d'autres processus de transformation ou traitement, son suivi et la présence de registres au jour.</b>					
1. P1 : .....					
Validation.....Surveillance.....Registres.....					
2. P2 : .....					
Validation.....Surveillance.....Registres.....					
3. P3 : .....					
Validation.....Surveillance.....Registres.....					
4. P4 : .....					
Validation.....Surveillance.....Registres.....					
5. P5 : .....					
Validation.....Surveillance.....Registres.....					
<b>Total de défauts</b>					

MINISTRE DES PECHE, DE L'AQUACULTURE ET  
DE L'ECONOMIE MARITIME



REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE  
DES PRODUITS  
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)

**FORMULAIRE D'AUDIT DES BATEAUX CONGELATEURS/GLACIERS**

« Octroi ou renouvellement de l'Agrément Technique et Sanitaire »

(Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)

(F12)

Nom du bateau: ..... ; Congélateur  Glaciers  .....

Numéro d'agrément : .....

Registre : .....

Date de l'inspection .....

But .....

Armateur : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire: .....

**A) Exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation**

Eléments à inspecter	Eléments à inspecter				Observations
	Mi	Ma	G	C	
<b>1 Aire de réception</b>					
1.1 Aire de réception pour la mise à bord adéquate et en bon état d'entretien		[ ]			
1.2 Aire disposée en parcs suffisantes pour le flux de réception		[ ]			
1.3 Protège des intempéries et contaminations			[ ]		
1.4 Surface du pont facile à nettoyer		[ ]			
1.5 Lavage adéquat avec de l'eau propre en quantité		[ ]	[ ]		
1.6 Système de drainage adéquat			[ ]		
<b>2. Convoyage vers les lieux de travail</b>					
2.1 Hygiénique n'affectant pas l'intégrité de la pêche			[ ]		
<b>3. Conception des lieux de travail :</b>					
3.1 Surface suffisante pour travailler de façon hygiénique.		[ ]	[ ]		
3.2 Evite la contamination croisée des produits			[ ]	[ ]	
3.3 Sols antidérapants facile à nettoyer et désinfecter	[ ]	[ ]	[ ]		
3.4 Parois et plafonds facile à nettoyer et désinfecter	[ ]	[ ]			
3.5 Evacuation efficace de l'eau	[ ]	[ ]			
3.6 Séparation des secteurs propres et souillés.		[ ]	[ ]		
3.7 Circuits hydrauliques évitant la contamination			[ ]		
3.8 Ventilation suffisante avec bonne évacuation des buées		[ ]			
3.9 Eclairage naturel ou artificiel suffisant		[ ]			
3.10 Matériel de nettoyage et désinfection des utiles et installations		[ ]	[ ]		
3.11 Dispositifs pour le nettoyage et désinfection des mains (robinets non actionnables à la main, essuie-mains, savon)			[ ]		

A) Exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation					
Eléments à inspecter	Eléments à inspecter				
	Mi	Ma	G	C	Observations
<b>4. Outils de travail (tables de triage, étêtage / éviscération ; ustensiles ; bandes transporteuses ;</b>		[ ]	[ ]		
4.1 En matériaux résistants à la corrosion.		[ ]	[ ]		
4.1 Faciles à nettoyer et à désinfecter.		[ ]	[ ]		
<b>5. Matériels et lieux d'entreposage :</b>			[ ]		
5.1 Cales, citernes, conteneurs exclusivement réservés à l'entreposage des produits de la pêche, faciles à nettoyer, de dimensions suffisantes.			[ ]		
5.2 Cale séparée pour les sous-produits, le cas échéant.			[ ]		
5.3 Local séparé pour le matériel d'emballage		[ ]			
5.4 Local/cabinet séparé pour désinfectants et aditifs			[ ]		
<b>6. Evacuation des déchets et produits impropres :</b>					
6.1 Evacuation directe des déchets à la mer.		[ ]	[ ]		
6.2 Si nécessaire local séparé pour entreposer et traiter ces déchets			[ ]		
<b>7. Approvisionnement en eau potable (EP) ou en eau de mer propre (EMP) :</b>					
7.1 Pompes évitant la prise d'eaux contaminées par les rejets.			[ ]	[ ]	
7.2 Pression et volume suffisants.				[ ]	
7.3 Distinction entre les tuyauteries EP :EMP et l'eau non potable par des peintures de couleurs différentes.			[ ]	[ ]	
7.4 Qualité de l'eau surveillée				[ ]	
<b>8. Egoût</b>					
8.1 Système d'élimination des eaux usées adéquat avec réservoir de rétention pour les toilettes		[ ]	[ ]	[ ]	
<b>9. Vestiaires et cabinets d'aisance :</b>					
9.1 Nombre approprié de vestiaires.			[ ]		
9.2 Nombre approprié de lavabos			[ ]	[ ]	
9.3 lavabos pourvus de robinet non actionnable à la main		[ ]	[ ]		
9.4 d'essuie mains à usage unique.		[ ]			
9.5 de savons et désinfectants disponibles.			[ ]		
9.6 Nombre approprié de cabinets d'aisance			[ ]	[ ]	
9.7 Equipes de décharge d'eau automatique			[ ]		
9.8 Cabinets d'aisance n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.			[ ]		
<b>10. Installation de congélation et d'entreposage :</b>					
10.1. Puissance frigorifique des congélateurs suffisante.		[ ]	[ ]		
10.2. Puissance frigorifique des entrepôts frigorifiques suffisante (T < -18°C en général ou T < -9°C si poissons congelés en saumure)				[ ]	
10.3. Entrepôts munis de systèmes d'enregistrement de la température facile à consulter.		[ ]	[ ]		
10.4 Partie thermosensible du thermomètre placée dans la zone où la température est la plus élevée.		[ ]	[ ]		

<b>A) Exigences sanitaires relatives à la construction et au matériel d'exploitation</b>					
Eléments à inspecter	Eléments à inspecter				
	Mi	Ma	G	C	Observations
<b>11. Production de glace</b>					
11.1 Glace produit avec de l'eau potable ou EMP, garantie				[ ]	
11.1 Quantité suffisante			[ ]		
<b>12. Autres arrangements ou lignes des produits</b>					
<b>Sous-total</b>					

<b>B) Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>					
Eléments à inspecter	Gravité des défauts				
	Mi	Ma	G	C	Observations
<b>1. Personnel de surveillance sanitaire/opérationnelle qualifié</b>					
1.1 Manuel de bonnes pratiques disponible et adéquat			[ ]		
1.2 Personne qualifié responsable des BPM			[ ]		
1.3 Plan de gestion des aditifs (le cas échéant)			[ ]		
1.4 Système de traçabilité (codes de lots adéquats)				[ ]	
1.5 Plan de surveillance de la température et registres			[ ]		
1.6 Plan d'hygiène et assainissement et registres			[ ]		
1.7 Plan de contrôle de la qualité de l'eau. Registres				[ ]	
<b>2. Hygiène des locaux et matériels :</b>					
2.1 Maintenus en bon état de propreté et d'entretien.	[ ]	[ ]	[ ]		
2.2 Destruction des rongeurs, et autres vermines systématiquement effectuée.					
2.3 Pests control systematic.					
– Raticides, insecticides, désinfectants ou autres substances toxiques entreposés dans local ou armoire fermant à clé.			[ ]	[ ]	
– Pas de risque de contamination des produits par les raticides, insecticides,		[ ]			
2.4 Lieux de travail utilisés uniquement pour le conditionnement des produits.				[ ]	
2.5 Eau potable ou eau de mer propre utilisée pour tous les usages, sauf autrement indiqué.		[ ]	[ ]	[ ]	
2.6 Détersifs et désinfectants agréés.			[ ]		
2.7 Locaux et matériels nettoyés et désinfectés une fois par journée de travail <u>au moins</u> .			[ ]		
<b>3. Hygiène du personnel :</b>					
3.1 Certificat médical pour toute personne manipulant des produits.				[ ]	
3.2 Personnel manipulant des produits soumis à suivi médical.				[ ]	
3.3 Interdiction à toute personne susceptible de contaminer le produit de le manipuler/travailler.			[ ]	[ ]	
3.4 Port de vêtements de travail appropriés et propres.		[ ]	[ ]		
3.5 Cheveux complètement enveloppés par une coiffure propre			[ ]		
3.6 Mains lavées à chaque reprise de travail .			[ ]		

<b>B) Exigences sanitaires relatives aux conditions d'hygiène et d'exploitation</b>				
3.7 Blessures et plaies aux mains recouvertes de pansements étanches.			[ ]	[ ]
3.8 Personnel respectant les interdictions de fumer, boire, cracher et manger dans les locaux de travail / entreposage			[ ]	[ ]
3.9 Cabines de l'équipage montrant des bonnes conditions de propreté			[ ]	
<b>4. Fabrication et utilisation de la glace le cas échéant:</b>				
4.1 Glace fabriquée à partir d'EP ou EMP.			[ ]	
4.2 Glace entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.			[ ]	
4.3 Conteneurs à glace propres et bien entretenus.		[ ]	[ ]	
<b>5. Conteneurs pour le poisson frais</b>				
5.1 Evitent la contamination?		[ ]	[ ]	
5.2 Préservent l'hygiène du produit?		[ ]		
5.3 Avec drainage facile ?		[ ]	[ ]	
<b>6 Produits frais :</b>				
6.1 Eventuel étêtage et éviscération hygiéniques.		[ ]	[ ]	
6.2 Poissons étêtés ou éviscérés sont lavés abondamment à l'eau de mer propre, immédiatement après opération.		[ ]	[ ]	
6.3 Mise en glace ou congélation sans délai.		[ ]	[ ]	
6.4 Viscères et parties dangereuses pour le consommateur rapidement écartées du produit.			[ ]	[ ]
<b>7 Entreposage des produits congelés :</b>		[ ]	[ ]	
7.1 Les températures sont enregistrées sur thermographe.				
7.2 Les enregistrements sont conservés au moins pendant la période de durabilité du produit.		[ ]	[ ]	
<b>8 Production de crustacés cuits :</b>				
8.1 La cuisson est rapidement suivi d'un refroidissement jusqu'à température de la glace.		[ ]	[ ]	
8.2 L'eau de refroidissement est de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.				[ ]
8.3 Décorticage et dé-coquillage hygiéniques.			[ ]	[ ]
8.4 Produits cuits entreposés dans des salles adéquates.			[ ]	
<b>9 Conditions concernant les parasites :</b>		[ ]		
9.1 Poissons soumis à contrôle visuel pour rechercher et enlever parasites visibles.				
9.2 Poissons manifestement parasités écartés		[ ]	[ ]	[ ]
9.3 Poissons congelés ou débarrassés de parasites sont accompagnés d'une déclaration le spécifiant.				[ ]
<b>Total de défauts</b>				

MINISTRE DES PECHE, DE L'AQUACULTURE ET  
DE L'ECONOMIE MARITIME



REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE  
DES PRODUITS  
DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)

**FORMULAIRE D'EVALUATION DE PIROGUES GLACIERES**  
**« Octroi ou renouvellement de l'Agrément Technique et Sanitaire »**

(Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)

**(F 13)**

Pirogue: .....  
N° immatriculation.....; N° Agrément.....  
Registre : .....  
Date de l'inspection .....  
But .....  
Propriétaire : .....  
Nom de l'inspecteur sanitaire: .....

**Exigences sanitaires relatives à la construction l'hygiène et l'opération**

<b>Eléments à inspecter</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>commentaires</b>
1.1 Protection des produits contre intempéries et soleil 1.2 Caisses isothermes hygiéniques et adaptés propres et en bon état, avec drainage 1.3 Espace suffisante/séparé pour la glace 1.4 Conteneur spécifique pour l'appât			
2.1 Matériel de pêche facile à nettoyer 2.2 Maintenu en bon état			
3. Débarquement des produits 3.1 Rapide et hygiénique 3.2 Permettant le drainage de l'eau de fusion			
4. Entretien de l'hygiène 4.1 Nettoyage de la pirogue à chaque débarquement 4.2 Nettoyage des caisses à chaque débarquement 4.3 Caisses de débarquement propres			
4. Hydrocarbures tenues à l'écart			
6. Santé et hygiène de l'équipage suivi 6.1 Suivi médicale 6.2 Hygiène générale adéquate			
7. Hygiène de la glace 7.1 Glace provient d'une usine approuvé 7.2 Quantité suffisante 7.3 Manipulé en forme hygiénique			



<b>MINISTERE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET DE L'ECONOMIE MARITIME</b>		<b>REPUBLIQUE DE GUINEE</b> Travail - Justice - Solidarité
<b>OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)</b>		

**FORMULAIRE D'EVALUATION DE VEHICULES DE TRANSPORT ROUTIER**  
**« Octroi ou renouvellement de l'Autorisation »**  
 (Arrêtés A/2019/6264 et 6269/MPAEM/CAB ; Règlements CE/178/2002, 852 et 853/2004)  
**(F 14)**

Véhicule: .....

N° immatriculation.....; Autorisation.....

Arrimage.....

Equipement de froid : .....

Registre : .....

Date de l'inspection .....

But .....

Propriétaire : .....

Nom de l'inspecteur sanitaire: .....

Exigences sanitaires relatives à la construction l'hygiène et l'opération			
Eléments à inspecter	oui	non	commentaires
1. Caisse de transport fermé : 1.1 Facile à nettoyer 1.2 Caisses isothermes hygiéniques et adaptées 1.3 Propres et en bon état, avec drainage 1.4 Espace suffisante pour la glace			
2. Pour les camions frigorifiques 2.1 Température d'au moins -18°C 2.2 Enregistrement et lisible de l'extérieur			
3. Chargement /déchargement des produits 3.1 Rapide et hygiénique 3.2 En caisses			
4. Entretien de l'hygiène 4.1 Nettoyage de la caisse après chaque utilisation 4.2 Nettoyage général du véhicule périodique			
5. Hydrocarbures tenues à l'écart			
6. Santé et hygiène de l'équipage suivi 6.1 Suivi médical 6.2 Hygiène générale adéquate			
7. Température maîtrisée 7.1 du véhicule 7.2 du produit			

Résumé des défauts identifiés et actions correctives demandées			
Défauts	Correction Date limite	Corrigé	Commentaires

Observations

Conclusions :

Signature de l'inspecteur

Signature de l'armateur

<b>MINISTRE DES PECHEs, DE L'AQUACULTURE ET DE L'ECONOMIE MARITIME</b>		<b>REPUBLIQUE DE GUINEE</b> Travail - Justice - Solidarité
<b>OFFICE NATIONAL DE CONTROLE SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE (ONSPA)</b>		

**FORMULAIRE D'EVALUATION/VERIFICATION DU SYSTEME DE TRAÇABILITE**  
**« Evaluation de l'efficacité de la traçabilité »**  
(Arrêté A/6269/MPAEM/CAB ; Règlement CE/178/2002)  
**(F 15)**

Compagnie	Nature du Produit		
Lot/s code	Emballage		
Aspect à vérifier	Satisfaisant	Non satisfaisant	Commentaires
Fournisseur/origine identifiée			
Réception de matière première seulement si identifiée par code			
Lots séparés pendant le transport			
Lots identifiables au long du processus			
Les codes contiennent toute l'information nécessaire à la traçabilité			
Séparation/ addition de lots enregistrés			
Étiquetage permet de tracer le produit en aval et en amont			
Plan de retrait des produits formalise et opérationnel			
L'information à propos des fournisseurs et clients, disponible			
Plans de distribution des produits disponibles (si applicable)			
Vérification du plan de retrait des produits documenté			
<b>Conclusions:</b>			
Aspects non- satisfaisants	Correction requise	Date Limite	Fait / Pas fait

Observations
Conclusions :

Signature de l'inspecteur

Signature de l'armateur

<b>Page 174 sur 184</b>	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	<b>Version 05</b>
		<b>Mars 2020</b>

## F 16 : Formulaire notification d'alerte rapide (FNAR) :

### INFORMATION GENERALE

- 1 TYPE DE NOTIFICATION :
- 2 TYPE DE CONTROL:
- 3 PAYS ORIGINE DE LA NOTIFICATION :
- N° DE REF DU CONTACT
- 4 DATE DE NOTIFICATION

### DANGER

- 5 NATURE DU DANGER:
- 6 RESULTATS DES TESTS / ANALYSES:
- 7\* ANALYSES DEMANDEES
- 8\* ECHANTILLONAGE :
- DATES:
- N° D'ECHANTILLONS
- METHODE
- SITE:
- 9\* LABORATOIRE :
- 10\* ANALYSES :
- TRAITMENT/ECHANT D'ANALYSE :
- METHODES D'ANALYSES:
- 11\* PERSONNES AFFECTEES:
- 12\* SYMPTÔMES / DIAGNOSTIC:

### PRODUIT:

- 13 CATEGORIE DE: PRODUIT
- 14 DENOMINATION DU PRODUIT:
- 15\* DESCRIPTION DU PRODUIT :
- MARQUE / COMMERCIALE
- PHOTOGRAPHIE :
- PRESENTATION DU  
PRODUIT (e.g. emballage):
- POIDS :

### RESULTATS DE L'INVESTIGATION ET MESURES ADOPTEES :

- 16 DISTRIBUTION
- 17\* MESURES VOLONTAIRES
- 18\* MESURES IMPOSEES
- DATE D'APPLICATION:
- DUREE:
- ANNONCE PUBLIQUE :
- 19 LEGISLATION
- PROPOS :
- NIVEAU MAXIMUM AUTORISE

**IDENTIFICATION DU LOT(S):**

- 20\* CONSIGNE / LOT
- 21\* CERTIFICAT NUMERO:  
SANITAIRE DATE:  
ORIGINE:
- 22 VALIDITE DATE LIMITE\*:  
DATE CONSEILLE\*:  
LIMITE VENTE:
- 23 DESCRIPTION DU N° D'UNITES\*:  
LOT: POIDS NET TOTAL  
DU LOT\*:

**ORIGINE:**

- 24 PAYS D'ORIGINE:
- 25 PRODUCTEUR: NOM:  
ADRESSE:  
VET. INSP-N°:
- 26\* EXPORTATEUR: NOM:  
ADRESSE:

**DISTRIBUTION:**

- 27\* DISTRIBUE PAR  
IMPORTATEUR:  
GROSSISTE  
: DETAILLANT:

- 28\* DISTRIBUTION DANS LES ETATS MEMBRES:  
LISTE DE DISTRIBUTION JOINTE:
- 29\* EXPORTE AUX PAYS TIERS:  
LISTE DE DISTRIBUTION JOINTE:

**EN CAS DE SAISIE A LA FRONTIERE:**

- 30\* POINT D'ENTREE:
- 31\* TYPE DE VERIFICATION
- 32\* PAYS D'EXPEDITION
- 33\* PAYS DE DESTINATION
- 34\* CONSIGNATAIRE NOM:  
ADRESSE:
- 35\* NUMERO DE(S) CONTENEUR(S)
- 36\* MOYEN DE TRANSPORT:

**AUTRES INFORMATIONS:**

- 37 ORGANISATION/MINISTERE:
- 38\* PERSONNE A CONTACTER:
- 39 AUTRES INFORMATIONS:
- 41 DOCUMENTS JOINTS

Page 177 sur 184	<b>MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION</b>	Version 05
		Mars 2020

Certificat sanitaire  
 Rapport d'analyse  
 Certificat phytosanitaire  
 Preuves de diffusion d'informations  
 publiques / autres moyens  
 d'information

42\* CONFIDENTIALITE:

43\* SI OUI QUELLES CASES (NUMEROS):

44\* SI OUI, MOTIF:

Numéros soulignes : information obligatoire

Numéros avec \*: information requise, si applicable

Numéros avec \*: information requise, si applicable

**Annexe 2 : Règlements et directives de l'UE avec l'équivalence de la réglementation nationale.**

Annexe No	Intitulé
1	RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
2	RÈGLEMENT (CE) no 882/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
3	RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
4	RÈGLEMENT (CE) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
5	RÈGLEMENT (CE) No 854/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
6	DÉCISION DE LA COMMISSION du 12 juillet 2005 fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance des Bahamas
7	DÉCISION DE LA COMMISSION du 14 décembre 2009 portant modification des annexes I et II de la décision 2006/766/CE établissant les listes des pays tiers et territoires en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers, de gastéropodes marins et de produits de la pêche est autorisée
8	Directive 98/83/CE DU CONSEIL du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
9	Contrôle de l'eau – Etablissements de produits de la pêche
10	Document d'orientation sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP et leur aide à leur mise en œuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire
11	RÈGLEMENT (CE) No 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) no 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) no 853/2004 et (CE) no 854/2004

**Equivalence de la législation européenne avec la législation nationale**

LEGISLATION UE <sup>(1)</sup>	LEGISLATION NATIONALE /STANDARD
Règlement (CE) No 2406/96 Critères Organoleptiques	Arrêté N°A/2019/6266/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des

<sup>1</sup> Toutes les références juridiques de l'UE, lesquelles peuvent être trouvées dans le (s) référence (s) QAP, ou applicable, à la dernière version amendée.

	<p>produits de la pêche et de l'aquaculture.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté N°A/2019/6267/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures du laboratoire d'analyses des produits halieutiques.</li> <li>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine;</li> <li>- Article No 9</li> </ul>
<b>Règlement 98/83/CE</b> Qualité de l'eau pour la consommation humaine	<p>Arrêté N°A/2019/6268/MPAEM/CAB/2019 définissant les critères de la qualité des eaux utilisées dans les établissements de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté N°A/2019/6267/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures du laboratoire d'analyses des produits halieutiques.</li> </ul>
<b>Directive 2000/13/CE</b> Etiquetage des denrées alimentaires.	<p>Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté N°A/2019/6271/MPAEM/CAB/2019 portant réglementation de l'inspection et du contrôle sanitaire des captures et des produits de la pêche et de l'aquaculture.</li> </ul>
<b>Règlement (CE) No 178/2002</b> Principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</li> <li>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.</li> <li>- Arrêté N°A/2019/6271/MPAEM/CAB/2019 portant réglementation de l'inspection et du contrôle sanitaire des captures et des produits de la pêche et de l'aquaculture.</li> </ul>
<b>Règlement (CE) No 2073/2005</b> Critères microbiologiques des denrées alimentaires.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté. N°A/2019/6270/MPAEM/CAB/2019 Fixant les critères microbiologiques et chimiques applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</li> <li>- Arrêté N°A/2019/6267/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures du laboratoire d'analyses des produits halieutiques.</li> </ul>
<b>Règlement (CE) No 2074/2005</b> Mesures d'application des Règlements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté N°A/2019/6266/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.</li> <li>- Arrêté N°A/2019/6271/MPAEM/CAB/2019 portant réglementation de l'inspection et du contrôle sanitaire des captures et des produits de la pêche et de l'aquaculture.</li> </ul>
<b>Règlement (CE) No 1881/2006</b> Teneurs maximales de certains contaminants	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrêté N°A/2019/6270/MPAEM/CAB/2019 Fixant les critères microbiologiques et chimiques applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</li> <li>- Arrêté N°A/2019/6266/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.</li> <li>- Arrêté N°A/2019/6266/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des</li> </ul>

	<p>produits de la pêche et de l'aquaculture.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6265/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du plan de surveillance des contaminants du milieu aquatique par les métaux lourds, pesticides, PCB et HAPs.</p>
<p><b>Règlement (CE) No 333/2007</b> Méthodes de prélèvement/Méthodes d'analyse pour le contrôle officiel : cadmium, mercure, étain inorganique, 3-MCPD et benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires.</p>	<p>- Arrêté. N°A/2019/6270/MPAEM/CAB/2019 Fixant les critères microbiologiques et chimiques applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6267/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures du laboratoire d'analyses des produits halieutiques.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6266/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.</p>
<p><b>Règlement (CE) No 1333/2008</b> additifs alimentaires</p>	<p>- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté. N°A/2019/6270/MPAEM/CAB/2019 Fixant les critères microbiologiques et chimiques applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p>
<p><b>Règlement (UE) No 2017/644</b> <b>Règlement</b> de la Commission (EU) 2017/644 du 5 avril 2017 fixant les méthodes d'échantillonnage et d'analyses pour le contrôle de niveau de dioxine, dioxine-comme PCBs et non-dioxine-comme PCBs dans certaines denrées alimentaires et abrogeant le Règlement (EU) No 589/2014.</p>	<p>- Arrêté. N°A/2019/6270/MPAEM/CAB/2019 Fixant les critères microbiologiques et chimiques applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6267/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures du laboratoire d'analyses des produits halieutiques.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6266/MPAEM/CAB/2019 portant approbation du manuel de procédures d'inspection et de contrôle de qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.</p>

<b>LEGISLATION DE L'UE</b>		<b>LEGISLATION NATIONALE/ STANDARD</b>
<b>Règlement (CE) No 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées Alimentaires.</b>		
<i>Production primaire</i> <sup>(2)</sup>	<i>Annexe I</i>	<p>- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p>
<i>Exigences générales en matière d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire.</i>	Annexe II	
Les exigences générales pour les locaux alimentaires.	Chapitre I	<p>- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p>
Les exigences Spécifiques dans les	Chapitre	- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fixant les règles sanitaires

<sup>1</sup> Toutes les références légales de l'UE qui peuvent être trouvées dans ce QPA font référence le cas échéant à la dernière version modifiée

<sup>2</sup> Tel que défini dans le règlement (CE) No 853/2004 (Annexe I, Partie A, I, 1).

locaux où les produits alimentaires sont préparés, traités ou transformés.	II	<p>régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p>
Transports	Chapitre IV	- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fiant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.
Equipements exigés	Chapitre V	<p>- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fiant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p>
Sous-produits	Chapitre VI	- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fiant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.
Approvisionnement en eau	Chapitre VII	Arrêté N°A/2019/6268/MPAEM/CAB/2019 définissant les critères de la qualité des eaux utilisées dans les établissements de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.
Hygiène du Personnel	Chapitre VIII	<p>- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fiant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p>
Dispositions applicables aux denrées alimentaires	Chapitre IX	<p>- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fiant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p> <p>- Arrêté N°A/2019/6269/MPAEM/CAB/2019, portant contrôle officiels des produits de la pêche et d'aquaculture destinés à la consommation humaine.</p>
Emballage et conditionnement des Produits alimentaires	Chapitre X	- Arrêté N°A/2019/6264/MPAEM/CAB/2019 fiant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine.

Page 182 sur 184	MANUEL DE PROCEDURES ET D'INSPECTION	Version 05 Mars 2020
---------------------	--------------------------------------	-------------------------

### Annexe 3 : Sites internet utiles et modèle de certificat sanitaire de l'UE.

Le site Web sur la sécurité alimentaire de la DG Santé et protection du Consommateur :  
[http://ec.europa.eu/food/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/food/index_fr.htm)

Des informations détaillées sur les conditions d'importation pour les animaux et les produits animaux :  
[http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/food/animal/animalproducts/index_fr.htm)

Les questions clés sur les règles actuelles concernant l'hygiène alimentaire et les contrôles officiels sur les denrées alimentaires.  
[http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation\\_imports.pdf](http://ec.europa.eu/food/international/trade/interpretation_imports.pdf)

Exportations en expansion – service d'aide en ligne gérée par la DG Commerce :  
[http://ec.europa.eu/trade/issues/global/development/thd\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/trade/issues/global/development/thd_fr.htm)

Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) et les rapports d'inspection :  
[http://ec.europa.eu/food/fvo/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/food/fvo/index_fr.htm)

Moteur de recherche sur la législation : [http://eur-lex.europa.eu/RECH\\_menu.do?ihmlang=fr](http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=fr)

Liste des Etablissements des Pays Tiers :  
<http://circa.europa.eu/irc/sanco/vets/info/data/listes/ffp.html>

Résidus de Médicaments Vétérinaires – Pays Tiers :  
[http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/third\\_countries\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/residues/third_countries_fr.htm)

Contrôles officiels sur les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine :  
<http://europa.eu/scadplus/leg/en/lvb/f84003.htm>

Etiquetage des denrées alimentaires – Législation de la Commission :  
[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm\\_legisl\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm)

L'Export Helpdesk de l'UE : <http://exporthelp.europa.eu/> Autres :

Amélioration de l'état sanitaire des produits de la pêche dans les pays ACP/PTOM :

<http://www.sfp-acp.eu/FR/index.htm>

Nouveautés sur la Législation UE en matière de Denrées Alimentaires :

<http://www.rdg.ac.uk/foodlaw/index.htm>

Portail d'information de la FAO sur le Commerce International du poisson :

<http://www.infofish.org/>

## PAYS

## Certificat vétérinaire vers l'UE

<b>Partie I: Renseignements concernant le lot expédié</b>	I.1. Expéditeur Nom  Adresse Code postal Tél.		I.2. N° de référence du certificat		I.2.a.		
			I.3. Autorité centrale compétente				
			I.4. Autorité locale compétente				
	I.5. Destinataire Nom  Adresse Code postal Tél.		I.6.				
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code	I.9. Pays de destination	Code ISO	I.10.
	I.11. Lieu d'origine  Nom Adresse		Numéro d'agrément		I.12.		
	I.13. Lieu de chargement			I.14. Date du départ			
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Wagon <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification: Référence documentaire :			I.16. PIF d'entrée dans l'UE			
				I.17.			
	I.18. Description marchandise				I.19. Code marchandise (code SH)		
					I.20. Quantité		
	I.21. Température produit Ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/>				I.22. Nombre de conditionnement		
	I.23. N° des scellés et n° des conteneurs				I.24. Type de conditionnement		
	I.25. Marchandises certifiées aux fins de :  Consommation humaine <input type="checkbox"/>						
I.26.			I.27. Pour importation ou admission dans l'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identification des marchandises							
Numéro d'agrément des établissements							
Espèce (Nom scientifique)	Nature du produit	type de traitement	Atelier de fabrication	Nombre de conditionnement	Poids net		

Journal officiel de l'Union européenne 18.11.2006

FR

PAYS	Produits de la pêche		
<b>Partie II: Certification</b>	<p><b>II. Attestation sanitaire</b></p>	<p>II.a. Numéro de référence du certificat</p>	<p>II.b.</p>
	<p><b>II.1. Attestation de santé publique</b></p> <p>Je soussigné déclare avoir connaissance des dispositions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 et certifie que les produits de la pêche susmentionnés ont été produits conformément auxdites dispositions, et notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— qu'ils proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme fondé sur les principes HACCP, conformément au règlement (CE) n° 852/2004,</li> <li>— qu'ils ont été capturés et manipulés à bord des navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences de l'annexe III, section VIII, chapitres I à IV, du règlement (CE) n° 853/2004,</li> <li>— qu'ils sont conformes aux normes sanitaires de l'annexe III, section VIII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 et aux critères du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,</li> <li>— qu'ils ont été emballés, entreposés et transportés conformément à l'annexe III, section VIII, chapitres VI à VIII, du règlement (CE) n° 853/2004,</li> <li>— qu'ils ont été marqués conformément à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004,</li> <li>— que les garanties couvrant les animaux vivants et les produits qui en sont dérivés, s'ils sont issus de l'aquaculture, prévues par les plans relatifs aux résidus présentés conformément à la directive 96/23/CE, et notamment à son article 29, sont réunies, et</li> <li>— qu'ils ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004.</li> </ul> <p><b>II.2. <sup>(1)</sup> [Attestation de santé animale pour les produits issus de l'aquaculture</b></p> <p>Je soussigné déclare que les produits de la pêche susmentionnés proviennent de poissons ou de crustacés cliniquement sains le jour de leur récolte et qu'ils ont été transportés dans des conditions n'ayant aucune incidence sur leur statut sanitaire, et notamment que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <sup>(1)</sup>[<sup>(2)</sup> si les produits sont d'une espèce sensible<sup>(2)</sup> à l'AIS et/ou à la NHE, ils: <ul style="list-style-type: none"> <li>— <sup>(1)</sup> [proviennent d'une source<sup>(4)</sup> considérée comme indemne d'AIS ou de NHE conformément à la législation de l'UE ou norme de l'OIE applicable<sup>(5)</sup>],</li> <li>— <sup>(1)</sup> [ont été mis à mort et éviscérés] ];</li> </ul> </li> <li>— <sup>(1)</sup>[<sup>(6)</sup> si les produits sont d'une espèce sensible<sup>(2)</sup> à la SHV et/ou à la NHI, ils: <ul style="list-style-type: none"> <li>— <sup>(1)</sup> [proviennent d'une source<sup>(4)</sup> considérée comme indemne de <sup>(1)</sup>SHV/<sup>(1)</sup>NHI conformément à la législation de l'UE ou norme de l'OIE applicable <sup>(5)</sup>],</li> <li>— <sup>(1)</sup>[ont été mis à mort et éviscérés] ] ].</li> </ul> </li> </ul>		