

REPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE

Honneur - Fraternité - Justice

MINISTERE DES PECHEES ET DE L'ECONOMIE MARITIME

Visa : D.G.L.T.E.J.O



---293

Arrêté n°...../M.P.E.M/ portant réglementation des conditions de transport des produits de la pêche et de l'aquaculture

Le Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime ;

- ❖ Vu la loi n° 2015-017 du 29 juillet 2015, portant Code des Pêches ;
- ❖ Vu le décret n°157-2007 du 06 septembre 2007, relatif au Conseil des Ministres et aux attributions du Premier Ministre et des Ministres ;
- ❖ Vu le décret n° 155-2020 du 09 août 2020, portant nomination des membres du Gouvernement ;
- ❖ Vu le décret n° 211 - 2017 du 29 mai 2017, fixant les attributions du Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime et l'organisation de l'administration centrale de son Département ;
- ❖ Vu le décret n° 2015-159 du 1er octobre 2015, portant l'application de la loi n° 2015-017 du 29 juillet 2015, portant Code des Pêches ;
- ❖ Vu le décret n° 81.62 du 2 avril 1981, portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine ;
- ❖ Vu le décret n° 94-030 du 08 mars 1994, relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
- ❖ Vu le décret n° 2009- 172 du 11 mai 2009, abrogeant et remplaçant le décret n° 2002-065 du 05 août 2002, relatif à l'exercice de la profession de mareyeur ;
- ❖ Vu le décret n° 2012-072 PM du 12 mars 2012, portant réglementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine ;
- ❖ Vu le décret n° 2007-066 du 13 mars 2007, portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement, modifié par le décret n° 2008-117 du 08 mai 2008 ;

- ❖ Vu l'arrêté conjoint n° 2860 du 16 novembre 2006, relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne modifié par l'arrêté conjoint n° 2501 du 14 novembre 2010, et l'arrêté conjoint n° 015 du 15 janvier 2019 ;
- ❖ Vu l'arrêté conjoint n° 2863 MPEM /MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire ; modifié par l'arrêté conjoint n° 2502 du 14 novembre 2010 ;
- ❖ Vu l'arrêté conjoint n° 979 du 04 juin 2012, portant application du décret n° 2012-072 du 12 mars 2012, portant réglementation des règles sanitaires applicables aux sous-produits de pêche et produits dérivés non destinés à la consommation humaine modifié par l'arrêté conjoint n° 016 du 15 janvier 2019 ;
- ❖ Vu l'arrêté n° 1254 /MPEM du 19 mai 2010, définissant les conditions minimales d'hygiène, de salubrité, de qualité, de traçabilité et les moyens exigés pour l'octroi des cartes professionnelles de mareyeur.

ARRETE :

Article Premier : En application de l'article 16 du décret n° 81 - 62 du 02 avril 1981, portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine, le présent arrêté vise à définir les conditions d'attribution d'agrément des engins de transport des produits de la pêche et de l'aquaculture notamment la qualité, l'hygiène et la salubrité des produits (vivants, frais, congelés, surgelés et ou transformés).

TITRE PREMIER : DISPOSITION PRELIMINAIRES

Article 2 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

- **Produits :** "produits de la pêche" : tous les animaux marins ou fluviaux (à l'exception de tous les produits interdits par la réglementation en vigueur), sauvages ou d'élevage, y compris les mollusques bivalves, ainsi que toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;
- **Conteneurs :** Caisses amovibles ou fixes, d'un volume inférieur à deux mètres cubes, conçues pour le transport de produits de la pêche selon leur état ;
- **Engin de transport :** wagons, camions, fourgons, fourgonnettes, véhicules à usage professionnel, remorques, semi-remorques, citernes, ou conteneurs ainsi que tout contenant transporté par voie terrestre maritime ou aérienne ;
- **Engin isotherme :** engin dont la caisse est construite avec des parois isolantes rigides y compris les portes, le plancher et la toiture, permettant de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse sans utilisation d'une source de froid ou de chaleur ;
- **Engin réfrigérant :** engin isotherme qui, à l'aide d'une source de froid autre qu'un équipement mécanique ou à absorption, permet d'abaisser la

température à l'intérieur de la caisse et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées ;

- **Engin frigorifique :** engin isotherme muni d'un dispositif de production de froid (équipement mécanique ou à absorption), individuel ou collectif pour plusieurs engins de transport, qui permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées ;
- **Réceptacles :** lieu, milieu ou contenant recevant des contenus de diverses natures et provenances ;
- **Transporteur/convoyeur/responsable du transport :**
 - A. Toute personne physique ou morale qui déplace des produits de la pêche soit pour son propre compte soit pour le compte d'autrui ;
 - B. Est exclue de cette considération, toute personne physique transportant des produits de la pêche pour sa consommation personnelle.

TITRE II : DISPOSITIONS RELATIVES A L'INSTALLATION ET A L'HYGIENE DES ENGIN DE TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE

SECTION 1 : CONCEPTION ET EQUIPEMENT DES ENGIN DE TRANSPORT

Article 3 : Les moyens de transport doivent, selon le type de transport envisagé, être conçus de telle sorte qu'ils permettent de protéger pendant toute la durée du transport les produits de la pêche des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer et être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 4 : La partie des engins de transport destinée à recevoir les produits de la pêche et de l'aquaculture, doit être libre d'aménagements et d'accessoires, sans rapport avec le chargement des produits visés au présent arrêté et doit satisfaire aux conditions suivantes :

1. Les parois intérieures (le plancher et le plafond, portes, parois de compartimentation amovibles) doivent être fabriquées à l'aide de matériaux résistant à la corrosion, imperméables, imputrescibles, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter et ne doivent pas altérer les caractères organoleptiques des produits de la pêche ou les rendre nocifs pour la santé humaine ;
2. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être aptes à maintenir ces produits à des températures appropriées et des appareils placés de façon apparente doivent permettre d'apprécier la température à laquelle sont soumis les produits surgelés, congelés ou réfrigérés (la partie sensible de l'appareil doit être placée dans la zone la plus chaude du réceptacle) ;
3. Les équipements et matériels de tous ordres susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche transportés doivent être conformes aux dispositions légales et réglementaires et incapables d'altérer les produits ;

4. Les systèmes de fermeture des moyens de transport, de ventilation et d'aération, lorsque celle-ci est nécessaire, doivent permettre le transport des produits de la pêche à l'abri de toute souillure, poussière, insectes ou autres animaux ;
5. Le responsable du transport s'assure que, dans le cadre de son activité et de la responsabilité qui s'y attache, les personnes qui manutentionnent les produits de la pêche au cours du transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté.

SECTION 2 : HYGIENE DES ENGIN DE TRANSPORT

Article 5 : Les engins de transport des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être propres et maintenus en bon état d'entretien, en toute circonstance, de manière à protéger les produits de la pêche contre toute dégradation, contamination ou altération de leur qualité, quelle qu'en soit la source.

Article 6 : Les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être transportés dans des engins de transport réservés exclusivement à cet effet. Toutefois :

- Après ou avant l'acheminement des produits de la pêche et de l'aquaculture, le transport d'un autre fret est autorisé, sous réserve qu'il ne s'agisse ni de personnes, ni d'animaux vivants ou morts, ni de produits susceptibles d'altérer, d'une part, les produits de la pêche et de l'aquaculture, notamment par émanations, pollutions ou apports toxiques et, d'autre part, les revêtements intérieurs des engins ;
- Des denrées alimentaires peuvent être transportées simultanément avec les produits de la pêche et de l'aquaculture sous réserve que les températures de transport des produits et des denrées soient compatibles entre elles et que ni l'un ou l'autre ne puisse être la cause de modification ou d'altération de l'autre, en particulier par des odeurs, poussières, souillures, débris organiques ou autres minéraux. Au cas où les effets précités risquent de se produire, les denrées doivent être isolées ;
- S'il s'agit d'un transport de marchandises effectué avant le transport de produits de la pêche et l'aquaculture, les moyens de transport et le matériel utilisés doivent être nettoyés et désinfectés avant le chargement desdits produits.

Article 7 : Les produits de la pêche et de l'aquaculture non conditionnés et les produits conditionnés doivent être transportés dans des engins de transport distincts, sauf dans le cas où, l'engin de transport utilisé, dispose d'une séparation physique adéquate permettant de protéger les produits de la pêche et l'aquaculture non conditionnés.

Article 8 : Toutes les précautions doivent être prises pour que les opérations de chargement et de déchargement des engins de transport se déroulent avec le

maximum de célérité et sans variation de température nuisible à la qualité des denrées.

SECTION 3 : CONDITIONS DU TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Article 9 : Les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être présentés en vue de leur transport, dans les états et conditions de température maximale ci-après :

- à l'état congelé ou surgelé, la température maximale requise des denrées est de $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ et le moyen de transport adéquat est l'engin frigorifique ou l'engin réfrigérant ;
- à l'état réfrigéré (sous glace), les poissons, crustacés et mollusques (autres que vivants), doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante, le moyen de transport indiqué est l'engin isotherme, l'engin réfrigérant ou l'engin frigorifique ;
- en conserve, farine et l'huile de poisson, ces produits peuvent être maintenus à la température ambiante dans les moyens de transport, le recours à l'engin frigorifique ou réfrigérant n'est pas nécessaire ;
- à l'état transformé, les produits, salés-séchés, braisés ou fumés à chaud, mis dans des emballages adéquats, sont conservés à une température ne dépassant pas $+ 15^{\circ}\text{C}$;
- à l'état frais, les huîtres, moules et autres coquillages vivants, la température de conservation requise est de $+4$ à $+10^{\circ}\text{C}$.

Toutefois, le produit fumé à froid y compris les semi-conserves, doit être conservé au plus à $+2^{\circ}\text{C}$, et s'il est congelé, il doit être maintenu à la température requise de -18°C .

Article 10 : Les poissons, les crustacés et mollusques frais, à l'exception de ceux qui sont présentés à l'état vivant ou congelé, sont transportés sous glace fondante de qualité alimentaire en vrac ou dans des contenants ou emballages imperméables, résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau ne séjourne au contact desdits produits.

Les poissons vivants, faisant l'objet d'un transport, doivent être protégés contre tous les risques de souillure ou d'infection, notamment contre ceux qui sont susceptibles de provenir de l'eau ou des contenants.

Les crustacés vivants transportés à l'air libre sont placés dans des emballages assurant une aération suffisante.

Les huîtres, moules et autres coquillages transportés à l'état vivant, doivent être disposés dans des emballages résistants, imperméables, imputrescibles et conçus de façon à assurer leur bonne conservation.

Article 11 : Tout engin de transport doit disposer d'un ou de plusieurs thermomètres permettant de mesurer pendant toute la durée du transport la température de l'air dans l'engin de transport.

La ou les sonde(s) de(s)thermomètre(s) doit(vent) être convenablement placée(s) dans le point le plus chaud de l'engin de transport pour permettre de mesurer de manière adéquate la température dans l'engin de transport. Dans le cas des caisses compartimentées, la température propre à chaque compartiment doit être mesurée.

Dans tous les cas, le(s) lecteur(s) synoptique(s) de la température doit (vent) être clairement lisible(s) et facilement accessible(s).

SECTION 4 : DISPOSITIONS PARTICULIERES AU TRANSPORT DES PRODUITS DES LA PECHE NON DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Article 12 : Les contenants utilisés pour le transport des produits non destinés à la consommation humaine doivent être propres et maintenus en bon état d'entretien. Ils doivent notamment, être nettoyés après chaque transport et désinfectés, si nécessaire, et traités régulièrement contre les organismes nuisibles.

L'exploitant des contenants doit mettre en place un programme de nettoyage et de désinfection en vue d'éviter la présence de traces de détergents et de désinfectants.

Article 13 : Les engins de transport des produits non destinés à la consommation humaine doivent satisfaire aux conditions ci-après :

- Les revêtements intérieurs sont conçus et construits avec des matériaux résistant à la corrosion, imperméables, imputrescibles ;
- Les revêtements intérieurs sont lisses, faciles à laver et à désinfecter ;
- Le réceptacle de l'engin de transport doit être hermétiquement fermé afin de protéger les produits de la pêche contre les rayons solaires et les contaminations aéroportées croisées et d'éviter l'altération de la qualité des produits transportés ;
- L'engin de transport doit être étanche pour éviter l'écoulement de l'eau de fusion durant le transport du produit.

TITRE III : VERIFICATION DE CONFORMITE DES ENGIN DE TRANSPORT

Article 14 : Les engins de transport définis à l'article 2 du présent arrêté doivent être soumis à une visite technique des services d'inspection de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA) en vue d'obtenir un agrément sanitaire.

Dans ce but, un dossier de demande d'agrément de l'engin de transport doit être

adressé au Ministre chargé des Pêches. La demande d'agrément doit être accompagnée des documents suivants :

- Pour les particuliers, l'identité et le domicile du demandeur ;
- Pour les sociétés ou groupements de particuliers :
 - la raison sociale, le siège social, la qualité et l'identité du responsable de la société ou du groupement
- Une copie du certificat d'immatriculation (carte grise) de l'engin de transport ;
- Une carte mareyeur distributeur sous-catégorie 2 ;
- Une fiche de renseignements sur les caractéristiques relatives à l'engin dûment remplie et signée par le propriétaire ;
- La visite technique et tout autre document délivré par l'administration en relation avec la conformité de l'engin de transport.

Article 15 : En réponse à cette demande, un avis technique est demandé à l'ONISPA. L'ONISPA, conformément aux procédures d'inspection en vigueur, programme une visite d'inspection de l'engin de transport.

Le Ministre chargé des Pêches délivre, sur avis technique des services de l'ONISPA, un agrément sanitaire pour l'engin de transport.

Article 16 : Les agréments des engins de transport sont valables pour trois (3) ans. L'ONISPA procèdera à une évaluation annuelle et à chaque fois que le besoin. Le propriétaire ou l'exploitant de l'engin de transport doit solliciter, par une demande de renouvellement, le Ministre chargé des Pêches.

Lorsque les conditions de délivrance d'agrément sanitaire de l'engin de transport ne sont plus réunies, l'agrément peut être suspendu par les services d'inspection de l'ONISPA ou retiré par le Ministre chargé des pêches sur proposition des services de l'ONISPA.

Le renouvellement d'agrément sanitaire doit être effectué à chaque fois si nécessaire, lors d'un changement de propriétaire ou une modification importante de l'engin.

TITRE IV : DISPOSITIONS DIVERSES

Article 17 : Le transporteur des produits de la pêche et de l'aquaculture doit être muni d'un agrément sanitaire en cours de validité qu'il doit présenter sur réquisition des agents de contrôle compétents.

Les produits transportés dans un engin de transport non agréé ou agréé mais sans l'un des certificats (i) de contrôle d'origine (certificat de capture et de première vente) et (ii) de salubrité font l'objet d'une saisie.

Article 18: Les produits saisis visés à l'article 17 ci-dessus propres à la consommation humaine sont gracieusement distribués aux établissements de bienfaisance (hôpitaux, orphelinats et prisons). Les produits non propres à la consommation humaine seront détruits ou revendus pour des fins autres que la consommation humaine et les recettes seront versées dans le compte amendes (Fonds de promotion de la pêche n° 434210057).

Article 19: Les engins de transport en service disposeront d'une période de six (6) mois à compter de la date de la publication du présent arrêté au Journal Officiel pour se conformer à ses dispositions.

Article 20: Sans préjudice d'autres dispositions applicables en la matière, les infractions aux règles prescrites par le présent arrêté sont punies des sanctions prévues par la loi n° 2015-017 du 29 juillet 2015, portant Code des Pêches.

Article 21: Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Commandant de la Garde Côtes Mauritanienne, et le Directeur de l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

Fait à Nouakchott, le 19 MARS 2021

Abdel Aziz OULD DAHI



Ampliations :

- P.M/S.G.G
- M.S.G.P.R
- M.P.E.M
- Tous Départements
- I.G.E
- J.O
- A.N