

NAVIRES DE PÊCHE.

Annexe III.3.1. à l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Activité: la pêche et les activités y liées: la capture, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement.

Code lieu : PL61 **Code**

d'activité : AC57 **Code**

produit : PR132

1. LES CONDITIONS D'INFRASTRUCTURE : règlement (CE) n° 853/2004.

1.1. Exigences applicables à tous les navires.

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 1]

2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 2]

3. Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 4]

1.2. Exigences supplémentaires applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures.

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites.

2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène.

Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.B]

2. LES CONDITIONS D'EQUIPEMENT : règlement (CE) n° 853/2004.

1. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 3]

2. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

[Annexe III, section VIII, chapitre VI, point 1]

3. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 1]

3. LES CONDITIONS D'EXPLOITATION.

3.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

3.1.1. Dispositions d'hygiène.

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

[Annexe I, partie A, II, point 2]

2. Sans préjudice de l'obligation générale prévue point susmentionné, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des

aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets, et

b) les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux et à la préservation des végétaux, qui ont des incidences pour la santé humaine, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.

[Annexe I, partie A, II, point 3]

3. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de:

- nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée;

[Annexe I, partie A, II, point 4, a)]

- nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;

[Annexe I, partie A, II, point 4, b)]

- utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;

[Annexe I, partie A, II, point 4, d)]

- veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;

[Annexe I, partie A, II, point 4, e)]

- empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;

[Annexe I, partie A, II, point 4, f)]

- entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;

[Annexe I, partie A, II, point 4, g)]

4. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

[Annexe I, partie A, II, point 6]

3.1.2. Tenu de registres.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

[Annexe I, partie A, II, point 7]

3.2. Règlement (CE) n° 853/2004.

3.2.1. Exigences en matière d'hygiène.

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 1]

2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 2]

3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 3]

4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 4]

5. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de

la glace fondante, ou congelés.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 6]

3.2.2. Exigences à respecter pendant et après le débarquement.

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent:

a) veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté, et

b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment:

i) en déchargeant et en débarquant rapidement;

ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température réglementaire, et

iii) en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 1]

2. Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 3]

3. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au règlement (CE) n° 854/2004, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'autorité compétente de l'Etat membre dont le navire bat le pavillon ou de l'Etat membre de débarquement des produits de la pêche pourrait estimer nécessaires.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 4]

3.2.3. Exigences applicables aux produits frais de la pêche.

1. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations.

[Annexe III, section VIII, chapitre III, A, point 2]

2. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau

réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

[Annexe III, section VIII, chapitre III, A, point 5]

3.2.4. Normes sanitaires applicables aux produits de la pêche.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes suivants :

- propriétés organoleptiques des produits de la pêche: les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, A]

- parasites: les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, D]

- poissons toxiques: Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, E, 1]

- les produits de la 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 la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément aux exigences réglementaires et satisfont aux normes sanitaires (cfr. R. (CE) n° 853/2004, section VII).

[Annexe III, section VIII, chapitre V, E, 2]

3.2.5. Conditionnement des produits de la pêche.

Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement:

- a) ne constitue pas une source de contamination;

- b) soit entreposé de telle manière qu'il ne soit pas exposé à des risques de contamination, et
- c) lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

[Annexe III, section VIII, chapitre VI, point 3]

3.2.6. Entreposage des produits de la pêche.

1. Les produits de la pêche frais doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante.

[Annexe III, section VIII, chapitre VII, point 1]

2. Les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

[Annexe III, section VIII, chapitre VII, point 3]

3.2.7. Transport des produits de la pêche.

1. Lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier: les produits de la pêche frais doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante.

[Annexe III, section VIII, chapitre VIII, point 1, a)]

2. Si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits.

[Annexe III, section VIII, chapitre VIII, point 3]

3. Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité

[Annexe III, section VIII, chapitre VIII, point 4]

3.3. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

1. Tout opérateur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants: la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'établissement qui fournit le produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.

[Art. 6, §1]

2. Tout opérateur doit disposer pour les produits sortants, de systèmes ou de procédures

permettant d'enregistrer: la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'établissement qui prend livraison du produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.

[Art. 6, §2]

3. Tout opérateur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

[Art. 6, §3]

4. Tout opérateur informe immédiatement l'Agence lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec l'Agence, conformément aux législations et pratiques juridiques, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par un produit.

[Art. 8, §1]

5. Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant les deux années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum deux ans. Pour la production primaire la durée de conservation de ces documents est de cinq ans. L'ensemble de ces documents doit pouvoir être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

[Art. 11]

Législation :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 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.
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire