Agence Fédérale
pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Conditions d'autorisation règlementaires spécifiques pour les établissements produisant des denrées alimentaires : navires de pêche, autorisation 3.1

1 Législation

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. (R 853/2004)

2 Conditions règlementaires spécifiques pour navires de pêche, autorisation 3.1

Activité : Navire de pêche
Code d'activité : ACT 244

Lieu	PL61	Navire de pêche
Activité	AC57	Pêche
Produit	PR132	Produits de la pêche

Ces conditions réglementaires spécifiques à certaines entreprises s'ajoutent aux conditions réglementaires générales.

	Conditions spécifiques d'infrastructure et d'équipement	***Source***
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.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, A, 1
2°	Les **surfaces** avec lesquelles les produits de la pêche entrent et 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.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, A, 2
3°	**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.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, A, 3

4°	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.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, A, 4
5°	Les navires doivent être conçus et construits de manière **à éviter toute contamination** des produits de la pêche par l' eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l' huile, la graisse ou d' autres substances nocives. Les cales, citernes ou conteneurs utilisés pour l' entreposage, le refroidissement ou la congélation de produits de la pêche non protégés, y compris ceux destinés à la production d' aliments pour animaux, ne peuvent pas être utilisés à d' autres fins que l' entreposage, le refroidissement ou la congélation de ces produits, ainsi que de la glace et de la saumure utilisées à ces fins.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, A, 5
6°	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 et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.	R 853/2003, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre II 1, a
	Conditions supplémentaires applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures	
7°	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 au chapitre VII, annexe III, section VIII du règlement 853/2004.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, B, 1
8°	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.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, B, 2
9°	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.	R 853/2004, art. 3 pt. 1, annexe III, section VIII, chapitre I, I, B, 3