


6271

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

**PORTANT REGLEMENTATION DE L'INSPECTION ET DU CONTROLE SANITAIRE DES
CAPTURES ET DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE, DESTINES A LA
CONSOMMATION HUMAINE**

LE MINISTRE,

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

ARRETE :

Article premier: L'Office National de Contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture en abrégé « ONSPA » est un Etablissement Public Administratif « EPA » doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière

Article 2: L'Office National de Contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est placé sous la tutelle technique du Ministère en charge des Pêches, de l'Aquaculture et de l'Economie Maritime et du Ministère en charge des finances, tutelle financière.

Article 3: L'Office National de Contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture 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. Il exerce les compétences, pouvoirs



et tâches qui lui sont dévolus conformément aux lois et règlements en vigueur. A cet effet, nul ne doit entraver ses actions et décisions conformément à la réglementation en vigueur.

En cas de litige sur les décisions de l'Autorité Compétente, un recours doit pouvoir se faire au niveau judiciaire ou au travers d'une commission.

Article 4 : 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.

Article 5 : L'Autorité Compétente fait en sorte que ses activités soient menées dans une large transparence.

Article 6 : 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.

Article 7 : 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. Elle fait en sorte que les documents qu'elle détient soient largement accessibles.

L'Autorité Compétente agit également 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.

Elle développe des contacts efficaces avec les représentants des consommateurs, les représentants des producteurs, les transformateurs et toute autre partie intéressée.

Article 8 : Les producteurs, fabricants, distributeurs et vendeurs des produits de la pêche sont responsables de la qualité et de la sécurité sanitaire de leurs produits ;

Article 9 : Les exploitants du site de déchargement et de débarquement, des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée, des poissonneries et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent respecter les conditions sanitaires qui seront définies dans les textes d'application du présent arrêté.

Article 10 : Les exploitants des structures de production coopèrent avec l'Autorité Compétente pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'Autorité Compétente de l'État membre dont le navire bat Pavillon ou de l'État membre de débarquement des produits de la pêche pourrait estimer nécessaires.

Article 11 : Le contrôle des captures et des produits de pêche et d'aquaculture ci-après dénommés les produits de la pêche, visé dans le présent arrêté, porte sur les points suivants:

- l'origine, la nature et la fraîcheur des produits de la pêche suivant les normes établies par les organismes compétents;
- l'hygiène et la salubrité des opérations de manipulation, de traitement, de conditionnement, de stockage, de transport et de mise en vente des produits de la pêche;
- la salubrité des ingrédients utilisés dans les procédés de fabrication et, notamment, les condiments et colorants;
- les normes de qualité et d'hygiène des produits finis, des sous-produits ou des produits frais et congelés.

Article 12 : L'Office National de contrôle sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA), responsable de l'inspection, de l'assurance qualité et de la sécurité sanitaire des produits halieutiques, a :

- la responsabilité de l'agrèage des navires de pêche industrielle et artisanale, des établissements à terre, des fabriques de glace, des moyens de transport et des installations de vente de poisson ;
- la responsabilité de veiller à l'application des autocontrôles, des règles d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication dans les structures de production, de transformation, de conservation et de commercialisation des produits de pêche et d'aquaculture ;
- le pouvoir de pénétrer dans les établissements, de prélever des échantillons et de consigner les produits halieutiques suspects ;
- le pouvoir de contrôler tous les produits de pêche et d'aquaculture quel que soit leur état et à tous les niveaux de leur production, de leur conservation et de leur site de vente ;
- le pouvoir de saisir et de détruire des produits insalubres et des produits fabriqués importés ou vendus illégalement ;
- la responsabilité de certifier les produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- le pouvoir de délivrer les attestations de contrôles et les documents exigés pour l'exportation, l'importation et la distribution des produits de pêche et d'aquaculture.

Article 13 : Les mesures concernant les conditions de travail et les conduites à tenir par le personnel de l'ONSPA seront définies dans les textes d'application du présent décret.

Article 14 : Les producteurs, fabricants, distributeurs et vendeurs des produits de la pêche doivent permettre l'exécution de toutes les opérations faites par les agents de l'Office National de contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) dans leurs établissements. Les inspections effectuées sont mentionnées sur un registre coté et paraphé, sur lequel les agents de contrôle sanitaires inscrivent leurs observations et les décisions prises pour l'application des dispositions en vigueur. Les producteurs, fabricants, distributeurs et vendeurs ou leurs représentants doivent prendre connaissance de ces inscriptions et émarger sur ledit registre dont ils sont responsables de la conservation. Ce registre doit être tenu constamment à la disposition des agents de contrôle sanitaire.

Article 15 : Outre les prélèvements ordinaires de matières premières, de produits finis ou de matières utilisées en fabrication, faits à titre de sondage, les agents de contrôle sanitaire consignent, en usine ou en entrepôt, les matières premières ou fabriquées qui paraissent douteuses, toxiques ou impropres à la consommation, et qui ne semblent pas correspondre aux dispositions législatives en vigueur.

Article 16 : 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 visé à l'article 14. Les mentions portées au registre indiquent notamment la désignation des matières et produits consignés, leur qualité et le motif de la consignation.

Article 17 : 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 sont fixés 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 visé à l'article 14. Le producteur, fabricant, distributeur, vendeur ou leur représentant sont invités à émarger au regard de ces mentions.

Les modalités d'exécution des prélèvements ci-dessus définies seront précisées.

Article 18 : Si les analyses du laboratoire ou les vérifications opérées font apparaître que :

1. 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 ;
2. 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;
3. 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.

Article 19: 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.

Article 20: Les frais occasionnés par les analyses de laboratoire et les vérifications effectuées sont à la charge du producteur, fabricant, distributeur ou vendeur.

Article 21: Les levées de consignation et les destructions sont mentionnées sur le registre visé à l'article 14, ainsi que les livraisons des produits halieutiques effectuées pour la consommation animale.

Article 22: Les agents de contrôle sanitaire sont pris parmi les agents de l'ONSPA, ou parmi les correspondants assermentés recrutés.

Article 23: L'exportation, l'importation, le stockage, le transport, la mise en vente ou la vente des produits visés dans le présent arrêté, ne peuvent être autorisés que pour des produits ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire par les autorités habilitées.

Article 24 : 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 mis sur le marché local.

Article 25: Les captures et les produits de 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.

Article 26: Les agents de contrôle sanitaire habilité de 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.

Après examen, s'ils sont reconnus aptes à la consommation humaine, leur vente immédiate aux enchères sera ordonnée par l'Autorité Compétente. 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.

Article 27: Sur proposition du directeur général de l'ONSPA, le Ministre des Pêches, de l'Aquaculture et de l'Economie Maritime prendra des arrêtés fixant les règles d'hygiène et de salubrité des structures de production, de transformation, de conservation, de distribution et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 28: Les contrevenants au présent décret sont passibles des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Article 29: Le présent arrêté qui abroge toutes dispositions antérieures, contraires, prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au *journal officiel* de la République.

AMPLIATIONS:

PM/SGG.....2
MPAEM/CAB.....1
DG/ONSPA.....1
MDB.....1
MEF.....1
MC.....1
MSHP.....1
ARCH/J.O.....2/10

Conakry, le 03 NOV 2019



Frédéric LOUA