

ARRETE A/2017/008/MPAEM/CAB/SGG DU 10 JANVIER 2017, PORTANT CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS DE PECHE ET D'AQUACULTURE.**LE MINISTRE,**

Vu la Constitution ;

Vu la Loi L/029/AN du 31 Décembre 2011, portant Principes Fondamentaux de Création, d'Organisation et de Contrôle des Structures des Services Publics ;

Vu la Loi L/2015/026/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Maritime ;

Vu la Loi L/2015/027/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Continentale ;

Vu la Loi L/2015/028/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de l'Aquaculture ;

Vu le 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 Pêche et de l'aquaculture ;

ARRETE :**CHAPITRE I : DISPOSITIONS GENERALES**

Article 1° : Le présent arrêté définit les règles régissant les contrôles officiels applicables aux produits de pêche et d'aquaculture ci-après dénommés produits de pêche.

Article 2 : Les contrôles officiels prévus par le présent arrêté ont pour objet de vérifier le respect des règles relatives à la sécurité sanitaire des produits de pêche.

Article 3: Définitions

Au sens du présent arrêté, on entend par:

audit : examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;

autorité compétente : autorité centrale compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée.

auxiliaire officiel: auxiliaire habilité, en vertu du présent arrêté, à agir en cette capacité, nommé par l'autorité compétente et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel.

certification officielle: la procédure par laquelle l'autorité compétente ou les organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité, attestent la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent;

conservation sous contrôle officiel : procédure selon laquelle l'autorité compétente s'assure que des produits de pêche et d'aquaculture ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les exploitants du secteur de la pêche et de l'aquaculture conformément aux instructions de l'autorité compétente;

contrôle documentaire : examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture qui accompagnent le lot;

contrôle d'identité : examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu de fait ;

contrôle officiel : toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture;

contrôle physique: contrôle des produits de pêche même pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de l'emballage, de l'étiquetage, de la température, du prélèvement d'échantillons pour analyse, de l'examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture.

échantillonnage pour analyse: prélèvement des produits de pêche ou de toute autre substance (y compris l'environnement) intervenant dans la production, la transformation, la conservation et la distribution des produits de pêche et d'aquaculture, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture;

équivalence : capacité pour des mesures ou des systèmes différents de réaliser des objectifs identiques, et «équivalents»: en ce qui concerne des mesures ou des systèmes capables de réaliser des objectifs identiques;

inspection : examen de tout aspect des produits de pêche et d'aquaculture en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux produits de pêche et d'aquaculture.

manquement à la législation : non respect des normes sanitaires prévues par la Loi liées aux produits de pêche et d'aquaculture et aux dispositions relatives à la protection de la santé du consommateur.

marque de salubrité : marque indiquant, lorsqu'elle a été apposée que des contrôles officiels ont été effectués conformément au présent arrêté ;

organisme de contrôle : tiers indépendant auquel l'autorité compétente a délégué certaines tâches de contrôle;

pêche INN : pêche illicite, non déclarée et non réglementée ;

plan de contrôle : description établie par l'autorité compétente, contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels;

suivi : réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçues pour vérifier le niveau de conformité avec la législation, relative aux produits de pêche ;

surveillance : observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur production et commercialisation des produits de pêche, d'un ou de plusieurs exploitants de ce secteur ou de leurs activités;

vétérinaire agréé: vétérinaire désigné par l'autorité compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques sur les exploitants;

vétérinaire officiel : vétérinaire habilité, en vertu du présent arrêté, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente;

vérification : le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées.

CHAPITRE II : CONTROLES OFFICIELS

Article 4 : Les contrôles officiels sont effectués régulièrement en fonction du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent arrêté et, 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 (volontairement ou involontairement).

Article 5 : 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).

Article 6 : Les contrôles officiels sont réalisés à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des produits de pêche. Ils comprennent des contrôles des établissements de traitement des denrées, de l'utilisation de ces denrées, de leur stockage ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération, y compris le transport, faisant intervenir des produits de pêche, requis en vue d'atteindre les objectifs du présent arrêté.

CHAPITRE III : AUTORITE COMPETENTE

Section I : Désignation de l'autorité compétente

Article 7 : L'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) du Ministère des Pêches, de l'Aquaculture et de l'Economie Maritime est l'autorité compétente chargée du contrôle sanitaire des produits de pêche. C'est à lui qu'incombe la responsabilité des objectifs et contrôles officiels prévus par le présent arrêté.

Article 8 : L'Office National de contrôle Sanitaire des Produits de la pêche et de l'Aquaculture (ONSPA) veille :

a) à l'efficacité et l'opportunité des contrôles officiels concernant les produits de pêche à tous les stades de la production, de la transformation, de la distribution et la commercialisation;

b) à ce que le personnel effectuant les contrôles officiels soit libre de tout conflit d'intérêt ;

c) à posséder des laboratoires d'une capacité appropriée pour effectuer les examens ainsi qu'un personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant pour pouvoir exécuter les contrôles officiels et s'acquitter des obligations de contrôle de manière efficace et effective, ou à avoir accès à ces laboratoires;

d) à posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus qui permettent au personnel d'effectuer les contrôles officiels de manière efficace et effective;

e) à être investi des compétences légales nécessaires pour effectuer les contrôles officiels et prendre les mesures prévues par le présent arrêté;

f) à disposer de plans d'intervention et à être à mesure de mettre ces plans en oeuvre en cas d'urgence ;

g) à ce que les exploitants du secteur production et commercialisation des produits de pêche soient tenus de se soumettre à toute inspection et d'assister le personnel d'inspection dans l'accomplissement de ses tâches.

Article 9 : L'Autorité Compétente garantit l'impartialité, la qualité et la cohérence des contrôles officiels à tous les niveaux.

Article 10 : L'Autorité Compétente procède à des audits internes, ou peut faire réaliser des audits externes. Elle prend par la suite des mesures appropriées à la lumière des observations pertinentes pour s'assurer que les objectifs fixés par le présent arrêté sont atteints. Ces audits, objet d'un examen indépendant sont exécutés de manière transparente.

Section II : Dispositions relatives au personnel effectuant des contrôles officiels

Article 11 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture veille à ce que l'ensemble de son personnel chargé de procéder aux contrôles officiels :

- 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 ;

- bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoive au besoin une formation complémentaire périodique;

c) possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire ;

Section III : Procédures de contrôle et de vérifications

Article 12 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture effectue les contrôles officiels conformément à des procédures documentées. Ces procédures comportent des informations et des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels.

Article 13 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture veille à l'instauration de procédures juridiques garantissant que son personnel ait accès aux locaux des établissements et à la documentation qu'ils détiennent afin qu'il puisse accomplir convenablement ses tâches.

Article 14 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture se dote de procédures pour :

a) vérifier l'efficacité des contrôles officiels effectués;

b) garantir que des mesures correctives soient prises en cas de nécessité et que la documentation mentionnée à l'article 12 cidessus soit mise à jour le cas échéant.

Article 15 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture définit des orientations et effectue des recommandations en matière de contrôles officiels concernant :

- la mise en oeuvre 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.

- la surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique (métaux lourds, pesticides et hydrocarbures).

Section IV: Mesures contre la pêche INN Article 16:

L'Autorité Compétente procède :

- à l'identification et à 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 navires de pêche artisanale maritime pour l'exportation ;

- à la surveillance du milieu aquatique ;

- au suivi des opérations de transbordement et de débarquement.

Article 17: L'Autorité Compétente refuse l'importation lorsque:

- l'importateur n'a pas été à 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 à 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 figure 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.

Section V: Etablissement des rapports

Article 18 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche établit des rapports sur les contrôles officiels qu'il a effectué. Ces rapports contiennent une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes de contrôles appliquées, des résultats des contrôles officiels et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.

L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture communique à l'exploitant concerné une copie du rapport en cas de manquement à la législation.

Section VI: Activités, méthodes et techniques de contrôle

Article 19 : Les tâches liées aux contrôles officiels sont en général effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, le contrôle, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

Article 20 : Les contrôles officiels des produits de pêche comprennent, entre autres, les activités suivantes :

a- l'examen de tout système de contrôle mis en place par les exploitants et des résultats obtenus;

b- l'inspection

- des établissements de traitement des produits de la pêche, y compris leurs alentours, des locaux, des bureaux, des équipements, des installations, des machines, des moyens de transports ainsi que des produits;

- des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation des produits finis et semi-finis;
- des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les produits;
- des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, des pesticides, de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité;
- c- les contrôles des conditions d'hygiène dans des établissements de traitement des produits de pêche;
- d- l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de bonnes pratiques de laboratoire (BPL) et des sept (07) principes HACCP, compte tenu de l'utilisation, le cas échéant de guides rédigés conformément à la législation;
- e- l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation;
- f- les entretiens avec les responsables et personnel des établissements de traitement des produits de pêche;
- g- le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'établissement de traitement des produits de pêche;
- h- les contrôles effectués avec les propres instruments de l'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture pour vérifier si les mesures prises par les responsables des établissements de traitements des produits de pêche sont respectées ;
- i- toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs du présent arrêté.

CHAPITRE IV: ECHANTILLON NAGE ET ANALYSE

Section I : Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

Article 21 : 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.

Article 22 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture 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.

Article 23 : Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique, en particulier ceux prélevés dans le cadre de l'article 20 ci-dessus. A ces fins L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture établit, autant que de besoin, les protocoles d'échantillonnage propres à chaque type de critère (microbiologique, chimique et sensoriel) conformément aux dispositions de l'article 19 cidessus.

Section II : Laboratoires officiels

Article 24 : L'autorité compétente désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles officiels.

Toutefois, l'Autorité Compétente peut désigner uniquement des laboratoires qui exercent leurs activités, et sont évalués ou accrédités conformément à la norme ISO en vigueur «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais» ou à une norme internationale équivalente.

CHAPITRE V: GESTION DES CRISES

Section I : Plans d'intervention pour les produits de la pêche

Article 25 : Un plan opérationnel d'intervention est établi pour définir les mesures à mettre en oeuvre 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,

Ce plan d'intervention précise :

- a- les autorités administratives devant intervenir;
- b- leurs pouvoirs et leurs responsabilités;
- c- 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.

Section II : Indépendance, transparence, confidentialité et communication

Article 26 : 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.

Article 27 : Transparence

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

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

Article 28 : 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.

Article 29 : Communications de l'Autorité Compétente

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

Article 30 : 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.

Article 31 : Consommateurs, producteurs et autres parties intéressées

L'Autorité Compétente développe des contacts efficaces avec les représentants des consommateurs, les représentants des producteurs, les transformateurs et toute autre partie intéressée.

CHAPITRE VI : FINANCEMENT DES CONTROLES OFFICIELS

Article 32 : L'Etat veille à ce que des ressources financières adéquates soient dégagées par tous les moyens jugés appropriés, par la mise en place de redevances, taxes, ou de subventions afin de disposer du personnel et des autres ressources nécessaires pour les contrôles officiels.

Article 33: Lorsque la détection d'un manquement à la législation donne lieu à des contrôles officiels dépassant les activités de contrôle normal, l'autorité compétente impute, aux exploitants responsables du manquement et/ou détenteur des produits au moment où les contrôles officiels additionnels sont effectués, les dépenses correspondantes. Les activités de contrôle normal sont les activités de contrôle de routine requises par la législation nationale. Les activités dépassant les activités de contrôle normal incluent le prélèvement et l'analyse d'échantillons ainsi que d'autres contrôles nécessaires pour déterminer l'ampleur d'un problème, pour vérifier si des mesures correctives ont été prises ou pour détecter et/ou établir l'existence d'un manquement à la législation.

CHAPITRE VII : AGREMENT DES ETABLISSEMENTS

Section I : Dispositions communes

1. Enregistrement /Agrément des établissements de production et de commercialisation des produits de pêche et d'aquaculture.

Article 34: L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture :

- a)-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;
 - b)-établit et tient à jour une liste des établissements à terre et des navires qui ont été enregistrés.
 - c)- procède à une visite sur le terrain lorsqu'elle reçoit une demande d'agrément de l'exploitant;
 - d)-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;
 - e)- 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 ;
 - f)- 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;
- Toutefois, il 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;
- g)-tient à jour une liste des établissements ayant reçu l'agrément.

Section II : Dispositions spéciales

Article 35 : En ce qui concerne les navires-usines et les bateaux congélateurs, les périodes maximales de trois et de six mois relatives à l'agrément conditionnel des établissements peuvent être prolongées.

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.

Les alinéas 1, 2 et 3 s'appliquent également aux établissements qui ont commencé la mise sur le marché des produits de pêche à la date d'application du présent arrêté.

Section III : Principes généraux en matière de contrôles officiels

Article 36 : Les principes généraux en matière de contrôles officiels concernent tous les produits de pêche et d'aquaculture qui entrent dans le champ d'application du présent arrêté :

1. L'Autorité Compétente veille à ce que les exploitants du secteur des produits de pêche, fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels.

Ces exploitants veillent notamment :

- à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures;
- à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent règlement ou que l'Autorité Compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.

2. L'Autorité Compétente effectue les contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur des produits de pêche, respectent les exigences prévues par la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux produits de pêche;

3- les audits concernant les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur des produits de pêche, appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :

- le contrôle des informations relatives à la chaîne alimentaire;
- la conception et l'entretien des locaux et équipement ;
- l'hygiène pré opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle ;
- l'hygiène du personnel ;
- la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail;
- la lutte contre les nuisibles ;
- la qualité de l'eau et de l'air;
- le contrôle de la température ;
- les contrôles des produits de pêche, entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants font recours aux procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits de pêche sont conformes aux critères fixés par la réglementation en vigueur, notamment microbiologiques, chimiques, biotoxines marines, ainsi qu'autres critères prévus dans la réglementation et que ces produits de pêche ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Lorsque, conformément à la réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux produits de la pêche et aux exploitants, un responsable d'établissement fait recours aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ses guides sont utilisés correctement.

La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification, telles que définies dans la réglementation en vigueur, s'effectue dans tous les établissements agréés conformément à ladite réglementation, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité ;

Lors de l'exécution de l'audit, l'Autorité Compétente veille tout particulièrement à :

a. déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes fixées par la réglementation relatives aux règles d'hygiène applicables aux produits de pêche et aux exploitants, vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur des produits de pêche ;

prélever des échantillons pour des analyses au laboratoire, lorsque cela est nécessaire ;

Justifier les éléments pris en compte et les résultats d'audit ; Pour compléter son contrôle, l'Autorité Compétente peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiques ;

7- La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. A cette fin, l'Autorité Compétente évalue régulièrement :

- les risques pour la santé publique ;
- le type de traitement effectué et sa production ;
- les renseignements antérieurs de l'exploitant en ce qui concerne le respect de la législation relative aux produits de pêche.

CHAPITRE VIII : CERTIFICAT OFFICIEL

Section I : Principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de pêche et d'aquaculture

Article 37 : Les conditions de la certification sont précisées par :

- les circonstances dans lesquelles une certification officielle est requise ;
- le modèle de certificat sanitaire ;

les qualifications du personnel responsable de la certification ;

d) les principes à respecter pour garantir une certification fiable ;

les procédures à suivre en cas de retrait de certificats sanitaires et pour les certificats de remplacement ; les documents qui doivent suivre les marchandises après l'accomplissement des contrôles officiels.

Article 38 : 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.

CHAPITRE IX : PLAN DE CONTROLE ANNUEL

Section I : Principes régissant l'élaboration du plan de contrôle annuel

Article 39 : L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture met en oeuvre 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 :

- 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 ;
- la catégorisation des risques des activités concernées ; les tâches de l'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture au niveau central et local, ainsi que les ressources dont il dispose ;
- l'organisation et la gestion générales des contrôles officiels au niveau local, régional et national, y compris les contrôles officiels dans les divers établissements ;
- les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs et la coordination entre les différents services chargés des contrôles officiels dans ces secteurs ;
- les méthodes mises en oeuvre pour garantir le respect des critères opérationnels ;
- la formation du personnel effectuant les contrôles officiels visés à l'article 11 ;

- les procédures documentées visées aux articles 12 et 13 ; l'organisation et la mise en oeuvre de plans d'urgence en cas d'apparitions de maladies liées à une contamination des produits et d'autres risques pour la santé humaine.

Article 40 : Le plan de contrôle national annuel peut être ajusté durant sa mise en oeuvre. Des modifications peuvent être apportées à la lumière ou pour tenir compte de facteurs tels que de nouvelles dispositions juridiques :

- l'apparition de nouvelles maladies ou d'autres risques pour la santé ;
- des modifications importantes dans la structure, la gestion ou le fonctionnement de l'autorité compétente nationale ;
- les résultats des contrôles officiels effectués et des résultats scientifiques.

Section II : Lignes directrices pour le plan de contrôle annuel

Article 41 : Les lignes directrices pour le plan de contrôle annuel doivent notamment :

- promouvoir une stratégie cohérente, globale et intégrée pour les contrôles officiels de l'application de la législation relative aux produits de pêche ;
- 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 ;
- 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 ;
- encourager l'adoption des meilleures pratiques à tous les niveaux du système de contrôle ;
- promouvoir la mise au point de contrôles efficaces des systèmes de traçabilité ;
- fournir des conseils sur la mise au point de systèmes enregistrant l'efficacité des résultats et des actions de contrôles ;
- refléter les normes et les recommandations émises par les organismes internationaux compétents, concernant l'organisation et le fonctionnement des services officiels ;
- fixer des critères pour la réalisation des audits visés à l'article 36 ;
- définir la structure et le contenu des rapports annuels requis à l'article 42 ci-après.

Section III : Rapports annuels

Article 42 : Un rapport annuel est établi, indiquant :

- toute modification apportée au plan de contrôle national ;
- les résultats des contrôles et des audits effectués l'année précédente conformément aux dispositions du plan de contrôle national ;
- le type et le nombre de cas de manquement relevés ;
- les mesures destinées à assurer la mise en oeuvre efficace du plan de contrôle annuel, y compris les mesures correctives et leurs effets.

Article 43 : Le plan de contrôle national et les lignes directrices y afférentes sont assujettis, le cas échéant, aux conclusions et recommandations figurant dans le rapport.

Section IV : Audits et inspections spécifiques

Article 44 : Des audits et des inspections spécifiques sont organisés, à la demande de l'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture afin de vérifier que, en règle générale, les contrôles officiels effectués se déroulent conformément au plan de contrôle annuel mentionné à l'article 39 du présent arrêté. Ces audits et inspections spécifiques ont notamment pour objet de :

- vérifier la mise en oeuvre 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.

Article 45 : Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par l'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture, 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'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.

L'Office National du contrôle Sanitaire des produits de la Pêche et de l'Aquaculture doit prendre des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport à la suite des contrôles.

CHAPITRE X: MESURES CORRECTIVES EN CAS DE MANQUEMENT

Article 46 : Lorsque l'autorité compétente relève un manquement, elle prend les mesures nécessaires pour que les exploitants remédient à cette situation. Lorsqu'elle détermine les mesures à prendre, l'Autorité Compétente tient compte de la nature et de la gravité du manquement et des antécédents de cet exploitant.

Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

- a) imposer 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;
- b) restreindre ou interdire la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation des produits de pêche incriminés ;
- c) superviser et, si cela est nécessaire, ordonner le rappel, le retrait et/ou la destruction des produits de pêche ;
- d) suspendre les activités ou fermer tout ou partie de l'établissement concerné pour une durée appropriée;
- e) suspendre ou retirer l'agrément de l'établissement; prendre toute mesure jugée appropriée par l'Autorité Compétente. ,

Article 47 : L'Autorité Compétente transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre au titre des dispositions de l'article 46 ci-dessus.

Article 48 : Toutes les dépenses issues de l'application de l'article 46 sont à la charge de l'exploitant.

Article 49 : Les infractions au présent arrêté seront punies conformément aux lois et règlements en vigueur en République de Guinée.

CHAPITRE XI : DISPOSITIONS FINALES

Article 50 : L'Office National du contrôle Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est chargé de l'exécution du présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, et sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 10 Janvier 2017

André LOUA

ARRETE A/2017/009/MPAEM/CAB/SGG DU 10 JANVIER 2017, FIXANT LES CRITERES D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE.

LE MINISTRE,

Vu la Constitution ;

Vu la Loi L/2015/026/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Maritime ;

Vu la Loi L/2015/027/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de la Pêche Continentale ;

Vu la Loi L/2015/028/AN du 14 Septembre 2015, portant Code de l'Aquaculture ;

Vu le Décret D/2015/226/PRG/SGG du 26 Décembre 2015, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le Décret D/2015/227/PRG/SGG du 30 Décembre 2015, portant Structure du Gouvernement;

Vu le Décret D/2016/003/PRG/SGG du 04 janvier 2016, portant nomination des Membres du Gouvernement;

Vu le 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 Pêche et de l'aquaculture ;

ARRETE:

CHAPITRE PREMIER: DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent satisfaire aux critères microbiologiques et chimiques fixés par le présent arrêté.

Article 2: Définitions

Additif alimentaire: on entend par «additif alimentaire» toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive et dont l'addition intentionnelle ou non à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée.

Pesticide : on entend par "Pesticide" toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou lutter contre tout élément nuisible, notamment contre les espèces indésirables de plantes ou d'insectes pendant la production, l'entreposage, le transport, la distribution et la transformation des denrées alimentaires, des produits agricoles ou d'aliments pour animaux, ou pouvant être administrée au bétail pour le débarrasser d'ectoparasites. Ce terme englobe toute substance utilisée comme régulateur de croissance végétale, défoliant ou dédicant, ou celles qui permettent l'ébourgeonnement et le contrôle de la germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures soit avant, soit après la récolte, en vue de les protéger contre toute détérioration au moment de leur transport et de leur entreposage.

Radioéléments : on entend par "radioéléments" toute matière contenant des radionucléides en concentration supérieure aux valeurs que les autorités compétentes considèrent comme admissibles dans les matériaux propres à une utilisation sans contrôle et pour laquelle aucun usage n'est prévu.

Article 3: Responsabilité de l'exploitant

Le respect des normes microbiologiques et chimiques sont à vérifier par l'exploitant de la production jusqu'à la mise sur le marché des produits de pêche et d'aquaculture de l'établissement agréé (voir annexe).

Article 4: Les responsables de l'établissement s'engagent obligatoirement à :

- informer l'Autorité Compétente des résultats trouvés et des mesures prises concernant les lots incriminés ;
- réviser les méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source des contaminations, incluant une augmentation de la fréquence des analyses;
- s'interdire de commercialiser pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogènes ou du dépassement des critères fixés.

Article 5 : Les programmes d'échantillonnage sont établis par les services officiels d'inspection en fonction de la nature des produits et de l'analyse des risques. Ces programmes doivent répondre aux dispositions du présent arrêté. Lorsque l'Autorité Compétente constate des écarts, elle les notifie à l'opérateur et impose des mesures correctives à mettre en oeuvre avec les délais de réalisation. En cas de non respect des prescriptions du présent arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré.

CHAPITRE II : NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES A LA PRODUCTION DE POISSONS, DES CRUSTACES, DES MOLLUSQUES CUIITS ET AUTRES PRODUITS DE LA PECHE

Article 6 : Les normes microbiologiques applicables à la production de poissons, des crustacés, des mollusques cuits et autres produits de la pêche sont fixées à l'Annexe 1 du présent Arrêté.