

Arrêté n° 145 CM du 5 février 2001 réglementant les conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche

(NOR : SDR0001925AC)

Paru in extenso au journal officiel n°7 N du 15/02/2001 à la page 408

Version en vigueur au 03/04/2017

Le Président du gouvernement de la Polynésie française,
Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de l'élevage,
Vu la loi organique n° 96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté n° 336 PR du 21 mai 1997 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, complété par l'arrêté n° 444 PR du 9 juin 1998 portant nomination de membres du gouvernement de la Polynésie française ;
Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;
Vu l'arrêté n° 446 CM du 24 avril 1995 portant organisation du service du développement rural ;
Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 31 janvier 2001,

Arrête :

Article 1er

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- 1° Navire de pêche : un navire armé pour la capture et la conservation des produits de la pêche, à bord duquel ceux-ci sont, éventuellement, manipulés pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires et de la queue, la réfrigération ou la congélation ;
- 2° Produit de la pêche : tous les animaux ou partie d'animaux marins ou d'eau douce y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques ;
- 3° Réfrigération : le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante ;
- 4° Congélation : le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit d'au minimum - 18°C à cœur, après stabilisation thermique ;
- 5° Eau de mer propre : l'eau de mer ou l'eau saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche, à utiliser dans les conditions fixées par le présent arrêté ;
- 6° Mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la livraison ou toute autre forme de commercialisation. Est exclue de cette définition la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche.

Art. 2

Pour pouvoir être mis sur le marché en Polynésie française ou être exportés, les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent, notamment, avoir été capturés, conservés et éventuellement manipulés à bord de navires de pêche conformément aux règles d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Art. 3

Les conditions générales d'hygiène applicables aux produits de la pêche à bord des navires de pêche sont les suivantes :

1° Les parties des bateaux de pêche ou les récipients réservés à l'entreposage des produits de la pêche ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

Ces parties ou ces récipients doivent être constitués de façon à pouvoir être facilement nettoyés et de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact des produits de la pêche ;

2° Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux de pêche ou les récipients réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être en parfait état de propreté et, en particulier, ne pas pouvoir être souillés par le carburant utilisé pour la propulsion du bateau ou par les eaux sales des fonds du bateau ;

3° Dès leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri des contaminations et être

soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur le plus tôt possible. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau douce ou de mer utilisée ne doit pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité ;

4° Les produits de la pêche sont manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils soient meurtris. L'utilisation d'instruments piquants est tolérée pour le déplacement de poissons de grande taille ou ceux présentant un risque de blessure pour le manipulateur, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées ;

5° Les produits de la pêche, à l'exception des produits maintenus à l'état vivant, doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après leur mise à bord. Toutefois, pour les navires de pêche où l'application du froid n'est pas réalisable d'un point de vue pratique, les produits de la pêche ne doivent pas être conservés à bord plus de huit heures ;

6° Lorsque la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, elle doit être fabriquée avec de l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre. Avant son utilisation, elle doit être entreposée dans des conditions ne permettant pas sa contamination ;

7° Le nettoyage des récipients, des instruments et des parties du navire entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être effectué après déchargement de ces produits avec une eau potable ou une eau de mer propre ;

8° Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent s'effectuer de manière hygiénique, les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, les œufs et les laitances destinés à la consommation humaine sont conservés sous glace ou congelés ;

9° Les équipements utilisés pour l'éviscération, l'étêtage ou l'enlèvement des nageoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers en contact avec les produits de la pêche sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté ;

10° Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

Art. 4 Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017

Des conditions supplémentaires d'hygiène sont applicables aux navires de pêche conçus et équipés pour assurer une conservation des produits de la pêche à bord dans des conditions satisfaisantes pendant plus de vingt-quatre heures, sauf à ceux équipés pour le maintien en vie des poissons, crustacés et mollusques sans autre moyen de conservation à bord.

Ces conditions sont les suivantes :

1° Les bateaux de pêche doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré ou congelé. Ces cales sont séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination des produits de la pêche entreposés ;

2° Le revêtement intérieur des cales des citernes et des conteneurs est étanche, facile à laver et à désinfecter. Il est constitué d'un matériau lisse ou, à défaut, d'une peinture lisse entretenue en bon état et ne pouvant transmettre de substances nocives pour la santé humaine aux produits de la pêche ;

3° Les cales sont aménagées de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact des produits de la pêche ;

4° Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits doivent pouvoir assurer leur conservation dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et notamment permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté ;

5° Les ponts de travail, l'équipement et les cales, citernes et conteneurs sont nettoyés après chaque utilisation. On utilisera à cet effet soit de l'eau potable, soit de l'eau de mer propre. Une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation est réalisée chaque fois que cela est nécessaire ;

6° Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées et sont utilisés sans risque de contamination des produits de la pêche ;

7° Les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace ou par des moyens mécaniques doivent satisfaire aux conditions suivantes :

a) Les citernes doivent être équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer et d'un système assurant une température homogène dans les citernes ;

b) Les citernes doivent disposer d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde

est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée. Dans le cas où des conteneurs ou bacs amovibles sont utilisés, la proportion 2/3 de glace et 1/3 d'eau de mer doit être respectée pendant toute la durée du stockage ;

c) Le fonctionnement du système de citerne, de conteneur ou de bac amovible doit assurer un taux de refroidissement qui garantit que le mélange de poissons et d'eau de mer atteint 3°C six heures au plus après le chargement et 0°C après seize heures au plus ;

d) Les citernes, les systèmes de circulation et conteneurs ou bacs amovibles doivent être complètement vidés et nettoyés intensivement après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre; le remplissage doit se faire avec de l'eau de mer propre ;

e) Les enregistrements des températures des citernes doivent porter de façon claire la date et le numéro de la citerne. Ils doivent être conservés à la disposition du service d'inspection sanitaire pendant un délai d'au moins un mois.

8° Les navires équipés pour la congélation des produits de la pêche doivent satisfaire aux conditions suivantes :

a) Les navires doivent disposer d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir une température au plus égale à - 18°C ;

b) Les navires doivent disposer d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage les produits à une température ne pouvant être supérieure à - 18°C, quelle que soit la température extérieure ;

c) Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température. Dans le cas où le système d'enregistrement de la température ne peut être consulté visuellement en temps réel, celui-ci doit être doublé d'un thermomètre dont l'affichage de la température peut être consulté à tout moment. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée. Les graphiques d'enregistrement sont gardés à la disposition des agents chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité des produits ;

9° Les armateurs ou leurs représentants doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger. Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé à chaque fois que le service d'inspection sanitaire en fait la demande et doit, en outre, être tenu à sa disposition ;

10° Aux fins de contrôle, le chef de la direction de la biosécurité ou son représentant tient et met régulièrement à jour une liste des navires équipés conformément aux points 7 ou 8, à l'exception toutefois des bateaux disposant de conteneurs amovibles qui, sans préjudice du point 5 deuxième phrase de l'article 3, n'exercent pas régulièrement les opérations de conservation des poissons en eau de mer refroidie.

Art. 5 Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017

Le chef de la direction de la biosécurité ou son représentant est associé dans le domaine de ses attributions aux travaux des commissions de visites annuelles auxquelles sont soumis les navires de pêche en application de la réglementation sur la sécurité maritime.

Les contrôles d'hygiène, de conformité et de salubrité ont lieu à bord en tant que de besoin, et au moins une fois par an pour les navires équipés conformément aux points 7 ou 8, si possible à l'occasion de ces visites annuelles.

Art. 6 Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017

Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la date de sa publication.

Les navires de pêche, selon leur capacité à conserver à bord les produits et à les préparer, doivent faire l'objet des aménagements prévus au présent arrêté.

La mise en conformité des navires intervient dans un délai défini par la direction de la biosécurité en concertation avec les armateurs concernés et les commissions de visites annuelles citées à l'article 5 précédent.

Art. 7

Le ministre de l'agriculture et de l'élevage et le ministre de la mer et de l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 5 février 2001.

Gaston FLOSSE.

Par le Président du gouvernement :
Le ministre de l'agriculture
et de l'élevage,
Patrick BORDET.

Le ministre de la mer et de l'artisanat,
Llewellyn TEMATAHOTOA.

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 145 CM du 5 février 2001](#), JOPF n° 7 N du 15/02/2001 à la page 408
- [Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017](#), JOPF n° 16 N du 24/02/2017 à la page 2360