

**C. TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES
SPECIFIQUES A LA SECURITE SANITAIRE DES
PRODUITS HALIEUTIQUES**

DECRETS

DECRET N° 2003-114 DU 09 AVRIL 2003

portant assurance qualité des produits
de la Pêche en République du Bénin.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,
CHEF DE L'ETAT,
CHIEF DU GOUVERNEMENT

- Vu la loi n° 90-032 du 11 décembre 1990 portant Constitution de la République du Bénin ;
- Vu la loi n° 84-009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires
- Vu la loi n° 87-015 du 21 septembre 1987 portant Code de l'hygiène en République du Bénin ;
- Vu la loi n° 87-016 du 21 septembre 1987 portant Code de l'eau en République du Bénin ;
- Vu la loi n° 98-030 du 12 février 1999, portant-loi-cadre sur l'environnement en République du Bénin ;
- Vu la Proclamation le 03 avril 2001 par la Cour Constitutionnelle des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 22 mars 2001 ;
- Vu le décret n° 2001-170 du 07 mai 2001 portant composition du Gouvernement et le Décret n° 2002-082 du 20 février 2002 qui l'a modifié ;
- Vu le décret n° 98-215 du 11 mai 1993 portant assurance-qualité des produits de la Pêche en République du Bénin ;
- Vu le décret n° 2001-364 du 18 septembre 2001 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 09 mars 2003 ;

D E C R E T E :

TITRE I : Des dispositions générales

Article 1^{er} : le présent décret porte application de la loi n° 84-009 du 15 mars 1984 en ce qui concerne le contrôle des denrées alimentaires d'origine maritime.

A ce titre, il porte régime des règles sanitaires des produits de la pêche, des conditions de transformation, de conservation et de commercialisation desdits produits et régime des taxes y afférentes.

Article 2 : Aux fins du présent décret, on entend par :

- a) Assurance Qualité (A.Q), l'ensemble des mesures concertées et systématiques nécessaires pour qu'on puisse avoir la certitude raisonnable qu'un produit ou un service est conforme aux exigences de qualité données ;

L'assurance qualité est au niveau de la Direction des pêches, une fonction stratégique qui fixe les politiques, adapte les programmes en fonction des objectifs fixés et garantit que ces mesures sont effectivement appliquées ;

- b) contrôle de qualité (C.Q), l'ensemble des techniques et activités opérationnelles mises en œuvre pour satisfaire les exigences de qualité des produits. Il s'agit d'une fonction technique qui met en œuvre les programmes qu'aura définis l'Assurance Qualité.

- c) *installation isotherme*, les Chambres isolées à même de maintenir la température égale ou inférieure à :
- (-18 °C) pour les chambres négatives ;
 - (+ 4°C) pour les chambres positives ;
 - (- 30°C à - 40°C) pour le tunnel de congélation ;
- d) *établissement à terre*, tout local où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés. Les halles des marées et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros ne sont pas considérés comme des établissements à terre ;
- e) *poissonnerie*, le local agréé par la Direction des Pêches pour la vente au détail des produits de la pêche. Il est équipé, entre autres, de deux congélateurs au moins, d'un comptoir, d'eau potable, d'une balance ;
- f) *chambre froide*, chambre isotherme maintenue à une température égale ou inférieure à - 18°C, autorisée par le Directeur des Pêches, aux fins d'entreposage des produits halieutiques.
- g) *séchage ou dessiccation*, élimination de l'eau contenue dans les tissus du poisson, élimination qui s'obtient à la chaleur naturelle ou artificielle et dans des conditions spéciales souvent contrôlées avec soin, de température, d'humidité et de volume d'air ;
- h) *fumage*, un procédé de conservation thermique à base de fumée de bois dont l'arôme est recherché dans le produit fini ;
- i) *salage*, une déshydratation au moyen du chlorure de sodium des cellules de tissus des poissons et de la pénétration du chlorure de sodium à l'intérieur de ces mêmes cellules ;
- j) *navire-usine*, un bâtiment flottant utilisé et équipé à bord duquel les produits de la pêche subissent une ou plusieurs opérations telles que le tranchage, le pelage, le hachage, le filetage, le lavage, la congélation, la transformation et le conditionnement ;
- k) *Autorité Compétente*, l'Administration des Pêches en charge de

l'Assurance Qualité et de contrôle de qualité des produits de la pêche ;

Article 3 : L'Administration des Pêches peut déléguer une partie de ses pouvoirs à toute entité qu'elle jugera compétente en la matière.

TITRE II

DU CÔNTRÔLE DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 4 : L'Autorité Compétente de l'Assurance Qualité et du contrôle de qualité des produits halieutiques en République du Bénin est la Direction des pêches.

A ce titre, la Direction des Pêches veille au respect :

- des conditions d'installation ou d'exploitation des établissements à terre, à la halle des marées, des installations isothermes, des poissonneries et des centres de purification ;
- des conditions d'hygiène et de salubrité à bord des navires de pêche et navires-usines, dans les établissements à terre, à la halle des marées et dans les fabriques de glace ;
- des conditions d'acceptabilité des produits de la pêche telles que définies par les normes nationales et internationales ;
- des traitements des produits de la pêche, des normes de fabrication et de pureté auxquelles ils doivent répondre, de la nature et de la quantité des ingrédients entrant dans leur fabrication, de l'hygiène et de la salubrité des matériels au contact desquels ils peuvent être placés, du détergent ou de tout autre produit utilisé pour le nettoyage et la désinfection ;
- du bon déroulement des auto-contrôles sanitaires dans les établissements à terre ;
- des conditions de bonne santé du manipulateur des produits de la pêche ;
- du mode de présentation des produits, des conditions de vente et de leur conditionnement, de l'étiquetage et des inscriptions ;

- des modalités d'agrément des établissements à terre et des navires d'une part et d'autorisation d'implantation et d'exploitation de chambres froides et de poissonneries d'autre part ;
- de la traçabilité par la tenue obligatoire des documents sur la production et les analyses.

Article 5 : Les inspecteurs sanitaires sont chargés de :

- contrôler les conditions d'hygiène et de salubrité à bord des navires de pêche au port et dans les eaux sous juridiction béninoise ;
- veiller aux conditions de débarquement des produits de la pêche ;
- surveiller les conditions de bonnes pratiques de fabrication des produits dans les établissements à terre ;
- procéder au contrôle de qualité des produits sur les marchés, à la halle des marées, dans les centres de purification et débarcadères et aux frontières ;
- veiller aux bonnes conditions de transport et d'entreposage des produits de la pêche ;
- contrôler la qualité des conserves d'origine halieutique.

Article 6 : Tout produit de la pêche destiné à la consommation humaine, doit être présenté à l'inspection sanitaire de l'Autorité Compétente aux fins d'effectuer les contrôles spécifiques ci-après :

- a) *contrôles Organoleptiques* : une évaluation sensorielle effectuée par échantillonnage. Elle peut également consister en une évaluation parasitaire par soumission du produit à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche de parasites visibles ;
- b) *contrôles micro-biologiques* : une vérification du respect des normes micro-biologiques pendant le processus de production et avant la mise sur le marché des produits de la pêche. Les critères micro-biologiques, incluant les plans d'échantillonnage et les méthodes d'analyse doivent être scrupuleusement respectés ;
- c) *contrôles chimiques* : une évaluation de la teneur des éléments et substances suivants dans le produit :
 - l'azote basique volatil total (ABVT) ;

- la triméthylamine (TMA) ;
- l'histamine ;
- le dioxyde de soufre ;
- l'indole ;
- le plomb (Pb) ;
- le mercure (Hg) ;
- le cadmium.

Article 7 : La recherche de contaminant présent en milieu aquatique est obligatoire. Des analyses de l'eau doivent être effectuées par l'Autorité Compétente et/ou par les laboratoires agréés par l'Etat. Un plan de surveillance doit être établi par l'Autorité Compétente pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par les milieux aquatiques.

TITRE III

DES CONDITIONS D'IMPLANTATION ET D'EXPLOITATION DES EQUIPEMENTS ISOTHERMES

Article 8 : L'implantation ou l'exploitation de tout établissement à terre et de tout navire-usine est subordonnée à l'obtention d'un agrément.

L'implantation ou l'exploitation de toute installation isotherme, toute poissonnerie ou de tout navire de pêche est subordonnée à l'obtention d'une autorisation.

Article 9 : Les établissements à terre, les navires de pêche, les navires-usines, les chambres froides et les poissonneries doivent répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité définies par les normes en vigueur.

Article 10 : L'importation et la détention des produits de la pêche sont obligatoirement soumises à une autorisation de l'Autorité Compétente.

Article 11 : Les activités de mareyage, de traitement, de conservation et de commercialisation des produits de la pêche doivent être menées par des personnes dûment autorisées.

Toutefois, les femmes des pêcheurs et les revendeuses peuvent mener leurs activités de transformation, de conservation et de

commercialisation des produits de la pêche en se faisant recenser et former par les services de l'Autorité Compétente.

TITRE IV

DES CONDITIONS DE TRAITEMENTS THERMIQUES DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 12 : L' application des traitements tels que la dessiccation, le fumage, l'appertisation ou la stérilisation doit remplir les bonnes conditions de salubrité et de conservation du produit.

Quel que soit le type de traitement utilisé, il est obligatoire d'enregistrer et de contrôler le temps et la température du traitement par la chaleur, la concentration en sel, le taux d'humidité et le pH.

Article 13 : Les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits adéquats d'un point de vue hygiénique et environnemental.

Les aires de salage et les cuves de saumurage doivent être nettoyées et désinfectées avant leur emploi.

Le sel employé pour le traitement des produits doit être propre.

Article 14 : Les centres de fumage doivent être équipés de matériels spécifiques aux bonnes pratiques de fabrication, de présentation et d'entreposage. Ils doivent être régulièrement maintenus propres.

La ventilation doit être suffisante de manière à éviter que la condensation de la fumée et de la chaleur de la combustion affecte la qualité du produit fini.

Article 15 : Dans le cadre du fumage des produits de la pêche, le bois résineux, peint, enduit de colle ou tout bois ayant subi toute forme de traitement en vue de sa préservation est formellement interdit pour la production de fumée.

Article 16 : Les conditions de traitement thermique notamment la durée de chauffage, la température, le niveau de remplissage des boîtes et leur sertissage, la qualité de l'eau de refroidissement doivent être scrupuleusement respectées.

Article 17 : Les boîtes de conserves becquées, concaves, convexes ou celles

dont la date limite d'utilisation est arrivée à expiration doivent être retirées de la consommation.

Article 18 : Le véhicule destiné au transport des produits de la pêche doit être nettoyé et désinfecté. Il doit être équipé de dispositifs adéquats en vue du respect des conditions de conservation requises.

TITRE V

DE L'EXERCICE DU CONTRÔLE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Article 19 : Les produits de la pêche et leurs matériels d'enrobage importés sont obligatoirement accompagnés d'un certificat sanitaire ou de salubrité et d'un certificat d'origine délivrés par le pays de provenance du produit.

Article 20 : Le certificat sanitaire des produits de la pêche et de leur emballage n'est valable que s'il est délivré par un inspecteur sanitaire ou par un agent assermenté et dûment mandaté par l'Autorité Compétente.

Article 21 : Il est interdit de commercialiser des produits de la pêche non soumis au contrôle sanitaire. Il est également interdit de se soustraire ou de tenter de se soustraire audit contrôle.

Article 22 : L'inspecteur sanitaire certifie la conformité des conditions de salubrité du produit examiné en délivrant à son propriétaire un certificat sanitaire.

Article 23 : Il est formellement interdit de mettre sur le marché :

- tous poissons vénéneux notamment ceux des familles de Tétrodontidae, de Molidae, de Diodontidae, de Canthigastéridae et autres familles apparentées ;
- tous produits de la pêche contenant des biotoxines notamment la ciguatera, les toxines paralysantes des muscles.

Article 24 : Tout produit de la pêche reconnu manifestement impropre à la consommation humaine est saisi et détruit aux frais du propriétaire, sous la surveillance d'un inspecteur sanitaire mandaté. Cette destruction donne lieu à un procès-verbal adressé à l'Administration des Pêches avec copie au propriétaire des produits détruits.

En cas d'incidence importante sur la santé publique et l'environnement, l'apport financier et matériels de l'Etat est requis.

Article 25 : Il est interdit d'entraver le travail de l'inspecteur sanitaire ou de l'agent de pêche assermenté dûment mandaté dans l'exercice de ses fonctions, de l'induire en erreur ou de tenter de le faire, de le négliger ou de refuser de lui obéir.

Article 26 : Il est demandé à tout policier, gendarme, douanier ou tout agent de maintien d'ordre de porter assistance à l'inspecteur sanitaire des produits de la pêche dans l'exercice de ses fonctions.

Article 27 : Nul ne peut :

- vendre ou présenter à la vente un produit de la pêche saisi ou confisqué sans l'assentiment de l'Autorité compétente ;
- enlever ou permettre d'enlever un produit ou briser un scellé apposé par l'inspecteur sanitaire ;
- déterrer ou favoriser le déterrement d'un produit altéré enfoui.

Article 28 : Nonobstant les dispositions précédentes, tout agent des pêches dûment mandaté est habilité à intercepter tout produit de la pêche de qualité douteuse en attendant l'intervention de l'inspecteur sanitaire pour la procédure requise.

Article 29 : Le contrôle des produits de la pêche donne droit à la perception de redevance notamment les redevances sanitaire et spécifique.

TITRE VI : DES PENALITES ET DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES

Article 30 : Toutes infractions aux dispositions du présent décret sont punies conformément à la loi n° 84-009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires

Article 31 : Sont mis sous consigne jusqu'à présentation des documents requis, les produits de la pêche mis en cause par les articles 20 et 21 du présent Décret.

En cas de non conformité aux normes en vigueur, le produit de la pêche est saisi.

Article 32 : L'agrément ou l'autorisation est retiré à tout contrevenant aux dispositions contenues à l'article 8 du présent Décret.

Article 33 : La récidive est punie conformément à la loi n° 84-009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires.

Article 34 : La Direction des Pêches est qualifiée pour rechercher et constater les infractions dans tout lieu où le présent Décret s'applique, ainsi que pour procéder aux contre-inspections des produits de la pêche.

TITRE VII : DES DISPOSITIONS DIVERSES

Article 35 : Les redevances de contrôle des produits de la pêche sont perçues par les services de l'Autorité Compétente.

Article 36 : Les Arrêtés pris en application du présent Décret détermineront en cas de besoin :

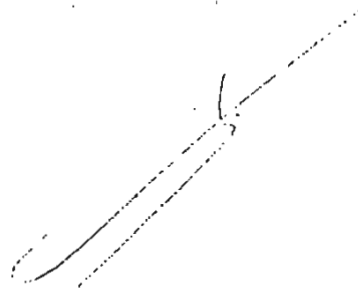
- les conditions d'hygiène applicables à la manipulation des produits à bord des bateaux de pêche ;
- les conditions d'hygiène applicables à la manipulation des produits de la pêche dans les établissements à terre ;
- les redevances de contrôles sanitaires et spécifiques inhérentes aux prestations de service.

Article 37 : Le présent Décret qui abroge toutes dispositions antérieures contraires notamment le Décret n° 98-215 du 11 mai 1998 et l'Arrêté n° 134 du 28 décembre 1971, prend effet pour compter de sa date de signature.

Article 38 : Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, le Ministre d'Etat Chargé de la Défense Nationale, le Ministre de l'Intérieur, de la Sécurité et de la Décentralisation, le Garde des sceaux, Ministre de la Justice, de la Législation et des Droits de l'Homme et le Ministre des Finances et de l'Economie sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'application du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.

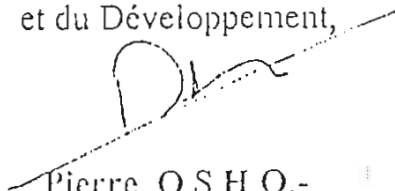
Fait à Cotonou, le 09 avril 2003

Par le Président de la République,
Chef de l'Etat, Chef du Gouvernement,



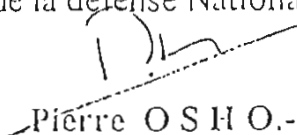
Mathieu KEREKOU.-

Le Ministre d'Etat Chargé de la Coordination
de l'Action Gouvernementale, de la Prospective
et du Développement,



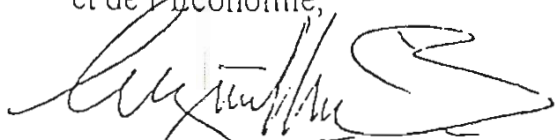
Pierre OSHO.-
Ministre intérimaire

le Ministre d'Etat Chargé
de la défense Nationale,



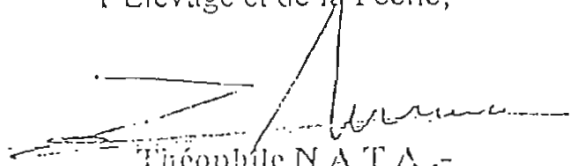
Pierre OSHO.-

Le Ministre des Finances
et de l'Economie,



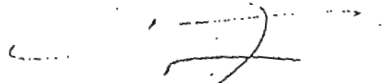
Lazare SEHOUETO.-
Ministre intérimaire

Le Ministre de l'Agriculture, de
l'Elevage et de la Pêche,



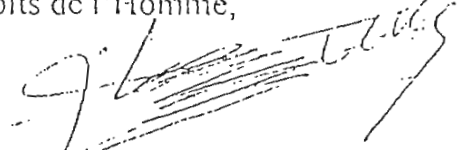
Théophile NATA.-

Le Ministre de l'Intérieur, de
la Sécurité et de la Décentralisation,



Daniel TAWEMA.-

Le Garde des sceaux, Ministre de
la Justice, de la législation et des
Droits de l'Homme,



Joseph II. GNONLONFON.-

AMPLIATIONS : PR 6 AN 4 CS 2 CC 2 CES 2 HAAC 2 MCCAG-PD 4
MDN 4 MFE 4 MJLHD 4 MISD 4 MAEP 4 AUTRES MINISTERES 15
SGG 4 DGBM-DCF-DGTCP-DGID-DGDDI 5 BN-DAN-DLC 3 GCONB-
DCCT-INSAE 3 BCP-CSM-IGAA 3 UNB-ENA-FASJEP 3 JO 1.-