

REPUBLIQUE DU BENIN  
-----  
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE  
L'ELEVAGE ET DE LA PECHE  
-----  
LE CABINET  
-----

**ARRETE**

ANNEE 2003 N° 4.2.2 /MAEP/D-CAB/SGM/DA/DP/C  
PORTANT DEFINITION DES CONDITIONS D'HYGIENE I  
LES ETABLISSEMENTS A TERRE

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA  
PECHE

VU : La Loi n° 90-032 du 11 décembre 1990, portant constitution de la  
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 : La Loi n° 84 - 009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées  
alimentaires ;

VU : La Loi n° 87-016 du 21 septembre 1987, portant code de l'eau en  
République Populaire du Bénin ;

VU : Le Décret n° 85-243 du 14 juin 1985, portant hygiène de la production  
et de la commercialisation des denrées alimentaires ;

VU : Le Décret n° 85-244 du 14 juin 1985, portant définition des conditions  
de production et de commercialisation des denrées alimentaires  
particulières ;

VU : Le Décret n° 96-402 du 16 septembre 1996, fixant les structures de la Présidence et des Ministères ;

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 ;

VU : Le Décret n° 2003-114 du 09 avril 2003, portant assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin ;

VU : L'Arrêté n°1242/MAEP/D-CAB/SGM/DA/CSRH/SA du 23 décembre 2002, portant attributions, organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches ;

Sur proposition du Directeur des Pêches ;

## **ARRETE** :

### **TITRE I** : DES DEFINITIONS

Article 1er : Aux fins du présent Arrêté, on entend par :

- a) *établissement à terre*, tout local où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés. Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros ne sont pas considérés comme des établissements ;
  
- b) *mise sur le marché*, la détention ou l'exposition en vue de la vente, la cession, la livraison ou toute autre manière de la vente des produits de la pêche au détail ou en gros ;

- c) *conditionnement*, l'opération qui consiste à protéger les produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un contenant au contact direct des produits et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
- d) *eau de mer propre*, l'eau de mer ne présentant pas de contamination microbienne, de substances nocives et/ou de planctons marins toxiques susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

## **TITRE II :**

### DES CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX LOCAUX ET AUX MATERIELS DES ETABLISSEMENTS A TERRE

#### CHAPITRE I : DE LA CONSTRUCTION ET D'EQUIPEMENT

Article 2 : Les établissements à terre doivent comporter des lieux de travail de dimensions suffisantes, afin que les activités professionnelles se déroulent dans les conditions requises. Ces lieux sont disposés et aménagés de manière à éviter tout réchauffement, toute contamination du produit ou pollution provenant de l'extérieur. Le secteur propre doit être nettement séparé du secteur souillé.

Ils doivent disposer de :

- un sol antidérapant ;
- un mur, un plafond et des portes faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- un éclairage et une ventilation suffisants.

Article 3 : Le sol en matériaux imperméables et antidérapants, doit être facile à nettoyer et à désinfecter. Il doit être disposé de façon à

permettre un écoulement facile de l'eau vers les orifices d'évacuation. Ceux-ci sont munis d'un grillage et d'un siphon.

Article 4 : Les murs, les portes et les plafonds doivent être en matériaux inaltérables, présentant des surfaces lisses et faciles à nettoyer.

Article 5 : La ventilation, l'éclairage naturel ou artificiel doivent être suffisants. La bonne évacuation de buées, de fumées et d'odeurs doit être assurée.

Les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits ne doivent pas pénétrer dans les établissements.

Article 6 : Les dispositifs de nettoyage et de désinfection des mains doivent être placés à proximité des lieux de travail. Ils doivent être équipés de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main et d'essuie-mains à usage unique.

Article 7 : Les installations isothermes comportent le même aménagement prévu à l'article 3 pour le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage. Elles disposent d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des conditions requises de froid.

Article 8 : Les établissements doivent être munis:

- des dispositifs appropriés pour que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol, le mur, le plafond ;
- des équipements de travail tels que la table de découpe, des récipients, des bandes transporteuses et des couteaux en matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter ;

- des dispositifs d'évacuation continue des déchets ;
- des récipients étanches, munis d'un couvercle, résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter ;
- des dispositifs appropriés de protection contre les animaux et les insectes.

Article 9 : L'établissement doit disposer d'un nombre approprié de vestiaires aux murs et sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec cuvette et chasses-eau. Toutes ces installations sanitaires ne doivent pas s'ouvrir directement sur les locaux de travail.

Article 10 : Les établissements doivent utiliser des véhicules isothermes pour assurer le transport des produits de la pêche.

Les moyens et conditions de transport ne doivent pas avoir d'effet négatif sur les produits de la pêche.

## CHAPITRE 2 : DE LA MANIPULATION ET DE L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PECHE

Article 11 : Le conditionnement est effectué de manière à éviter la contamination des produits de la pêche. L'emballage et le matériau devant entrer en contact avec les produits de la pêche doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Article 12 : Les chambres froides doivent être maintenues en bon état de propreté et d'entretien.

Il est interdit de répandre de la sciure et toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des produits de la pêche.

La destruction des rongeurs, des insectes et autre vermine doit être systématique dans les locaux ou sur le matériel.

Article 13 : Les raticides, les insecticides, les détergents, les désinfectants et tout autre produit toxique sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé.

Leur utilisation doit être autorisée de manière qu'ils n'affectent pas les équipements et les produits de la pêche.

Article 14 : Les lieux, outils et matériels de travail doivent être réservés uniquement aux opérations de la manipulation.

Les produits de la pêche doivent être transportés par des engins ou conteneurs propres où les températures requises sont maintenues au cours du transport.

### **TITRE III :**

#### **DES CONDITIONS D'HYGIENE RELATIVES AUX PRODUITS MANIPULES DANS LES ETABLISSEMENTS A TERRE**

##### **CHAPITRE I : DES CONDITIONS RELATIVES AUX PRODUITS FRAIS**

Article 15 : Les produits frais doivent être manipulés dans le respect des exigences d'hygiène requises et soumis à un contrôle sanitaire avant leur mise à la consommation humaine.

Article 16 : La manipulation des produits d'aquaculture doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriées. Les produits non souillés de terre, de vase ou de fèces sont maintenus réfrigérés en l'absence de transformation directe.

Article 17 : La mise sur le marché des coquillages vivants est soumise au respect de la réglementation spécifique. En cas de transformation, ces coquillages doivent satisfaire aux exigences fixées par le présent arrêté.

Article 18 : S'ils sont destinés à être mis sur le marché à l'état vivant, les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être constamment maintenus dans les meilleures conditions de survie.

Article 19 : Les produits frais entreposés sous glace doivent être maintenus à une température voisine à 0°C.

Article 20 : L'éviscération des produits de la pêche et de l'aquaculture, doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement. Cette opération doit s'effectuer dans des conditions d'hygiène requises.

## **CHAPITRE II : DES CONDITIONS RELATIVES AUX PRODUITS CONGELES ET DECONGELES**

Article 21 : Les produits destinés à la congélation ou la surgélation doivent satisfaire aux exigences fixées pour les produits frais au chapitre précédent.

Article 22 : Les établissements de congélation disposent de locaux particuliers, d'équipements spécifiques et d'une puissance frigorifique suffisante pour :

- soumettre les produits à un abaissement rapide de température exigible pour l'entreposage ;
- maintenir, qu'elle que soit la température extérieure, les produits entreposés en tous leurs points à une température stable ;
- disposer le système d'enregistrement de température de manière à le consulter facilement ;
- protéger les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée.

Article 23 : La décongélation des produits de la pêche doit être effectuée dans les conditions d'hygiène appropriées et de température. Toute contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu.

Article 24 : Après la décongélation, les produits sont manipulés conformément aux conditions énoncées dans le présent Arrêté. Ils doivent être conservés à la température de la glace fondante au cas où ils ne sont pas préparés ou transformés dans les plus brefs délais ou s'ils sont directement mis sur le marché.

### CHAPITRE III : DES CONDITIONS RELATIVES AUX PRODUITS TRANSFORMES

Article 25 : Les produits frais, congelés ou décongelés, utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux conditions énoncées aux deux premiers chapitres précédent du présent titre.

Article 26 : Tout traitement utilisé pour inhiber le développement des micro-organismes pathogènes et assurer la conservation du produit en transformation ou en élaboration doit être reconnu par l'Autorité Compétente.

Article 27 : L'eau utilisée pour la préparation des conserves est potable notamment l'eau de lavage des récipients avant leur remplissage ou après leur sertissage et l'eau de refroidissement des récipients après le traitement thermique. Cette obligation s'applique nonobstant la présence d'éventuels additifs chimiques, utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Article 28 : Tout traitement thermique notamment la stérilisation doit être appliquée conformément à la durée du chauffage, de la température, du remplissage, de la taille des récipients. Il doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes, les enzymes, les toxines et les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage doit être muni de dispositifs de contrôle permettant de vérifier que les produits ont subi un traitement efficace.

Article 29 : Après le traitement, les boîtes de conserve sont manipulées et acheminées dans de bonnes conditions de propreté, en évitant les chocs.

Article 30 : Des contrôles par sondage doivent être effectués par le fabricant pour s'assurer que les conserves des produits de la pêche ont subi un traitement efficace. Ces contrôles portent sur des :

- tests d'incubation par l'étuvage qui s'effectue à + 37 °C pendant sept jours ou à + 35°C pendant dix jours, ou toute autre combinaison équivalente ;
- examens microbiologiques du contenu et des récipients en laboratoire ou tout autre moyen de fermeture hermétique. Selon les lots de fabrication la production journalière est échantillonnée à des fréquences déterminées à l'avance pour s'assurer de l'efficacité du sertissage ;
- état physique des récipients pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés.

Article 31 : Les opérations de salage doivent s'effectuer dans des conditions d'hygiène requises, sur des emplacements particuliers et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

Article 32 : Le sel à utiliser doit être propre et entreposé de façon à éviter les contaminations. Il ne peut être réutilisé.

Article 33 : Les cuves de saumurage sont construites de façon à éviter toute source de pollution. La saumure ne doit pas constituer une autre source de contamination des produits.

Article 34 : Les cuves et les aires de salage sont nettoyées et désinfectées avant et après leur emploi.

Article 35 : Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé, suffisamment aéré ou équipé d'un système de ventilation évitant que la fumée et la chaleur de la combustion n'affectent les locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

Article 36 : Les matériaux utilisés pour la production de fumée doivent être entreposés à l'écart des lieux de travail et gardés de manière à ne pas contaminer les produits.

Article 37 : L'utilisation du bois peint, vernis, enduit de colle ou traité est interdite. Il en va de même des résineux, des fours ou séchoirs à fioul.

Article 38 : Après le fumage, les produits doivent subir un refroidissement rapide tout en évitant le phénomène de condensation. Les produits sont ensuite conditionnés et maintenus à la température de conservation requise.

#### CHAPITRE IV : DES CRUSTACES ET DES MOLLUSQUES CUITS

Article 39 : La cuisson des crustacés et des mollusques doit avoir lieu dans un local particulier ou à défaut, sur un emplacement suffisamment isolé. Dans des conditions d'hygiène appropriées ; elle est suivie d'un refroidissement rapide.

Article 40 : Le décorticage et le décoquillage doivent s'effectuer dans des conditions d'hygiène et de salubrité requises.

S'ils sont manuels, le personnel porte une attention particulière au lavage des mains et de toutes les surfaces de travail.

S'ils sont mécaniques, les machines sont nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail.

A la suite de ces précautions de transformations, les produits cuits doivent être :

- congelés immédiatement ou maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes ;
- entreposés dans des salles adéquates.

## **TITRE V :**

### DES CONDITIONS RELATIVES AU PERSONNEL DES ETABLISSEMENTS A TERRE

#### **CHAPITRE I : DES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION**

Article 41 : Une personne qualifiée doit être responsable de l'application des bonnes pratiques de fabrication. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les prescriptions du présent Arrêté. Elle tient à la disposition des agents chargés du contrôle, le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqués dans l'usine et le registre dans lequel sont consignés les observations ainsi que les enregistrements thermiques.

Article 42 : Toute personne embauchée au travail et/ou affectée à la manipulation des produits de la pêche doit détenir un certificat médical.

Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer le suivi médical du personnel. Un certificat médical d'aptitude à la tâche exercée est exigé annuellement.

Article 43 : Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage, ainsi qu'au cours des livraisons et des manipulations des produits de la pêche.

## CHAPITRE II : DES DISPOSITIONS DIVERSES

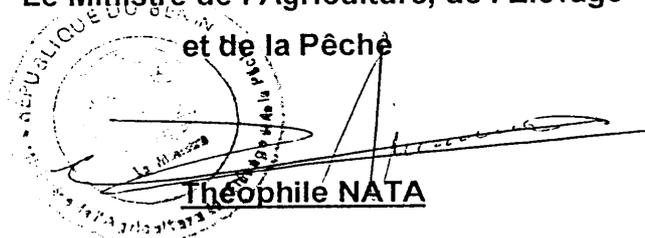
Article 44 : Tout contrevenant aux dispositions du présent article est puni conformément du décret n°2003-114 du 9 avril 2003 portant assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin.

Article 45 : Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Article 46 : Le présent Arrêté qui prend effet pour compter de sa date de signature, sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Cotonou, le 07 AVRIL 2005

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



**Théophile NATA**

AMPLIATIONS : ORIGINAL 1 - JORB 1 - PR 1 - SGG 1 CC 1 - AN 1 - IGE 1 - CS 1 - PG 1 - DEPARTEMENTS 12 - AUTRES MINIST 20 - MAEP 2 - MISD 2 - DA/MAEP 6 - CHAMBRE D'AGRI 1 - D/PECHES 6 - CARDER 6 - COMMUNES 77 - AUTRES DIRECTIONS TECHNIQUES 10 - SOCIETES ET OFFICES 6 - MEMBRES -COMITE DE PECHE 41.