

REPUBLIQUE DU BENIN

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

-----  
LE CABINET  
-----

**ARRETE**

ANNEE 2003 N° 425 /MAEP/D-CAB/SGM/DA/DP/CSRH/SA

FIXANT LES VALEURS LIMITES DU PLOMB, DU  
MERCURE ET DU CADMIUM DANS LES PRODUITS  
DE LA PECHE

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° 2001-170 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° 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** :

Article 1er : Le présent arrêté fixe les valeurs limites du plomb, du mercure et du cadmium autorisées dans certains produits de la pêche.

Article 2 : Sont considérés comme impropres à la consommation humaine, les produits de la pêche dont l'analyse chimique indique des taux de plomb, de mercure et de cadmium supérieurs aux normes consignées dans le tableau ci-dessous:

Produits	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)		
	PLOMB (Pb)	CADMIUM (Cd)	<u>MERCURE</u>
- Chair musculaire de poisson	0,2	0,05	0,5
- Crustacés à l'exception de la chair brune du crabe	0,5	0,5	0,5
- Mollusques bivalves	1,0	1,0	0,5
- Céphalopodes (sans viscères)	1,0	1,0	0,5

Article 3 : Les produits de la pêche ne doivent pas contenir les contaminants présents en milieu aquatique dont le plomb, le mercure et le cadmium, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou admissibles pour l'homme.

Article 4 : Tout établissement de traitement des produits de la pêche doit veiller au respect des normes relatives aux métaux lourds tel qu'indiqué à l'article 2 du présent arrêté afin d'assurer la protection de la santé publique.

Article 5 : Le contrôle de la présence du plomb, du mercure et du cadmium dans les produits de la pêche est assuré par l'Autorité Compétente.

Article 6 : Les laboratoires publics et privés accrédités doivent utiliser les méthodes d'analyse recommandées par l'Autorité Compétente.

Article 7 : Les plans d'échantillonnage des produits de la pêche sont fixés par l'Autorité Compétente en tenant compte des facteurs suivants:

- la nature des produits;
- les nombres minimaux d'échantillons à prélever par lot pour chaque catégorie de produits.

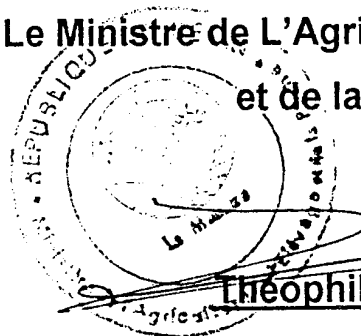
Article 8 : L'Autorité Compétente détermine les modalités de modifications nécessaires en vue d'adapter les méthodes d'analyse de référence au progrès scientifiques et techniques.

Article 9 : Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Article 10 : 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 Aout 2009

**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 - CC/MAEP 6 - CHAMBRE D'AGRI 1 - D/PECHES 6 - CARDER 6 - SOUS-PREFET-CCU 84 - AUTRES DIRECTIONS TECHNIQUES 10 - SOCIETES ET OFFICES 6 - MEMBRES -COMITE DE PECHE 41.

REPUBLIQUE DU BENIN

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

-----  
LE CABINET

ARRETE

ANNEE 2003 N° 426 /MAEP/D-CAB/SGM/DA/DP/CSRH/SA

PORTANT DEFINITION DES CONDITIONS D'HYGIENE A BORD  
DES NAVIRES DE PECHE ET DES NAVIRES-USINES

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° 2001-170 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° 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 1<sup>er</sup>** : Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- a) *navire de pêche*, un moyen flottant utilisé et équipé pour la pêche industrielle ;
  
- b) *navire-usine*, un moyen 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 ;

- c) *produit frais*, tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation autre que la réfrigération ;
- d) *produit réfrigéré*, tout produit de la pêche dont la température est abaissée et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante, soit 0°C ;
- e) *produit congelé*, tout produit de la pêche ayant subi un abaissement de la température qui est maintenue à cœur dudit produit d'au minimum moins 18 °C ;
- f) *mise sur le marché*, la détention ou l'exposition en vue de la vente, la cession, la livraison ou toute autre manière de vente des produits de la pêche au détail ou en gros ;
- g) *eau de mer propre*, l'eau de mer ne présentant pas de contamination microbienne, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique, susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

## **TITRE II : DES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES A BORD DES NAVIRES**

### **CHAPITRE I : DES CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE**

**Article 2** : Les conditions d'hygiène à bord des navires visent particulièrement les parties des navires, les récipients, les équipements de traitement et

tout autre matériel devant entrer en contact avec les produits de la pêche. Ils doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 3 : Les produits de la pêche, dès leur mise à bord, doivent être rapidement soustraits du soleil ou de toute autre source de chaleur. Ils doivent être manipulés et conservés avec précaution.

Article 4 : La glace utilisée pour la réfrigération des produits doit être en paillette et fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant son utilisation dans des conditions d'hygiène appropriées.

Elle doit être de quantité suffisante pour permettre de maintenir à cœur du produit au débarquement, la température de la glace fondante.

Article 5 : Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche est tenu d'observer les règles d'interdiction de fumer.

## CHAPITRE II : DES CONDITIONS PARTICULIERES D'HYGIENE A BORD DES NAVIRES DE PECHE

Article 6 : La conservation par congélation n'est obligatoire que pour des navires effectuant des marées de plus de vingt-quatre heures.

Article 7 : Les navires doivent être équipés de cales, de conteneurs tels que les caisses de bord ou les citernes pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré ou congelé. Ces équipements sont séparés du compartiment des machines et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.



Article 8 : Tout navire doit disposer à bord de plans de nettoyage / désinfection, de dératissage, d'élimination de la vermine et de collecte des déchets.

Article 9 : Les produits tels que les désinfectants, les insecticides, les peintures ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité, doivent être entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clef.

Article 10 : Tout membre de l'équipage doit disposer d'un certificat médical d'aptitude. Toute personne susceptible de contaminer les produits doit être isolée.

### **TITRE III : DES CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX NAVIRES-USINES**

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

Article 11 : Tout navire-usine doit disposer d'un plan « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) encore appelé « Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques » (ADMPC).

Article 12 : Les produits de la pêche doivent être gardés à l'abri de la contamination et maintenus aux températures de réfrigération ou de congélation exigibles pendant le transport et l'entreposage.

Article 13 : Toute matière première devant subir une transformation doit être d'une fraîcheur requise.

Article 14 : Le responsable de la qualité doit tenir à jour la fiche de production qu'il conserve pour un délai d'au moins égal à la durée limite d'utilisation du produit.

Article 15 : Pour être mis sur le marché, tout produit de la pêche, destiné à la consommation humaine, doit être manipulé, conditionné et conservé conformément aux règles d'hygiène en vigueur.

Les matériaux utilisés pour l'emballage doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Article 16 : Les lots de produits finis doivent être identifiés et échantillonnés pour effectuer l'autocontrôle de l'efficacité du traitement, de la conformité micro biologique et de l'intégrité des récipients.

Article 17 : Les opérations de salage et de fumage doivent s'effectuer dans des locaux séparés ou dans des endroits suffisamment distincts et ventilés de manière à ne pas affecter les autres locaux de travail ou d'entreposage.

Le sel et les matériaux utilisés pour ces opérations doivent être propres et entreposés séparément.

Article 18 : La cuisson des crustacés et des mollusques doit être suivie d'un refroidissement rapide.

Article 19 : Le personnel de manipulation et de préparation des produits de la pêche est tenu d'observer les règles d'hygiène dans les locaux de travail. Il doit porter des vêtements de travail appropriés et propres, des coiffures enveloppant complètement la chevelure. Il doit se laver les mains chaque

fois que de besoin. Il ne doit ni fumer, ni cracher, ni manger ou boire dans les locaux de travail et d'entreposage des produits.

### CHAPITRE III : DES DISPOSITIONS DIVERSES

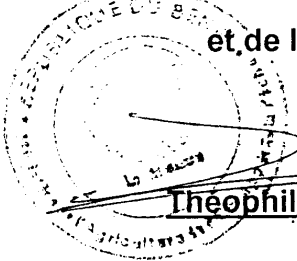
Article 20 : Tout contrevenant aux dispositions du présent arrêté est puni conformément aux prescriptions du décret n° 2003-114 du 9 avril 2003 portant assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin.

Article 21 : Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Article 22 : 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 17 Avril 2008.

**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.

REPUBLIQUE DU BENIN

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

-----  
LE CABINET  
-----

## ARRETE

ANNEE 2003 n° 427 /MAEP/D-CAB/SGM/DA/DP/CSRH/SA

PORTANT QUALITE DES EAUX UTILISEES DANS LES  
ETABLISSEMENTS A TERRE POUR LE TRAITEMENT  
DES PRODUITS HALIEUTIQUES

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° 2001-170 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° 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** :

Article 1er : L'eau utilisée dans les établissements à terre pour l'élaboration des produits de la pêche et de la salubrité du personnel et des lieux de travail doit être potable.

Article 2 : On entend par eau potable, toute eau destinée à la consommation humaine, aux usages domestiques et industriels.

Elle doit satisfaire à des normes :

- *physiques* (turbidité, pouvoir colmatant, coloration) ;
- *chimiques* (teneurs limitées en minéraux) ;
- *microbiologiques* (exempte d'organismes pathogènes).

L'eau potable ne doit présenter ni odeur, ni saveur désagréable.

Article 3 : Lorsque l'eau est traitée par chloration, le responsable de l'établissement à terre doit prendre les dispositions nécessaires suivantes :

- utiliser du chlore destiné à l'usage alimentaire ;
- utiliser une citerne de stockage de capacité suffisante ;
- maintenir l'eau au contact du chlore pendant au moins 20 minutes ;
- disposer d'un plan détaillé de nettoyage/désinfection de la citerne ou du bac ;
- contrôler plusieurs fois par jour le niveau de chlore.

Article 4 : Le responsable d'établissement et les services officiels d'inspection doivent procéder à des prélèvements périodiques d'échantillons d'eau pour des fins d'analyses.

Les lieux de prélèvement des échantillons d'eau sont déterminés par les services d'inspection de l'Autorité Compétente.

Article 5 : Il est interdit d'utiliser l'eau destinée au refroidissement des appareils et celle stockée en prévision de la lutte contre les incendies.

Le responsable doit veiller à ce que les eaux usées ne soient une source de pollution.

Article 6 : Le responsable d'établissement doit prendre les dispositions nécessaires pour que l'eau utilisée soit conforme aux exigences du présent arrêté.

Article 7 : Un système de gestion documentaire approprié doit être disponible et accessible à l'Autorité Compétente.

Article 8 : Le responsable de l'établissement doit faciliter l'accès au plan du système de distribution de l'eau à l'Autorité Compétence.

Article 9 : Les circuits de distribution de l'eau doivent être identifiés par des numéros en série.

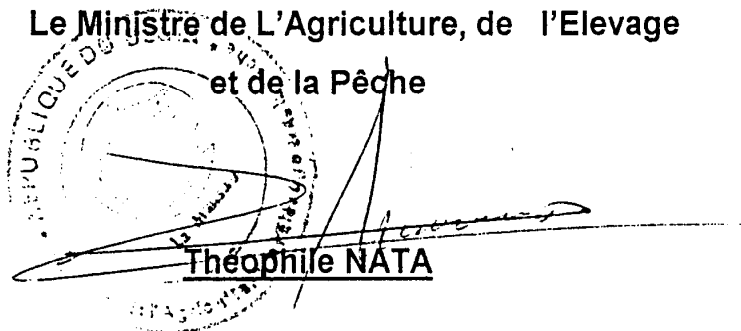
Article 10 : Tout contrevenant aux dispositions du présent article est puni conformément à l'article 32 du décret n°2003-114 du 09 avril 2003 portant assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin.

Article 11 : Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Article 12 : 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 mai 2003

**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 - CC/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.