

Décret exécutif n° 2004-189 du 19 Joumada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004 fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture, p. 6.

Le Chef du Gouvernement,

Sur le rapport du ministre de la pêche et des ressources halieutiques,

Vu la Constitution, notamment ses articles 85-4° et 125 (alinéa 2);

Vu la loi n° 2001-11 du 11 Rabie Ethani 1422 correspondant au 3 juillet 2001 relative à la pêche et à l'aquaculture;

Vu le décret présidentiel n° 2004-136 du 29 Safar 1425 correspondant au 19 avril 2004 portant nomination du Chef du Gouvernement;

Vu le décret présidentiel n° 2004-138 du 6 Rabie El Aouel 1425 correspondant au 26 avril 2004 portant nomination des membres du Gouvernement;

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires;

Vu le décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires, notamment son article 30;

Vu le décret exécutif n° 95-363 du 18 Joumada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995, complété, fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, destinés à la consommation humaine;

Vu le décret exécutif n° 99-158 du 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999 fixant les mesures d'hygiène et de salubrité applicables lors du processus de la mise à la consommation des produits de la pêche;

Vu le décret exécutif n° 2004-82 du 26 Moharram 1425 correspondant au 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des infrastructures dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport;

Décrète:

Article 1er. - En application des dispositions de l'article 59 de la loi n° 2001-11 du 11 Rabie Ethani 1422 correspondant au 3 juillet 2001, susvisée, le présent décret a pour objet de fixer les mesures d'hygiène et de salubrité applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture.

**CHAPITRE I
DISPOSITIONS GENERALES**

Art. 2. - Au sens du présent décret, il est entendu par:

* Produit de la pêche: Tous les animaux ou parties d'animaux marins ou

d'eau douce ou saumâtre, y compris leurs oeufs, ovules et laitances, à l'exclusion des animaux aquatiques protégés.

Les poissons, mollusques et les crustacés, de taille commerciale capturés dans le milieu naturel et conservés vivants en vue d'une vente ultérieure ne sont pas considérés comme des produits d'aquaculture dans la mesure où leur séjour dans des viviers n'a pour but que de les maintenir en vie et non de leur faire acquérir une taille ou un poids plus élevé;

* Produit d'aquaculture: Tout produit résultant d'élevage ou de culture destiné à être mis sur le marché en tant que denrée alimentaire.

Est également considéré comme produit d'aquaculture tout poisson, mollusque ou crustacé, de mer ou d'eau douce ou saumâtre, produit ou capturé à l'état juvénile ou alevin et naissain, gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine ou à la transformation.

* Produit de la pêche et de l'aquaculture frais: Tout produit de la pêche et de l'aquaculture, n'ayant subi aucun traitement en vue de sa conservation.

* Produit de la pêche et de l'aquaculture réfrigéré: Tout produit de la pêche et de l'aquaculture dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de 0° C.

* Produit de la pêche et de l'aquaculture congelé: Tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant subi une congélation permettant d'obtenir à coeur une température inférieure ou égale à -18° C après stabilisation thermique.

* Produit de la pêche et de l'aquaculture préparé: Tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

* Produit de la pêche et de l'aquaculture transformé: Tout produit de la pêche et de l'aquaculture qui a subi un procédé chimique ou physique tel que la conservation, le chauffage, la fumaison, le salage, la dessiccation, le marinage, le saumurage, la fermentation ou une combinaison de ces différents procédés.

* Emballage des produits de la pêche et de l'aquaculture: L'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche et de l'aquaculture conditionnés ou non et par extension, ce contenant.

* Eau de mer ou saumâtre propre: Eau ne présentant pas de contamination microbiologique, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ou de l'aquaculture.

* Moyens de transport: Les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, dans les véhicules circulant sur rails, dans les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer et air.

* Halle à marée: Toute infrastructure conçue exclusivement pour la vente

en gros des produits de la pêche et de l'aquaculture.

* Navire usine: Tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une préparation, transformation et congélation, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage.

Ne sont pas considérés comme navires usines, les navires de pêche qui ne pratiquent que la congélation et/ou la cuisson des crevettes et des mollusques à bord et ceux qui ne procèdent qu'à la congélation.

* Mise sur le marché: La détention ou l'exposition en vue de la vente des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Art. 3. - Les produits de la pêche ou de l'aquaculture destinés à être mis sur le marché à l'état vivant doivent être maintenus dans les conditions d'hygiène et de salubrité fixées par les dispositions du présent décret.

Art. 4. - La mise sur le marché des produits de la pêche vénéneux est interdite.

La liste des produits de la pêche vénéneux est fixée par arrêté du ministre chargé de la pêche.

Art. 5. - Les seuils limites de présence de contaminants chimiques, microbiologiques et toxicologiques dans les produits de la pêche et de l'aquaculture sont fixés par arrêté conjoint des ministres chargés de la pêche, de la protection du consommateur de la santé animale.

Art. 6. - Les prescriptions d'hygiène ainsi que les conditions sanitaires applicables au personnel manipulant les produits de la pêche et de l'aquaculture sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés de la pêche, de l'agriculture et de la santé.

CHAPITRE II

DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Art. 7. - Dès leur mise à bord, les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'exception des produits maintenus vivants, doivent être réfrigérés avec de la glace ou un appareil de réfrigération donnant une température voisine de 0° C.

Art. 8. - L'éviscération des produits de la pêche et de l'aquaculture devant subir une éviscération doit être effectuée après leur mise à bord ou leur arrivée à l'établissement de manipulation à terre.

Les produits éviscérés et étêtés sont lavés sans délai et abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Art. 9. - Les opérations de filetage, de tranchage, de pelage ou de décorticage doivent avoir lieu dans des emplacements différents de ceux utilisés pour le lavage et pour l'éviscération et l'étêtage.

Les filets, tranches et autres morceaux des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à être vendus frais sont conservés par le froid dès leur préparation, et maintenus à une température voisine de 0° C jusqu'au

destinataire final.

Art. 10. - Lors du déchargement des produits de la pêche et de l'aquaculture, il doit être assuré notamment que:

- le déchargement est effectué rapidement;

- les produits de la pêche sont placés sans retard dans les halles à marées ou le cas échéant dans un environnement protégé à la température requise en fonction de la nature du produit et, le cas échéant, mis sous glace dans des installations de transport, de stockage ou de vente ou dans un établissement;

- les équipements susceptibles de détériorer la qualité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ne sont pas autorisés.

Art. 11. - Les responsables des navires de pêche doivent procéder après le déchargement des produits de la pêche, à la vidange de la cale et du puisard du fond de cale et au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces de la cale, des ponts, des parcs et du puisard.

Art. 12. - Tout traitement de produits de la pêche et de l'aquaculture doit être effectué de manière à ne pas entraîner le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de composés chimiques toxiques.

Art. 13. - L'utilisation d'eau douce ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

Art. 14. - La glace utilisée doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre, et préparée, manipulée et entreposée dans des conditions susceptibles de la protéger contre toute contamination.

Art. 15. - La glace à utiliser doit être en quantité suffisante pour que la température à coeur des produits frais de la pêche et de l'aquaculture, reste voisine de 0° C.

La glace doit être répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Art. 16. - Les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la congélation doivent être soumis à un procédé d'abaissement de température rapide pour réduire au minimum les modifications de texture.

Les modalités techniques de congélation doivent être effectuées conformément à la réglementation en vigueur.

Ces produits doivent être maintenus dans l'appareil congélateur jusqu'à congélation complète à une température à coeur ne devant pas excéder -18° C.

Les dispositions prévues pour l'entreposage des produits congelés sont applicables à leur transport, à leur exposition et à leur vente.

Toutefois, durant le transport, l'exposition et la vente, une élévation de température de 3° C maximum peut être tolérée.

Art. 17. - La décongélation des produits de la pêche et de l'aquaculture

doit être effectuée de façon à éviter toute altération du produit.

La décongélation des produits de la pêche et de l'aquaculture doit être effectuée à l'abri des souillures à une température comprise entre 0° C et +2° C.

Pour leur vente, ces produits doivent porter une indication lisible mettant en évidence leur état de décongélation.

Art. 18. - Les critères de salubrité et de qualité applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture ainsi que les modalités de leur contrôle sanitaire sont définis par arrêté conjoint des ministres chargés de la pêche, de la protection du consommateur et de la santé animale.

CHAPITRE III

DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE, APPLICABLES A LA CONSTRUCTION, A L'AMENAGEMENT DES LOCAUX ET A L'EQUIPEMENT EN MATERIEL A BORD DES NAVIRES DE PECHE, DES NAVIRES USINES ET DES ETABLISSEMENTS A TERRE DE MANIPULATION DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE ET DES HALLES A MAREES

Section I

Des dispositions communes

Art. 19. - Les navires de pêche, les navires usines, les établissements de manipulation des produits de la pêche et de l'aquaculture et les halles à marées doivent:

- être construits avec des matériaux qui ne puissent endommager ou contaminer les produits de la pêche et de l'aquaculture;
- disposer de lieux de manipulation de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche et de l'aquaculture;
- disposer d'une installation permettant les meilleures conditions de survie dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants tels que les crustacés, les mollusques et les poissons, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes et des substances nuisibles;
- disposer d'un dispositif de protection contre les insectes et les animaux nuisibles;
- disposer d'une ventilation et d'un éclairage suffisant.

Art. 20. - Tous les raticides, les insecticides, les désinfectants ou toutes autres substances nocives utilisées doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé et manipulés de manière à ne pas contaminer les produits de la pêche ou de l'aquaculture.

Section II

Des dispositions particulières aux navires de pêche et navires usines

Art. 21. - Les navires de pêche d'une marée inférieure ou égale à 24 h

doivent disposer au moins d'une cale isotherme pour maintenir les produits de la pêche à une température voisine de 0° C.

Les navires de pêche d'une marée supérieure à 24 h doivent disposer d'une installation frigorifique.

Art. 22. - Les installations d'entreposage à bord des navires de pêche doivent être séparées du compartiment machines et des locaux réservés à l'équipage, par des cloisons étanches pour éviter toute contamination des produits.

Art. 23. - Les navires usines doivent disposer au moins:

- d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, de dimensions suffisantes, conçue de façon à permettre un nettoyage après chaque pêche ainsi que la protection des produits de l'action du soleil, des intempéries et de toute source de souillure ou autre contamination;

- d'un système de transfert des produits de la pêche de l'aire de réception vers les lieux de manipulation;

- d'équipements spéciaux pour évacuer les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine;

- d'installations permettant l'approvisionnement sous pression en eau potable ou en eau de mer propre. L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau de pompage ne puisse être affectée par les rejets à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs;

- des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes;

- d'un local d'entreposage des produits d'emballage séparé des locaux de préparation et de transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Section III

Des dispositions particulières aux halles à marées

Art. 24. - Les halles à marées doivent avoir des zones de réception séparées des zones d'entreposage et des zones de vente des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Art. 25. - Les halles à marées doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante pour l'entreposage des produits de la pêche et de l'aquaculture avant leur exposition à la vente ou après la vente et dans l'attente de leur acheminement vers leur lieu de destination.

Art. 26. - Les locaux et le matériel des halles à marées doivent être utilisés exclusivement pour les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Art. 27. - L'accès aux halles à marées est interdit aux engins autres que ceux utilisés pour le chargement et le déchargement des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Art. 28. - Les halles à marées doivent disposer d'une resserre

frigorifique, fermant à clé pour les produits de la pêche et de l'aquaculture consignés ou saisis.

Section IV
Des dispositions relatives
au système d'auto-contrôle

Art. 29. - Il est institué un système d'auto-contrôle à bord des navires usines, dans les établissements à terre de manipulation des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Les conditions et les modalités de la mise en oeuvre du système d'auto-contrôle sont définies par arrêté conjoint du ministre chargé de la pêche et du ministre chargé de la santé animale.

CHAPITRE IV
DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES
A L'EMBALLAGE, A L'ENTREPOSAGE ET AU TRANSPORT
DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Art. 30. - Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les emballages ainsi que les contenants pour l'entreposage et le transport des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent répondre aux règles d'hygiène suivantes:

- préserver les caractères organoleptiques des produits de la pêche et de l'aquaculture et des préparations;

- ne pas transmettre aux produits de la pêche et de l'aquaculture des substances nocives pour la santé humaine.

Les caractéristiques techniques des contenants pour l'entreposage et le transport des produits de la pêche et de l'aquaculture sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la pêche et du ministre chargé de la santé animale.

Art. 31. - Les emballages des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être entreposés dans un local séparé de l'aire de production et protégé de toute contamination.

Art. 32. - Il est interdit d'entreposer ou de transporter les produits de la pêche et de l'aquaculture avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être séparées des produits destinés à la consommation humaine.

Les foies, les oeufs et les laitances destinées à la commercialisation doivent être conservés sous glace ou congelés.

Art. 33. - Les moyens de transport des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être conçus et équipés de manière à assurer le maintien des températures fixées par la réglementation en vigueur.

Les parois internes de ces moyens de transport doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les entrepôts et moyens de transport frigorifiques doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

CHAPITRE V
DES PRESCRIPTIONS D'HYGIENE ET DE SALUBRITE APPLICABLES
A LA VENTE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Art. 34. - Après le débarquement, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers les lieux de vente, couverts de glace ou entreposés dans des chambres froides tel que précisé par les dispositions du présent décret. Les revendeurs et transformateurs des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent les conserver à des températures entre 0° C et +2° C.

Art. 35. - Les étalages de présentation des produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être:

- aménagés de sorte que l'eau de fusion de la glace puisse s'écouler sans risque de contamination pour les produits placés à un niveau inférieur;

- être situés à une hauteur les séparant du sol, mis à l'abri du soleil ou des intempéries et nettoyés après chaque jour de vente. La pente du sol doit être réglée de façon à pouvoir diriger les eaux résiduaires ou de lavage vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon;

- frigorifiques pour la mise en vente des produits de la pêche et de l'aquaculture congelés.

Art. 36. - Lors de leur mise en vente, les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être:

- couverts de glace finement broyée;

- classés par qualité et triés de telle manière que tous les produits d'une caisse soient de même espèce, de même taille et de même qualité;

- livrés dans des emballages conformes à la réglementation en vigueur.

Art. 37. - Les conditions et les modalités d'exposition pour la vente au détail des produits de la pêche et de l'aquaculture frais sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés de la pêche, de la protection du consommateur et de la santé animale.

CHAPITRE VI
DES DISPOSITIONS FINALES

Art. 38. - L'agrément sanitaire institué par les dispositions du décret exécutif n° 2004-82 du 26 Moharram 1425 correspondant au 18 mars 2004, susvisé, est étendu aux navires usines, établissements de manipulation des produits de la pêche et de l'aquaculture, halles à marées et aux moyens de transport des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Pour ces établissements et outre les conditions fixées par le décret exécutif suscitée, l'agrément sanitaire est accordé sous réserve du respect des prescriptions instituées par le présent décret.

Art. 39. - Sont abrogées les dispositions du décret exécutif n° 99-158 du 7 Rabie Ethani 1420 correspondant au 20 juillet 1999, susvisé.

Art. 40. - Le présent décret sera publié au Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 19 Joumada El Oula 1425 correspondant au 7 juillet 2004.

Ahmed OUYAHIA.