

Agriculture-Pêche-Elevage

Sommaire

LOIS	4
Loi n°5/AN/87/2e L portant création de la Société des Aliments du Bétail.	4
Loi n°196/AN/86/1ère L approuvant un net du Fonds International du Développement Agricole.....	5
Loi n° 53/AN/99/4ème L Modifiant la loi 204/AN/86/1ère L portant modification du règlement général du Port Autonome International de Djibouti.....	6
DECRETS	7
Décret n°2007-0014/PR/MAEM pris en application de la Loi n°187/AN/02/4ème L du 09 septembre 2002 portant Code des Pêches.	8
Décret n° 2004-0015/PRE portant Création du Centre Régional d'Exportation de Bétail. ..	11
Décret n°99-0068/PR/MFEPCP portant liquidation de la Société d'État Société des Aliments du Bétail (S.A.B.).....	15
Décret n°88-028/PR/MADR Portant statuts de la Société des Aliments du Bétail.	15
ARRETES	25
Arrêté n° 78-0586/PR/MICTT Portant modification de la Composition de la Commission de Sauvegarde de la Faune et des Fonds Sous-Marins.	25
Arrêté n°78-0887/MAPA/CG du 16 août 1978 portant modification de l'article 3, paragraphe 4 de l'arrêté 75-144/SG/CG du janvier 1975 concernant les fixations des tarifs applicables au vice de l'Élevage et des Pêches.	26
Arrêté n°80-0143/PR/MADR et du développement Rural Portant modification de l'arrêté n° 75-144/SG/CG du 29/1/75 et service de l'Élevage de l'arrêté n° 78-0887/MAPA/PR ET	

DES Pêches du 16/8/78 concernant les fixation de tarifs applicables au service de l'Élevage et des Pêches.	27
Arrêté n°2000-0729/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche.	34
Arrêté n°2000-0728/PR/MAEM relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.	48
Arrêté N°2000-0727/PR/MAEM relatif aux critères chimiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.	71
Arrêté n°2000-0726/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines.	81
Arrêté n°2000-0725/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.	99
Arrêté n°2000-0724/PR/MAEM relatif aux normes de commercialisation pour certains produits de la pêche frais ou réfrigérés et destinés à l'exportation.	121
Arrêté n°2004-0530/PR/MEFPCP Modifiant l'Arrêté n°2000-0015/MEFPP du 14/01/04 portant Création du Centre Régional d'Exportation de Bétail.	129
Arrêté n°2004-0015/PR/MEFPP portant attribution d'une parcelle de terrain à la Chambre de Commerce de Djibouti «Projet d'un Centre Régional d'Exportation de Bétail».	130
Arrêté n°2005-0207/PR/MEFPP portant exonération de la surtaxe et redevances sur les carburants au coopérative de Pêcherie.	132
Arrêté n°2009-0240/PR/MPICRP portant Agrément au Code des Investissements de la Société "Abou Yaser International" S.A.R.L.	133
Arrêté n°2010-0206/PR/MPI portant Agrément au Code des Investissements de la Société "Gannat Ali-Sabieh".	135

LOIS

Loi n°5/AN/87/2e L portant création de la Société des Aliments du Bétail.

L'Assemblée Nationale a adopté ;

le Président de la République promulgue ;

la loi dont la teneur suit :

VU les lois constitutionnelles n°s LR / 77-001 et LR / 77-002 du 27 juin 1977 ;

VU l'ordonnance n° LR / 77-008 du 30 juin 1977 ;

VU le décret n° 78-079 / PRE du 24 octobre 1978 portant définition des attributions des membres du gouvernement.

Article 1er : - Est créée sous la dénomination de la "Société des Aliments du Bétail" une société d'État dotée de la personnalité civile et de l'autonomie financière.

Article 2 : - La société est soumise aux lois et règlements en vigueur sur les sociétés d'État, et est régie par des statuts qui seront adoptés par décret.

Article 3 : - La présente loi sera exécutée comme loi de l'État et publiée au journal officiel de la République de Djibouti.

Fait à Djibouti, le 12 septembre 1987

Par le président de la République,

chef du Gouvernement

HASSAN GOULED APTIDON

Loi n°196/AN/86/1ère L approuvant un net du Fonds International du Développement Agricole.

L'ASSEMBLÉE NATIONALE A ADOPTÉ

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE PROMULGUE

LA LOI DONT LA TENEUR SUIT :

VU Les Lois Constitutionnelles n°s LR/77-001 et LR/77-002 du 27 juin 1977 ;

VU l'Ordonnance n°LR/77-008 en date du 30 juin 1977 ;

VU le Décret n°82-041/PRE du 5 juin 1982 portant nomination des membres du Gouvernement.

Article 1er : Est approuvé l'accord de prêt entre le Fonds International de Développement agricole et la République de Djibouti pour un montant de 1.150.000 D.T.S. pour le développement du secteur de la pêche.

Article 2 : La présente loi sera publiée au journal officiel, des sa promulgation.

Fait à Djibouti, le 03 février 1986,

Par le Président de la République,

HASSAN GOULED APTIDON.

Loi n° 53/AN/99/4ème L Modifiant la loi 204/AN/86/1ère L portant modification du règlement général du Port Autonome International de Djibouti.

L'ASSEMBLEE NATIONALE A ADOPTE

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE PROMULGUE

LA LOI DONT LA TENEUR SUIT :

VU La constitution du 15 septembre 1992 ;

VU Le décret n°99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant remaniement des membres du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

VU La loi n°148/AN/80 en date du 05 novembre 1980 portant création du Port Autonome International de Djibouti ;

VU La loi n°204/AN/86/1ère L du 17 mai 1986 portant modification du règlement général du Port Autonome International de Djibouti ;

VU Le règlement général du Port approuvé par la délibération n°192/7L du 19 juin 1971 ;

VU La loi n°52/AN/99/4ème L portant création du Port de Pêche ;

Article 1er : L'article premier du règlement général du Port Autonome International de Djibouti est modifié ainsi qu'il suit :

La zone maritime du Port de Djibouti est définie par les coordonnées suivantes :

Point A :

L = 11°35'70 Nord

G = 043°04'35 Est

Point C :

L = 11°41'00 Nord

Point B :

L = 11°41'00 Nord

G = 043°04'35 Est

Point D :

L = 11°38'00 Nord

G = 043°14'00 Est

G = 043°14'00 Est

Point E :

L = 11°37'39 Nord

G = 043°09'00 Est

à l'exécution de la zone définie par les points suivants :

Point B1 : L = 11°35'49,2 Nord

Point B2 : L = 11°35'93 Nord

G = 043°08'14,3 Est

G = 043°07'98,5 Est

Point B3 : L = 11°35'72 Nord

Point B4 : L = 11°35'70 Nord

G = 043°07'82,5 Est

G = 043°08'29,8 Est

- Cette zone délimite la zone maritime du Port de Pêche de Djibouti placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Mer, chargé des

Ressources Hydrauliques.

Article 2 : Pas de changement.

Article 3 : Pas de changement.

Article 4 : Pas de changement.

Article 5 : Pas de changement.

Article 6 : La présente loi sera publiée au Journal Officiel de la République de Djibouti. Elle sera applicable dès sa promulgation.

Fait à Djibouti, le 21 août 1999.
Par le Président de la République,
chef du Gouvernement
ISMAÏL OMAR GUELLEH

DECRETS

Décret n°2007-0014/PR/MAEM pris en application de la Loi n°187/AN/02/4ème L du 09 septembre 2002 portant Code des Pêches.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La Constitution du 15 septembre 1992 ;
VU La Loi n°52/AN/78 du 09 janvier 1979 portant sur la Mer Territoriale, la Zone Contiguë, la Zone Economique Exclusive, les Frontières Maritimes et l'Exercice de la Pêche ;
VU La Loi n°212/AN/82 du 18 janvier 1982 portant Code des Affaires Maritimes ;
VU La Loi n°159/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant approbation de la signature de la Convention des Nations Unies sur le Droit de la Mer ;
VU La Loi n°106/AN/00/4ème L portant Loi-cadre sur l'Environnement du 29 octobre 2000 ;
VU La Loi n°142/AN/01/4ème L du 1er octobre 2001 portant organisation de l'Administration du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;
VU la Loi n°187/AN/02/4ème L portant Code des Pêches du 09 septembre 2002 ;
VU La Loi n°23/AN/03/5ème L du 03 août 2003 portant modification de l'organisation de l'Administration du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;
VU la Loi n°45/AN/04/5ème L du 27 mars 2004 portant création des Aires Protégées Terrestres et Marines ;
VU Le Décret n°2001-0098/PR/MHUEAT du 27 mai 2001 portant approbation de la Stratégie et Programme d'Action National pour la Conservation de la Biodiversité ;
VU Le Décret n°2004-0065/PR/MHUEAT du 22 avril 2004 portant protection de la biodiversité ;
VU Le Décret n°2005-0067/PRE du 21 mai 2005 portant nomination du Premier Ministre ;
VU Le Décret n°2005-0069/PRE du 22 mai 2005 portant nomination des membres du Gouvernement ;
VU Le Décret n°2005-0073/PRE du 26 mai 2005 fixant les attributions des Ministères;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques.

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 17 octobre 2006.

DECRETE

CHAPITRE I : Conseil Consultatif de la Pêche

Article 1er : Il est mis en place un Conseil Consultatif de la Pêche composé de :

- Ministre ou son représentant ; Président
- Représentant du Ministère chargé 1er Vice-président de l'Environnement ;
- Représentant du Ministère chargé 2e Vice-président des Affaires Maritimes ;
- Directeur de la Pêche ; Secrétaire
- Directeur du Port de Pêche ; Membre

- Représentant du Ministère de l'Intérieur Membre
- Représentant du Ministère de l'Economie, Membre des Finances et de la Planification, chargé de la Privatisation ;
- Représentant du Ministère de la Défense Membre (Marine Nationale et Gendarmerie nationale) ;
- Un Représentant de chaque Coopérative Membre de Pêche dans Djibouti-ville les Districts de l'intérieur ayant une façade maritime ;
- Un Représentant des Conseils Régionaux Membre des Districts ayant une façade Maritime ;
- Directeur Général du CERD ; Membre
- Directeur de l'ONTD ; Membre
- Un Représentant du tissu associatif ; Membre
- Un représentant de la Chambre de Commerce ; Membre

- Un représentant du secteur Membre de la commercialisation ;
- Un Représentant des consommateurs ; Membre
- Un Représentant des communautés de base ; Membre

Le conseil consultatif peut s'adjoindre toute personne physique ou morale dont les compétences sont jugées utiles.

Article 2 : Le Conseil Consultatif de la pêche a notamment pour rôle de :

- donner un avis sur le choix des stratégies d'aménagement, de gestion et de développement de la pêche ;
- donner un avis préalable sur les plans d'aménagement et de gestion des pêcheries ;
- donner périodiquement, au Ministre de la Pêche et sur sa demande, des avis consultatifs sur les questions d'ordre général concernant l'exercice de la pêche et la commercialisation des produits de la pêche.

Article 3 : Le conseil consultatif, sur convocation de son Président, se réunit au moins une fois par semestre et chaque fois que le besoin se fait sentir.

CHAPITRE II : L'exercice de la pêche

Article 4 : En fonction des données scientifiques les plus sûres sur les stocks, le Directeur propose au Ministre les dates d'ouverture et de fermeture des périodes de pêche ainsi que l'ouverture et la fermeture de l'accès aux zones de pêche en dehors des aires marines protégées.

Ces données seront réactualisées sur une base régulière en concertation avec les départements concernés.

Article 5 : L'usage des lignes et hameçons est autorisé dans le respect des Lois et Règlements en vigueur.

Article 6 : Les caractéristiques des filets maillants, dérivants, tournants, coulissants et des nasses seront définies par voie réglementaire.

Article 7 : Les chaluts sont interdits dans les eaux djiboutiennes, sauf à titre scientifique en concertation avec le CERD et le Ministère chargé de l'Environnement.

Article 8 : La pêche aux crustacés n'est autorisée qu'en apnée. La liste et les quantités des espèces autorisées seront définies par voie réglementaire.

Article 9 : La pêche non professionnelle est permise sous réserve de l'obtention d'une licence de pêche non professionnelle n'autorisant que l'utilisation de lignes à main grées de 12 hameçons au maximum, de deux palangres de trente hameçons chacune au maximum et d'une gaffe à bout recourbé.

Article 10 : Les détenteurs d'une licence de pêche non professionnelle sont soumis à quota de dix (10) pièces au maximum par sortie pour la personne physique. Pour la personne morale ce quota est de cent (100) pièces. En aucun cas, le produit de cette pêche ne peut être commercialisé.

Article 11 : Chaque pêcheur professionnel doit exercer ses activités conformément à la catégorie de la licence qui lui est délivrée.

Article 12 : Tout navire de pêche professionnelle doit exercer son activité dans les conditions prévues par la Loi. En cas d'infraction dûment constatée, le capitaine et/ou propriétaire est passible des sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur notamment la Loi portant Code des Pêches.

Article 13 : L'exploitation des espèces récifales fait l'objet d'un Arrêté spécifique.

Article 14 : La licence de pêche est annuelle, nominative et non transférable.

Article 15 : Le Directeur peut suspendre temporairement une licence de pêche si son détenteur contrevient à la réglementation en vigueur.

Article 16 : En cas de récidive dûment constatée, le Ministre peut retirer définitivement la licence.

Article 17 : La délivrance de la licence de pêche professionnelle est assujettie à la présentation au Directeur des documents suivants :

- * formulaire de la demande de licence de pêche dûment complété ;
- * copie de la carte d'identité nationale ;
- * copie de l'avis technique de la Direction de la Pêche ;
- * copie du permis de circulation ;
- * copie des documents techniques de l'embarcation ;
- * copie de l'attestation d'assurance pour les navires détenteurs de la licence de catégorie A ;
- * preuve de propriété ou acte de vente certifié en cas de besoin ;
- * 2 photos d'identité récentes.

Article 18 : La délivrance de la licence de pêche non professionnelle est assujettie à la présentation au Directeur des documents suivants :

- * formulaire de la demande de licence de pêche dûment complété ;
- * copie de la carte d'identité nationale ;
- * copie de l'avis technique de la Direction de la pêche ;

- * copie de la carte de circulation ;
- * copie du rôle de l'équipage pour les personnes morales ;
- * copie de l'attestation d'assurance au tiers si nécessaire ;
- * copie des documents techniques de l'embarcation ;
- * 2 photos d'identité récentes.

CHAPITRE III : Propriété des navires de pêche

Article 19 : Tout transfert de propriété, perte ou délaissement d'un navire de pêche et toute hypothèque doivent être notifiés par écrit au Directeur des Affaires maritimes qui le transmet au Directeur de la Pêche pour information. En cas de vente, le nouveau propriétaire est tenu de renouveler l'enregistrement et la demande de licence de pêche.

CHAPITRE IV : Les cultures marines

Article 20 : Compte tenu de son importance, l'exploitation des cultures marines sera définie par un texte réglementaire spécifique.

Article 21 : Le présent Décret sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 17 janvier 2007.

Le Président de la République,
chef du Gouvernement
ISMAÏL OMAR GUELLEH

Décret n° 2004-0015/PRE portant Création du Centre Régional d'Exportation de Bétail.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La Constitution du 15 Septembre 1992 ;

VU L'Ordonnance n°80-097/PR/FIN du 30 Juillet 1980 portant réglementation de la Zone Franche modifiée par l'Ordonnance n°91-110 du 6 Août 1991 ;

VU La Loi n°179/AN/02/4ème L du 24 Août 2002 portant Réforme des Statuts de la Chambre de Commerce de Djibouti ;

VU Le Décret N° 2001-0053/PRE du 4 mars 2001 portant nomination du Premier Ministre ;

VU Le Décret n°2001-137/PRE du 04 juillet 2001 fixant nomination des membres du Gouvernement ;

VU Le Décret n°2001-0156/PRE du 17 juillet 2001 fixant les attributions des Membres du Gouvernement ;

DECRETE

Article 1 : Est créé le Centre Régional d'Exportation de Bétail à Djibouti.

Article 2 : Compte tenu du caractère spécifique de cette activité, le "Centre régional d'exportation du Bétail" est soumis aux règles en vigueur en matière de Zone Franche.

Article 3 : La superficie du Centre qui doit être clôturée est de 150 hectares.

Article 4 : Sont autorisés à l'intérieur du "Centre Régional d'Exportation du Bétail" toutes opérations :

- * De location de biens immobiliers ou mobiliers à des opérateurs dont la ou les activités peuvent avoir un rapport direct ou indirect avec le Centre Régional d'Exportation des bestiaux ;
- * De gestion générale du Centre Régional d'Exportation des bestiaux ;
- * De gestion de tous approvisionnements nécessaires au fonctionnement du Centre Régional d'Exportation du Bétail ;
- * De gestion de tous contrats de sous-traitances éventuels avec des opérateurs dans le cadre du fonctionnement du Centre Régional d'Exportation des Bestiaux ;
- * De gestion et traitement des déchets d'origine animale ;
- * D'abattage éventuel d'animaux infectés pour le compte ou pas de leurs propriétaires ;

- * Du regroupement, de tri et de transport d'animaux ;
- * De gestion sanitaire en direct ou en sous-traitance ;
- * De promotion commerciale du Centre Régional d'Exportation du Bétail ;
- * De gestion de chambres froides ;
- * La gestion des études, travaux, infrastructures, constructions et équipements nécessaires pour la construction du centre régional d'exportation du bétail ;
- * Servir d'interface aux bailleurs de fonds, aux institutions et organisations nationales, régionales et internationales impliqués dans les activités relatives au commerce du bétail ;
- * Ainsi que toutes opérations mobilières et immobilières ou autres se rattachant directement ou indirectement à cet objet et toutes opérations que les administrateurs pourront juger utiles dans l'intérêt de la société ;
- * Et plus généralement de toutes opérations liées directement ou indirectement à la gestion du Centre Régional d'Exportation du Bétail.

Article 5 : Sous réserve des règlements douaniers et des conventions internationales, relatives à la notion des règles d'origine, les bêtes originaires de Djibouti peuvent porter le label " origine de Djibouti " ou " origin of Djibouti ".

Article 6 : Le centre est placé sous l'autorité d'un Comité National de Coordination et de Promotion du Commerce de Bétail.

Article 7 : Ce comité est chargé de :

- * Promouvoir les activités globales du commerce du bétail de la région exportée du Port de Djibouti ;
- * Superviser le processus de mise en œuvre à Djibouti du "Centre Régional d'Exportation du Bétail" ;
- * Préparer, lancer et assurer le suivi des appels d'offre relatifs à la construction des infrastructures, des aménagements et des bâtiments nécessaires au fonctionnement du Centre Régional d'Exportation du Bétail ;
- * Établir les termes de références en vue de l'identification d'un opérateur privé chargé de la gestion du Centre Régional d'Exportation du Bétail ;

- * Participer aux débats avec les bailleurs de fonds, institutions et organismes nationaux, régionaux et internationaux impliqués dans les activités relatives au commerce du bétail ;
- * Favoriser le rapprochement des exportateurs et des importateurs du bétail de la région à travers l'organisation de foires commerciales, de forums, de symposiums, de séminaires et la mise en place d'un réseau d'information ;
- * Promouvoir l'amélioration des infrastructures de transport dans l'acheminement et l'exportation du bétail, en conformité avec les normes internationales en la matière ;
- * Encourager l'harmonisation des politiques et des législations des pays de la région en matière de commerce et de transport du bétail, en conformité avec les normes internationales en vigueur ;
- * Favoriser le renforcement des capacités des partenaires nationaux du commerce du bétail en étroite collaboration avec les institutions spécialisées.

Article 8 : Composition du Comité :

- * Présidence, M. Saïd Omar Moussa,
- * Représentant du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Mer chargé des Ressources Hydrauliques, Dr. Moussa Ibrahim Cheikh,
- * Représentante du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, Mlle Ron Osman Omar,
- * Représentant du Ministère de l'Économie, des Finances et de la Planification, chargé de la Privatisation, M. Amare Ali Saïd.

Article 9 : En cas de besoin, le Président peut solliciter le concours de toute autre personne ou institution nationale ou étrangère qualifiée, du secteur public ou privé, pouvant l'assister et ou assister le Comité dans sa mission.

Article 10 : Le Président du Comité est tenu de rendre compte régulièrement au Président de la République, Chef du Gouvernement des activités entreprises dans le cadre de son mandat.

Article 11 : Le présent décret prend effet à compter du 27 janvier 2004, sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 27 janvier 2004.

Le Président de la République,

Chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

Décret n°99-0068/PR/MFEPKP portant liquidation de la Société d'État Société des Aliments du Bétail (S.A.B.)

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La constitution du 15 septembre 1992 ;

VU Le décret n°99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination des membres du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

VU La loi n°5/AN/87/2ème L du 12 septembre 1987 créant la Société d'État "Société des Aliments du Bétail" ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 18 mai 1999.

DECRETE

Article 1er : Il est déclaré la liquidation amiable de la Société des Aliments du Bétail (S.A.B.), Société d'État spécialisée dans la production et la commercialisation d'aliments pour le bétail, créée le 12 septembre 1987 et dotée d'un capital entièrement détenu par l'État.

Article 2 : Le Ministère des Finances désignera le liquidateur chargé de mener jusqu'à son terme le processus de liquidation de la Société, précisera son mode de rémunération et la durée de sa mission.

Article 3 : La personnalité morale de la Société continuera d'exister pour les besoins de la liquidation.

Article 4 : Le Ministère des Finances sera chargé de l'application du présent décret.

Article 5 : Le présent décret entrera en vigueur dès sa signature et sera publié au Journal Officiel de la République de Djibouti.

Fait à Djibouti, le 24 mai 1999.
Par le président de la République,
chef du Gouvernement
ISMAIL OMAR GUELLEH

Décret n°88-028/PR/MADR Portant statuts de la Société des Aliments du Bétail.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU les lois constitutionnelles n°LR/77-001 et 77-002 du 27 juin 1977;

VU le décret n°87-088/PRE du 23 novembre 1987 portant nomination des membres du Gouvernement;

VU la loi n°100/AN/84/1ère L portant approbation d'un accord de prêt entre le Fonds Arabe de Développement Économique et Social et la République de Djibouti pour le financement d'une Usine d'Aliments du Bétail et d'un Abattoir;

VU le décret n°70-079/PRE du 24 octobre 1978 aux termes duquel la Présidence de la République est investie d'un pouvoir de tutelle sur les entreprises et sociétés d'État;

VU la loi n° 76/AN/79 portant création du contrôle d'État;

VU la loi n° 5/AN/87 2ème L du 12 septembre 1987 portant création de la Société des Aliments du Bétail;

SUR proposition du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 5 AVRIL 1988;

DECRETE

TITRE I

SIÈGE SOCIAL

Article 1 : La Société des Aliments du Bétail est une société d'État régie par les présents statuts ainsi que les lois et règlements applicables aux sociétés commerciales.

Le siège de la Société des Aliments du Bétail est fixé à Djibouti.

TITRE II

OBJET - MOYENS

Article 2 : Dans le cadre du Développement national des productions animales et dans le but de satisfaire les besoins et d'améliorer l'alimentation du cheptel, la Société des Aliments du Bétail est chargée d'une mission de soutien et d'approvisionnement des éleveurs.

Article 3 : En application de sa mission générale définie à l'article 2 la Société des aliments du bétail a pour objet :

- la production d'aliments complets et d'aliments de compléments pour le bétail en vue d'améliorer et promouvoir les productions de lait, viandes et volailles.
- la production d'aliments appropriés pour assurer la survie du cheptel menacé en période de sécheresse.
- la commercialisation des aliments du bétail.
- la participation à la diffusion des techniques d'utilisation des aliments composés adaptées aux divers modes d'élevage.

Article 4 : La Société participe en outre à la détermination des besoins en aliments du bétail en relation avec les agents économiques et la Direction de l'Élevage et des Pêches, établit les plans d'approvisionnement et de commercialisation y afférents. Elle participe à toute action concourant au développement des ressources animales dans le cadre de la politique arrêtée.

Elle participe avec les services compétents aux programmes de recherche, d'expérimentation et de démonstration en matière de techniques nouvelles d'alimentation et de promotion de la qualité des aliments du bétail.

Elle est par ailleurs associée à l'élaboration de toute réglementation liée au développement des industries d'aliments du bétail ayant une incidence sur son objet.

Article 5 : La Société peut mettre en œuvre tous moyens mobiliers, immobiliers, industriels, financiers et commerciaux ; pour la réalisation des objectifs qui lui sont assignés par ses statuts, et notamment :

- . procéder à l'acquisition des matières premières et des produits nécessaires à l'exécution des programmes de fabrication, tant sur le marché intérieur qu'extérieur.
- . acquérir, construire, aménager et équiper toutes installations liées à son objet.
- . organiser et développer les structures de maintenance pour lui permettre d'optimiser les performances de son appareil de production.

. Contracter des emprunts pour renforcer ses moyens financiers.

TITRE III

APPORTS - CAPITAL SOCIAL

Article 6 : Conformément au rapport du Commissaire aux apports désigné par ordonnance de la cour judiciaire de Djibouti en date du 15 août 1987 et aux modifications apportées par la réunion du 14 mars 1988, le montant de l'apport est fixé à 551.700.000 FD (Cinq cent cinquante et un millions sept cent mille francs Djibouti).

Article 7 : La Société est dotée d'un capital social de 334.500.000 FD (Trois cent trente quatre millions cinq cent mille francs Djibouti) divisé en 33.450 actions de 10.000 FD (Dix mille francs Djibouti) chacune.

L'ensemble de ces actions est attribué à la République de Djibouti et sont libérables de suite.

Une créance d'un montant de 217.200.000 FD (deux cent dix sept millions deux cent mille francs Djibouti) est transférée à la Société des aliments du bétail et fera l'objet d'une convention entre le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural en sa qualité du président du Conseil d'Administration et le Ministre des Finances et de l'Économie Nationale.

TITRE IV

STRUCTURE - ADMINISTRATION - GESTION

Article 8 : La Société est administrée par un Conseil d'Administration composé de sept (7) membres et constitué comme suit :

- le ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, président ;
- le Directeur de l'Élevage et des Pêches, vice-président ;
- un Représentant de la Présidence de la République ;
- un Représentant du Ministère des Finances et de l'Économie Nationale ;
- un Représentant du Ministère du Commerce, des Transports et du Tourisme ;
- un Représentant de la Chambre du Commerce International de Djibouti ;

- un représentant des éleveurs.

Article 9 : Les membres du Conseil d'Administration sont nommés sur proposition du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural par arrêté pris en conseil des Ministres et en accord avec les Ministres représentés.

Article 10 : La durée du mandat des administrateurs est de trois (3) années. Ce mandat peut être renouvelé.

Si une place d'administrateur devient vacante pour quelque cause que se soit avant le terme prévu pour le renouvellement du Conseil, il y sera pourvu, dans un délai de trois (3) mois après la constatation de la vacance, pour la durée du mandat qui restait à courir et dans les mêmes formes énoncées à l'article 9 ci-dessus.

Article 11 : La Fonction d'administrateur ne donne lieu à aucune rémunération sauf à rembourser, sur décision expresse du conseil les frais engagés par les administrateurs à raison de déplacements effectués dans l'intérêt exclusif de la Société.

Article 12 : Le Conseil d'administration se réunit sur convocation de son président ou en cas d'empêchement de celui-ci du vice-président ou de la moitié de ses membres, aussi souvent que l'intérêt de la société l'exige et au moins deux fois par année civile, la première entre le 1er mai et le 30 juin pour l'approbation des comptes et du rapport d'activité de l'exercice précédent et la seconde fois avant le 15 novembre pour l'adoption du programme prévisionnel d'activité et du budget de l'exercice suivant.

L'ordre du jour est arrêté par le ou les auteurs de la convocation et peut être complété ou modifié en cours de séance avec l'accord de la majorité absolue des membres présents.

Pour la validité des délibérations, la présence effective de la moitié au moins des membres du Conseil est nécessaire.

Les décisions sont prises à la majorité absolue des membres présents, chacun des administrateurs disposant d'une voix. En cas de partage des voix celle du Président ou à défaut celle du Vice-président est prépondérante.

Tout administrateur peut par procuration écrite donner pouvoir à un autre membre de le représenter à une séance du conseil. Chaque administrateur ne peut représenter qu'un seul membre du Conseil d'administration.

Article 13 : Les délibérations du Conseil d'administration sont constatées par des procès-verbaux signés par le Président de la séance et le Secrétaire. Elles sont reportées sur un registre spécial tenu au siège social de la société soit par écriture manuscrite soit par dactylographie sur des feuillets qui sont ensuite collés sur les pages du registre.

Les copies ou extraits à produire en justice ou ailleurs sont certifiées par le Président ou par deux administrateurs.

POUVOIRS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Article 14 : Le Conseil d'administration a un pouvoir d'orientation et de contrôle permanent sur la gestion de la société.

A ce titre :

- il fixe les orientations des politiques générales de la société.
- il arrête les programmes prévisionnels d'activité de la société.
- il adopte les règlements intérieurs de la société.
- il approuve la nomination aux emplois supérieurs de la société, à l'exception de celles du Directeur et du Chef de Service Administration et finances.
- il approuve les comptes prévisionnels, le bilan, les comptes de résultats et le rapport annuel d'activités.
- il autorise les emprunts à moyen et long termes.
- il autorise les cautions, avals ou garanties données par la société, dont la durée excède une année.
- il approuve toute proposition de modification des présents statuts.
- il procède, en tant que de besoin à la désignation d'un Commissaire aux comptes agréés.

POUVOIRS DU PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Article 15 : Le Président du Conseil d'Administration dispose d'un pouvoir de surveillance générale du fonctionnement de la société. A ce titre il veille dans l'intervalle des sessions du Conseil d'Administration à l'utilisation rationnelle du patrimoine de la société compte tenu des orientations fixées par le Conseil.

NOMINATION ET POUVOIRS DU DIRECTEUR

Article 16 : Le Directeur de la société est nommé par voie d'arrêté pris en Conseil des Ministres sur proposition du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural. Il assiste de plein droit avec voix consultative aux réunions du Conseil d'Administration dont il assure le secrétariat.

Article 17 : Le directeur est investi des pouvoirs les plus étendus pour agir en toutes circonstances au nom de la société et prendre toute décision concourant à la réalisation de son objet. A ce titre :

- il étudie et met en œuvre toute décision visant à atteindre les objectifs de la société.
- il représente la société vis à vis des tiers et de toutes administrations publiques ou privées.
- il représente la société en justice et exerce toutes actions judiciaires en tant que demandeur ou défendeur et autorise tout compromis et toutes transactions, acquiescements et désistements.
- il a la pleine responsabilité de la gestion de la société.
- il pourvoit, en accord avec le Conseil d'Administration, aux emplois supérieurs de la société.
- il nomme, révoque tous employés ou agents à l'exception du chef de service administratif et financier, détermine leurs attributions et fixe leurs traitements conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.
- il prend part à toutes adjudications, contracte toutes assurances, contracte, autorise, donne et retire tout cautionnement de moins d'un an.
- il est habilité à acquérir de l'État et des personnes publiques ou privées des biens de toute nature, à les gérer et à les aliéner dans les conditions applicables aux personnes privées.
- en accord avec le Conseil d'Administration, il fait ouvrir au nom de la société tous comptes-chèques ainsi que tous comptes courants dans toute banque, caisse publique ou privée, détermine les conditions de leur fonctionnement. Il y dépose toute somme, titre ou valeur et en effectue les retraits.
- il est assisté dans la tenue des opérations financières et comptables, par le chef de service administratif et financier qui cosigne.
- il présente au Conseil d'Administration dont il assure le secrétariat tous documents, rapports et comptes dont l'examen lui incombe aux termes de présents statuts.

TITRE

TUTELLE - CONTRÔLE

Article 18 : La société est placée sous la tutelle de la Présidence de la République. Le pouvoir de tutelle est exercé conformément à la législation en vigueur.

LES COMMISSAIRES AUX COMPTES

Article 19 : Deux commissaires aux comptes sont nommés par le Conseil d'Administration.

L'un de ces commissaires aux comptes sera le Trésorier payeur National ou son représentant, l'autre étant choisi parmi les commissaires aux comptes agréés.

Les comptes définitifs présentés par le Directeur de la Société au Conseil d'Administration devront préalablement être certifiés par les deux commissaires.

LE CONTRÔLEUR D'ÉTAT

Article 20 : La Société peut être dotée par le Président de la République d'un contrôleur d'État, qui disposera de tous les pouvoirs d'investigations définis dans la loi n°76/AN/79.

A défaut de contrôleur d'État, le Président de la République peut investir toute personne d'un pouvoir permanent de contrôle sur la situation financière et comptable de la société.

TITRE VI

SYSTÈME COMPTABLE

Article 21 : L'exercice social s'étend du 1er janvier au 31 décembre. Le premier exercice comprend le temps écoulé depuis la date de construction de la Société jusqu'au 31 décembre suivant.

Article 22 : Le Chef de Service Administratif et Financier tient les livres de la société conformément à la réglementation sur les sociétés commerciales.

De plus, il doit produire :

- une situation de trésorerie trimestrielle qui est transmise au Trésorier Payeur National.
- un budget prévisionnel, avant les deux derniers mois de chaque exercice, pour l'exercice suivant.
- un compte financier définitif, avant la fin du 5^{ème} mois de chaque exercice pour l'exercice précédent.

Ce compte financier devra être certifié par les Commissaires aux comptes et comprendra :

- un compte d'exploitation générale ;
- un compte de pertes et profits ;
- un bilan.

Ces comptes, signés par le Chef de Service Administratif et Financier et contresigné par le Directeur qui y ajoute un rapport annuel d'activités, sont soumis pour approbation au Conseil d'Administration puis au Conseil des Ministres.

Article 23 : Le Chef du Service Administratif et Financier est proposé par le Président du Conseil d'Administration en accord avec le Ministre des Finances et est nommé par arrêté pris en Conseil des Ministres.

Il est sous l'autorité du Directeur, mais dispose d'un pouvoir de contrôle sur les émissions de dépenses par la double signature sur les chèques de la société.

Article 24 : En cas de litige entre le Directeur et le Chef de Service Administratif et Financier, ce dernier se soumettra aux adjonctions du Directeur mais doit faire appel au Président du Conseil d'Administration si les ordres du Directeur ne lui paraissent pas réglementaires.

TITRE VII

MODIFICATION - LIQUIDATION - CONTESTATION

Article 25 : En cas de dissolution de la société, la nomination du ou des liquidateurs met fin aux pouvoirs des membres du Conseil d'Administration et du Directeur.

Article 26 : Toute modification apportée aux dispositions des présents statuts intervient dans les mêmes formes qui ont présidé à leur adoption.

Article 27 : Toutes les contestations qui peuvent avoir lieu pendant la durée d'activités de la société ou au cours de sa liquidation sont soumises à la juridiction des tribunaux de l'ordre judiciaire du siège social.

Article 28 : Le présent décret est exécutoire dès sa publication qui interviendra selon la procédure d'urgence.

Il sera également publié au Journal Officiel de la République de Djibouti.

Fait à Djibouti, le 14 avril 1988,

Par le Président de la République,

Chef du gouvernement

HASSAN GOULED APTIDON

ARRETES

Arrêté n° 78-0586/PR/MICTT Portant modification de la Composition de la Commission de Sauvegarde de la Faune et des Fonds Sous-marins.

Le Président de la République, chef du Gouvernement,

Vu la délibération n° 74-7° L du 23 décembre 1969 portant création de l'Office de Développement du Tourisme,

Vu l'arrêté n° 1855-SG/CG du 29 décembre 1969 portant organisation de l'Office de Développement du Tourisme,

Vu la décision n° 72-458 P.C.G. du 24 mars 1972 portant création d'une commission de sauvegarde de la faune et des fonds sous-marins,

ARRETE

Article 1er : Est modifiée la composition de la commission de sauvegarde de la faune et des fonds sous-marins, déterminée par la décision n° 72-458/PCG du 24 mars 1972. La commission comprendra désormais les membres suivants :

- Le Directeur de l'Office de Développement du Tourisme : Président.
- Le Chef du Service de l'Élevage et des Pêches : Membre
- Le Chef du Service des Affaires Maritimes : Membre.
- Le Chef du Service de la Jeunesse et des Sports : Membre.
- Le Directeur du Port de Djibouti ou son représentant : Membre.
- Un représentant du Centre d'Études Géologiques et de Développement : Membre.

Article 2 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et exécuté partout où besoin sera.

Djibouti, le 25 mai 1978

P. le Président de la République

et p.o. le Directeur du Cabinet

Ismaël Guedi Hared

Arrêté n°78-0887/MAPA/CG du 16 août 1978 portant modification de l'article 3, paragraphe 4 de l'arrêté 75-144/SG/CG du janvier 1975 concernant les fixations des tarifs applicables au vice de l'Élevage et des Pêches.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU les lois constitutionnelles n° 1 et 2 du 27 juin 1977 ;

VU l'ordonnance LR/77-008 en date du 30 juin 1977 ;

VU le décret n°78-018 du 5 février 1978 portant nomination des membres du Gouvernement de la République de Djibouti ;

VU la délibération n° 244/7e L du 4 avril 1972 fixant l'organisation et attributions du service de l'Élevage et des Pêches ;

VU l'arrêté n°1120 du 1er août 1956 réglementant l'importation, le si: l'exportation et la circulation intérieure des animaux vivants et produits d'origine animale en République de Djibouti ;

VU la délibération n° 249/6e L du 16 décembre 1956 portant remaniement de ressources budgétaires ;

Sur proposition conjointe du ministre des Finances et du ministre de L'Agriculture et de la Production animale ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du

ARRETE

Article 1er : Le paragraphe 4 de l'article 3 de l'arrêté sus 75-144/SG/CG du 29 janvier 1975 portant fixation des tarifs applicables au service de l'Élevage et des Pêches est abrogé et remplacé par le texte suivant :

Article 3, paragraphe 4: produits alimentaires d'origine animales importés. : ni d'être livrés à la commercialisation, les viandes, charcuteries, poissons et crustacés importés font l'objet d'une inspection sanitaire dont le tarif est fixé à 10 FD du kilogramme,

Les laits, œufs et leurs dérivés importés font également l'objet d'une inspection sanitaire dont le tarif est fixé à 5 FD le Kilogramme.

Un certificat sanitaire dont l'établissement est forfaitairement à 300 FD est délivré à l'issue de chaque inspection, en dehors du présent article 3, paragraphe 4, l'arrêté n° 75 -144/SG/CG reste applicable dans son intégralité.

Article 2 : Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et exécuté partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 16 août 1978.

Par le Président de la République

HASSAN GOULED APTIDON

Arrêté n°80-0143/PR/MADR et du développement Rural
Portant modification de l'arrêté n° 75-144/SG/CG du 29/1/75
et service de l'Élevage de l'arrêté n° 78-0887/MAPA/PR ET
DES Pêches du 16/8/78 concernant la fixation de tarifs
applicables au service de l'Élevage et des Pêches.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU Les lois constitutionnelles LR/77-001 et 77-002 en date du 27 juin. 1977 ;

VU L'ordonnance LR/77-08 en date du 30 juin 1977 ;

VU Le décret n° 78-018 du 5-2-78 portant nomination des membres du gouvernement de la République de Djibouti ;

VU La délibération n° 244/7eme L du 4 Avril 1972 fixant l'organisation et les attributions du Service de l'Élevage et des Pêches ;

VU L'arrêté n° 1120 du 1er Août 1956 réglementant l'importation, le transit, l'exportation et la circulation intérieure des animaux ;

vivante et des produite d'origine animale dans le territoire de le République ;

VU Délibération n°475/6ème L du 24 Mai 1968 portant réglementation financière dans la République de Djibouti ;

SUR Proposition conjointe du Ministre des Finances et du Ministre de l'Agriculture et de Développement Rural ;

Le conseil des ministres entendu dans sa séance du 15 Janvier 1980.

A R R E T E

Article 1er - Clinique vétérinaire

Les animaux d'élevage pour la production animale bénéficient de la gratuité des soins, médicaments et vaccins.

Les interventions pratiquées sur les animaux d'agrément, carnivores domestiques ou, chevaux, ruminants sauvages, etc... sont payantes suivant les tarifs ci-après :

1° - Consultations et soins des animaux d'agrément.

Le tarif des consultations et soins donnée par le service de l'Élevage est fixé comme suit par examen :

-Donnés à la clinique du service :

pendant les heures ouvrables

FD 1 500

-Donnés au domicile du propriétaire de l'animal : FD 2 000

Sont considérés comme inclus dans la consultation les moyens de diagnostic en usage dans la pratique courante, ainsi que les petits actes techniques motivés par celle-ci.

Le tarif des consultations et injections diverses lors d'un traitement de plusieurs jours, faisant suite à une première visite est fixé comme suit :

- A la clinique du service FD 1 000

- A domicile FD 1 500

En dehors des heures normales d'ouverture du service, ces tarifs sont majorés de 100 %.

Les médicaments, vaccins et services sont à la charge des propriétaires.

Le produit des consultations effectuées est réparti comme suit :

- Administration 50%

- Praticien 50%

2°) Petits chirurgies et actes divers pour animaux l'agrément.

- Castration d'un chat FD 2 000

- Caudectomie d'un chien FD 1 000

- Coupe d'ergots d'un chien FD 2 000

- Soins divers (ponctions, abcès, etc.) FD 1 000

- Petite chirurgie externe (suture cutanée) FD 1 500

- Anesthésie Général FD 1 500

Les médicaments et soins Postopératoires ne sont pas inclus dans ces tarifs. et restent à la charge du propriétaire de l'animal

- Euthanasie d'un Chat FD 500

- Euthanasie d'un chien FD 1 000

- Autopsie FD 3 000

- Examen de chiens mordeurs FD 2 000

3°) Chirurgie spéciale

Le tarif de ces interventions est déterminé par référence à la nomenclature générale des actes professionnels et à la valeur des actes professionnels et à la valeur de la lettre-clé multipliée par le coefficient de chaque acte.

La valeur de la lettre-clé "K" est fixée à 400 FD.

Les soins postopératoires ne sont pas inclus dans le coût des interventions chirurgicales et restent à la charge du propriétaire de l'animal.

Le produit de ces interventions est réparti comme suit :

- Administration 50%.
- Praticien 50%.

Article 2 - inspection sanitaire

Des animaux d'agrément (à la tête) :

- Chiens, chats, tortues, singes FD 1 000.
- Petits ruminants sauvages FD 3 000.
- Carnivores sauvages FD 10 000.

2°) - Des animaux empaillés et des trophées :

- La pièce FD 1 000.

3°) Des coquillages, nacres et coraux

- A usage personnel (souvenir), le lot FD 1 000.
- A des fins commerciales, la tonne FD 10 000.

4°) Des crustacés

- Jusqu'à 20 kilogrammes, le lot FD 5 000.
- Au-delà par tranches de 10 Kilogrammes FD 1 000.

5°) Du poisson

La tonne FD 2 000

6°) Des cuirs et Peaux importés, exportés ou en transit

- Peaux de petits ruminants : la tonne FD 4 000.

- Cuirs de grands ruminants : la tonne FD 2 000.

7°) Des sous produits d'abattoir (onglons, cornes)

- La tonne FD 3000

8°) Du bétail vivant importé, exporté, transit (par tête)

- Bovins, camelins et porcins FD 800

- Ovins et caprins FD 1000

9°) Des viandes exportées (par carcasse)

- Bovins, Camelins et porcins FD 150

- Ovins et caprins FD 50

10°) Des denrées alimentaires d'origine animale importées

- Viandes et produits carnés, poissons, crustacés

le Kg FD 10

- Œufs, lait et dérivés du lait, miel

le Kg FD 5

Les personnels chargés de l'inspection sanitaire des denrées alimentaires importées percevront au titre de ces interventions, une quote-part mensuelle égale à 10% de la recette recouvrée.

11°) - Saisie de denrées alimentaires

L'acte FD 2 000

12°)- Contrôle de destruction de denrées alimentaires avariées

L'acte FD 2 000

Toute inspection sanitaire, saisie ou contrôle de destruction est sanctionné par un certificat sanitaire.

Le coût de l'établissement et de la délivrance de ce certificat est fixé forfaitairement, quelque soient la nature et la quantité de denrées inspectées, s'ajoutant au tarif d'inspection, de saisie ou de contrôle de destruction.

- Coût du certificat FD 500

Article 3 : Abattoir de Djibouti

1°)- Frais de Stabulation :

Les étables peuvent être louées à des particuliers pour mettre des animaux destinées à la boucherie.

Les locataires sont tenus de nettoyer ces étables au moins une fois par semaine, et sont responsables des dégradations commises par leurs animaux.

Le tarif de location est de FD 5 000 par étable et par mois, payable par avance le 5 du Mois.

2°)-Taxes d'abattage

Pour couvrir les frais d'abattage et d'inspection de salubrité, une taxe unique est instituée (par tête)

- Petits ruminants FD 100

-GRANDS ruminants adulte FD 1 000

-Jeune FD 500.

3°) Transport des carcasses

A la demande des propriétaires, le transport des carcasses jusqu'au point de vente au détail est assuré par le service de l'Élevage au moyen de camions isothermes. En contrepartie les frais de transport sont fixés comme suit : (par tête)

Petits ruminants FD 50

Grands ruminants FD 200

-Assainissement par le froid

Le coût de l'opération est fixé à

- Par carcasse

- Location de Magasins

Les magasins peuvent être mis à la disposition des particuliers pour y entreposer les cuirs et peaux, les fourrages, etc.... le tarif mensuel est de FD10 000 payable par avance avant le 5 du mois.

- Location de, chambres froides

Le service de l'Élevage et des pêches peut mettre à la disposition des particuliers des chambres de réfrigération en location, selon le tarif mensuel suivant FD 250.000 payable par avance avant le 5 du .mois.

L'entretien intérieur des chambres est à la charge du locataire qui sera responsable des dégradations constatées.

Le service de l'Élevage et des pêches assure le fonctionnement et l'entretien des groupes frigorifiques mais n'engage pas sa responsabilité en cas de panne des installations.

Stockage en chambre de congélation

Dans la limite de la place disponible, le service de l'Élevage et Pêches peut autoriser les particuliers à. entreposer des carcasses en chambre de congélation tarif suivant....FD 1000 (par carcasse).

Article 4 : Aires d'abattage des districts

Pour couvrir les frais d'abattage (y compris l'inspection de salubrité) des animaux destinés à la boucherie qui se fait obligatoirement aux chefs-lieux des districts, aux aires prévues à cet effet, la taxe suivante est instituée (par tête).

- Petits ruminants ovins, caprins..... FD 30

- Grands ruminants bovins, camelins.....FD 200

Article 5 : Pêcherie

1°)-Location de la salle de ventes

La salle de vente de la pêcherie de Boulaos peut être à un particulier pour y pratiquer le commerce du poisson, au tarif de FD 30 000 par mois, payable par avance, avant le 5 du Mois.

L'entretien journalier de cette salle est à la charge du locataire qui est responsable des dégradations éventuelles constatées.

2°) Location du magasin entrepôt

Le magasin entrepôt de la pêcherie peut être loué aux maries conditions que la salle de vente au tarif de FD 10 000 par mois payable par avance avant le 5 du mois.

3°)- Location de la vitrine réfrigérée

La vitrine réfrigérée de la Pêcherie peut être louée à un particulier au prix de FD 20 000 par mois payable avant le 5 du Mois.

4°)-Stockage de poisson et crustacés en chambre froide

Les chambres froides de la pêcherie son exclusivement réservées au stockage du poisson et des crustacés.

Les pêcheurs, commerçants ou simples particuliers peuvent y Entreposer le poisson au tarif de 15 FD par Kg.

Article 6 : Le présent arrêté prend effet le 1er janvier 1980 abroge les dispositions de l'arrêté n°5-144/SG/CG du 29 janvier 1975 et de son rectificatif n° 780887/MAPA/PR du 16/8/78.

Fait à Djibouti, le 26 Janvier1980

Par le Président de la République

HASSAN GOULED APTIDON

Arrêté n°2000-0729/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Article 1er :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

vente en gros : la détention ou l'exposition, la mise en vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;

conditionnement : l'opération qui réalise la protection des 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 ;

emballage : l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnées ou non et, par extension, ce contenant ;

produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière ;

produit d'aquaculture : poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel, dont la croissance est contrôlée par l'homme, jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire ;

établissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction " établissement " : toute installation et ses annexes où ces produits sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés, ou entreposés, y compris les entrepôts frigorifiques où sont exclusivement stockés des produits de la pêche. Sont exclus de cette définition les locaux d'entreposage annexés aux lieux de vente en gros et les lieux de vente en détail ;

mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclus de cette définition, la vente au détail et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur, sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

eau de mer propre : eau de mer ou 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 ;

produit frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

produit préparé : tout produit de la pêche ayant subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage, le hachage ;

produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

produit congelé : tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur d'au maximum - 18 °C après stabilisation thermique ;

produit transformé : tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, appliqué aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou subi une combinaison de ces différents procédés.

Les conditions d'hygiène réglementées par le présent arrêté sont applicables, hors établissements de manipulation des produits de la pêche, dans tous les lieux où les produits, sous quelque présentation que ce soit, sont exposés à la vente, mise en vente ou vendus en gros ou en demi-gros, notamment les lieux de débarquement, équipés ou non de halles de criée, et les lieux de vente en gros et marchés de gros.

Article 2 :

Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent notamment avoir été manipulés pendant et après le débarquement conformément aux conditions d'hygiène réglementées dans le présent arrêté.

Outre ces obligations, ces produits doivent avoir été soumis à contrôle et surveillance sanitaires.

Titre 1er : Conditions d'hygiène applicables dans les lieux

de vente en gros

Article 3 :

Pour le débarquement et le déchargement des produits de la pêche, le matériel utilisé est constitué d'un matériau conforme à la réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires, résistant et facile à nettoyer.

Maintenu en bon état d'entretien et de propreté, il ne doit pas risquer de contaminer les produits et de leur communiquer propriété nocive ou caractère anormal.

La contamination des produits est également évitée en s'assurant que, notamment :

- * le débarquement et le déchargement sont effectués rapidement;
- * les produits sont maintenus hors contact avec le sol et, jusqu'à acheminement vers des installations de transport, de stockage ou de vente, ou vers un établissement, placés dans un environnement hygiénique et protégés à température requise ;
- * les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche sont interdits ;
- * les déchets sont séparés;
- * les odeurs éventuelles sont rapidement évacuées par aération ou ventilation suffisantes, sans toutefois provoquer gêne ou insalubrité pour le voisinage.

Chapitre 1er :conditions dans les halles de criée

Article 4 :

Les parties des halles de criée dans lesquelles les produits de la pêche sont triés et exposés à la vente sont :

- De dimensions suffisantes et à l'abri des pollutions, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables ;
- couvertes et pourvues de murs non dégradables, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- Pourvues d'un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et équipé d'un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires ;
- Equipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Les lavabos, placés près de cabinets et, autant que de besoin, à proximité des lieux de travail, sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique ;
- Bien éclairées pour faciliter le contrôle des produits ;

- Non utilisées à d'autre fins et non accessibles aux véhicules émettant des gaz d'échappement nuisibles, lors de l'exposition ou l'entreposage des produits de la pêche. Les animaux autres que les produits de la pêche ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les halles ;
- Régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses sont nettoyées après chaque vente, sont rincées extérieurement et intérieurement à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre puis, si nécessaire, désinfectées et sont entreposées à l'abri des souillures ;
- Pourvues de pancartes d'interdiction d'uriner, de fumer, de cracher, de boire, de manger et de marcher sur les caisses, placées de façon visible ;
- Equipées de dispositifs de fermeture et maintenues fermées lorsque le service d'inspection l'estime nécessaire ;
- Pourvues d'une installation permettant l'approvisionnement, sous pression et en quantité suffisante, en eau potable ou eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié. L'eau potable ou propre est utilisée pour le lavage et, le cas échéant, pour la fabrication de glace et l'alimentation de bassins ou aquariums d'entreposage d'animaux vivants.
- Equipées de conteneurs spéciaux, munis de couvercle, étanches, en matériau imputrescible et résistant à la corrosion et destinés à recevoir les produits de la pêche impropres à la consommation humaine qui seront évacués au moins à l'issue de chaque journée de travail ;
- Dotées pour les besoins des services d'inspection d'une resserre frigorifique, fermant à clé, pour des produits consignés et saisis, et d'un local suffisamment aménagé, fermant à clé également, équipé du matériel nécessaire à l'exercice des contrôles. Ce local peut ne pas être exigé dans la mesure où ces services disposent de leurs propres locaux sur place ou à proximité immédiate.

Article 5 :

Pour l'entreposage des produits de la pêche qui ne sont pas, sans délai, exposés à la vente ou acheminés vers leur destination après vente, les halles de criée disposent de chambres froides. De capacité suffisante, ces chambres comportent des surfaces faciles à nettoyer. Le sol y est imperméable, aisément désinfectable et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau. Les murs y sont lisses, résistants et imperméables, les portes en matériaux inaltérables, les dispositifs d'éclairage et d'évacuation des buées suffisants.

Les chambres froides sont situées dans le local de vente ou dans un local attenant.

Les produits frais doivent être disposé sous glace, à température contrôlée, et, le cas échéant, les produits congelés à - 18 °C au plus et les produits transformés à la température prescrite par le fabricant. Les installations de froid sont munies d'un thermomètre enregistreur. Les graphiques d'enregistrement sont classés par ordre chronologique et gardés à la disposition du service d'inspection pendant la durabilité des produits et au moins un mois.

Article 6 :

En dehors des halles les opérations de la vente, telles que transit, groupage et dégroupage, s'effectuent sur un ou plusieurs emplacements réservés, conçus et aménagés à cet effet.

Article 7 :

Les produits exposés à la vente doivent être glacés. Toutefois, lorsque la température ambiante n'excède pas 10 °C et que les produits sont acheminés sans retard, l'obligation de glaçage des produits frais de première vente est laissée à l'appréciation du service d'inspection. Une dérogation semblable peut être accordée en cas de vente des produits défilant sur convoyeur.

En l'absence de dérogation, les produits, notamment les invendus, doivent rapidement être remis sous glace. La glace utilisée pour cette opération est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre ; elle est conservée hygiéniquement et n'a pas déjà été employée pour un glaçage antérieur ; elle ne comporte pas de morceaux risquant d'abîmer les produits ; elle est répartie de façon à permettre une réfrigération efficace et homogène.

Article 8 :

Les conditions d'hygiène suivantes, définies pour les locaux, le matériel et le personnel des établissements de manipulation des produits de la pêche s'appliquent aux halles où les produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés.

En matière de locaux et de matériel :

- Les sols, murs, plafond, cloisons, matériel et instruments de travail doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, afin de ne pas risquer de contaminer les produits de la pêche ;
- la destruction de la vermine doit être systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides, désinfectants et autres substances présentant une certaine toxicité doivent être autorisés, rester entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé et être utilisés sans risque de contaminer ou d'affecter les produits et l'équipement ;
- Les lieux de travail, outils et matériel sont, sauf dérogation, seulement utilisés pour l'élaboration des produits de la pêche.

En matière de personnel :

- Un certificat médical d'embauche pour la manipulation des produits est fourni, qui atteste l'aptitude à cette affectation ;
- Le suivi médical du personnel est régulièrement assuré ;
- Les employeurs écartent de la manipulation les personnes, jusqu'à ce qu'elles ne risquent plus de contaminer les produits ;
- Il est interdit au personnel et à toute personne y ayant accès de fumer, cracher, boire ou manger dans les locaux de travail et d'entreposage. Tout comportement susceptible de contaminer les produits est prohibé
- Le personnel de manipulation des produits de la pêche doit rester propre, se laver les mains au moins à chaque reprise de travail et recouvrir ses blessures apparentes d'un pansement étanche.

Chapitre II : Conditions applicables dans les marchés de gros

Article 9 :

Les marchés de gros dans lesquels des produits de la pêche sont exposés à la vente ou entreposés sont soumis aux mêmes conditions que :

- celles imposées pour les halles de criée par les articles 4, 5, 6 et 8 précédents.

Toutefois, le personnel appelé à manipuler des produits de la pêche doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre, enveloppant complètement la chevelure ;

- celles imposées pour les établissements de manipulation des produits de la pêche en matière d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel :

* les marchés possèdent des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux ;

* des équipements pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport y sont disponibles, sauf si le règlement du marché prescrit ces opérations dans des emplacements particuliers.

Le contact direct des conditionnements et emballages avec le sol est évité par un caillebotis ou un dispositif propre et surélevé équivalent.

Les aires de vente sont équipées, si nécessaire, de dispositifs permettant de maintenir les produits exposés aux températures conformes aux prescriptions du présent arrêté.

Titre II : Dispositions générales

Chapitre 1er : Enregistrement des lieux de vente en gros

Article 10 :

Tout exploitant ou responsable d'une halle de criée ou d'un marché de gros de produits de la pêche doit adresser à l'autorité compétente une demande d'enregistrement sanitaire valant déclaration.

Cette demande comporte les indications suivantes :

* raison sociale, siège, composition et responsables des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation ;

* liste des utilisateurs et type de relation avec ses entités.

La demande doit en outre être accompagnée :

- d'un plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche, avec notice détaillée pour les installations communes indiquant les lieux et l'équipement pour le triage, l'exposition et l'entreposage, et pour le nettoyage et la désinfection des véhicules, des locaux et des emballages. Il doit en outre indiquer le circuit des produits destinés et non destinés à la consommation ;

- de la description du circuit d'approvisionnement en eau et, éventuellement, en glace, et d'élimination des eaux résiduaires ;

- d'une indication de l'importance moyenne des tonnages annuels et l'importance des tonnages journaliers, transitant par les installations.

La susdite demande doit être renouvelée lors de toute modification importante des installations, des gros équipements et de leur affectation.

Article 11 :

L'autorité compétente s'assure que les lieux de vente en gros satisfont aux dispositions du présent arrêté.

Article 12 :

S'ils sont reconnus conformes, les halles de criée et les marchés de gros sont enregistrés par le ministère dont relève l'autorité compétente. Ils reçoivent un numéro d'enregistrement sanitaire.

Article 13 :

Les halles de criée et marchés de gros reconnus non conformes peuvent, à titre dérogatoire, recevoir un numéro d'enregistrement sanitaire, s'ils remplissent les conditions suivantes:

- ils mettent sur le marché des produits de salubrité satisfaisante;
- ils en font la demande dûment justifiée, assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels ils pourront être mis en conformité.

Les exigences définies par le présent arrêté et pouvant faire l'objet de dérogations sont données en annexe I.

Article 14 :

Les halles de criée et marchés de gros sont enregistrés pour une durée de quatre ans renouvelable sur demande, sauf enregistrement à titre dérogatoire et sauf suspension ou retrait d'enregistrement sanitaire.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'enregistrement sanitaire est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus en application de l'article 13, la suspension ou le retrait de l'enregistrement sont prononcés.

Un arrêté présidentiel, sur proposition du Ministre dont relève l'autorité compétente, définit les conditions particulières d'enregistrement des lieux de vente en gros à caractère non collectif.

Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de manipulation

Article 15 :

Les services d'inspection soumettent à contrôle sanitaire et surveillance les produits de pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les lieux de vente en gros.

Ils s'assurent que les exploitants et gestionnaires mettent en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans les installations communes et annexes des halles de criée et marchés de gros.

Article 16 :

Les bonnes pratiques d'hygiène intéressent en particulier l'entretien des locaux et du matériel, la manipulation des produits, l'identification et la surveillance des points critiques et le prélèvement et l'analyse d'échantillons, notamment de l'eau d'approvisionnement.

Une personne qualifiée, investie de l'autorité nécessaire à cet effet, est chargée de faire respecter les bonnes pratiques. Elle tient à la disposition des services d'inspection :

* les programmes mis en place par les gestionnaires de criées et marchés pour la désinfection/dératisation, l'entretien, la formation hygiénique du personnel et le suivi médical des agents chargés de la manipulation des produits ;

* le registre où sont consignés les résultats d'analyses, ses observations et les enregistrements thermiques éventuellement requis.

La personne décrite ci-dessus prend toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades, les prescriptions du présent arrêté soient observées. Elle alerte les services de l'autorité compétente sans délai, si les résultats recueillis ou toute information révèlent l'existence ou font naître le soupçon d'un risque sanitaire.

Article 17 :

Les services d'inspection établissent, notamment dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche, un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté.

Ce système comporte, entre autres, un contrôle des conditions du débarquement, du déchargement, de la vente, de l'entreposage et du transport, dans les halles de criées et sur les marchés de gros qui restent, dans toutes leurs parties, libres d'accès pour l'inspection.

Article 18 :

Le système de contrôle et de surveillance à l'article précédent comporte en outre des contrôles spécifiques des produits de la pêche.

Les produits sont soumis avant leur mise à consommation humaine à l'inspection par échantillonnage ou sondage, en vue d'une évaluation organoleptique et d'une recherche de parasites visibles.

Si l'évaluation organoleptique révèle le moindre doute sur la fraîcheur des produits, il peut être fait appel aux contrôles chimiques ou microbiologiques.

- Contrôles organoleptiques

La mise sur le marché de poissons vénéneux est interdite, notamment ceux cités en annexe II du présent arrêté. Des exigences détaillées pour les espèces visées ainsi que pour les méthodes d'analyse pourront être définies par arrêtés sur proposition du ministre dont relève l'autorité compétente.

Chaque lot de produits de la pêche doit être présenté aux services vétérinaires au moment du débarquement ou avant la première vente, pour contrôle organoleptique de son aptitude à la consommation humaine. Les produits qui respectent en matière de fraîcheur les normes communes de commercialisation sont considérés comme remplissant les exigences organoleptiques du contrôle d'aptitude à la consommation. Pour les produits non harmonisés dans le cadre de ce règlement pourront être fixées des normes organoleptiques spécifiques d'aptitude à la consommation. Les produits ne respectant pas les exigences seront saisis.

L'autorité compétente peut autoriser les transvasements à quai de produits frais sous glace dans des récipients destinés à être expédiés immédiatement et directement vers une halle de criée, un établissement ou un marché de gros, à condition qu'ils y soient contrôlés, le réceptionnaire prévenant le service d'inspection compétent.

L'évaluation organoleptique est répétée après la première vente des produits de la pêche, s'il s'avère que les prescriptions intéressant leur hygiène n'ont pas été remplies ou quand le service d'inspection le juge nécessaire. Après la première vente, les produits de la pêche doivent satisfaire au moins aux exigences de fraîcheur minimales.

- contrôles parasitaires.

Les poissons ou les parties de poissons reconnus manifestement parasités lors du contrôle visuel sont retirés de la consommation humaine et détruits. Les modalités de ce contrôle sont indiquées en annexe 3.

- contrôles chimiques

Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle de l'azote basique volatil total (ABVT), de l'azote triméthylamine (NTMA) et de l'histamine. Pour ce dernier paramètre, le nombre d'échantillons à analyser et les limites d'acceptabilité sont donnés en annexe II du présent arrêté.

Sans préjudice de la réglementation relative à la protection, la gestion et la pollution des eaux, un plan de surveillance est établi pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par des contaminants présents dans le milieu aquatique, tels que les métaux lourds et les substances organohalogénés.

- contrôles microbiologiques

Des échantillons sont prélevés et soumis à des examens pour le contrôle des critères microbiologiques de santé publique.

- des arrêtés, sur proposition du ministre en charge de l'autorité compétente, pourront, en tant que de besoin, fixer pour les produits de la pêche :

* des normes organoleptiques spécifiques complémentaires ;

* les modalités du contrôle parasitaire visuel ;

* les méthodes d'analyse à utiliser pour le contrôle des critères chimiques, les plans d'échantillonnages et les doses admissibles pour l'homme.

* les critères microbiologiques, plans d'échantillonnages et méthodes d'analyse.

Article 19 :

A défaut de la marque sanitaire que doivent porter les produits provenant des établissements ou les documents les accompagnants, les informations suivantes doivent figurer sur les emballages et conditionnements ou sur les documents :

* le pays d'expédition

* le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros tel que prévu à l'article 12.

Chapitre III : Dispositions finales

Article 20 :

Les dispositions des arrêtés 1119 et 1120 du 1er août 1956 qui seraient contraires au présent arrêté sont abrogées.

Article 21 :

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

Article 22 :

Le présent arrêté sera enregistré, publié au journal officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti le, 23 septembre 2000.

Le Président de la République,

Chef du Gouvernement

ANNEXE 1

Conditions relatives aux locaux et matériels des lieux de vente en gros pouvant faire l'objet de dérogations provisoires

Article 4 :

Concernant les conditions dans les halles de criée

- à condition que les murs soient maintenus propres
- à condition que le sol soit nettoyé après chaque vente
- première phrase
- première phrase, à condition que les produits contaminés par les gaz d'échappement soient retirés du marché
- à condition que les produits impropres ne puissent contaminer ceux de consommation, ni être mélangés avec eux.
- Dans toutes ses dispositions

ANNEXE 2

Contrôles spécifiques des produits de la pêche

I Contrôles organoleptiques

La mise sur le marché des poissons vénéneux, notamment des familles suivantes est interdite :

- * Tetraodontidae
- * Molidae
- * Diodontidae

* Canthigasteridae

II Contrôles chimiques

Dosage de l'histamine :

Neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

* La teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm ;

* deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm, mais n'atteignent pas 200 ppm ;

* aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Les limites s'appliquent seulement aux poissons des familles Scombridae et Clupeidae

Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevées mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

ANNEXE N°3

1. On entend par :

- parasite visible: parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson;

- contrôle visuel: examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche exercé sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris le cas échéant par mirage.

2. Le contrôle visuel est exercé par sondage sur un nombre représentatif d'unités.

Les responsables des établissements à terre et les personnes qualifiées à bord des navires usines en fonction de la nature des produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation, l'amplitude et la fréquence des contrôles visés à l'alinéa précédent.

3. Au cours de la production, le contrôle visuel du poisson éviscéré doit être exercé par les professionnels, sur la cavité abdominale.

- en cas d'éviscération manuelle, de façon continue par l'opérateur au moment de la séparation des viscères et du lavage;

- en cas d'éviscération mécanique, par sondage exercé sur un nombre représentatif d'unités ne pouvant être inférieur à dix poissons par lot.

4. Le contrôle visuel des filets ou des tranches de poisson doit être exercé par les professionnels pendant le parage après le filetage ou le tranchage.

Lorsqu'un examen individuel n'est pas possible, en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à disposition de l'autorité compétente en matière vétérinaire lorsque le mirage des filets est possible du point de vue technique, il devra être inclus dans le plan d'échantillonnage. Plan d'échantillonnage simple pour le contrôle des parasites

Nombre de conteneurs par lot	Poissons de grande taille	Poissons de taille intermédiaire	Poissons de petite taille
5 à 19	28*	23	16
20 à 100	53	45	33
100 ou plus	70	56	39

* Chaque nombre (28, 53, 70,...) représente la taille de l'échantillon en livres (une livre = 454 grammes). Un poisson est considéré manifestement infesté de parasites s'il contient l'équivalent de 50 à 60 kystes/100 livres. Le lot est inacceptable si 20% ou plus des poissons examinés sont infestés.

Arrêté n°2000-0728/PR/MAEM relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Article 1er :

Pour être reconnues propres à la consommation, les denrées animales ou d'origine animale, ci-après énumérées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés au présent arrêté et vérifiés selon les dispositions décrites en annexes. En outre, elles doivent être exemptes de micro-organismes ou toxines dangereuses pour la santé publique.

*Viandes de boucherie;

*Viandes hachées à l'avance, viandes cuites, produits de charcuterie, quenelles, plats cuisinés à l'avance, potages déshydratés;

*Viandes de volaille;

*Produits de la pêche;

*Ovoproduits, pâtisserie, crèmes pâtisseries;

*Laits fermentés (yaourts, kéfir.), laits gélifiés, fromages frais pasteurisés, crèmes fraîches pasteurisées,

glaces et crèmes glacées, caséine et caséinates;

*Conserves à base de denrées animales ou d'origine animale;

*Semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale;

Article 2 :

Au sens de l'article 1er, les critères microbiologiques relatifs aux viandes de boucherie sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes fécaux (par gramme)	Staphylocoques pathogènes (par gramme)	Anaérobies Sulfite-réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonelles dans 25 grammes
Carcasses ou coupes de	(3) 5.10 ²	-	-	2	Absence
demi-gros, réfrigérées ou congelées (1)	4 (3) 5.10	10 ²	-	2	Absence
Pièces conditionnées sous vide ou non, réfrigérées ou congelées (1)	-	3.10 ²	10 ²	10	Absence
Portions unitaire conditionnées, réfrigérées ou congelées et portions unitaires du commerce de détail réfrigérées	-	-	-	-	-

ou congelées (2)					
------------------	--	--	--	--	--

(1) Le prélèvement est effectué en profondeur, après cautérisation de la surface.

(2) Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans cautérisation.

(3) Seules les tolérances de caractère analytique sont acceptées (plan à deux classes).

Article 3 :

Les critères microbiologiques relatifs aux viandes hachées, aux viandes cuites, aux produits de charcuterie, aux plats cuisinés et aux potages déshydratés sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes à 30°C (par gramme)	Coliformes fécaux (par gramme)	Staphylo pathogènes (par gramme)	Anaérobies Sulfito-réducteurs	Salmoneilles dans 25 grammes
- Viande hachée à l'avance ou à la demande	5 5.10		10 ²	10 ²	(1)30	Absence
- Plats cuisinés à l'avance, escargots préparés, pièces de viandes cuites	5 (2)3.10	10 ²	10	10 ²	30	Absence

tranchées						
ou non		-				
- Produits de charcuterie crus, haché :	-		10 ²			
* Soumis à dessiccation et à consommer en l'état	-	-				
* à Consommer après cuisson	(3) -		3	5.10 ²	50	Absence
- Produits de salaison crus ou salés et/ou séchés, tranchés	5	3	10			
ou non	(2)(3)3.10	10	3		10 ²	Absence
-Produit de charcuterie cuits, tranchés	4	10	10	3		
ou non,	10		10	10		
quenelles - Jambon cru entier	5		Absence			
- Potages déshydratés	3.10		10	5.10 ²	50	Absence

				10 ²	30	Absence
				Absence	Absence	Absence
				10 ²	30	Absence

(1) Tolérance prévue en annexe comprise.

(2) Pour les pâtes farcies du type ravioli, cannelloni, lasagne, les quenelles et les plats cuisinés auxquels est incorporé du fromage, ce critère doit être interprété.

(3) Pour les produits de charcuterie conditionnés sous pellicule plastique et sous vide, le critère relatif aux micro-organismes aérobies à 30°C (3.105) par gramme ne s'applique qu'au stade de la fabrication (usine).

Article 4 :

Les critères microbiologiques relatifs aux viandes de volailles sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes Fécaux (par gramme)	Staphylocoques aureus (par gramme)	Anaérobies Sulfite-réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonelles
Volailles entières réfrigérées, congelées ou surgelées	- 5 5.10	- 3 10	- 5.10 ²	- 30	Absence dans 25 grammes de muscles pectoraux
Rôtis, escalopes et paupiettes crus, panés ou non	5				Absence dans 1 gramme
Rôtis cuits, entier ou tranchés	3.10	10	10 ²	10	Absence dans 25
et paupiettes cuites ou précuites grammes	6				
Viande crue séparée mécaniquement	10	3 5.10	3 10	10 ² 30	Absence dans 1 gramme (1)
Viande cuite séparée mécaniquement	6 3.10	10	10 ²		Absence dans 25

					grammes
--	--	--	--	--	---------

Article 5 :

Les critères microbiologiques relatifs aux ovo produits, pâtisseries et crèmes pâtissières sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes à 30°C (par gramme)	Coliformes Fécaux (par gramme)	Staphylococcus aureus (par gramme)	Anaérobies Sulf. réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonelles dans 25 grammes
Pâtisseries, crèmes pâtissières	5 3.10	3 10	1	10 ²	10	Absence
Ovoproduits pasteurisés	5 10	-	10 (entéroba ct.)	10 ²	-	Absence
Blancs d'œufs non pasteurisés	-	-	-	-	-	Absence

Article 6 :

Les critères microbiologiques relatifs aux produits de la pêche ci-dessous sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes Fécaux (par gramme)	Streptocoques Fécaux (par gramme)	Staphylococcus aureus (par gramme)	Anaérobies Sulfite réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonelles dans 25 grammes
Crustacés						

entiers cuits réfrigérés autres que crevettes	5	1	-	-	10	Absence
Tous crustacés, y compris crevettes entière cuites ou crues, congelés ou surgelés	10	1	-	-	2	Absence
Crevettes cuites décortiquées, réfrigérées et décortiquées congelées ou surgelés	3	10	-	10 ²	10	Absence
Coquillages bivalves et oursins présentés vivants			-			
Poissons tranchés panés ou non, filets de poissons frais réfrigérés	5	3.10 ² (1)	-	-	-	Absence
Poissons tranchés filets de poissons congelés ou surgelés	10	10	3	10 ²	10	Absence
Préparation à base de chair de poissons hachés, crues			2,5.10(2)			
Cuisses de grenouille		10 ²	-	10 ²	10	Absence
Escargots décoquillés congelés ou surgelés	-	10 ²	-	10 ²	10	Absence
	5		-			

	10	-	-	-	<103	Absence
	5		-			
	5.10					
	5					
	5.10					
	-					

(1) pour 100 ml

(2) cette recherche est effectuée en cas de suspicion particulière, selon les commémoratifs, dans 100 ml de mélange "chair-liquide intervallaire"

(3) la recherche de *Vibrio parahemolyticus* et/ou de *Listeria* dépend de la demande des pays importateurs. Le seuil fixé est de 102/g

Article 7 :

Les normes sanitaires et qualitatives du lait cru sont les suivantes

Désignation	Micro-	Coliformes Fécaux	Salmonel	Strepto-	Stabilité	Acidité en
-------------	--------	-------------------	----------	----------	-----------	------------

	organismes aérobies à 30°C	par ml	la dans 1000 ml	coques bétahém a- tolytiques dans 0,1 ml	à l'ébullitio n	g d'acide lactique p ar litre
Au jour du conditionnem ent	4 9.10	10 ²	Absence	Absence	-	-
A la date limite de consommatio n	5 9.10	3 10	Absence	Absence	stable	Entre 1,4 et 1,8

Sont retenus comme streptocoques bêta hémolytiques ceux appartenant aux groupes A, B, C, G, et de Lancefield.

Article 8 :

Les critères microbiologiques relatifs aux laits fermentés (yaourts, kefirs, etc...), aux laits gélifiés, aux fromages frais pasteurisés, aux crèmes fraîches pasteurisées, aux glaces et crèmes glacées, aux caséines et caséinates, sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Colifor- mes à 30°C (par gramme)	Colifor- mes Fécaux (pa r gramme)	Staphylo- coccus aureus(pa r gramme)	Salmonell a dans 25 grammes	Acidité exprimé e en acide lactique dans la partie non grasse

Laits fermentés (yaourt kéfir)	-	10	1	-	Absence	-
Laits gélifiés et laits emprésurés aromatisés	3	10	1	-	Absence	-
Fromage frais pasteurisés	10	10	1	10	Absence	-
Crèmes de consommation pasteurisées	-	Conditionnée 10 vrac 100	1	10	Absence	≤ 2,5
Glaces et crèmes glacées	4	10 ²	1	10	Absence	-
Caséines caséinates	phosphatase négative	Absence de 0,1 g	-	-	-	-
	3.10					
	5					
	3.10					
	4					

	3.10 et flore thermophile 3					
	5.10					

Article 9 :

Les conserves à base de denrées animales ou d'origine animale, quelle que soit la nature de leur emballage, doivent satisfaire à des épreuves permettant de vérifier leur stabilité.

Ne doivent pas être soumis à ce contrôle les boîtes métalliques ou les bocaux en verre à couvercles déformables présentant des défauts majeurs tels que bombement, flocage, fruitage. Il en va de même pour les conserves présentées en emballage en matière plastique ou complexes métalloplastiques qui présenteraient une modification apparente de l'emballage.

Les épreuves comportent les opérations suivantes:

Etuvage d'individus à 37 °C (+ 1°C) durant sept jours et à 35°C (+ 1°C) durant dix jours

Etuvage d'individus à 55°C (+ 2°C) durant sept jours

A l'issue de ces épreuves, aucun bombement ou fruitage ne doit être constaté.

Une appréciation de la variation du PH entre les unités étuvées et des unités non étuvées témoin, laissées à la température du laboratoire pendant les durées précitées, cette température devant être cependant inférieure à 25°C. la variation de PH ne doit pas dépasser 0,5 unité.

Une appréciation de la flore microbienne entre unités étuvées et non étuvées, effectué de la manière suivante: soit n le nombre de micro-organismes dénombrés sur 20 champs microscopiques observés sur une boîte incubée, et n0 le nombre de micro-organismes dénombrés sur une boîte non incubée, le rapport n/n0 doit être inférieur à 100.

En cas de doute, et notamment lors du contrôle de certains produits de la pêche, un examen bactériologique conduit avec toute la rigueur technique requise est effectué.

Article 10 :

Les critères microbiologiques relatifs aux semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale sont les suivants :

Désignation	Micro-organismes aérobies à 30°C (par gramme)	Coliformes (par gramme)	Staphylococcus aureus (par gramme)	Anaérobies Sulfite-réducteurs à 46°C (par gramme)	Salmonella dans 25 grammes dans 0,1 ml
Semi-conserves pasteurisées (1)	4				
Semi-conserves non pasteurisées (1) - Rollmops, hareng saurs, anchois, au sel ou à l'huile.	10 5	Absence	Absence	Absence	Absence
Saumon fumé, haddock et autres poissons légèrement salés et fumés	10 6 10 (3)	Absence	1	Absence (2)	Absence

(1) revivification de la suspension mère pendant deux heures à la température du laboratoire pour les semi-conserves pasteurisées e pendant trente à quarante cinq minutes pour les semi-conserves non pasteurisées.

(2) Cas particulier des anchois en saumure : anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C : moins de 10 par gramme

(3) Dénombrement en milieu à l'eau de mer ou à défaut à l'eau de salinité 35 p 1000 et à température d'incubation de 20°C pendant cinq jours.

Article 11 :

Les critères du présent arrêté, vérifiés selon les dispositions décrites en annexe, sont ceux des laboratoires officiels et des laboratoires choisis par les responsables d'entreprise lorsque les conditions d'hygiène dans lesquelles sont réalisées les opérations de réception, de transformation, de conditionnement, d'entreposage et de transport des denrées énumérées aux articles précédents font l'objet de contrôles obligatoires.

Article 12 :

Le Directeur des services vétérinaires est chargé de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, publié au Journal Officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 23 septembre 2000.

Le Président de la République,
chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

ANNEXE I

Observations :

Les valeurs indiquées dans les tableaux du présent texte correspondent aux niveaux de contamination microbienne qu'il est habituel d'attendre de produits fabriqués, transportés et distribués dans des conditions de bonnes pratiques professionnelles en matière d'hygiène.

1. Echantillon pour laboratoire et technique de prise d'essai

1.1 Echantillon pour laboratoire

La taille de l'échantillon pour laboratoire d'un produit de même nature doit être comprise comme suit:

Portions unitaires de viande et denrées visées aux articles 2 et suivants tant au niveau de la fabrication que des points de vente: si possible, au moins cinq unités;

Conserves: cinq unités;

Coquillages: nombre suffisant pour obtenir au laboratoire cinq fois au moins 25 grammes de chair et de liquide inter-valvaire.

Nota. 1 – le laboratoire doit disposer, pour conduire les analyses complètes, d'environ 500 grammes de produits, soit cinq fois 100 grammes. Ces 100 grammes peuvent être fournis par une ou plusieurs pièces.

2 - cas particulier – lorsqu'il s'agit d'une production artisanale pour laquelle le prélèvement de cinq échantillons peut s'avérer trop important au regard de la quantité fabriquée, il pourra être procédé à un étalement dans le temps de la prise de ces échantillons.

Toutefois, dans l'éventualité où les premiers résultats se révéleraient d'emblée non satisfaisants, il serait procédé au prélèvement simultané de cinq échantillons.

1.2 technique de prise d'essai

La prise d'essai destinée à la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales porte:

Sur les parties superficielles et profondes, notamment pour les produits en tranches, hachés, divisés, pour les plats cuisinés à l'avance;

Sur la partie profonde du produit pour les viandes (pièces), les produits de charcuterie (pièces) et les poissons entiers, après cautérisation de la surface.

Pour les produits laitiers et selon la nature des produits, elle porte sur le produit homogénéisé ou sur les parties superficielles et profondes.

Dans le cas d'examen microbiologiques, à la suite de toxi-infections alimentaires, il est nécessaire de pratiquer la recherche des germes pathogènes, toxicogènes et/ou de leurs toxines, aussi bien en surface qu'en profondeur.

2. Interprétation des résultats

Remarque. – Il convient de retenir que la valeur des méthodes de dénombrement microbien n'est pas absolue, quelle que soit la nature des milieux de culture utilisés. Il est généralement admis que la variabilité peut atteindre ± 1 log. Avec les milieux solides et ± 1 log. Avec les milieux liquides.

2.1 Plan à trois classes

Principe:

Ce plan est ainsi désigné parce que les résultats des examens interprétés sur cette base permettent de fixer trois classes de contamination:

Celle inférieure ou égale au critère m;

Celle comprise entre le critère m et le seuil M;

Celle supérieure au seuil M;

m: critère fixé au présent texte. Tous les résultats égaux ou inférieurs sont considérés satisfaisants;

M: seuil limite d'acceptabilité, au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans que pour autant le produit soit considéré comme toxique. Les valeurs de M sont fixées à:

M = 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide;

M = 30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide;

n: nombre d'unités composant l'échantillon;

c: nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

Application pratique (tenant compte de variations liées à la technologie microbiologique, remarque supra):

La qualité du lot est considérée comme satisfaisante ou acceptable en application de l'article 1er du présent texte lorsque aucun résultat ne dépassant M:

a) Les valeurs observées sont:

≤ 3 m lors d'emploi de milieu solide;

≤ 10 m lors d'emploi de milieu liquide; qualité satisfaisante

b) Les valeurs observées sont comprises

Entre 3 m et 10 m (=M) en milieu solide;

Entre 10 m et 30 m (=M) en milieu liquide;

qualité acceptable

Et c/n est $\leq 2/5$ avec le plan $n = 5$ et $c = 2$

(ou tout autre plan d'efficacité équivalente

ou supérieure)

Les résultats sont considérés comme non satisfaisants:

a) Lorsque c/n est $> 2/5$;

b) Dans tous les cas où des valeurs supérieures à M sont observées. Cependant, le seuil de dépassement pour les micro-organismes aérobies à $+ 30^{\circ}\text{C}$, alors que les autres critères sont respectés, doit faire l'objet d'une interprétation, notamment pour les viandes, volailles et produits crus.

Lorsque les valeurs sont supérieures à M , les résultats sont considérés comme non satisfaisants. Mais il est bien évident qu'au-delà d'un certain ordre de grandeur, la notion de toxicité s'impose de plus en plus; en tout état de cause, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint la valeur microbienne valeur S qui est fixée dans le cas général à $m.103$. Pour *Staphylococcus aureus* cette valeur S ne doit jamais excéder 5.104 . Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont pas applicables aux valeurs de M et de S .

2.2 Plan à deux classes

Ce plan est ainsi désigné car les résultats des examens interprétés sur cette base permettent de déterminer seulement deux classes de contamination. Ce type de plan, qui n'accepte aucune tolérance, même de caractère analytique, correspond le plus souvent aux expressions:

"Absence dans": le résultat est considéré comme satisfaisant;

"Présence dans": le résultat est considéré comme non satisfaisant; le produit est déclaré impropre à la consommation.

En outre, dans certains cas particuliers mentionnés aux articles 2 et 5 du présent arrêté, il est fait application du plan à deux classes, avec tolérance analytique.

Nota – ce plan est en particulier applicable aux contaminations par salmonella. Cependant, pour les volailles, lorsqu'il s'agit de contamination superficielle, le lot est considéré comme satisfaisant lorsque le rapport $d/n \leq 5$, d étant le nombre d'unités de l'échantillon dont les résultats sont positifs.

2.3 Cas particulier des conserves

Lorsque les conserves à base de denrées animales et d'origine animale ne répondent pas aux épreuves de stabilité fixées à l'article 9 du présent texte, la transposition au lot d'origine ne pourra intervenir que dans la mesure où un plan d'échantillonnage préalablement défini aura été mis en œuvre.

3. Dispositions particulières relatives aux échantillons soumis à la congélation en vue d'une analyse microbiologique différée

Remarque – La congélation d'un échantillon (plat cuisiné, viande hachée...) provoque une diminution plus ou moins sensible, selon les cas, du nombre de germes servant de test pour le jugement de la qualité microbiologique telle que définie par la réglementation en vigueur.

Le fait de congeler un échantillon d'un produit réfrigéré peut être de nature à provoquer certains litiges (échantillon réfrigéré jugé inacceptable, alors qu'un échantillon du même lot, mais ayant subi une congélation, se révèle satisfaisant au plan bactériologique). Il convient, pour éviter au maximum l'apparition de cette disparité, de traiter les échantillons dans les conditions suivantes, lorsqu'ils doivent être congelés et conservés en l'état, préalablement à leur analyse bactériologique.

3.1 modalités de congélation et de décongélation

- a) Congélation précoce conduite de manière à atteindre la température de -18°C le plus rapidement possible;
- b) Stockage et transport à une température $\leq -18^{\circ}\text{C}$. La durée du stockage ne doit pas excéder un mois.
- c) Décongélation rapide à l'air ambiant à une température de l'ordre de 20°C pendant le temps le plus court possible (inférieur à trois heures) sans dépasser le stade où la consistance du produit permet le prélèvement nécessaire à la préparation de la suspension mère (température voisine de 0°C).

ANNEXE II

Méthodes générales d'analyse bactériologique

1. Préparation de l'échantillon pour essai – Prise d'essai

Chaque fois qu'il est nécessaire, il est procédé à une homogénéisation du produit à l'aide de techniques et d'appareils appropriés. (broyeur-homogénéisateur par exemple).

Les prises d'essai sont effectuées sur l'échantillon homogénéisé en tenant compte de la nature des produits et des opérations analytiques à conduire. Elles sont en principe de 10, 25 ou 50 grammes (dans ce dernier cas 25 grammes sont réservés à la recherche des salmonelles).

2. suspensions mères et dilutions décimales

dans un flacon taré contenant 90, 100 ou 225 ml de diluant, introduire aseptiquement 10 ou 25 grammes de produit afin de réaliser des suspensions au 1/5 ou 1/10. Homogénéiser.

Les diluants suivants sont préconisés:

2.1 Cas général

Tryptone sel:

Tryptone.....	1 g
Chlorure de sodium.....	8,5 g
Eau distillée.....	1000 ml

Préparation: chauffer lentement jusqu'à complète dissolution, ajuster si nécessaire le PH à 7,0 (+ 0,1), répartir, puis stériliser vingt minutes à 121 °C + 1.

Eau peptonée tamponnée:

Bacto pepone.....	20 g
Chlorure de sodium.....	5 g
Phosphate disodique.....	9 g
Phosphate mono potassique.....	1,5 g
Eau distillée.....	1000 ml

Stériliser à 121 °C + 1 pendant vingt minutes; PH final: 7,2

2.2 Cas des produits laitiers

Eau peptonée pour le yaourt.

Tryptone-sel pour les laits gélifiés et emprésurés.

Phosphate dipotassique à 2 p 100 (PH final entre 7,4 et 7,6) pour les crèmes fraîches, les fromages frais et les caséinates.

A partir des suspensions mères, préparer les dilutions décimales en utilisant le diluant correspondant au produit à analyser.

3. Revivification

A l'exclusion des produits laitiers, si le produit a subi un traitement thermique ou s'il a été congelé ou encore s'il renferme des sels pouvant exercer une action inhibitrice (NaCl, NaNO₃, NaNO₂...) après homogénéisation laisser le flacon à la température de laboratoire (20 °C + 2 °C) pendant trente à quarante cinq minutes (optimum quarante minutes).

4. dénombrement des micro-organismes aérobies à 30 °C

Porter en double 1 ml de l'échantillon pour essai s'il est liquide ou 1 ml de la suspension mère dans le cas des autres produits dans les boîtes de Pétri stériles (90 à 100 mm de diamètre). Pratiquer de la même manière à partir des dilutions retenues en fonction du produit à analyser.

Couler dans chaque boîte 15 ml de gélose pour dénombrement préalablement fondue et ramenée à 47 °C (+ 1 °C), bien mélanger inoculum et milieu. Laisser solidifier.

L'ensemble de ces opérations ne doit pas durer plus de quinze minutes.

Nota. Il est indispensable d'employer des pipettes stériles changées pour chaque dilution et d'homogénéiser à l'aide d'un agitateur pour tubes à essai.

Placer les boîtes retournées dans une étuve à 30 °C (+ 1 °C). Les laisser soixante-douze heures (+ trois heures).

Ne retenir pour le dénombrement que les boîtes contenant moins de 300 colonies (et plus de 30 si possible).

En cas d'expertise, se conformer aux dispositions de la norme Afnor V 08-011.

5. Dénombrement des Enterobacteriaceae

Le dénombrement s'effectue en gélose au cristal violet, rouge neutre, bile, glucose (V.R.B.G.).

A partir du flacon contenant la suspension mère (1/5 ou 1/10) porter 1 ml dans deux boîtes de Pétri stériles (90 à 100 mm de diamètre).

Couler 12/13 ml de gélose sélective fondue et ramenée à 47 °C (+ 1 °C). Bien mélanger inoculum et milieu. Laisser solidifier. Couler en surface environ 9 ml de milieu sélectif vierge ramené à 47 °C (+ 1 °C). Laisser solidifier et placer les boîtes retournées dans une étuve à 30 °C (+ 1 °C). Les laisser vingt-quatre heures (+ deux heures). Dénombrer les colonies violettes et vérifier la nature de ces colonies (les entérobactéries sont oxydases et fermentent le glucose).

6. Dénombrement des coliformes

Les coliformes sont dénombrés soit en milieu solide (gélose désoxychlorate lactose), soit en milieu liquide par la technique du nombre le plus probable (N.P.P.) à l'aide du bouillon lactosé billé au vert brillant réparti dans des tubes contenant des cloches de Durham (10 ml de bouillon par tube).

6.1 le dénombrement en milieu solide s'effectue à partir du produit s'il est liquide, des suspensions mères dans les autres cas et des divisions décimales retenues selon la nature du produit en portant 1 ml dans deux boîtes de Pétri stériles (90-100 mm de diamètre).

Couler ensuite 13 ml environ de gélose désoxychlorate lactose fondue et ramenée à 47°C (+ 1 °C). Bien mélanger inoculum et milieu. Laisser solidifier. Recouvrir d'une couche de gélose désoxychlorate lactose vierge (9 ml environ), laisser solidifier.

Porter les boîtes retournées à l'étuve à 30°C (+ 1 °C). Les laisser vingt-quatre heures (+ deux heures).

Dénombrer les colonies caractéristiques rouge foncé d'un diamètre supérieur à 0,5 mm en prenant si possible une série de deux boîtes où le nombre est compris entre 15 et 150.

6.2 le dénombrement en milieu liquide s'effectue en transférant dans trois tubes de milieu sélectif 1 ml du produit s'il est liquide ou de la suspension mère, puis en opérant de la même manière pour les suspensions suivantes:

Bien mélanger inoculum et milieu.

Porter les tubes à l'étuve à 30°C (+ 1 °C). Les laisser vingt-quatre-quarante huit heures (+ deux heures).

Pour chaque dilution (y compris suspension mère et produit liquide), compter les tubes positifs c'est à dire ceux qui présentent un dégagement gazeux dans la cloche de Durham et calculer le nombre le plus probable à l'aide des tables de référence.

En cas d'expertise, se conformer aux indications des normes Afnor V 08-015 et V 08-016.

7. dénombrement des coliformes fécaux (entérobactéries fermentant le lactose aux températures élevées)

Il s'effectue:

Soit en milieu solide, selon les mêmes modalités que pour les coliformes mais en portant les boîtes de Pétriensemencées à 44°C (+ 0,5°C) durant vingt-quatre heures (+ deux heures).

Soit en milieu liquide (technique du N.P.P.) en repiquant à l'aide d'une anse bouclée les tubes de bouillon lactosé billé au vert brillant trouvés positifs lors du dénombrement des coliformes, dans les tubes de ce même bouillon.

Les tubesensemencés sont incubés en bain chaud à 44 °C (+ 0,5°C) vingt-quatre-quarante-huit heures (+ deux heures).

Compter les tubes positifs, c'est à dire ceux présentant un dégagement gazeux dans les cloches de Durham et calculer le nombre le plus probable à l'aide des tables de référence.

8. Dénombrement de Staphylococcus aureus

A partir du produit s'il est liquide, de la suspension mère et/ou des dilutions retenues selon la nature du produit, porter 0,1 ml sur deux boîtes de Pétri contenant du milieu de Baird Parker et étaler l'inoculum à l'aide d'un étaleur de verre stérile sur la surface préalablement séchée du milieu. Ce dernier ne doit pas avoir plus de quarante-huit heures et doit être conservé au froid. Pour les produits laitiers, ensemenecer 1 ml en milieu de Baird Parker.

Les boîtes sont incubées à l'étuve à 37 °C (+ 1 °C) pendant vingt-quatre puis quarante-huit heures.

Dénombrer les colonies caractéristiques c'est à dire noires, brillantes, d'un diamètre compris entre 0,5 et 2 mm présentant un liseré blanc opaque, entourées d'une auréole d'éclaircissement du milieu. Certains staphylocoques retrouvés dans les produits laitiers peuvent donner des colonies noires dépourvues d'auréole.

Repiquer au moins cinq colonies pour les soumettre aux tests de la coagulasse ou de la thermo nucléase.

9 dénombrements des anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C

Ce dénombrement peut s'effectuer en milieu S.P.S., T.S.N., ou T.S.C. (Tryptone Sulfite Cyclosérine), ce dernier milieu étant recommandé.

Préparation du milieu base:

Tryptone	15 g
Soytone	5 g
Extrait de levure	5 g
Métabisulfite de sodium anhydre (S ₂ O ₅ Na ₂)	1 g
Citrate de fer ammoniacal	1 g
Agar-agar	12 à 18 g

Eau 1000 ml

Ajuster le Ph de sorte qu'après stérilisation, il soit à 7,6 + 0,1 à 25°C. Répartir en tubes de 20 X 200 à raison de 19 ml par tube. Stériliser quinze minutes à 121 °C + 1 °C. Conserver à 4-5 °C au maximum quinze jours.

Solution de D cyclosérine:

D cyclosérine cristallisée 4 g

Eau 100 ml

Dissoudre la cyclosérine dans l'eau. Stériliser par filtration

Préparation de milieu complet:

Au moment de l'emploi, ajouter la solution de D cyclosérine pour obtenir une concentration finale de 400 µgrammes/ml, soit 1 ml pour 100 ml de milieu.

Arrêté N°2000-0727/PR/MAEM relatif aux critères chimiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Titre 1er : Méthodes d'analyse en vue de la détermination
du taux d'histamine

Article 1er :

La technique destinée à doser l'histamine dans les produits de la mer à l'état frais, congelé, fumé, séché, appertisé, ou ayant subi toute autre transformation, est décrite dans les articles 2 à 6 du présent arrêté.

Article 2:

En vue de déterminer son taux dans les produits de la mer destinés à la consommation humaine, l'histamine est solubilisée dans de l'acide trichloracétique, complexée avec l'orthophtalaldehyde, séparée par la méthode de Chromatographie Liquide Haute Performance sur phase inverse, puis détectée par fluométrie (HPLC).

Pour ce faire, les produits utilisés sont :

- solution d'acide trichloracétique (TCA) à 20%, 10%, 1% (M/V);
- solution d'histamine mère à environ 1 mg/l dans l'eau distillée, à partir de trichlorhydrate d'histamine (mm: 184,07 g);
- solution d'histamine fille à 10^{-3} , 2.10^{-3} , 5.10^{-3} , 10^{-2} mg/ml de TCA à 1%;
- solution d'orthophtalaldehyde (opa), à 10 mg/l de methanol;

En préparer 10 ml et conserver dans un flacon brun

- solution de soude 2 N
- solution d'acide chlorhydrique 3 N
- solution héliante pour la chromatographie 500 ml

20% d'acétonétyle

80% de solution de phosphate (NaH₂PO₄)

Article 3 :

Les appareils utilisés sont les suivants :

- broyeur : ultra-turrax
- vibreur
- balances au 1/100ème de gramme et au 1/10ème de milligramme
- injecteur Rhéodyne avec boucle de 20µl
- colonne C18 (20 cm X 4 mm), silice greffée 5µm
- spectrofluoromètre
- enregistreur-intégrateur D2500

Article 4 :

Le protocole opératoire s'effectue de la façon suivante:

a) préparation du défécât trichloracétique

- homogénéiser 50 g de muscle de poisson avec l'eau, dans un erlen meyer de 250 ml, puis ajouter 50 ml de TCA à 20% à l'aide du broyeur;
- filtrer sur filtre Whatmann N° 44;
- diluer au 1/10ème dans de l'eau distillée une fraction aliquote du filtrat et li sui sartories 0,45 µm;

b) réaction de complexation à l'OPA

- prélever 100 µl de l'extrait TA au 1/10ème ou l'étalon histamine dans du TCA à 1%;
- ajouter 900 µl d'eau, dans un tube à hémolyse;
- puis 200 µl de soude 2 N pour alcaliniser. Mélanger à l'aide du vibreur;
- ajouter 100 µl de solution OPA. Mélanger, attendre exactement 4 mn à l'abri de la lumière;

- bloquer la réaction, par acidification en ajoutant 200 µl d'acide chlorhydrique 3 N

- mélanger

- injecter

c) conditions opératoires

- débit: 1 ml/mn

- solvant: acétonitrile/ NaH₂PO₄ (20/80)

- volume injecté: 20 µl

- longueur d'onde d'excitation: 350 nm

d'émission: 450 nm

- enregistrement et intégration des aires des pics d'histamine.

Article 5 :

En vue d'échantillonnage, neuf prélèvements sont effectués sur chaque lot, dont la taille de l'échantillon est choisie de façon à avoir en moyenne 500 g de chair de poisson.

Article 6 :

Pour les poissons des familles scombridae et clupeidae, la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm;

Deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm, mais n'atteignant pas 200 ppm;

Aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm.

Titre 2: Méthodes d'analyse en vue de la détermination

du taux d'Azote Basique Volatil Total (ABVT)

Article 7 :

Les méthodes utilisées pour l'analyse du taux d'Azote Basique Volatil Total (ABVT) dans les produits de la mer destinés à la consommation humaine sont décrites dans les articles 8 à 12 du présent arrêté. L'interprétation des résultats est décrite en annexe 1.

Article 8 :

La méthode de base à utiliser pour le contrôle de la limite en Azote Basique Volatil Total (ABVT) est la suivante :

Le produit broyé est déféqué par l'acide trichloracétique puis filtré. Les bases volatiles du filtrat alcalinisé sont entraînées à la vapeur d'eau et recueillies dans une solution d'acide borique puis titrées.

Article 9 :

Les réactifs à utiliser sont les suivants :

- solution d'acide trichloracétique à 7,5% (m/v);
- acide sulfurique 0,01 N;
- acide borique à 4% plus 2 ml de rouge de méthyle-vert de bromocrésol (une partie de rouge de méthyle alcoolique à 0,2% avec 5 parties de vert de bromocrésol à 0,2%);
- solution de soude à 10% (utiliser NaOH pour dosage de l'azote).

Article 10 :

Le protocole opératoire s'effectue de la façon suivante:

- broyer 500 g de matière première;
- peser à 0,1 g près 100 g de matière première directement dans un bécher de 100 ml;
- homogénéiser en versant dans un mixer;
- filtrer à l'aide d'un grand creuset filtrant en recueillant dans un erlenmeyer de 300 ml;
- avec une pipette graduée, porter 10 ml d'acide borique dans un bécher de 100 ml gradué;
- placer le bécher sur le disque support pour récipient;

- porter 25 ml du filtrat dans l'ampoule de distillation;
- introduire 6 ml d'une solution de soude à 10%;
- placer l'ampoule de distillation sur le support pour tube d'échantillon;
- appuyer sur la commande de distillation;
- continuer la distillation jusqu'à ce que le liquide dans le bécher gradué arrive au niveau de 50 ml;
- descendre le becher et arrêter la distillation;
- rincer le tuyau du distillat;
- filtrer le distillat par l'acide sulfurique 0,01N jusqu'à complète décoloration;
- placer 25 ml de solution à 7,5% d'acide trichloracétique dans l'ampoule de distillation de l'appareil, ajouter 6 ml de soude à 10% et distiller dans une solution de 10 ml d'acide borique, recueillir 40 ml de distillat, titrer avec l'acide sulfurique 0,01N.

Article 11 :

Pour la recherche de l'Azote Basique Volatile Total, chaque échantillon doit permettre d'obtenir au moins un (1) kilogramme de chair de poisson.

Article 12 :

Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces visées en annexe 1 sont considérées comme impropres à la consommation humaine lorsque le contrôle chimique montre que les limites en l'Azote Basique Volatile Total sont dépassées.

Titre 3: plan de surveillance de la contamination

par métaux lourds

Article 13 :

Les prélèvements doivent être répartis sur différents sites de collecte des produits de la pêche dans les zones côtières.

Article 14 :

Les espèces suivantes doivent être prélevées :

- Requins (toutes espèces) (Carcharinus spp)
- Bonite à ventre rayé (Katsuwonus pelamis)
- Albacore (Thunnus albacares)
- Espadon (Xiphias gladius)
- Thon obèse (Thunnus obesus)
- Thazard (Acanthocybium solandri)
- Marlin bleu (Makaira mazara)
- Raies (Raja spp)
- Oursins

Article 15 :

Un prélèvement comporte 5 échantillons sur 5 individus différents (1 échantillon doit faire au minimum 100 grammes de chair).

Les échantillons correspondant à un même lot sont emballés ensemble.

Article 16 :

Les analyses sont effectuées sur le mélange des échantillons finement homogénéisés pour obtenir une valeur moyenne.

La teneur admissible est, pour les poissons, de 1 ppm pour le mercure et le plomb, et de 0,5 ppm pour le Cadmium.

Article 17 :

Une fiche, selon modèle joint en annexe 2, doit être jointe à chaque prélèvement.

Tous les échantillons seront congelés avant d'être emballés et expédiés aux services vétérinaires. Le document joint ne sera pas mis directement au contact de l'échantillon.

Article 18 :

Les services vétérinaires feront parvenir les prélèvements au laboratoire agréé qui lui renverra les résultats.

Article 19 :

Le Directeur des services vétérinaires est chargé de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, publié au Journal Officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 23 septembre 2000.

Le Président de la République,

chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

ANNEXE 1

Teneur en Azote Basique Volatil Total (ABVT)

1. Poissons commercialement frais, congelés ou surgelés

a) non sélaciens

D'une façon générale, l'état de fraîcheur des poissons frais, congelés ou surgelés est satisfaisant lorsque la teneur en ABVT est inférieure à 25-30 mg/100g.

b) sélaciens (raies, squalés)

L'état de fraîcheur des poissons sélaciens est satisfaisant lorsque la teneur en ABVT est de l'ordre de 50 à 70 mg/100 g. la limite peut être tolérée jusqu'à 100 mg/100 g.

2. Poissons fumés ou salés

Un taux de 80 mg/100 g peut être retenu.

3. Conserve ou semi-conserve de poissons

a) sardines, sardinelles, maquereaux

- bonne qualité: moins de 50mg/100g
- qualité commercialement courante: 50 à 60 mg/100g
- qualité médiocre: 60 à 70 mg/100g
- taux limite: 70 mg/100 g

b) thon, saumon

- bonne qualité: moins de 40mg/100g
- qualité commercialement courante: 40 à 60 mg/100g
- qualité médiocre: 60 à 70 mg/100g
- taux limite: 70 mg/100 g

4. Crustacés frais ou en conserve (crevettes crues, congelées ou réfrigérées, cuites ou en conserve, langoustes ou crabes)

- bonne qualité: moins de 30mg/100g
- qualité commercialement courante: 30 à 40 mg/100g
- qualité médiocre: 40 à 60 mg/100g
- taux limite: 80 mg/100 g

5. Produits séchés

Après détermination de l'humidité résiduaire totale de la denrée, le taux d' l'Azote Basique Volatile Total devra être corrigé par un calcul et ramené à une humidité de 75%.

ANNEXE 2

Modèle de fiche de prélèvement de surveillance des métaux lourds

Effeillage:.....

Agent préleveur:

Lieu de prélèvement:.....

Produit prélevé:.....

Frais: congelé:

Nom scientifique de l'espèce:.....

Poids de l'échantillon:

Poids total du prélèvement:

nature de l'agent

Sig

Résultat du laboratoire

	Mercure	Plomb	Cadmium
Limite admissible	1	1	0,5

maximale en ppm			
Teneur totale en ppm			

Arrêté n°2000-0726/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Article 1er :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

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, la réfrigération ou la congélation ;

navire-usine : un navire à bord duquel les produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes, obligatoirement suivies d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage: filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation. Ne sont pas considérés comme navires-usines les navires de pêche qui ne pratiquent à bord que la cuisson des crevettes et mollusques, ou que la congélation, dits respectivement navires-cuiseurs et navires-congérateurs.

Ne sont considérés ni comme navires, ni comme navires-usines les navires conchylicoles.

produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation sanitaire ;

produit frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

produit congelé : tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou au plus égale à -18°C , après stabilisation thermique ;

produit transformé : tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits de la pêche, réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires ;

conditionnement : l'opération qui réalise la protection des 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

emballage : l'opération qui consiste à placer dans un contenant des produits de la pêche conditionnés ou non et, par extension, ce contenant ;

Mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclus de cette définition et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur, sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

Eau de mer propre : eau de mer ou saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique, des substances nocives et/ou de plancton marin toxique, en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche ;

Établissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction, "établissement" : toute installation et ses annexes où ces produits sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés, à l'exclusion des lieux de vente en gros ou au détail.

Article 2

:

Pour pouvoir être mis sur le marché les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent, notamment, avoir été capturés, conservés et éventuellement manipulés à bord de navire de pêche ou, le cas échéant, manipulés à bord de navires-usines agréés, conformément aux règles d'hygiène fixées par le présent texte, aux titres I et II respectivement.

Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

Titre 1er : Conditions d'hygiène applicables à bord

des navires de pêche

Section 1 : Conditions générales d'hygiène

Chapitre 1er : Construction et équipement

Article 3 :

Les parties des navires ou les récipients utilisés pour les produits de la pêche :

- sont constitués de façon à être facilement nettoyés et désinfectés et à éviter le séjour de l'eau de fusion de la glace à leur contact;
- ne contiennent pas d'objets ou de produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux ;
- leur assurent une préservation et une conservation satisfaisantes.

Article 4 :

Les équipements éventuels pour l'éviscération, l'étêtage ou l'enlèvement des nageoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers et toute surface en contact avec les produits de la pêche sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse facile à nettoyer et à désinfecter.

Chapitre II : Utilisation et entretien des locaux et du matériel

Article 5 :

Au moment de leur utilisation, les parties, les récipients ou les équipements visés aux articles 3 et 4 sont en parfait état de propreté et, en particulier, non souillés par le carburant de propulsion ou par les eaux sales des fonds de navire.

Article 6 :

Le nettoyage des récipients, des instruments et des parties du navire entrant en contact direct avec les produits de la pêche doit être effectué aussi souvent que nécessaire, avec une eau potable ou une eau de mer propre.

Chapitre III : Manipulation, conservation des produits

de la pêche

Article 7 :

Le plus rapidement possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être soustraits à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur, manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris et contaminés.

Peuvent être tolérées par le service d'inspection :

- l'utilisation d'instruments piquants pour le déplacement des poissons de grande taille ou de ceux risquant de blesser le manipulateur, à condition que les chairs n'en soient pas détériorées ;
- l'utilisation de caissettes en bois pour les poissons traditionnellement présentés dans ces conditionnements, à condition que le bois soit neuf, brute et non traité et ne constitue pas une source de contamination.

Lorsque les produits de la pêche sont lavés, l'eau douce ou de mer utilisée ne doit pouvoir nuire ni à leur qualité ni à leur salubrité. Les opérations d'éviscération et/ou d'étêtage doivent s'effectuer de manière hygiénique et être immédiatement suivies d'un lavage abondant. Les viscères et parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des denrées destinées à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à cette consommation sont conservés sous glace ou congelés.

Article 8 :

Les produits de la pêche doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après mise à bord. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux navires à bord desquels :

- les produits sont maintenus à l'état vivant ;
- la mise sous protection du froid n'est pas réalisable d'un point de vue pratique. Dans ce cas, les produits ne doivent pas être conservés à bord plus de cinq heures.

La glace utilisée pour la réfrigération des produits est fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre et entreposée avant son utilisation dans des conditions interdisant sa contamination.

Article 9 :

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

Section 2 : Conditions particulières d'hygiène

Chapitre 1er : Navires conçus et équipés pour assurer
une conservation satisfaisante des produits de la pêche
pendant plus de vingt-quatre heures

Article 10 :

Les conditions générales d'hygiène définies à la section 1 précédente sont applicables à bord des navires visés au présent chapitre.

Des arrêtés, sur proposition des ministres en charge de la pêche et de l'autorité compétente pourront établir en matière d'hygiène des dérogations ou des obligations supplémentaires pour tenir compte d'éventuelles caractéristiques spécifiques de certains navires de pêche.

Article 11 :

Les navires doivent être équipés de cales, de conteneurs tels que les caisses de bord ou de citernes pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré ou congelé, aux

températures prescrites. Ces équipements sont séparés du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination ou réchauffement des produits entreposés.

Article 12 :

Le revêtement intérieur des cales, conteneurs et citernes doit être conforme à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Il est constitué d'un matériau étanche, lisse, imperméable, facile à laver et à désinfecter. En cas d'emploi de peinture, celle-ci doit être lisse et entretenue en bon état et ne pas transmettre aux produits de la pêche des substances nocives.

La glace utilisée est en quantité telle qu'au débarquement les produits aient à cœur la température de la glace fondante. La glace est répartie de façon à assurer une réfrigération efficace et homogène, sans que les morceaux ou l'eau de fusion ne risquent de détériorer les produits.

Article 13 :

Au moment de leur utilisation, les ponts de travail, l'équipement, les récipients et les cales sont en parfait état de propreté. Ils sont soigneusement nettoyés après chaque usage au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre. En dehors du temps de travail, le petit matériel est entreposé à l'abri des souillures.

Une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation est réalisée chaque fois que cela est nécessaire. Si elles ne sont pas revêtues d'un matériau imputrescible, les cales sont repeintes en tant que de besoin. Toutes ces opérations d'assainissement des navires sont enregistrées. Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides, peintures, ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité, sont autorisés, entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées, conformément à la réglementation sur la sécurité des navires et utilisés sans risque de contamination de produits de la pêche.

Article 14 :

Les armateurs ou leurs représentants s'assurent que les membres d'équipage sont en possession d'un certificat médical d'aptitude. Ils prennent 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 disparition avérée de ce risque.

Chapitre II : Navires-viviers

Article 15 :

Les navires équipés pour le maintien en vie des poissons, crustacés et mollusques, sans autre moyen de conservation à bord, dits navires-viviers, sont soumis aux conditions générales d'hygiène figurant à la section 1.

Chapitre III : Navires-cuiseurs

Article 16 :

Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 2 chapitre 1er respectivement, sont applicables à bord des navires-cuiseurs.

Article 17 :

Les navires-cuiseurs comportent au moins des dispositifs et outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux lisses, résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La cuisson des crevettes et mollusques respecte les dispositions définies à l'article 37 suivant ; le fabricant est notamment tenu de faire régulièrement effectuer des contrôles microbiologiques de sa production.

Les navires-cuiseurs font l'objet de la part du service d'inspection d'un enregistrement particulier.

Chapitre IV : Navires-congélateurs

Article 18 :

Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2 chapitre 1er respectivement, sont applicables à bord des navires congélateurs.

Article 19 :

Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour les poissons.

Article 20 :

Les navires doivent disposer d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et les maintenir dans les enceintes d'entreposage à -18°C au plus, quelle que soit la température extérieure. Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de conservation et à la manutention, pour les poissons entiers, congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, des températures plus élevées peuvent être tolérées, ne devant toutefois pas dépasser -9°C. Une dérogation telle que prévue à l'article 40, deuxième alinéa, du présent arrêté, peut être accordée en matière de température de transport de ces poissons jusqu'à la conserverie dans la mesure où, à l'arrivée, la température à cœur des poissons est restée inférieure à - 9°C.

Article 21 :

Les enceintes d'entreposage sont munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

Chapitre V : Navires équipés pour la réfrigération

en eau de mer

Article 22 :

Les conditions générales et particulières d'hygiène définies précédemment, à la section 1 et à la section 2, chapitre 1er, respectivement, sont applicables à bord des navires pour la réfrigération des produits de la pêche dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace ou de moyens mécaniques.

Article 23 :

Les citernes sont équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer, pour homogénéiser la température interne et pour refroidir le mélange de poissons et d'eau de mer à + 3°C en six heures au plus après le chargement et à 0°C après seize heures au plus. Les citernes et systèmes de circulation doivent être complètement vidés et nettoyés après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Le remplissage est fait avec de l'eau de mer propre.

Article 24 :

Les citernes disposent 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.

Les enregistrements portent de façon claire la date et le numéro des citernes concernées. Ils sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins un mois.

Titre II : Conditions d'hygiène applicables aux navires-usines

Section 1 : Construction et équipement

Article 25 :

Les navires-usines possèdent au moins :

a) Une aire de réception à bord des produits de la pêche, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes pour permettre la séparation des apports séquentiels. Cette aire avec ses éléments démontables éventuels est aisément nettoyable et conçue pour protéger les produits de l'action du soleil, des intempéries et de toute source de souillure ou contamination. Elle comporte un système de convoyage des produits vers les lieux de travail, qui respecte les règles d'hygiène ;

b) Des lieux de travail aux dimensions suffisantes pour permettre la préparation et la transformation des produits dans des conditions d'hygiène convenables et conçus pour éviter toute contamination des produits. Les lieux de travail sont séparés de l'emplacement réservé à l'entreposage des produits finis. Ces derniers lieux ont des dimensions suffisantes, sont facilement nettoyables et comportent une cale spéciale pour l'entreposage des sous-produits au cas où une unité de traitement des déchets fonctionne à bord ;

c) Des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche spéciale, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage.

d) Une installation permettant l'approvisionnement sous pression en eau potable ou en eau de mer propre.

L'orifice de pompage de l'eau de mer est situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne peut être affectée par le rejet à la mer ni d'eaux usées, ni des déchets, ni de l'eau de refroidissement des moteurs ;

e) Un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisances, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont séparés, transformés ou

entreposés. Les lavabos sont pourvus de moyens de nettoyage, de désinfection et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène et de robinets actionnables au pied.

Article 26 :

Les lieux où l'on procède à la préparation et à la transformation ou à la congélation des produits de la pêche comportent :

- a) Un sol antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter. Le sol et les structures et appareils fixés au sol doivent être munis de dispositifs d'écoulement de taille suffisante pour éviter une obstruction par des déchets et permettre une évacuation rapide de l'eau;
- b) Des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;
- c) Des circuits hydrauliques disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche ;
- d) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;
- e) Un éclairage suffisant ;
- f) Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations ;
- g) Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, pourvus de robinets non manuels et d'essuie-mains à usage unique ;

Article 27 :

Les dispositifs et les outils de travail, notamment les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer et à fileter, sont en matériaux lisses, résistant à la corrosion par l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

Article 28 :

Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche disposent d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour:

- a) Soumettre les produits à un abaissement rapide de température, permettant d'obtenir à cœur au plus -18° C ;
- b) Maintenir dans les cales d'entreposage les produits à une température conforme.

Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température. Les graphiques d'enregistrement sont conservés à la disposition des agents d'inspection pendant un délai d'au moins trois mois.

Section 2 : Hygiène des produits à bord

Article 29 :

Un membre d'équipage est rendu responsable par l'armateur ou son représentant de la qualité sanitaire des produits de la pêche. Il est investi de l'autorité nécessaire pour faire appliquer à bord du navire-usine les bonnes pratiques d'hygiène et respecter les prescriptions de la présente section. Il tient à la disposition des agents d'inspection le programme de contrôle et de vérification des points critiques, un registre sur lequel sont consignées ses observations ainsi que les enregistrements thermiques.

Chapitre 1er : Utilisation et entretien des locaux et matériel

Article 30 :

Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont les suivantes :- le sol, les cloisons et les plafonds, les équipements et le matériel utilisés sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien et ne constituent pas une source de contamination pour les produits travaillés ;

- la destruction des rongeurs, insectes et toute autre vermine est systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides ainsi que les détersifs, désinfectants et autres substances autorisés pouvant présenter une certaine toxicité sont utilisés sans risquer d'affecter le matériel et les produits et entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé;

- les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour l'élaboration des produits de la pêche, sauf dérogation accordée par les agents d'inspection ;

- l'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages.

Chapitre II : Manipulation et entreposage des produits de la pêche

Article 31 :

Les manipulations des produits frais s'effectuent de manière hygiénique. Immédiatement après l'étêtage et l'éviscération les produits sont lavés abondamment.

Les filets et tranches sont préparés en évitant contamination, souillure et tout débris organique, sur un emplacement différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération, où ils ne séjournent que le temps nécessaire.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont réfrigérés dès leur préparation et isolés de la glace éventuellement ou en bloc, de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée et, si nécessaire, isolés des parois de l'emballage.

Les viscères et les parties pouvant constituées un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Article 32 :

Les produits frais employés pour la congélation satisfont aux exigences de l'article 31 précédent.

Les navires-usines disposent d'une installation de congélation et de stockage d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits de la pêche à un abaissement rapide de température et pour les maintenir dans les locaux d'entreposage à - 18° C au plus, quelle que soit la température extérieure.

Les locaux d'entreposage sont munis d'un système d'enregistrement de température. Les graphiques d'enregistrement doivent être gardés à la disposition des services d'inspection, au moins pendant la période de durabilité des produits.

La décongélation éventuelle puis la manipulation des produits de la pêche à transformer s'effectuent dans des conditions d'hygiène appropriées.

Les produits restent à l'abri de la contamination et de l'eau de fusion, ne subissent pas d'élévation de température excessive et sont traités sans délai.

Article 33 :

La transformation des produits de la pêche ne saurait intéresser que des matières premières, fraîches, congelées ou décongelées, satisfaisant aux exigences sanitaires des articles 31 et 32 précédents.

Le responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté tient le registre des traitements de transformation appliqués et le met à disposition des services d'inspection pendant un délai au moins égal à la période de conservation du produit. Les traitements destinés à inactiver ou détruire les micro-organismes pathogènes ou constituants un élément important pour assurer la conservation doivent être reconnus.

Les conserves sont préparées à l'aide d'eau potable. Les lots de fabrication sont identifiés et échantillonnés pour contrôles d'efficacité du traitement, de conformité microbiologique et d'intégrité des récipients.

Les opérations de salage et de fumage doivent s'effectuer dans des locaux séparés ou dans des endroits suffisamment écartés et, si besoin, ventilés pour ne pas affecter les autres locaux ou emplacements de travail ou d'entreposage. Le sel et les matériaux utilisés pour ces opérations sont propres, dépourvus de nocivité, utilisés de manière à ne pas contaminer les produits et entreposés à l'écart.

La cuisson de crustacés et de mollusques doit être suivie d'un refroidissement rapide. Effectué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre, il est poursuivi, si aucun autre moyen de conservation n'est utilisé, jusqu'à température de la glace fondante.

Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués en évitant la contamination, notamment par nettoyage rigoureux et désinfection régulière des mains, des surfaces de travail et des machines éventuellement utilisés. Immédiatement après ces opérations, les produits cuits sont congelés ou réfrigérés puis entreposés dans les cales ou conteneurs adéquats.

La pulpe de poisson est préparée sans délai à partir de matières premières exemptes de viscères et lavées au préalable, à l'aide de machines qui doivent être nettoyés au moins toutes les deux heures. Après sa fabrication elle est immédiatement congelée, ou raffinée et congelée, ou incorporée dans un produit destiné à congélation ou traitement stabilisateur.

Article 34 :

Le conditionnement et l'emballage des produits de la pêche doivent s'effectuer dans le respect des règles d'hygiène.

Les matériaux utilisés pour l'emballage et ceux susceptibles d'entrer en contact avec les produits, doivent être conformes à la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Ils en doivent pas en altérer les caractéristiques organoleptiques ou leur transmettre des substances nocives et sont d'une solidité suffisante pour en assurer la protection efficace. Quand ils sont utilisés pour les produits maintenus sous glace, ils doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion.

Sauf dérogation officielle, le matériel d'emballage et de conditionnement ne peut être réutilisé. Avant son emploi il est entreposé séparément, à l'abri de la poussière et des contaminations.

Article 35 :

Lors de leur entreposage et de leur transport, les produits de la pêche sont maintenus à l'abri de la contamination et aux températures de réfrigération et de congélation exigibles ou, pour les produits transformés, aux températures inscrites sur l'emballage, spécifiées par le fabricant ou fixées réglementairement.

Une dérogation aux obligations définies à l'alinéa précédent peut être accordée par l'autorité compétente pour le transport des produits de la pêche congelés, lorsque ces produits sont transportés d'un navire-usine vers un établissement de manipulation pour y être décongelés dès leur arrivée en vue d'une préparation accompagnée ou non d'une transformation, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 kilomètres ou une heure de trajet.

Article 36 :

Les obligations en matière de parasites de poissons applicables à terre dans les établissements de manipulation des produits de la pêche s'appliquent à bord des navires-usines :

- contrôle visuel en vue de l'élimination des parasites des poissons et parties de poissons manifestement parasitées ;
- assainissement par congélation ;
- attestation de traitement pour mise sur le marché ;

Les modalités de ces contrôles sont décrites en annexe 1.

Chapitre III : Personnel

Article 37 :

Sous le contrôle du responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté, le personnel de manipulation et préparation des produits de la pêche est tenu à la plus grande propreté. En particulier : il doit porter des vêtements de travail appropriés, propres et des coiffures enveloppant complètement la chevelure; il doit se laver les mains chaque fois que de besoin et au moins à chaque reprise du travail et recouvrir ses blessures aux mains d'un pansement étanche ; enfin, il ne doit ni fumer ni cracher, boire ou manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits.

Article 38 :

Les armateurs, leurs représentants ou les responsables de la qualité définis à l'article 29, prennent les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des produits de la pêche le personnel susceptible de les contaminer, jusqu'à disparition avérée de ce risque.

Lors de son recrutement, tout membre de l'équipage affecté à ce travail doit être en possession du certificat médical d'aptitude à cette affectation.

Outre la capacité à naviguer, cette aptitude est régulièrement vérifiée médicalement.

Titre III : Dispositions générales

Chapitre 1er : Agrément sanitaire des navires-usines

Article 39 :

En matière d'agrément sanitaire, sont applicables aux navires-usines les obligations définies pour les établissements de manipulations des produits de la pêche.

Avant mise en activité de son navire-usine, tout armateur ou son représentant doit adresser une demande d'agrément valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

- identité ou raison sociale, domicile ou siège social du déclarant;
- principales caractéristiques de l'unité ;
- désignation du responsable de la qualité à bord prévu à l'article 29 ;
- définition des produits finis ;
- plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche avec notice indiquant les lieux et l'équipement de travail, d'entreposage des produits bruts et finis et des conditionnements et emballages, ainsi que le circuit des denrées.

La demande d'agrément doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'installation des lieux de travail et d'entreposage, leur aménagement, leur équipement et leur affectation.

L'autorité compétente s'assure que les navires-usines concernés satisfont aux dispositions du présent arrêté.

Article 40 :

S'il est reconnu conforme, chaque navire-usine est agréé par l'autorité compétente. Il reçoit un numéro d'agrément.

Article 41 :

Les navires-usines sont inscrits sur la liste officielle des navires-usines agréés pour une durée de quatre ans, renouvelable sur demande, sauf cas de suspension ou de retrait d'agrément.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés.

Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance des navires

de pêche, des navires-usines et de leurs produits.

Article 42 :

Les produits de la pêche destinés à la consommation humaine ainsi que les navires de pêche et les navires-usines sont soumis à contrôle sanitaire et surveillance de la part des professionnels et de la part des services d'inspection. L'autorité compétente peut, en cas de besoin, mandater des agents pour exercer le contrôle sanitaire dans les ports situés à l'étranger.

Article 43 :

Des arrêtés, sur proposition du ministre en charge de l'autorité compétente, définissent les modalités d'application par les responsables des navires de pêche des autocontrôles et notamment de ceux intéressant la microbiologie de la production des navires-cuiseurs, prévus à l'article 17 précédent.

A bord des navires-usines le responsable de la qualité défini à l'article 29 du présent arrêté met en place un système d'autocontrôle selon les principes retenus pour les établissements de manipulation des produits de la pêche à terre.

Article 44 :

L'autorité compétente est habilitée dans les ports à contrôler à bord l'hygiène et la conformité des installations utilisés pour conserver, préparer ou transformer des produits de la pêche, ainsi que la salubrité de ces produits. Toutes les parties des navires concernées doivent rester libres d'accès pour ce contrôle sanitaire.

L'autorité compétente est associée dans le domaine de leurs attributions aux travaux des commissions de visites auxquelles sont soumis les navires de pêche.

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, si possible à l'occasion de ces visites annuelles.

Les services de l'autorité compétente mettent en place pour les navires-usines un système de contrôle et de surveillance analogue au système établi à terre pour les établissements de manipulations des produits de la pêche. Il est notamment vérifié que les conditions d'agrément sont toujours remplies : produits manipulés correctement, locaux, installations et instruments tenus propres, personnels respectueux de l'hygiène et documents sanitaires tenus à jour.

Une marque sanitaire comportant l'identification du navire-usine expéditeur de produits de la pêche est apposée :

- sur les emballages des produits issus du navire-usine concerné et sur les conditionnements destinés au consommateur final;
- ou sur les documents accompagnant ces produits.

Chapitre III : Dispositions finales

Article 45 :

Les dispositions des arrêtés 1119 et 1120 du 1er août 1956 qui seraient contraires au présent arrêté sont abrogées.

Article 46 :

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 titre 1er.

La mise en conformité intervient dans un délai défini par les services vétérinaires en concertation avec les armateurs intéressés et les commissions de visites annuelles citées à l'article 44 précédent.

Article 47 :

Le présent arrêté sera enregistré, publié au journal officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 23 septembre 2000.

Le Président de la République,

chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

ANNEXE N°1

1. On entend par:

- parasite visible: parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson;

- contrôle visuel: examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche exercé sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris le cas échéant par mirage.

2. Le contrôle visuel est exercé par sondage sur un nombre représentatif d'unités.

Les responsables des établissements à terre et les personnes qualifiées à bord des navires usines en fonction de la nature es produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation, l'amplitude et la fréquence des contrôles visés à l'alinéa précédent.

3. Au cours de la production, le contrôle visuel du poisson éviscéré doit être exercé par les professionnels, sur la cavité abdominale.

- en cas d'éviscération manuelle, de façon continue par l'opérateur au moment de la séparation des viscères et du lavage;

- en cas d'éviscération mécanique, par sondage exercé sur un nombre représentatif d'unités ne pouvant être inférieur à dix poissons par lot.

4. Le contrôle visuel des filets ou des tranches de poisson doit être exercé par les professionnels pendant le parage après le filetage ou le tranchage.

Lorsqu'un examen individuel n'est pas possible, en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à disposition de l'autorité compétente en matière vétérinaire lorsque le mirage des filets est possible du point de vue technique, il devra être inclus dans le plan d'échantillonnage.

Plan d'échantillonnage simple pour le contrôle des parasites

Nombre de conteneurs par lot	Poissons de grande taille	Poissons de taille intermédiaire	Poissons de petite taille
5 à 19	28*	23	16
20 à 100	53	45	33
100 ou plus	70	56	39

*Chaque nombre (28, 53, 70,...) représente la taille de l'échantillon en livres (une livre = 454 grammes). Un poisson est considéré manifestement infesté de parasites s'il contient l'équivalent de 50 à 60 kystes/100 livres. Le lot est inacceptable si 20% ou plus des poissons examinés sont infestés.

Arrêté n°2000-0725/PR/MAEM relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Article 1er :

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

Établissement de manipulation des produits de la pêche ou, par contraction, établissement : toute installation et ses annexes où ces produits, et, éventuellement, d'autres denrées alimentaires, sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, décongelés, conditionnés, reconditionnés ou entreposés. Sont inclus dans cette définition les entrepôts frigorifiques où ne sont stockés que des produits de la pêche.

Sont exclus de cette définition les lieux de vente en gros et les lieux de vente exclusive au détail;

Vente en gros : la détention ou l'exposition, la mise en vente et la vente aux professionnels de produits de la pêche présentés dans leur emballage et/ou dans leur conditionnement d'origine, sans qu'il y ait modification du contenu. Dans le cas contraire, les produits sont réputés provenir d'un établissement ;

Mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché. Sont exclues de cette définition la vente au détail et la cession directe de petites quantités par un pêcheur au consommateur sur les lieux mêmes de débarquement ou sur un marché proche ;

Produit de la pêche : tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitances, à l'exclusion des mammifères aquatiques et des animaux aquatiques;

Produit d'aquaculture : poissons ou crustacés nés en captivité ou capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel, dont la croissance est contrôlée par l'homme jusqu'à mise sur le marché en tant que denrée alimentaire ;

Conditionnement : l'opération qui réalise la protection des 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 ;

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

Eau de mer propre : eau de mer ou 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 pêches ;

Produit frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi en vue de sa conservation aucun traitement autre que la réfrigération ;

Produit réfrigéré : tout produit de la pêche dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;

Produit congelé : tout produit de la pêche ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou au plus égale à -18°C après stabilisation thermique ;

Produit préparé : tout produit de la pêche ayant subi un procédé chimique ou physique, tel que le chauffage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés. Ceux-ci sont appliqués aux produits réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires ;

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

Article 2 :

Pour être mis sur le marché, les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine doivent avoir été soumis à un contrôle sanitaire et, en outre, avoir été manipulés, conditionnés, munis d'une identification en application de l'article 45 du présent arrêté et, selon le cas, préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés dans des établissements agréés, dans le respect des exigences d'hygiène réglementées dans le présent arrêté.

Pour les produits d'aquaculture, l'abattage doit intervenir dans les conditions d'hygiène appropriées : produits non souillés de terre, de vase ou de fèces et maintenus réfrigérés en l'absence de transformation directement après l'abattage.

La mise sur le marché des coquillages vivants est soumise au respect de la réglementation spécifique. En cas de transformation, ces coquillages doivent en outre satisfaire aux exigences fixées par le présent arrêté en matière de préparation, transformation, congélation, emballage, entreposage, transport et en matière de contrôle sanitaire.

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.

Titre 1er : Conditions d'hygiène relatives aux locaux

et au matériel des établissements

Chapitre 1er : Conditions d'aménagement des locaux

et d'équipement en matériel

Article 3 :

Les établissements comportent des lieux de travail de dimension suffisante en surface au sol et hauteur sous plafond, afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer à une cadence rapide dans des conditions d'hygiène convenable. Ces lieux de travail sont conçus, disposés isolés et, éventuellement, climatisés, de façon à éviter tout réchauffement excessif, toute contamination du produit ou pollution venue de l'intérieur ou de l'extérieur. Ils séparent notamment, par locaux ou emplacement particuliers, le secteur propre et le secteur souillé, les produits finis ne pouvant être contaminés par les matières premières ou les déchets. Sauf disposition particulière, les opérations telles que le nettoyage des matériels, ustensiles et vaisselle, le déballage et le stockage des fournitures, ingrédients et épices, la transformation des produits et les éventuels stockage, épluchage et lavage des légumes sont appliquées sur des emplacements suffisamment séparés.

Article 4 :

Dans les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits, les établissements comportent au moins :

- a) Un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon;
- b) Des murs clairs, présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer, résistantes, imperméables et imputrescibles;
- c) Un plafond facile à nettoyer;
- d) Des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;
- e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées, fumées et odeurs; les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les établissements;
- f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;
- g) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, placés autant que possible à proximité des lieux de travail et équipés de robinets ne pouvant pas être actionnés à la main et d'essuie-mains à usage unique;
- h) Des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

Article 5 :

Les chambres froides comportent le même aménagement que prévu à l'article précédent pour le sol, les murs, le plafond, les portes et l'éclairage. Elles comportent une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien de conditions thermiques conformes pour les produits réfrigérés, congelés ou transformés.

Article 6 :

Les établissements possèdent les équipements appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux. L'accès des animaux domestiques y est interdit.

Article 7 :

Les établissements comportent :

a) Des dispositifs appropriés pour que les produits ne soient pas en contact direct avec le sol et des équipements de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter ;

b) A défaut d'un dispositif d'évacuation continue des déchets, des récipients spéciaux pour la réception au fur et à mesure des produits de la pêche dangereux pour la santé publique ou non destinés à la consommation humaine, et des conditionnements et emballages perdus. Un local, ou un équipement particulier, existent pour entreposer les récipients à déchets quant ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail.

Les récipients sont étanches, munis d'un couvercle, en matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter.

Article 8 :

Les établissements disposent d'une installation d'approvisionnement sous pression et en quantité suffisante en eau potable ou, éventuellement, en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié. Les prises d'eau sont en nombre suffisant et convenablement disposées.

A titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable peut être utilisée pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet soient bien différenciées, ne permettant pas l'utilisation de l'eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits.

Un dispositif permet une évacuation hygiénique des eaux résiduaires.

Article 9 :

Est prévu un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sol lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisances avec cuvettes et chasses d'eau. Ces derniers ainsi que les éventuelles salles de douche ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de

travail. Les lave-mains sont pourvus de commandes non manuelles, de moyens de nettoyage et désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à usage unique.

Article 10 :

Si la quantité de produits traités nécessite la présence régulière ou permanente du service d'inspection, les établissements comportent à sa disposition exclusive un local fermant à clé, suffisamment aménagé et équipé pour permettre l'exercice des contrôles.

Article 11 :

Les établissements comportent des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si prescriptions officielles imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transports sur des emplacements particuliers.

Les moyens de transport sont construits pour maintenir les produits de la pêche réfrigérés, congelés ou transformés aux températures requises, et équipés de parois intérieures, résistantes à la corrosion, lisses, faciles à laver et à désinfecter et incapables d'altérer la qualité des produits.

Article 12 :

Dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants, tels que crustacés et poissons, une installation appropriée existe, permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre aux animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Les moyens et conditions de transport ne doivent pas avoir d'effet négatif sur ces animaux.

Article 13 :

Le conditionnement et l'emballage sont effectués de façon à éviter la contamination des produits de la pêche, dans un local réservé ou sur un emplacement suffisamment séparé.

L'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent être conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux en contact des denrées alimentaires, et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche;
- ne pas pouvoir transmettre à ces produits des substances nocives pour la santé humaine;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace;

Le matériel d'emballage est, avant son emploi, entreposé dans un local séparé de l'aire de production et à l'abri des souillures. Il ne doit pas être réutilisé ; peuvent faire exception certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistants aux chocs et à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, qui ne doivent être réutilisés qu'après nettoyage et désinfection.

Les produits de la pêche ne peuvent être entreposés avec d'autres produits pouvant affecter leur salubrité ou les contaminer, sans qu'ils soient emballés.

Article 14 :

Les matières premières impropres à la consommation et les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail et sont évacués soit en continu, soit à chaque fois que les récipients spéciaux prévu à l'article 7 précédent sont pleins, et au moins à l'issue de chaque journée de travail.

Le local éventuel pour la réception des récipients est soigneusement nettoyé après chaque utilisation et désinfecté. Il en est de même des récipients qui sont nettoyés et désinfectés soit dans ce local, soit sur une aire appropriée. Les déchets entreposés ne doivent constituer une source ni de contamination pour l'établissement ni de nuisance pour l'entourage.

Les chambres froides, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits. Le sol et les murs sont nettoyés et lavés chaque fois que de besoin et au moins à l'issue de chaque journée de travail. Il est interdit de répandre de la sciure ou 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 de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur le matériel.

Les raticides, insecticides, détersifs, désinfectants et tous autres produits pouvant présenter une certaine toxicité ainsi que le matériel de nettoyage et d'entretien sont entreposés dans des locaux ou armoires fermants à clé. Ils sont autorisés et utilisés de manière que l'équipement et les produits ne soient pas affectés directement ou par défaut de rinçage complet de surfaces traitées.

Article 15 :

Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration de produits de la pêche. Toutefois, ils peuvent être occupés pour la préparation simultanée ou à des moments différents d'autres produits alimentaires, après autorisation du service d'inspection.

Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés que pour ces produits, sauf nettoyage approfondi préalable suivi de désinfection ou absence de risque d'altération ou de contamination. Les produits de la pêche ne peuvent être transportés que dans des engins ou conteneurs propres, où des températures conformes sont maintenues pendant toute la durée du transport.

Titre II: Conditions d'hygiène relatives aux produits

manipulés dans les établissements

Section I : Conditions pour les produits frais

Article 16 :

Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils sont entreposés sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire, la glace utilisée, avec ou sans sel, est fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet, maintenus propres et en bon état d'entretien.

Les produits frais conditionnés doivent être réfrigérés avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.

Article 17 :

Pour les produits de la pêche, faute d'éviscération à bord, et pour les produits de l'aquaculture, l'éviscération doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement, sauf impossibilité technique ou commerciale appréciée par le service d'inspection. Les produits, éviscérés et étêtés de manière hygiénique, sont lavés sans délai et abondamment, au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Pour éviter les contaminations, les opérations de filetage, tranchage, pelage ou décorticage ont lieu en des emplacements différents de ceux utilisés pour le lavage et pour l'éviscération et l'étêtage. Elles s'effectuent de telle sorte que les filets et tranches ne soient pas contaminés, souillés et soumis à une élévation excessive de leur température interne et qu'ils ne séjournent pas sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation.

Les filets, tranches et autres morceaux de poisson destinés à être vendus frais sont mis sous la protection du froid dès leur préparation, refroidis dans les meilleurs délais, placés si nécessaire dans une chambre froide et maintenus à une température voisine de la glace fondante jusqu'au destinataire final.

Article 18 :

Les récipients et engins de transport utilisés pour la distribution ou l'entreposage des produits de la pêche frais sont conçus pour assurer à la fois la protection contre la contamination et la conservation des produits dans des conditions de température et d'hygiène satisfaisantes et pour permettre écoulement facile de l'eau de fusion.

Les filets et tranches sont isolés de la glace éventuelle au moyen d'une pellicule protectrice et, si nécessaire, des parois de l'emballage. La quantité de glace à utiliser pour l'expédition doit être telle que, à l'issue du transport, lors de leur prise en charge par le destinataire, la température interne des produits reste voisine de celle de la glace fondante.

Section 2 : Conditions pour les produits congelés

Article 19 :

Les produits frais employés pour la congélation ou la surgélation doivent satisfaire aux exigences fixées pour les produits frais à la section précédente.

Article 20 :

Les établissements de congélation disposent de locaux ou emplacements particuliers, d'équipements spécifiques évitant la contamination des produits et d'installations d'une puissance frigorifique suffisante pour :

- Soumettre les produits à un abaissement rapide de température, au moins jusqu'au maximum exigible pour l'entreposage;

- maintenir, quelle que soit la température extérieure, les produits entreposés en tous leurs points à une température stable, maximale de $- 18^{\circ}\text{C}$.

Toutefois, pour les poissons entiers, congelés en saumure et destinés à la fabrication des conserves, une température plus élevée peut être tolérée, ne devant cependant pas dépasser $- 9^{\circ}\text{C}$.

Les locaux d'entreposage sont munis d'un système d'enregistrement de température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. Les graphiques d'enregistrement sont gardés à la disposition des agents de contrôle, au moins pendant la période de durabilité des produits.

Les filets, tranches ou autres morceaux de poissons congelés sont protégés de l'oxydation et de la déshydratation soit par givrage, soit par une pellicule appropriée.

Les dispositions prévues pour l'entreposage des produits congelés sont applicables à leur transport. Toutefois, durant ce transport, l'enregistrement des températures n'est pas exigible et de brèves élévations de température, de 3°C maximum, peuvent être tolérées.

Lorsque les produits congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement pour y être décongelés dès leur arrivée et préparés ou transformés, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 Km ou 1 heure de trajet, une dérogation à ces dispositions peut être accordée.

Section 3 : Conditions pour les produits décongelés

Article 21 :

La décongélation des produits de la pêche est effectuée dans les conditions d'hygiène appropriées.

Une contamination doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion prévu. Pendant la décongélation, la température des produits ne doit pas y favoriser la multiplication des micro-organismes.

Article 22 :

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

Dans ce dernier cas, une indication clairement visible concernant leur état décongelé doit figurer sur l'emballage.

Section 4 : Conditions pour les produits transformés

Chapitre 1er : Conditions générales

Article 23 :

Les produits frais, congelés ou décongelés, utilisés pour la transformation doivent respectivement satisfaire aux conditions énoncées aux sections 1, 2 et 3 du présent titre.

Article 24 :

Si le traitement de transformation est appliqué pour inhiber le développement des micro-organismes pathogènes ou s'il constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, il doit être reconnu ou, dans le cas d'un traitement de mollusques bivalves vivants ne pouvant être livrés pour la consommation humaine directe, officiellement approuvé.

Le responsable de l'établissement de transformation tient registre des traitements appliqués et des contrôles effectués : selon le cas, enregistrement et contrôle du temps et de la température d'un traitement par la chaleur, de la concentration en sel, du pH et du contenu en eau. Les registres doivent être maintenus à la disposition des services de contrôle pendant au moins la période de conservation des produits.

Les produits pour lesquels la conservation ne peut être garantie que pour une période limitée après application d'un traitement, tel que salage, fumage, dessiccation ou marinage, portent inscrites sur leur emballage ou leur conditionnement éventuel, visiblement, les températures à respecter pour leur conservation au cours de leur entreposage et de leur transport.

Chapitre 2 : Conserves

Article 25 :

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 toutefois sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques, utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages et des conteneurs.

Article 26 :

Un circuit conduit les produits jusqu'au lieu de traitement thermique.

Le traitement, qui fait l'objet d'un enregistrement, doit être valablement appliqué, défini notamment selon la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients.

Il doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage est muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les produits ont subi un traitement efficace.

Article 27 :

Après traitement, les boîtes de conserves sont manipulées et acheminées dans de bonnes conditions de propreté, en évitant les chocs brutaux.

Article 28 :

Des contrôles par sondage sont effectués par le fabricant pour s'assurer que les conserves de produits de la pêche ont bien subi un traitement efficace :

- tests d'incubation. L'étuvage doit être effectué 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.

Selon les lots de fabrication, la production journalière est échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

Des contrôles permettent de s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés.

Chapitre 3: Produits salés et fumés

Article 29 :

Les opérations de salage s'effectuent sur des emplacements particuliers, suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

Le sel employé doit être propre. Il est entreposé de façon suffisamment séparée pour éviter les contaminations. Il ne peut être réutilisé.

Les cuves de saumurage sont construites de façon à éviter toute source de pollution pendant le saumurage. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination supplémentaire des produits.

Les cuves et les aires de salage sont nettoyées avant l'emploi.

Article 30 :

Les opérations de fumage s'effectuent dans un local séparé, équipé d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

Les matériaux utilisés pour la production de fumée sont entreposés à l'écart des lieux de travail et employés de manière à ne pas contaminer les produits.

Le bois peint, vernis, collé ou traité, est interdit pour la combustion et la production de fumée. L'emploi de résineux ainsi que de fours ou séchoirs à fioul est interdit lorsque les fumées de combustion sont amenées à être en contact avec les produits.

Après le fumage, les produits subissent un refroidissement rapide dans les meilleurs délais, en évitant tout phénomène de condensation à leur niveau.

Les produits sont ensuite conditionnés et emballés puis maintenus à la température requise pour leur conservation jusqu'à remise au consommateur.

Chapitre 4 : Produits de crustacés et de mollusques cuits

Article 31 :

La cuisson doit avoir lieu dans un local particulier ou, à défaut, sur un emplacement suffisamment à l'écart.

Elle est suivie dans les plus brefs délais d'un refroidissement rapide, pratiqué à l'eau potable ou à l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement est prolongé jusqu'à obtention d'une température à cœur voisine de celle de la glace fondante.

La glace éventuellement utilisée n'a pas de contact direct avec les produits.

Le décorticage et le décoquillage sont pratiqués de manière hygiénique. S'ils sont manuels, le personnel porte une attention particulière au lavage de ses 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.

Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits sont :

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

Chapitre 5: Pulpe de poisson

Article 32 :

La séparation mécanique des arêtes doit se faire sur place et sans délai après le filetage, à partir de matières premières exemptes de viscères et récoltées dans de bonnes conditions d'hygiène. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable.

Les machines sont nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les deux heures.

Le plus rapidement possible après sa fabrication, la pulpe est congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

Section 5 : Conditions concernant les parasites

Article 33 :

Pendant la production et avant leur mise à la consommation humaine, les poissons et produits de poissons sont soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche des parasites. Les modalités de ce contrôle sont décrites en Annexe 1.

Les poissons ou les parties de poissons manifestement parasités sont enlevés et soustraits de la consommation humaine et détruits.

Article 34 :

Certains poissons et produits de poissons destinés à être consommés en l'état doivent, en outre, avant cette consommation, être assainis par congélation : température à cœur égale ou inférieure à -20°C appliquée au produit cru ou au produit fini pendant une période d'au moins vingt quatre heures.

La liste des poissons et produits soumis à cette obligation sera définie par voie réglementaire.

Article 35 :

Les fabricants doivent s'assurer que les poissons et produits de poissons visés à l'article précédent ou les matières premières destinées à leur fabrication ont subi, avant la mise à la consommation, l'assainissement par congélation prescrit.

Ces mêmes poissons et produits doivent, lors de leur mise sur le marché, être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

Des directives émanant de l'autorité compétente:

- définissent les modalités du contrôle visuel des parasites tel que prévu à l'article 33;
- modifient si besoin la liste des poissons et produits soumis à l'obligation d'assainissement telle que prévue à l'article 34 ;
- fixent les critères permettant de considérer les traitements comme suffisants ou insuffisants pour détruire les parasites ;
- définissent les modalités de l'attestation de traitement telle que prévue au présent article.

Titre III : Conditions d'hygiène relatives au personnel

des établissements

Article 36 :

Toute personne pénétrant dans les locaux de travail et d'entreposage doit porter une tenue appropriée. Le personnel doit revêtir des vêtements et chaussures de travail, clairs et propres, ainsi qu'une coiffure propre, enveloppant complètement la chevelure.

Sous la responsabilité de l'employeur, le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel, notamment de celui manipulant des produits de la pêche sujets à contamination.

Le personnel affecté à la manipulation des produits et des conditionnements est tenu de se laver les mains lorsque celles-ci sont souillées et, au moins, à chaque reprise du travail et après usage des cabinets d'aisance. Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche.

S'il est fait usage de gants, ceux-ci sont lavés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise du travail. Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

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.

Article 37 :

Les employeurs prennent toutes les mesures nécessaires pour faire assurer le suivi médical du personnel. Un certificat médical d'aptitude à la tâche exercée est délivré au moins annuellement. Sont écartées du travail et de la manipulation des produits les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à ce que soit démontrée leur aptitude à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne qui sera 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.

Titre IV : Dispositions Générales

Chapitre 1er : Agrément sanitaire des établissements

Article 38 :

Tout responsable d'un établissement doit adresser à l'autorité compétente une demande d'agrément valant déclaration. Cette demande comporte les indications suivantes :

- a) Pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis ;
- b) Pour les sociétés ou groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis.

La demande est accompagnée, en outre, d'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une notice indiquant :

- la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation des produits, au conditionnement et à l'emballage, à l'entreposage des produits finis ;
- la description du matériel utilisé ;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue.

La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation. Lors de simple changement d'exploitant la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points a ou b précités.

Article 39 :

Le représentant de l'autorité compétente adresse copie des demandes d'agrément et de leur renouvellement au représentant de l'administration en charge des ressources halieutiques.

Article 40 :

S'ils sont reconnus conformes, les établissements sont agréés par le ministère chargé de l'autorité compétente.

Ils reçoivent un numéro d'agrément qui est communiqué aux responsables concernés.

Article 41 :

Les établissements reconnus non conformes peuvent à titre dérogatoire être agréés par l'autorité compétente, s'ils remplissent les conditions suivantes:

- ils mettent sur le marché des produits hygiéniquement satisfaisants;
- ils en font la demande dûment justifiée, assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels ils pourront être mis en conformité.

Article 42 :

Les établissements sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés. L'inscription a une durée de quatre ans renouvelable sur demande, sauf agrément à titre dérogatoire ou cas de suspension ou de retrait d'agrément.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées ou ne le sont pas dans les délais convenus en application de l'article 41, la suspension ou le retrait de l'agrément sont prononcés par l'autorité compétente.

Chapitre 2 : Contrôle sanitaire et surveillance des conditions

de production

Article 43 :

Les professionnels et les services d'inspection de l'autorité compétente soumettent à un contrôle sanitaire et à une surveillance les produits de la pêche destinés à la consommation

humaine ainsi que les établissements. Pour les produits le contrôle est organoleptique et, le cas échéant, chimique et microbiologique.

Article 44 :

Les services d'inspection de l'autorité compétente veillent à ce que les responsables des établissements prennent toutes les mesures nécessaires pour que, à tous stades de la production des produits de la pêche, les prescriptions du présent arrêté soient observées. Ces responsables tiennent à la disposition des inspecteurs le programme d'autocontrôles, de désinfection, de dératisation, de suivi médical et de formation hygiénique du personnel.

Les autocontrôles sont fondés sur les principes suivants :

- identification des points critiques dans les établissements selon les procédés de fabrication utilisés ;
- définition et mise en œuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;
- prélèvements d'échantillons pour analyse dans le laboratoire de l'établissement ou dans un laboratoire extérieur reconnu par les services d'inspection, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et désinfection et de vérification du respect des normes ;
- conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des résultats des différents contrôles et tests précédents. Ces résultats doivent pouvoir, pendant deux ans au moins, être présentés à l'inspection.

Si les résultats des autocontrôles ou toute information dont disposent les responsables des établissements révèlent l'existence ou permettent de soupçonner l'existence d'un risque sanitaire, ils en alertent sans délai les services vétérinaires et prennent sous contrôle officiel des mesures appropriées.

Les modalités d'application des autocontrôles sont fixées par le ministère en charge de l'autorité compétente.

Article 45 :

Les services d'inspection de l'autorité compétente établissent un système de contrôle et de surveillance aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté. A intervalles réguliers, il est vérifié au niveau des établissements que, notamment :

- les conditions d'agrément sont toujours remplies ;
- les produits de la pêche sont manipulés proprement ;
- les locaux, installations et instruments sont nettoyés correctement ;

- l'hygiène du personnel est respectée ;
- les marques sont bien appliquées.

Une marque sanitaire comportant l'identification de l'établissement d'expédition des produits de la pêche est apposée :

- sur les emballages et conditionnements des produits issus de l'établissement concerné et sur les poissons de grande taille vendus traditionnellement à l'unité ;
- ou sur les documents d'accompagnement.

La marque sanitaire doit comporter les indications suivantes :

- dans la partie supérieure, en majuscules d'imprimerie, DJI ou Djibouti
- dans la partie médiane, le numéro d'agrément de l'établissement tel que prévu aux articles 40 et 41;
- dans la partie inférieure, le mot EXPORT.

Chapitre 3: Dispositions finales

Article 46 :

Les dispositions des arrêtés 1119 et 1120 du 1er août 1956 qui seraient contraires au présent arrêté sont abrogées.

Article 47 :

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

Les établissements reconnus conformes sont agréés en application de l'article 40;

Les établissements reconnus non conformes à qui, en application de l'article 41, est accordé un agrément dérogatoire peuvent bénéficier d'un délai supplémentaire pour se conformer à l'ensemble des conditions d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Article 48 :

Le présent arrêté sera enregistré, publié au Journal Officiel de la République, et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 23 septembre 2000

Le Président de la République,

Chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

ANNEXE N°1

1. On entend par:

- parasite visible: parasite ou groupe de parasites ayant une dimension, une couleur ou une texture permettant de les distinguer nettement des tissus du poisson;
- contrôle visuel: examen non destructif des poissons ou des produits de la pêche exercé sans moyen optique d'agrandissement et dans de bonnes conditions d'éclairage pour l'œil humain, y compris le cas échéant par mirage.

2. Le contrôle visuel est exercé par sondage sur un nombre représentatif d'unités.

Les responsables des établissements à terre et les personnes qualifiées à bord des navires usines en fonction de la nature es produits de la pêche, de leur origine géographique et de leur utilisation, l'amplitude et la fréquence des contrôles visés à l'alinéa précédent.

3. Au cours de la production, le contrôle visuel du poisson éviscéré doit être exercé par les professionnels, sur la cavité abdominale.

- en cas d'éviscération manuelle, de façon continue par l'opérateur au moment de la séparation des viscères et du lavage;
- en cas d'éviscération mécanique, par sondage exercé sur un nombre représentatif d'unités ne pouvant être inférieur à dix poissons par lot.

4. Le contrôle visuel des filets ou des tranches de poisson doit être exercé par les professionnels pendant le parage après le filetage ou le tranchage.

Lorsqu'un examen individuel n'est pas possible, en raison de la taille des filets ou des opérations de filetage, un plan d'échantillonnage doit être établi et tenu à disposition de l'autorité compétente en matière vétérinaire lorsque le mirage des filets est possible du point

de vue technique, il devra être inclus dans le plan d'échantillonnage. Plan d'échantillonnage simple pour le contrôle des parasites

Nombre de conteneurs par lot	Poissons de grande taille	Poissons de taille intermédiaire	Poissons de petite taille
5 à 19	28*	23	16
20 à 100	53	45	33
100 ou plus	70	56	39

*Chaque nombre (28, 53, 70,...) représente la taille de l'échantillon en livres (une livre = 454 grammes). Un poisson est considéré manifestement infesté de parasites s'il contient l'équivalent de 50 à 60 kystes/100 livres. Le lot est inacceptable si 20% ou plus des poissons examinés sont infestés.

Arrêté n°2000-0724/PR/MAEM relatif aux normes de commercialisation pour certains produits de la pêche frais ou réfrigérés et destinés à l'exportation.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU la Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU la délibération N° 472/6° L portant règlement d'hygiène et de voirie ;

VU la loi N° 154/AN/85 1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;

VU la loi N° 63/AN/89/2ème L du 03 avril 1989 modifiant la Loi 154/AN/85/1ère L du 11 juin 1985 portant organisation de l'administration du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

VU le décret N° 99-0059/PRE du 12 mai 1999 portant nomination du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Mer, chargé des Ressources Hydrauliques ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 septembre 2000 ;

ARRETE

Article 1er :

Au sens du présent arrêté, on entend par :

- a) Commercialisation : la première mise en vente et la première vente;
- b) Lot : certaine quantité de poissons, d'une même espèce, ayant fait l'objet du même traitement et provenant éventuellement du même lieu de pêche, de l'endroit où les captures ont été effectuées;
- c) Présentation : forme sous laquelle le poisson est commercialisé, tel que entier, décapité etc.....

Article 2 :

1. Les poissons visés à l'article 3 ne peuvent être commercialisés pour l'alimentation humaine que s'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté.

2. Les dispositions du présent arrêté ne sont toutefois pas applicables aux petites quantités de poissons cédés directement par les pêcheurs côtiers aux détaillants et aux consommateurs.

Article 3 :

Des normes de commercialisation sont fixées pour les espèces suivantes de poissons de mer, de céphalopodes, et de crustacés.

PRODUITS HALIEUTIQUES COMMERCIALISABLES DE DJIBOUTI

Famille	Nom scientifique	Nom commun
---------	------------------	------------

Arudae	Arius thalussinus	Machoire titan
Belonidae	Tylosorus acusmelonotus	Aiguille voyeuse
	Bothus panthérinus	Rombae léopard
Carangidae	Pseudorhombus arsius	Rite dentu
	Alectis indicus Carangoides bujad Caranx ignobilis Caranx sexfasciatus Elagatus bipinnulata Gnothonodon speciosus Scomberoides	Cordonnier plume Cordonnier lentigineCarangue tetueCarangue vorace Comere saumon Carangue royale jaune Sauteur talong
Coryphaenidae	commerconnianus Seriola dumerili	Seriote couronné
	Coryphaena hippurus	Coryphene commune
Heamulidae	Diagramme pictum Plectorhinchus shotof	Diagramme voilier Diagramme menestrol
Lethrinidae	Lethrinus elongatus Lethrinus lentjan Lethrinus mahsena Lethrinus nebulosus	Empereur gueule longe Empereur lentilles Empereur mahsena Empereur moris
	Lutjanus argentinaculatus Lutjanus bohar	Vivaneau de mangrove Vivaneau chien rouge
Lutjanidae	Lutjanus coccineus Lutjanus rivulatus Pristipomoides typus	Vivaneau tête Vivaneau rivulatu Colas dentu
	Liza vaigiensi Vulamugil seheli	Mulet mopiro Mulet à tache bleue
Mugilidae	Rachycentron canadum	Mafon
Rachycentridae	Euthynnus affinis Auxis thazard Scomboromorus	Thonine orientale
	commerson Thunnus tonggol	Auxide
Scombridae		Thazard rayé
	Cephalophonis sonnerati Epinephelus areolatus Epinephelus	Thon mignon

	chlorostigma Epinephelus microdon			Veille ananus
Serranidae				Merou areolé
	Argyrops spinifer durhanensis	Sparodon		Merou pintade
Sparidae	Sphyraena barracuda jello	Sphyraena		Merou camouflage
Sphyraenidae	Palinurus homurus versicolor	Palinurus		Spar royal broyeuse Spare
Palinuridae	Penaeus semisulcatus			Barracuda jello Barracuda
Peanaidae	Sepia trygonina			Langouste ornée Langouste barriolée
Sepidae				
Carcharhinidae	Carcharhinus bevipinna			Crevette royale blanche
				Seiche trident
				Requin tisserand

Article 4 :

Les normes de commercialisation visées à l'article 3 comprennent les catégories de fraîcheur.

Article 5 :

Les catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des poissons et de quelques caractéristiques complémentaires.

Le degré de fraîcheur est défini à l'aide de barème de cotation figurant à l'annexe qui comprend les éléments suivants:

- a. Aspect ;
- b. Etat ;
- c. Odeur ;

Sur la base du barème de cotation figurant en annexe, les poissons sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur Extra, A ou B.

Article 6 :

1. Les poissons de la catégorie de fraîcheur Extra, A ou B correspondent au moins aux cotations telles que fixées pour la catégorie concernée en annexe.

2. Les poissons de la catégorie de fraîcheur Extra A doivent être dépourvus de marques de pression ou d'écorchures, de souillures et de forte décoloration.

3. Les poissons de catégorie de fraîcheur A doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration. Une proportion minimale présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles est tolérée.

4. Pour ce qui concerne les poissons de la catégorie B, une proposition minimale présentant des marques de pression plus forte et de légères écorchures, est tolérée. Les poissons doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration.

5. Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, sans préjudice de la réglementation applicable en matière sanitaire, il est également pris en considération la

présence de parasites et leur éventuelle influence négative sur la qualité du produit compte tenu de sa nature et de sa présentation.

6. Les poissons pêchés par les navires dont la durée de sortie dépasse environ un jour qui n'ont pas été glacés de façon appropriée ou soumis à un moyen de traitement équivalent ou maintenus à niveau de température équivalent, de nature à assurer la fraîcheur desdits produits, ne peuvent être classés en catégorie Extra ou A, sauf si une vérification appropriée le permet.

Article 7 :

1. Chaque lot doit être homogène quant à son état de fraîcheur. Toutefois, un lot de faible volume peut ne pas être homogène, auquel cas il est classé dans la catégorie de fraîcheur la plus basse qui y est représentée.

2. La catégorie de fraîcheur doit être inscrite en caractères lisibles et indélébiles, d'une hauteur de 5 centimètres au moins, sur des étiquettes apposées sur les lots.

Article 8 :

Les poissons pélagiques peuvent être classés dans les différentes catégories de fraîcheur sur la base d'un système d'échantillonnage. Ce système doit assurer un maximum d'homogénéité au lot quant à la fraîcheur des poissons.

Les modalités d'application du présent article, notamment en ce qui concerne la détermination du nombre d'échantillons à prévoir, ainsi que les méthodes d'appréciation de classement sont définies par voie réglementaire.

Article 9 :

Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 23 septembre 2000.

Le Président de la République,

Chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

ANNEXE

BAREME DE COTATION - FRAICHEUR

		CRITERES			
		Catégorie de Fraîcheur			
		Extra	A	B	Nom admis
ASPECT					
I					
PEAU	Pigmentation vive et chatoyante pas de décoloration Mucus aqueux, transparent	Pigmentation vive mais sans lustre Mucus légèrement trouble	Pigmentation en voie décoloration et ternie Mucus laiteux	Pigmentation ternie Mucus opaque	
OEIL	Convexe (bombé) Cornée transparente Pupille noire brillante	Convexe et légèrement affaissé Convexe légèrement opalescente Pupille noire ternie	Plat Cornée opalescente Pupille opaque	Concave au centre Cornée laiteuse Pupille	

				grise
BRANCHIES	Couleur brillante, pas de mucus	Moins colorées traces légère de mucus claire	Se décolorant, mucus opaque	Jaunâtres mucus laiteux
II CHAIR (coupure dans l'abdomen)	Bleuâtre translucide, lisse, brillante Sans aucun changement de coloration	Veloutée, cireuse, feutrée Couleur légèrement modifiée	Légèrement opaque	Opaque
COULEUR LE LONG DE LA COLONNE VERTEBRALE	Pas de coloration	Légèrement rose	Rose	Rouge
ORGANES	Reins et résidus d'autres organes rouge brillant, de même que le sang à l'intérieur de l'aorte	Reins et résidus d'autres organes rouge mat, sang se décolorant	Reins et résidus d'autres organes et sang rouge pale	Reins et résidus d'autre organe set sang rouge pale sang brunâtre

ETAT				
I CHAIR	Ferme	Plastique diminuée	Légèrement molle (flasque)	

	Surface lisse		élasticité diminuée Surface cireuse (veloutée) et ternie	
II COLONNE VERTEBRALE PERITOINE	Se brise au lieu de se détacher Adhérent totalement à la chair	Adhérente Adhérent	Peu adhérente Peu adhérente	Non adhérente Non adhérente
ODEUR				
BRANCHIES PEAU, CAVITE ABDOMINALE	Algue marine	Ni d'algue ni mauvaise	Légèrement putride	Putride

Arrêté n°2004-0530/PR/MEFPCP Modifiant l'Arrêté n°2000-0015/MEFPP du 14/01/04 portant Création du Centre Régional d'Exportation de Bétail.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La constitution du 15 septembre 1992 ;

VU Le décret n°2001-0137/PR du 04 juillet 2001 portant nomination des membres du Gouvernement et fixant leurs attributions ;

VU La loi n°173/AN/91/2° L du 10 octobre 1993 portant organisation du domaine Privé de l'État ;

VU Le décret n°2001-0156/PRE du 17 juillet 2003 fixant l'attribution des Ministres ;

VU La loi n°179/AN/02/4ème L du 24 août 2002 portant réforme des statuts de la Chambre de Commerce et d'Industrie ;

SUR Le rapport du Ministre de l'Économie, des Finances et de la Planification, chargé de la Privatisation.

ARRETE

Article 1er de l'Arrêté n°2004-0015/PRE est modifié comme suit: Attribution à titre gracieux à la Chambre de Commerce de Djibouti d'une parcelle de terrain d'une superficie de 605 hectares sise à Douda-Damerjog, composée de trois parties ayant respectivement 150 ha, 325 ha et 130 ha.

Article 2 : Cette parcelle est destinée pour y implanter un projet de Centre Régional d'Exportation de Bétail.

Article 3 : Dans les vingt jours de la date du présent arrêté, le Directeur des Recettes et des Domaines par entremise du Sous-directeur des Domaines fera la remise de ladite parcelle au Président de la Chambre de Commerce de Djibouti.

Article 4 : Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 08 août 2004.

Le Président de la République,

Chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

Arrêté n°2004-0015/PR/MEFPP portant attribution d'une parcelle de terrain à la Chambre de Commerce de Djibouti «Projet d'un Centre Régional d'Exportation de Bétail».

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU Le Décret n°2001-0137/PRE du 04 juillet 2001 portant nomination des membres du Gouvernement ;

VU La Loi n°173/AN/91/2è L du 10 octobre 1993 portant organisation du Domaine privé de l'État ;

VU Le Décret n°2001-0156/PRE du 17 juillet 2001 fixant l'attribution des Ministres ;

VU La Loi n°179/AN/02/4ème L du 24 Août 2002 portant réforme des statuts de la Chambre de Commerce et l'Industrie.

SUR Le Rapport du Ministre de l'Économie, des Finances et de la Planification, chargé de la Privatisation ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du Mardi 06 Janvier 2004.

ARRETE

Article 1er : Il est attribué à titre gracieux à la Chambre de Commerce de Djibouti une parcelle de terrain d'une superficie de 150 hectares sis à Douda-Damerjog.

Article 2 : Cette parcelle est destinée pour y implanter un Projet de Centre Régional d'Exportation de Bétail.

Article 3 : Dans les vingt jours de la date du présent Arrêté, le Directeur des Recettes et des Domaines par entremise du Sous-directeur de Domaines fera remise de ladite parcelle au Président de la Chambre de Commerce de Djibouti.

Article 4 : Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 14 janvier 2004.

Le Président de la République,

chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

Arrêté n°2005-0207/PR/MEFPP portant exonération de la surtaxe et redevances sur les carburants au coopérative de Pêche.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La constitution du 15 septembre 1992 ;

VU Le décret n°2001-0053/PRE du 04 mars 2001 portant nomination du Premier Ministre ;

VU Le décret n°2001-0137/PRE du 04 juillet 2001 portant nomination des membres du Gouvernement ;

VU Le décret n°2001-0156/PRE du 17 juillet 2001 fixant les attributions des membres du Gouvernement ;

VU Les dispositions du Code Général des Impôts ;

VU Les dispositions du Code des Investissements ;

SUR Proposition du Ministre de l'Économie, des Finances et de la Planification, chargé de la Privatisation.

ARRETE

Article 1er : Sont exonérés des surtaxes et redevances les produits pétroliers alloués aux coopératives de pêche.

Article 2 : Les quantités des carburants (essence, gasoil et autres lubrifiants) nécessaires au développement de la pêche (production, distribution) sont déterminées conformément aux besoins exprimés et justifiés par la coopérative constituée légalement et agréée par les autorités compétentes.

Article 3 : Le Ministère en charge du développement de la pêche approuve le statut de la coopérative et le déclare d'utilité publique afin qu'elle puisse bénéficier de ces avantages fiscaux.

Article 4 : Le bureau des exonérations de la Sous-direction des Recettes Indirectes est chargé de faire le suivi des dotations allouées après avoir validé les quantités mensuelles.

Article 5 : Chaque coopérative de pêche justifie l'utilisation des dotations de ces carburants soit à la fin de chaque mois soit à la fin de chaque année.

Article 6 : Toute utilisation abusive ou détournement de ces dotations expose les responsables aux poursuites judiciaires prévues par le Code Pénal et évidemment à la suppression des avantages pour les responsables des infractions.

Article 7 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et exécuté partout où besoin sera.

Fait à Djibouti, le 21 mars 2005.

Le Président de la République,

Chef du Gouvernement

ISMAÏL OMAR GUELLEH

Arrêté n°2009-0240/PR/MPICRP portant Agrément au Code des Investissements de la Société "Abou Yaser International" S.A.R.L.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU La Loi n°58/AN/94/3ème L du 16 octobre 1994 portant modification du Code des Investissements ;

VU La Loi n°114/AN/01/4ème L du 21 janvier 2001 portant création de l'Agence Nationale

pour la Promotion des Investissements ;
VU Le Décret n°2008-0083/PRE du 26 mars 2008 portant nomination du Premier Ministre ;
VU Le Décret n°2008-0084/PRE du 27 mars 2008 portant nomination des membres du Gouvernement ;
VU Le Décret n°2008-0093/PRE du 03 avril 2008 fixant les attributions des Ministères ;
VU La demande d'agrément présentée par la société "Abou Yaser International" S.A.R.L. ;
VU La Note de Présentation de l'ANPI ;
SUR Proposition du Ministre de la Promotion des Investissements, chargé des Relations avec le Parlement.
Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 16 février 2009.

ARRETE

Article 1er : Dispositions générales

Conformément aux dispositions de l'article 11 de la Loi n°114/AN/01/4ème L relatives à l'octroi des avantages prévues par le Code des Investissements en application des propositions formulées par l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements, le présent Arrêté a pour objet d'approuver le projet d'investissement de la société "Abou Yaser International " S.A.R.L.

Article 2 : L'agrément administratif prévu par l'article 7 du Code des Investissements est accordé à la société "Abou Yaser International" S.A.R.L. pour le projet d'exploitation du parc de bétail.

Article 3 : De la contribution de la patente

En matière de contribution de la patente, cette société bénéficiera des avantages fiscaux suivants :

- a) d'une exonération totale de la première année de réalisation du projet jusqu'à la fin de la cinquième année ;
- b) d'une exonération de cinquante pour cent (50%) de la cinquième à la huitième année ;
- c) à la fin de la huitième année, la société sera soumise au régime normal d'imposition de la contribution de la patente.

Toutefois, la société doit se faire enregistrer auprès des Services des Patentes dès le commencement des activités.

Article 4 : De la contribution de la patente d'importateur

La société agréée dans le cadre de ce programme d'investissement reste soumise à la contribution de la patente d'importateur.

Article 5 : De l'impôt sur les bénéfices

"Abou Yaser International" S.A.R.L. est exonérée de l'impôt sur les bénéfices des personnes morales résultant des activités agréées pour une durée de six (6) années à compter de la première année d'exploitation du projet.

Article 6 : De la Taxe Intérieure de Consommation

Les équipements nécessaires à la réalisation du programme d'investissement de la société "Abou Yaser International" S.A.R.L. importés pour ses activités, sont exonérés de la Taxe

Intérieure de Consommation.

La liste de ces équipements nécessaires sera contrôlée et validée par l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements.

Article 7 : Droits d'enregistrement

La société "Abou Yaser International" S.A.R.L. est exonérée de l'ensemble des droits d'enregistrements.

Article 8 : Taxe sur le permis de construire

La société "Abou Yaser International" S.A.R.L. est exonérée de la taxe sur le permis de construire.

Article 9 : Contribution Foncière sur les Propriétés Bâties

La société "Abou Yaser International" S.A.R.L. est exonérée de la contribution foncière sur les propriétés bâties pour une période de dix ans à compter de l'année suivant celle de l'achèvement des travaux.

Article 10 : De la réalisation du programme d'investissement

Pour bénéficier dans la liste des exonérations accordées par le présent Arrêté, le promoteur est tenu de présenter au préalable à l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements, la déclaration fiscale lors de l'importation des équipements, matériaux, matériels et matières premières nécessaires à la réalisation de l'investissement.

Article 11 : En contrepartie de l'exonération accordée, "Abou Yaser International" S.A.R.L. s'engage à créer un nombre d'emplois minimum fixé à trente emplois dans un délai de dix huit (18) mois à compter de la date du présent agrément.

Le promoteur s'engage à présenter au terme de chaque année civile, les justificatifs des cotisations sociales pour les emplois permanents créés.

Article 12 : Le Ministère des Affaires Présidentielles, chargé de la Promotion des Investissements, le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat ainsi que le Ministère de l'Economie, des Finances et de la Planification, chargé de la Privatisation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République de Djibouti.

Fait à Djibouti, le 22 mars 2009.

Le Président de la République,
chef du Gouvernement
ISMAÏL OMAR GUELLEH

Arrêté n°2010-0206/PR/MPI portant Agrément au Code des Investissements de la Société "Gannat Ali-Sabieh".

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DU GOUVERNEMENT

VU La Constitution du 15 septembre 1992 ;

VU La Loi n°58/AN/94/3ème L du 16 octobre 94 portant modification du Code des

Investissements ;

VU La Loi n°114/AN/01/4ème L du 21 janvier 2001 portant création de l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements ;

VU Le Décret n°2008-0083/PRE du 26 mars 2008 portant nomination du Premier Ministre ;

VU Le Décret n°2008-0084/PRE du 27 mars 2008 portant nomination des membres du Gouvernement ;

VU Le Décret n°2008-0093/PRE du 03 avril 2008 fixant les attributions des Ministères ;

VU Loi de Finances Initiale n°41/AN/08/6ème L portant Budget prévisionnel de l'Etat pour l'exercice 2009 ;

VU La Demande d'agrément présentée par la Société "Gannat Ali-Sabieh" ;

VU La Note de Présentation de l'ANPI ;

SUR Proposition du Ministre de la Promotion des Investissements, chargé des Relations avec le Parlement ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 19 Janvier 2010.

ARRETE

Article 1er : Dispositions générales

Conformément aux dispositions de l'article 11 de la Loi n°114/AN/01/4ème L relatives à l'octroi des avantages prévues par le Code des Investissements en application des propositions formulées par l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements, le présent Arrêté a pour objet d'approuver le projet d'investissement de la Société "Gannat Ali-Sabieh".

Article 2 : L'agrément Administratif prévu par l'article 7 du Code des Investissements est accordé à la Société "Gannat Ali-Sabieh" pour le projet de mise en valeur et l'exploitation d'un immense domaine agricole a Guedbalaleh en région d'Ali-Sabieh.

Article 3 : De la Taxe Intérieure de Consommation

Les équipements nécessaires, les matériels et les matières premières nécessaires à la réalisation du programme d'investissement de la Société "Gannat Ali-Sabieh" importés pour ses activités, sont exonérés de la Taxe Intérieure de Consommation pour une durée de sept (7) années à compter de la première année d'exploitation du projet.

La liste de ces équipements, matériels et matières premières sera contrôlée et validée par l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements.

Article 4 : De l'impôt sur les bénéfiques et sur le foncier, droits d'enregistrement, redevances domaniales, taxes sur le permis de construire

La Société "Gannat Ali-Sabieh" est exonérée de l'impôt sur les bénéfiques des personnes morales résultant des activités agréées pour une durée de sept (7) années à compter de la première année d'exploitation du projet.

Elle est exonérée de l'impôt foncier sur les propriétés bâties et de l'ensemble des droits d'enregistrements et des timbres, des redevances domaniales, taxes sur le permis de construire pour une durée de sept (7) années à compter de la première année d'exploitation du projet si le capital social est égal ou supérieur à 30 millions de francs Djibouti. Cette même exonération s'applique aux augmentations de capital futur de la Société.

Article 5 : De la réalisation du programme d'investissement

Pour bénéficier dans la liste des exonérations accordées par le présent Arrêté, le promoteur est tenu de présenter au préalable à l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements, la déclaration fiscale lors de l'importation des équipements, matériaux, matériels et matières

premières nécessaires à la réalisation de l'investissement.

Article 6 : De la création d'emplois permanents

En contrepartie de l'exonération accordée, la Société "Gannat Ali-Sabieh" s'engage à créer un nombre d'emplois minimum fixé à trente emplois dans un délai de dix huit (18) mois à compter de la date du présent agrément.

Le promoteur s'engage à présenter au terme de chaque année civile à l'ANPI, les justificatifs des cotisations sociales pour les emplois permanents créés.

Article 7 : Protection de l'environnement

En collaboration avec les départements chargés de l'environnement, la Société "Gannat Ali-Sabieh" est tenue de prendre toutes les dispositions et mesures nécessaires à la protection de l'environnement.

Article 8 : Du suivi de la réalisation du programme d'investissement

Le promoteur devra présenter trimestriellement la liste des équipements, matières premières, matériaux et outillages importés hors taxe ou un quitus de la Direction des Douanes et des Droits Indirects si aucune importation n'est réalisée durant le trimestre concerné.

La non-présentation de ce justificatif entraînera la suspension de l'exonération par l'Agence Nationale pour la Promotion des Investissements.

Article 9 : Le Ministère de la Promotion des Investissements, chargé des Relations avec le Parlement, le Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, de la Pêche et de l'Eau ainsi que le Ministère de l'Economie, des Finances et de la Planification, chargé de la Privatisation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République de Djibouti.

Fait à Djibouti, le 22 mars 2010

Le Président de la République,
Chef du Gouvernement
ISMAÏL OMAR GUELLEH