



ISSN: 2519-8718

CRFM Publication Spéciale No. 12

Manuel pour Garantir les Conditions de Sécurité Sanitaire au débarquement et à la transformation du poisson



The SPS Project is funded by the European Union under the 10th Economic Development Fund and is being implemented by the Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA) with the following regional Partners: the CARICOM Secretariat, the Caribbean Regional Fisheries Mechanism (CRFM), El Comité Nacional para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la República Dominicana (CNMSF) and CARIFORUM.



Manuel pour Garantir les Conditions de Sécurité Sanitaire au Débarquement et à la Transformation du Poisson

Copyright © 2016 par le Caribbean Regional Fisheries Mechanism (CRFM)
Tous droits réservés.

La reproduction, la diffusion et l'utilisation du matériel dans cette publication à des fins éducatives ou non commerciales sont autorisées sans autorisation écrite préalable du CRFM, à condition que la source soit pleinement reconnue. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, diffusée ou utilisée à des fins commerciales ou revendue sans l'autorisation écrite préalable du CRFM.

Préparé par: Ian Goulding, Megapesca Lda., Novembre 2016, sous un contrat avec l'Institut Inter-Américain de Coopération pour l'Agriculture (IICA), pour le Projet Sanitaire et Phytosanitaire, financé par le 10^{ème} FED.

Citation Correcte:

Goulding, I.C, 2016. Manuel pour Garantir les Conditions de Sécurité Sanitaire au Débarquement et à la Transformation du Poisson. *CFRM Publication Spéciale*. No. 12. 18pp. Traduit de l'Anglais par Y. Beyens, 2016. Titre original: Manual on Assuring Food Safety Conditions in Fish Landing and Processing.

ISSN: 2519-8718

ISBN: 978-976-8257-53-6

Photo de couverture: Le secteur de transformation de la conque constitue une source importante de revenus et d'emplois dans le secteur de la pêche dans les Caraïbes.

TABLES DES MATIÈRES

1	INTRODUCTION	1
1.1	CONTEXTE	1
1.2	À PROPOS DE CE MANUEL	1
1.3	COMMENT UTILISER CE DOCUMENT	2
2	EXIGENCES STRUCTURELLES ET ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DU POISSON	2
2.1	CONCEPTION ET AGENCEMENT DES INSTALLATIONS ET DE L'ÉQUIPEMENT	2
2.2	EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES POUR L'EAU ET LA GLACE	4
2.2.1	<i>Exigences pour l'approvisionnement en eau</i>	<i>4</i>
2.2.2	<i>Types d'eau autorisés</i>	<i>4</i>
2.2.3	<i>Conditions à respecter pour l'eau potable</i>	<i>5</i>
2.2.4	<i>Plan de distribution de l'eau et de contrôle de la qualité de l'eau</i>	<i>7</i>
3	SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PÊCHE.....	8
3.1	CONDITIONS GÉNÉRALES POUR LES MATIÈRES PREMIÈRES ENTRANT DANS L'ÉTABLISSEMENT	8
3.2	POISSONS TOXIQUES.....	8
3.3	CONDITIONS SPÉCIFIQUES À L'HISTAMINE	8
4	EXIGENCES OPÉRATIONNELLES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET D'AQUACULTURE SALUBRES	10
4.1	CONDITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE	10
4.2	HYGIÈNE DU PERSONNEL	10
4.3	GESTION DES DÉCHETS	11
4.4	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION.....	11
4.5	LUTTE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES	12
5	CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA MANIPULATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DANS LES ÉTABLISSEMENTS À TERRE	12
5.1	CONDITIONS POUR LES PRODUITS FRAIS	12
5.2	CONDITIONS POUR LES PRODUITS CONGELÉS	12
5.3	CONDITIONS GÉNÉRALES POUR LES PRODUITS TRANSFORMÉS	13
5.4	CONDITIONS POUR LES PRODUITS FUMÉS, SALÉS ET SÉCHÉS.....	13
5.5	CONDITIONS POUR LES CRUSTACÉS ET LES MOLLUSQUES CUITS	14
5.6	ADDITIFS AUTORISÉS	14
5.7	EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES POUR LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE.....	15
5.8	EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES POUR L'ENTREPOSAGE ET LE TRANSPORT	15
6	IDENTIFICATION POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE	16
7	SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS	16
7.1	SYSTÈMES D'AUTO-CONTRÔLE ET D'HACCP	16
7.2	TRAÇABILITÉ.....	17
7.3	CONTRÔLES OFFICIELS DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE	18
	ANNEXE 1: LECTURES COMPLÉMENTAIRES	19
	ANNEXE 2: MODÈLE DE FICHE D'INSPECTION DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DU POISSON	21

Listes de Tableaux

Tableau 1: Paramètres Microbiologique pour l'eau potable.....	5
Tableau 2: Paramètres Chimiques pour l'eau potable.....	5
Tableau 3: Additifs Autorisés dans les produits de la pêche	15

LEXIQUE

Autorité Compétente	L'autorité centrale d'un Etat membre (dans l'UE), ou l'autorité centrale nationale de tous les pays, avec l'autorité d'effectuer des contrôles sanitaires des aliments et de certifier la conformité.
Bâteau congélateur	Tout bateau à bord duquel les produits de la pêche sont congelés, le cas échéant après les travaux préparatoires comme : saignées, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, suivie par le conditionnement ou l'emballage.
Biotoxines Marines	Substance toxique accumulée par les mollusques bivalves et les poissons se nourrissant de plancton toxique.
Contrôle Officiel	Toute forme de contrôle que l'Autorité Compétente effectue pour la vérification de la conformité par rapport aux exigences réglementaires en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.
Danger (Hazard)	Agent biologique, chimique ou physique dans, ou par lequel, l'alimentation humaine ou des animaux, a le potentiel d'avoir un effet néfaste sur la santé humaine ou animale.
Désinfection	L'application d'agents chimiques et physiques hygiéniquement satisfaisants et le procédé utilisé pour nettoyer les surfaces avec l'intention d'éliminer des micro-organismes.
Eau de Mer Propre (Clean Sea Water)	Eau de mer ou saumâtre, exempte de contamination par des bactéries, des virus ou des parasites ou bien par des substances toxiques ou nocives, soit d'origine naturelle ou résultant d'un rejet dans l'environnement.
Eau Douce Propre (Clean Fresh Water)	Eau douce, exempte de contamination microbiologique et de substances toxiques ou nocives, soit d'origine naturelle ou résultant d'un rejet dans l'environnement.
Eau Potable	Eau conforme à la spécification du Manuel pour garantir les conditions de la sécurité sanitaire au débarquement et de transformation (CRFM) de la section 2.2.3.
Emballage	Procédure de protection de produits de la pêche par un conditionnement, un contenant ou tout autre matériel approprié ou dispositif.
Etablissement	Installation à terre dans laquelle les produits de la pêche sont manipulés, entreposés ou transformés.
Eviscération	La suppression des organes internes des poissons ou produits de la pêche, y compris l'enlèvement des branchies des poissons et le retrait de la tête de crustacés.
Exploitant du secteur de la pêche	Toute entreprise, qu'elle soit basée sur les bénéfices ou non, et qu'elle soit publique ou privée, qui entreprend toute opération de production, fabrication, transformation, entreposage, transport ou distribution des produits de la pêche destinés à la consommation humaine.
Lot	Une quantité de poissons et produits de la pêche de la même espèce et recueilli à partir de la même zone de production, au cours de la même opération de pêche ou de récolte.
Navire de pêche	Tout navire utilisé pour la récolte de produits de la pêche et de l'aquaculture à partir de leur environnement aquatique naturel, y

	compris les navires utilisés pour le transport des produits de la pêche et les navires de transport frigorifique.
Navire-usine	Tout navire à bord duquel des produits de la pêche font l'objet d'une ou de plusieurs des opérations suivantes, suivis de l'emballage ou du conditionnement et, le cas échéant, de la réfrigération ou de la congélation: filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation.
Produit Frais	Tout produit de la pêche, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'ont subi aucun traitement pour assurer leur conservation autre que la réfrigération.
Produits transformés	Tout produit de la pêche réfrigérés ou congelés qui a subi un processus physique de chauffage, fumage, salage, déshydratation ou marinage ou une combinaison de ces procédés chimiques et, mélangé ou non à d'autres denrées alimentaires.
Réfrigération	Le processus de refroidissement des produits de la pêche à une température approchant celle de la glace fondante.
Site de débarquement de poisson	Installation à terre à laquelle les navires de pêche ou les navires de transport de poisson débarquent les poissons à terre.
Suivi (Monitoring)	Une observation planifiée ou mesure d'un paramètre, à un endroit ou un temps spécifié, qui est alors comparé à une référence (à savoir, une norme, une limite opérationnelle, une limite critique).
Système d'auto-contrôle	Toutes actions entreprises par un exploitant du secteur de la pêche visant à assurer et à démontrer qu'un produit de la pêche satisfait aux exigences de sécurité des produits telles que fixées dans le manuel.
Traçabilité	La capacité de retracer et de suivre un produit de la pêche, ou toute autre substance destinée ou susceptible d'être incorporée dans un produit de la pêche, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution.

ABREVIATIONS

CARIFORUM	Groupement de 14 pays de la Communauté des Caraïbes, plus la République Dominicaine
CCA	Commission du Codex Alimentarius
CRFM	Mécanisme Régional pour la Pêche dans les Caraïbes
EDF	Fonds de Développement Européen
EU	Union Européen
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FDA	Food and Drug Administration des Etats Unis d'Amérique
HACCP	Analyse des dangers – maîtrise des points de contrôle critiques
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
US	Etats Unis d'Amérique
UV	Ultra-Violet

AVANT-PROPOS

Le secteur de la pêche est d'une grande importance pour les États du CARIFORUM, car il fournit un emploi à environ 121 000 personnes et contribue de manière significative à la sécurité alimentaire et aux recettes d'exportation. Le secteur de la pêche de capture, en milieu marin, est principalement caractérisé par une pêche artisanale à petite échelle, mais plusieurs pays ont également développé des flottilles de navires industriels, pratiquant de la pêche lointaine. L'aquaculture est également de plus en plus importante, avec des investissements à grande échelle dans la production de crevettes et de tilapias ainsi que de nombreuses exploitations aquacoles à titre expérimental comme artisanales. Le secteur de la pêche des pays de la CARICOM participe également à un commerce international important, avec une exportation totale de 390 millions de dollars américains en 2015, avec des importations de plus de 180 millions de dollars EU (qui approvisionnent non seulement les marchés intérieurs mais contribuent également à soutenir notre secteur touristique). Toutes ces activités, et les avantages qui en découlent pour la population de notre région, dépendent entièrement des produits de la pêche que nous produisons et de la garantie d'un marché ne présentant aucun danger pour la consommation humaine. Toutefois, assurer une telle sécurité sanitaire dans le contexte d'un secteur de la pêche diversifié et globalement intégré présente des défis importants, nécessitant non seulement des ressources considérables, mais aussi un niveau élevé d'expertise et de connaissances.

Le Mécanisme régional de pêche des Caraïbes (CRFM) a été créé en 2002 dans le but de promouvoir et de faciliter l'utilisation responsable des ressources halieutiques de la région comme d'autres ressources aquatiques afin que la population actuelle et future de la région puisse bénéficier des avantages économiques et sociaux. Conformément à cet objectif, nous sommes donc heureux de présenter ce Manuel, qui fait partie d'une série qui fournit des conseils importants, actualisés et pertinents pour la région ainsi que pratique pour garantir la sécurité sanitaire des produits de la pêche des Caraïbes. Les Manuels sont destinés à être utilisés par les exploitants du secteur des pêches, ainsi que par ceux qui participent à la protection de nos consommateurs, par la mise en œuvre et l'application des règlements sanitaires. Nous sommes sûrs que ces documents aideront à procurer une base technique solide pour assurer la croissance continue et durable de notre secteur des produits de la mer.

1 INTRODUCTION

1.1 Contexte

Ce manuel du Projet Sanitaire et Phytosanitaire (SPS) a été élaboré dans le cadre d'un projet de l'UE, financé par le 10ème FED, sous la dénomination du contrat « Renforcement des capacités des acteurs en charge de la réglementation et de l'industrie de l'aquaculture et de la pêche en sécurité sanitaire et alimentaire afin de répondre aux exigences SPS du commerce international », et mis en œuvre par Megapesca Lda, Portugal.

L'objectif premier du projet est de:

Renforcer les capacités des États du CARIFORUM pour que les exigences de sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture (d'origine continentale et marine) puissent garantir des normes sûres pour les produits de la pêche dans la région, tout en répondant aux exigences de leurs partenaires commerciaux à travers le monde.

Le résultat attendu est que les capacités qui seront construites, à un niveau national et régional, pour les exigences réglementaires sanitaires des produits de la pêche et de l'aquaculture (d'origine continentale et marine), assureront également les normes sanitaires sûres pour les produits de la pêche dans la région, tout en répondant aux exigences de leurs partenaires commerciaux à travers le monde.

Ce manuel opérationnel est l'un des huit manuels visant à procurer des directives structurées pour les activités de formation sur le terrain, de laboratoire, d'usage du marché et de commerce (importation et exportation) relative à la sécurité du poisson et des produits de la pêche destinés à la consommation humaine. Le renforcement des conditions sanitaires dans toute la région devrait contribuer à l'amélioration de la santé et au bien-être des populations nationales, ainsi qu'accroître le commerce international de produits de la pêche.

1.2 A propos de ce manuel

Un des résultats capitaux de ce projet consiste à préparer des manuels des normes SPS, énonçant les principales exigences réglementaires de qualité et de sécurité sanitaire dans la production et la transformation des produits de la pêche, qui sont exportés des Caraïbes.

Ce Manuel fait partie d'une série et présente des exigences réglementaires pour le contrôle des dangers de sécurité sanitaire des aliments dans les établissements à terre, relatifs à la pêche, en particulier ceux qui effectuent le débarquement et la transformation du poisson.

Ce manuel opérationnel est l'un des huit manuels visant à procurer des directives structurées pour garantir la sécurité du poisson et des produits de la pêche pour la consommation humaine, en termes de bonnes pratiques et de contrôles officiels. Il est principalement conçu comme un guide des conditions de sécurité sanitaire des aliments pour les exploitants du secteur de la pêche, requises pour l'exportation, mais qui gouvernent également le commerce intérieur. Le manuel est basé sur les meilleures pratiques internationales en vigueur, et se fonde sur les exigences actuelles exprimées par la législation communautaire et des États-Unis, ainsi que sur les normes du Codex Alimentarius et le Code Régional d'hygiène pour la manipulation du poisson et des produits de la pêche, publié par le CARICOM.

Toutefois, les exigences réglementaires spécifiques qui sont considérées comme contribuant significativement à l'amélioration de la sécurité sanitaire de la pêche des Caraïbes, ont été ajoutées.

1.3 Comment utiliser ce document

L'objectif général de ce Manuel est la protection de la santé du consommateur des produits de la pêche fournis pour la consommation humaine, en tenant compte à la fois de la diversité de l'offre, de la production, et de la distribution dans la région caribéenne.

Le Manuel décrit les bonnes pratiques que les exploitants du secteur de la pêche doivent adopter et également, donne les bases techniques que l'Autorité Compétente se doit d'utiliser dans ses inspections officielles de la sécurité sanitaire des aliments. Les prescriptions s'appliquent également aux pêcheries continentales et marines, ainsi qu'aux différents types d'opérations de transformation.

Il procure des directives claires au sujet des exigences opérationnelles pour les établissements de débarquement du poisson et de transformation du poisson dans les Caraïbes, et contribue donc à l'amélioration de la qualité et de la conformité par rapport aux conditions régissant les exportations. Le Manuel doit s'utiliser conjointement au Guide sur les dangers de sécurité sanitaire des produits de la pêche des Caraïbes (CRFM), leurs caractéristiques techniques et leurs méthodes de maîtrise.

Le Manuel décrit les exigences réglementaires en matière de structure et d'équipement ainsi que les conditions générales d'hygiène et d'exploitation des sites de débarquement, des marchés de gros et des établissements de transformation du poisson. Il expose en détail les exigences en matière d'approvisionnement en eau propre et sans dangers, traite de l'hygiène des travailleurs et prend en compte les conditions particulières requises pour les différents procédés (congélation, séchage, mise en conserve, etc.). Il est décrit dans le texte lorsque la nature du procédé affecte les conditions de sécurité sanitaire. Il énonce également les exigences en matière d'emballage, d'étiquetage et de traçabilité, ainsi que les exigences en matière de HACCP (bien que la conception spécifique des systèmes HACCP soit traitée par les Directives sur l'élaboration et la mise en œuvre des plans HACCP pour le poisson et les produits de la pêche (CRFM)). Un dernier chapitre donne des orientations aux Autorités Compétentes pour exécuter des contrôles officiels, s'agissant de l'inspection des installations à terre de transformation et de commercialisation du poisson. Une liste des lectures complémentaires est fournie à l'Annexe 1 et l'Annexe 2 procure un modèle de formulaire de contrôle et une liste de contrôle, pour guider les opérateurs et les inspecteurs dans l'application du Manuel.

2 EXIGENCES STRUCTURELLES ET ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DU POISSON

2.1 Conception et agencement des installations et de l'équipement

L'emplacement, la conception et l'agencement des établissements de produits de la pêche doivent être tels qu'ils empêchent la contamination des produits.

Chaque établissement doit prévoir des aires de travail de taille suffisante pour que le travail puisse être effectué dans des conditions hygiéniques adéquates.

Le déroulement du procédé doit être conçu de manière à minimiser le risque de contamination des produits finis ou partiellement finis, par des matières provenant de produits non-transformés.

Si l'établissement réalise des produits prêts-à-manger tels que des queues de langouste cuites ou des poissons fumés à chaud, ces produits doivent être manipulés, transformés et emballés dans une zone distincte des zones où sont manipulés des produits crus ou non-cuits.

Dans les zones où les produits sont manipulés, préparés et transformés, il faut:

- a) un revêtement antidérapant, imperméable à l'eau, facile à nettoyer et à désinfecter, disposé de manière à faciliter le drainage de l'eau;
- b) des murs avec des surfaces lisses, faciles à nettoyer, durables et imperméables;
- c) des plafonds faciles à nettoyer, conçus pour éviter l'accumulation de poussière;
- d) un éclairage naturel ou artificiel adéquat;
- e) des portes en matériaux durables et faciles à nettoyer;
- f) un système de ventilation adéquat avec une soufflerie de l'air conçue de manière à éviter que l'air provenant d'une zone contaminée pénètre dans une zone propre;
- g) un nombre suffisant de lavabos avec des robinets qui ne sont pas actionnables à la main, et un approvisionnement suffisant de savons, de serviettes à usage unique ou d'appareils pour sécher les mains;
- h) des installations de nettoyage et de désinfection des outils, des équipements et des accessoires; et
- i) des installations de lavage ou de désinfection des bottes à l'entrée.

Des mesures appropriées doivent être prises pour protéger contre l'entrée d'animaux tant domestiques que nuisibles comme les insectes, les rongeurs et les oiseaux. Les fenêtres et les portes doivent être munies de moustiquaires. Les murs, les portes, les fenêtres, le système de ventilation et les autres points d'entrée, comprenant les conduites d'évacuation et la tuyauterie, doivent être construits correctement pour empêcher l'entrée d'insectes, de rongeurs et d'oiseaux.

Les instruments et les équipements tels que les tables, les caisses à poisson, les machines pour la transformation du poisson, les planches à découper, les tables de travail, les conteneurs, les bandes transporteuses et les couteaux doivent être faits de matériaux lisses, résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Le bois n'est pas autorisé.

Des conteneurs spéciaux, hermétiques et résistants à la corrosion doivent être réservés aux déchets et aux produits de la pêche non-destinés à la consommation humaine. Ils doivent être facilement distinguables des conteneurs utilisés pour les produits de la pêche destinés à la consommation humaine. Des locaux séparés doivent être prévus pour le stockage de ces conteneurs, s'ils ne sont pas vidés à la fin de chaque jour ouvrable.

Un système adéquat d'évacuation des eaux usées, respectant les règles hygiéniques doit être mis en place. Lorsque les conduites d'évacuation sont entièrement ou partiellement ouvertes, elles doivent être conçues en sorte à ce que les déchets ne s'écoulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre où les produits de la pêche sont manipulés.

De même, le personnel doit disposer d'une salle séparée avec des dispositifs appropriés destinés à changer et ranger leurs vêtements de ville ainsi que des zones réservées au repos du personnel. Celles-ci doivent avoir des sols et des murs lisses, imperméables et lavables.

L'établissement doit disposer d'un nombre suffisant de toilettes, pourvues de chasses d'eau. Les locaux dans lesquelles elles se trouvent ne doivent pas donner directement dans les zones où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés mais être facilement accessibles.

Le nombre minimum d'installations sanitaires dépend du nombre d'employés de chacun des deux sexes sur le site, selon le tableau suivant:

Nombre d'employés	Nombre minimum de toilettes
01 – 09	1
10 – 24	2
25 – 49	3
>50	Ajouter 1 toilette pour chaque 30 personnes supplémentaires.

Il est requis au moins un lavabo pour chaque toilette, et une quantité suffisante de serviettes à usage unique ou d'appareils pour le séchage des mains. Les lavabos doivent avoir des robinets qui ne sont pas actionnables à la main.

Si le volume de produits traités nécessite une présence régulière ou permanente des inspecteurs de produits de la pêche, il faut prévoir une salle fermant à clé, suffisamment équipée, pour leur utilisation exclusive.

Il doit y avoir des installations adéquates pour nettoyer et désinfecter les moyens de transport prévus pour amener les matières premières à l'établissement ou livrer, à partir de l'établissement, les produits finis (y compris, dans le cas d'un site de débarquement de navires de pêche).

Les établissements qui gardent des animaux vivants, tels que les crustacés et les poissons, doivent disposer d'un approvisionnement en eau d'une qualité telle qu'aucun organisme ou substance nuisible ne soient transférés aux animaux.

2.2 Exigences réglementaires pour l'eau et la glace

2.2.1 Exigences pour l'approvisionnement en eau

Pour les opérations de transformation et de nettoyage, l'établissement doit disposer d'un approvisionnement adéquat en eau potable, ou alternativement, en eau de mer propre ou en eau douce propre, sous pression et en quantité suffisante.

Lorsqu'il existe un approvisionnement en eau non-potable pour produire de la vapeur, lutter contre l'incendie ou refroidir des installations de réfrigération, les tuyaux installés à cette fin ne doivent en aucun cas servir à d'autres usages de l'eau, ni présenter un risque de contamination des produits. Les tuyaux d'eau non-potable doivent être clairement distingués de ceux utilisés pour l'eau potable, l'eau de mer propre ou l'eau douce propre.

Les réservoirs d'eau et les citernes pour l'entreposage de l'eau utilisés dans les établissements, doivent être situés et conçus pour empêcher l'entrée d'animaux nuisibles et la contamination par les eaux de surface. Ils doivent être munis de trappes d'accès pour l'inspection et le nettoyage, et être vidangés et nettoyés périodiquement.

2.2.2 Types d'eau autorisés

Les établissements peuvent utiliser de l'eau potable, de l'eau de mer propre ou de l'eau douce propre (telle que définie dans le lexique) pour les utilisations suivantes:

- a) fabrication de glace destinée à être utilisée en contact avec du poisson entier ou du poisson éviscéré; ou
- b) lavage du poisson entier; ou
- c) lavage du poisson éviscéré et du poisson étêté; ou
- d) lavage et désinfection des installations et du matériel, action de la chasse d'eau des toilettes.

Seule l'eau potable doit être utilisée pour:

- a) le lavage du poisson qui a subi filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation, y compris le décoquillage des mollusques gastéropodes; ou
- b) le lavage des mains; ou
- c) ajouter au produit (sous forme d'ingrédients, y compris le glazurage).

L'eau issue du port ne doit pas être utilisée pour aucun des motifs ci-dessus.

2.2.3 Conditions à respecter pour l'eau potable

L'eau potable doit respecter les normes de qualité énoncées dans les Tableaux 1 et 2. Elles sont basées sur une sélection des exigences réglementaires à satisfaire pour approvisionner l'Union Européenne en produits de la pêche, telles que définies dans la Directive du Conseil No 98/83/CE sur la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine. La Directive doit être consultée pour toute la gamme de paramètres.

TABLEAU 1:PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUE POUR L'EAU POTABLE

Paramètres	Valeur Paramétrique (Number/100ml)
<i>Escherichia coli</i> (E.Coli)	0
Entérocoques	0
<i>Clostridium perfringens</i> (y compris les spores) ¹	0

Note: ¹seulement dans le cas où l'eau comprend des eaux et des puits de surface ou de forage.

TABLEAU 2: PARAMÈTRES CHIMIQUES POUR L'EAU POTABLE

Paramètres	Valeur Paramétrique	Unité	Note
Acrylamide	0.1	µg/l	1
Antimoine	5.0	µg/l	
Arsenic	10	µg/l	
Benzène	1.0	µg/l	
Benzo(a)pyrène	0.01	µg/l	
Bore	1.0	mg/l	
Bromates	10	µg/l	2
Cadmium	5	µg/l	
Chrome	50	µg/l	
Cuivre	2	mg/l	3
Cyanures	50	µg/l	
1,2 dichloroéthane	3.0	µg/l	

Epichlorhydrine	0.1	µg/l	1
Fluorures	1.5	mg/l	
Plomb	10	µg/l	3, 4
Mercure	1	µg/l	
Nickel	20	µg/l	3
Nitrate	50	mg/l	
Nitrite	0.5	mg/l	
Pesticides	0.1	µg/l	4, 5
Total des Pesticides	0.5	µg/l	4, 6
Hydrocarbones Aromatiques Polycyclique	0.1	µg/l	Somme des concentrations de composés spécifiés (Note 7)
Sélénium	10	µg/l	
Tétrachloroéthylène et trichloroéthylène	10	µg/l	Somme des concentrations de composés spécifiés
Trihalométhanes	100	µg/l	Somme des concentrations de composés spécifiés (Note 8)
Chlorure de vinyle	0.5	µg/l	1

Note 1: La valeur paramétrique désigne la concentration résiduelle en monomère dans l'eau, calculée selon les spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.

Note 2: Dans la mesure du possible, sans compromettre la désinfection, il faudrait s'efforcer d'obtenir une valeur inférieure.

Note 3: La valeur s'applique à un échantillon d'eau destinée à la consommation humaine, obtenu par une méthode d'échantillonnage adéquate, prise au robinet. Le cas échéant, les méthodes d'échantillonnage et de surveillance doivent être appliquées pour tenir compte de l'apparition de pics pouvant entraîner des effets néfastes sur la santé humaine.

Note 4: Par «pesticides», on entend:

- les insecticides organiques,
- les herbicides organiques,
- les fongicides organiques,
- les nématocides organiques,
- les acaricides organiques,
- les algicides organiques,
- les rodenticides organiques
- les produits anti-moisissures organiques,
- les produits apparentées (notamment, les régulateurs de croissance)

Et leurs métabolites, produits de dégradation et de réaction pertinents.

Seuls les pesticides qui sont susceptibles d'être présents dans une distribution alimentaire donnée doivent être surveillés.

Note 5: La valeur paramétrique s'applique à chaque pesticide. Dans le cas de l'aldrine, de la dieldrine, de l'heptachlore et de l'époxyde d'heptachlore, la valeur paramétrique est de 0,030 µg/l.

Note 6: « Total des Pesticides »: la somme de tous les pesticides détectés et quantifiés dans le cadre de la procédure de surveillance.

Note 7: Les composés spécifiés sont:

- benzo(b)fluoranthène,
- benzo(k)fluoranthène,
- benzo(ghi)pérylène,
- indéno(1,2,3-cd)pyrène.

Note 8: Dans la mesure du possible, sans compromettre la désinfection, il faudrait s'efforcer d'obtenir une valeur inférieure. Les composés spécifiés sont le chloroforme, le bromoforme, le dibromochlorométhane, le bromodichlorométhane.

Parfois, l'approvisionnement en eau ne provient pas de l'alimentation du réseau public, mais peut être:

- prise dans une citerne; ou
- obtenue à partir d'un système d'approvisionnement en eau de pluie; ou
- peut être exposée ultérieurement à une contamination; ou
- il ne peut pas être certifié qu'elle réponde aux exigences microbiologiques.

Dans ces cas là, l'exploitant de l'établissement doit s'assurer qu'un traitement adéquat de l'eau soit appliqué pour garantir la sécurité microbiologique avant de l'utiliser comme eau potable. Ceci peut être réalisé, par exemple, par la chloration (avec une période de contact appropriée) ou avec de la lumière UV.

2.2.4 Plan de distribution de l'eau et de contrôle de la qualité de l'eau

Les exploitants des établissements de transformation du poisson doivent disposer d'un plan indiquant la répartition des réseaux d'eau potable et d'autres eaux dans l'établissement. Cela doit montrer toutes les sources d'approvisionnement, la tuyauterie, les réservoirs et les citernes et les exutoires d'eau dans les établissements. Les exutoires d'eau doivent être numérotés et identifiables sur le plan.

Quand l'exploitant de l'établissement traite l'eau par un procédé de chloration pour satisfaire aux normes microbiologiques énoncées au Tableau I, la concentration de chlore résiduel doit être surveillée au moins quotidiennement.

Des échantillons d'eau de chaque source d'approvisionnement doivent être soumis à une analyse microbiologique pour s'assurer qu'ils sont conformes aux exigences du Tableau I et cela, au moins une fois par mois. Si le nombre de bactéries dépasse les spécifications microbiologiques, il faut prendre des mesures pour identifier l'origine et arrêter la contamination.

Au moins une fois par an, des échantillons d'eau doivent être soumis pour l'analyse des autres paramètres.

Les échantillons d'eau prélevés doivent l'être, en rotation, pour tester la conformité aux normes définies sur les différents points d'exutoires d'eau de l'établissement de telle sorte que tous les exutoires sont couverts au moins une fois par an. La glace doit également faire l'objet de tests réguliers. Les résultats des examens doivent porter l'identification de l'exutoire d'eau d'où l'échantillon a été prélevé.

3 SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

3.1 Conditions générales pour les matières premières entrant dans l'établissement

Les poissons et les produits de la pêche pénétrant dans les halles de débarquement, les criées et les établissements de transformation de poisson doivent faire l'objet d'un contrôle à la réception pour s'assurer qu'ils répondent aux exigences de cette section du manuel.

Les poissons et les produits de la pêche destinés à la consommation humaine doivent présenter des caractéristiques organoleptiques et chimiques qui sont compatibles à la consommation humaine. Le poisson détérioré ou le poisson contaminé ne doit pas être autorisé à pénétrer dans l'établissement.

Les poissons et les produits de la pêche doivent aussi être exempts de parasites visibles et de manifestations visibles d'infections parasitaires. Cela inclut les exo-parasites ainsi que les infections parasitaires du muscle. Les produits qui ne sont pas exempts de parasites ne doivent pas être autorisés à pénétrer dans l'établissement.

3.2 Poissons toxiques

Les exploitants des établissements de transformation du poisson doivent être au courant des différents dangers de sécurité sanitaire, présents naturellement dans des denrées alimentaires, notamment ceux présents dans les différentes espèces de poissons.

Certains poissons marins de la région sont naturellement toxiques, et ne doivent pas être délivrés à terre. Ceux-ci incluent les poissons des familles *Tetraodontidae* (poisson-globe), *Molidae* (mola ou poisson-lune), *Diodontidae* (poisson porc épic), et *Canthigasteridae* (tétréodon nain).

Les produits de la pêche qui proviennent de la famille *Gempylidae*, en particulier le rouvet et l'escolier (*Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*), peuvent produire à certaines conditions, des effets indésirables sur le système gastro-intestinal, et ne doivent pas être vendus sans recommandations.

Certaines espèces marines dans des zones spécifiques sont susceptibles d'être contaminées par la ciguatera, généralement des poissons prédateurs capturés dans l'environnement des récifs coralliens. Les espèces les plus concernées sont les barracudas, quelques mérours, et les vivaneaux. Il est bon de s'appuyer sur la connaissance locale, indispensable pour s'assurer que ces espèces sont sans danger, les exploitants d'établissements devant toujours aborder avec prudence les espèces sensibles.

3.3 Conditions spécifiques à l'histamine

De nombreuses espèces marines des Caraïbes peuvent être concernées dans le développement de l'histamine, et nécessitent une manipulation spéciale pour garantir leur sécurité sanitaire. Les établissements où de telles espèces sont traitées doivent toujours avoir des installations pour la réfrigération ou le glaçage. Les espèces de la région, productrices d'histamine, comprennent:

- thons (*Thunnus* spp. and *Euthynnus* spp)
- listao (*Katsuwonus pelamis*)
- maquereaux (*Scomber* spp)
- thazards rayé et barré (*Scomberomorus* spp)
- thazards bâtard / wahoo (*Acanthocybium solandri*)
- chinchards et carangues (*Caranx* spp)

-
- daurade coryphène / mahi-mahi (*Coryphaena* spp)
 - comètes et sérioles (*Decapterus* spp)

Il existe dans les Caraïbes, d'autres espèces qui pourraient être touchées dont :

- makaire ou marlin (*Makaira* spp)
- anchois (*Engraulis* spp)
- exocet hirondelle (*Hirundichthys affinis*)

Les espèces de poissons qui sont concernées par l'histamine ne doivent généralement pas être acceptées dans l'établissement, à moins qu'elles ne soient déjà congelées, réfrigérées dans de la glace ou dans de l'eau de mer réfrigérée ou refroidie. La seule exception est lorsque les produits de la pêche frais et non-réfrigérés sont fournis à l'établissement de bateaux connus pour n'effectuer que des sorties de pêche de courte durée.

Les conditions recommandées¹ sont que tout poisson concerné par la production d'histamine ne soit pas autorisé à la vente pour la consommation humaine, s'il est débarqué sans glace et:

- la température ambiante est > 28°C (comme c'est souvent le cas dans la région des Caraïbes) et la durée de la sortie était supérieure à 6 heures ; ou,
- la température ambiante est < 28°C et la durée de la sortie était supérieure à 9 heures.

De plus, un grand thon (à savoir, supérieur à 10 kg) doit être refroidi à une température interne de 10°C ou moins dans les 6 heures suivant la mort.

L'exploitant du secteur alimentaire doit confirmer, grâce au suivi périodique de la température, que la manutention du produit répond à ces recommandations. Sinon, il y a un risque de développement de l'histamine, et le produit doit être rejeté.

L'exploitant du secteur alimentaire doit aussi périodiquement prélever des échantillons de matières premières, pénétrant dans l'établissement, afin de confirmer que les contrôles de température sont efficaces pour contrôler la présence ou non de l'histamine. Cela nécessite un échantillonnage et des analyses de l'histamine, soit dans le laboratoire interne de l'établissement, soit dans un laboratoire externe.

Le plan HACCP pour l'établissement doit décrire le système de contrôle du danger de l'histamine et les procédures de surveillance et de vérification associées. Des renseignements plus détaillés sur ce danger, les mesures de contrôle, les méthodes d'échantillonnage, les méthodes d'analyses ainsi que les limites réglementaires sont fournis dans le Guide sur les dangers de sécurité sanitaire dans les produits de la pêche des Caraïbes (CRFM).

¹ Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guide, U.S. Food & Drug Administration, Center for Food Safety & Applied Nutrition, Third Edition June 2001

4 EXIGENCES OPÉRATIONNELLES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET D'AQUACULTURE SALUBRES

4.1 Conditions générales d'hygiène

Les sols, les murs et les cloisons, les plafonds, les cadres de portes et de fenêtres, le matériel et les instruments utilisés dans le travail sur les produits de la pêche doivent être maintenus propres et dans un état de maintenance satisfaisant afin de ne pas constituer une source de contamination pour les produits.

Le matériel utilisé dans les zones où le poisson est manipulé doit être employé uniquement avec les produits de la pêche.

Lorsque l'établissement produit des produits prêts-à-manger, le matériel qui entre en contact avec de tels produits ne doit pas être utilisé pour les produits de la pêche crus ou non-cuits. Cela vaut pour les couteaux, les planches à découper, les tables de travail, etc. Il faut considérer un codage en couleur des différents articles pour éviter qu'ils ne soient utilisés de façon inappropriée.

4.2 Hygiène du personnel

Un haut niveau de propreté est exigé du personnel travaillant pour l'établissement. En particulier:

- a) Le personnel doit porter des vêtements de travail de couleur claire, propres, des coiffes qui couvrent complètement les cheveux et des bottes imperméables;
- b) Le personnel affecté à la manutention et à la préparation des produits de la pêche doit se laver les mains pendant le travail et au moins chaque fois que le travail reprend;
- c) Le personnel affecté à la manutention des produits de la pêche doit s'abstenir de porter des bijoux, du vernis à ongles et autres objets personnels susceptibles de contaminer le produit ;
- d) Les plaies des mains doivent être recouvertes d'un pansement imperméable ; et
- e) Il est interdit de fumer, de cracher, de manger et de boire dans les zones où le poisson est manipulé.

Le personnel doit être écarté de la manipulation des produits ou de l'entrée dans une zone dans laquelle les denrées alimentaires sont manipulées par toute personne souffrant, ou étant porteur d'une maladie susceptible d'être transmise aux aliments ou par exemple, de plaies infectées, de lésions cutanées, d'infections, de maux de gorge aigus, de diarrhée et/ou de vomissements, ou infectés par une bactérie ou par un parasite susceptible de causer une gastro-entérite.

Les exploitants d'établissements de transformation du poisson doivent veiller à ce que les travailleurs manipulant des produits de la pêche soient soumis à un examen médical lors du recrutement et périodiquement par la suite pour certifier qu'ils ne souffrent d'aucune des conditions susmentionnées. Un an est une période couramment recommandée.

Les personnes souffrant de telles conditions, susceptibles d'entrer en contact avec des produits de la pêche, doivent immédiatement faire rapport à l'exploitant de l'établissement de transformation de produits de la pêche. Les exploitants des établissements ne doivent pas créer de facteurs de dissuasion à déclarer de telles conditions (par exemple, en suspendant le salaire du personnel infecté).

Les exploitants d'établissements de transformation du poisson doivent veiller à ce que les personnes souffrant de telles conditions ne soient pas autorisées à manipuler des produits de la pêche tant qu'il n'y a pas de preuves qu'ils peuvent le faire sans risque.

L'exploitant d'établissements de transformation du poisson doit fournir une boîte de premiers soins, avec une quantité suffisante de pansements imperméables et un produit antiseptique pour couvrir les petites plaies.

Le personnel doit être formé afin de comprendre ces règles et les appliquer. Une copie de ces règles doit être clairement affichée.

4.3 Gestion des déchets

Tous les conteneurs utilisés pour les abats et de déchets de poisson doivent être clairement identifiés et utilisés exclusivement à cet effet. Ils doivent être correctement fabriqués de matériaux étanches et avec un couvercle hermétiquement fermé.

Les conteneurs, les récipients et/ou locaux utilisés pour l'entreposage des déchets doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés après utilisation.

L'accumulation d'abats et de déchets dans les zones où les produits de la pêche sont manipulés doit être réduite au minimum. Ces matières doivent être éliminées régulièrement des zones où les produits de la pêche sont manipulés.

Des installations séparées et appropriées doivent être prévues pour le stockage temporaire des déchets avant leurs évacuations de l'établissement. Elles doivent disposer d'un approvisionnement en eau et de canaux d'évacuation adéquats, et doivent être maintenues propres et en bon état.

4.4 Nettoyage et désinfection

Les zones où les poissons sont manipulés et les équipements tels que les tables, les caisses à poissons, les couteaux et autres articles avec lesquels les poissons entrent en contact doivent être nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire pendant leur utilisation et au moins au début et à la fin de toute période de travail.

Pour que cette mesure soit correctement mise en œuvre, l'établissement doit appliquer un plan systématique d'hygiène et de désinfection. Un exemplaire du plan et des preuves concernant son exécution doivent être mis à la disposition des inspecteurs pendant les inspections.

Les détergents, les produits désinfectants, les désinfectants et les produits de même nature doivent être approuvés par l'Autorité Compétente et utilisés de telle manière qu'ils n'aient pas d'effet néfaste sur les machines, le matériel et les produits de la pêche.

Le nettoyage doit être effectué avec le matériel approprié, avec un détergent adapté pour éliminer le gros de la contamination, le sang, la graisse, le mucus, etc. L'étape de désinfection doit ensuite être conduite en utilisant un produit chimique approprié, choisi pour réduire la charge microbiologique.

Périodiquement, l'exploitant de l'entreprise de pêche doit entreprendre des vérifications propres à s'assurer que les étapes de nettoyage et de désinfection sont efficaces.

Les produits de nettoyage, les désinfectants et tout autre produit potentiellement toxique, tels que les rodenticides et les insecticides, doivent être stockés dans des locaux ou des armoires fermant à clé, afin de ne pas présenter de risque de contamination des produits.

4.5 Lutte contre les organismes nuisibles

Les organismes nuisibles comprennent les rongeurs, les insectes volants et rampants, les oiseaux et autres nuisibles. Un programme de lutte contre les nuisibles doit être conçu et mis en œuvre au sein de l'établissement. Il doit s'agir d'enquêtes de suivi périodique, de mesures de détection, d'élimination des emplacements où les organismes nuisibles pourraient se cacher et de mesures visant à éradiquer les organismes nuisibles ou à les empêcher de s'établir.

Le programme de lutte contre les nuisibles doit être mis par écrit et des dossiers, reprenant les activités de surveillance/suivi, leurs résultats et les interventions menées, constitués.

La mise en œuvre du programme de lutte contre les nuisibles doit être effectuée par du personnel ayant reçu une qualification appropriée. Ils doivent veiller à ce que l'application des mesures de contrôle ne présente aucun risque de contamination des produits de la pêche ou des matériaux susceptibles d'entrer en contact avec eux, tels que l'emballage.

Les établissements plus importants doivent envisager de confier des fonctions de lutte contre les nuisibles à des opérateurs spécialisés.

5 CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA MANIPULATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DANS LES ÉTABLISSEMENTS À TERRE

5.1 Conditions pour les produits frais

Lorsque les produits réfrigérés et non conditionnés ne sont pas expédiés, distribués, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement de transformation, ils doivent être entreposés ou conservés avec des quantités suffisantes de glace pour éviter que la température ne dépasse celle de la glace fondante. Les produits de la pêche frais et pré-emballés peuvent être réfrigérés par un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de températures.

Un re-glaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. L'eau utilisée pour la fabrication de la glace doit répondre aux conditions énoncées à la section 2.2. La glace doit être entreposée dans des installations réfrigérées ou isothermes, d'une manière qui ne l'expose pas à la contamination. La glace usagée doit être jetée.

Des opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination ou la détérioration des filets et des tranches, et dans un emplacement autre que celui utilisé pour les opérations d'étêtage et d'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas rester sur les tables de travail plus longtemps que nécessaire pour leur préparation. Les filets et les tranches à vendre frais doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur préparation.

5.2 Conditions pour les produits congelés

Sauf dans les cas prévus ci-dessous, pour ce qui concerne le poisson entier congelé dans la saumure, tous les établissements réalisant des produits de la pêche congelés doivent disposer :

- a) d'installations frigorifiques suffisamment puissantes pour permettre une réduction rapide de la température à -18°C ou moins et
- b) d'installations frigorifiques suffisamment puissantes pour maintenir les produits dans les entrepôts à -18°C ou moins, indépendamment de la température ambiante.

Pour le poisson entier, congelé dans la saumure, la température ne doit pas dépasser -9°C .

Les locaux d'entreposage des poissons congelés doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement de la température à un endroit où elle peut être consultée facilement. Le capteur de température doit être situé dans la zone où la température dans le local d'entreposage est la plus élevée.

Des graphiques d'enregistrement de la température doivent être disponibles pour l'inspection de l'Autorité Compétente.

Lorsque les établissements effectuent des opérations de décongélation, ils doivent respecter les exigences suivantes :

- a) les produits de la pêche doivent être décongelés dans des conditions hygiéniques; leur contamination doit être évitée, et un écoulement efficace de l'eau de fusion de la glace doit être prévu ;
- b) pendant la décongélation, la température du produit ne doit pas dépasser 5°C .

5.3 Conditions générales pour les produits transformés

La personne responsable d'un établissement de transformation du poisson doit tenir un registre des opérations de transformation effectuées et des conditions de traitement associées. Selon le type de procédé utilisé, il doit être enregistré et contrôlé : le temps et la température d'un traitement par la chaleur, la concentration en sel, le pH, le contenu en eau, etc. Ces registres doivent être conservés pendant au moins deux ans et mis à la disposition de l'Autorité Compétente.

Pour les produits pour lesquels la conservation n'est garantie que pour une période limitée de temps après le traitement comme le salage, le fumage, le séchage ou la marinade, les conditions appropriées d'entreposage doivent être clairement indiquées sur l'emballage.

5.4 Conditions pour les produits fumés, salés et séchés

Le fumage, le salage et le séchage doivent être effectués dans des locaux séparés ou dans un endroit spécifiquement conçu à cet effet.

Si nécessaire, les établissements doivent être équipés d'un système de ventilation pour empêcher la fumée et la chaleur d'affecter les autres locaux ou les lieux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés.

Le poisson ne doit pas être séché sur le sol.

Les matériaux utilisés pour produire de la fumée afin de fumer du poisson doivent être stockés dans un local à part du lieu de fumage et doivent être utilisés de façon à ne pas contaminer le produit. Le bois utilisé pour fumer ne doit pas avoir été peint, verni, collé ou soumis à un traitement de préservation chimique.

Le sel utilisé pour la transformation des produits de la pêche doit être propre et stocké de manière à éviter toute contamination. Le sel ne doit pas être réutilisé.

Après avoir été fumés et séchés, les produits doivent être refroidis rapidement à la température requise pour leur conservation. Le refroidissement doit avoir lieu dans une zone de protection adéquate contre la contamination par les insectes, leurs larves et leurs œufs.

Les poissons fumés et séchés doivent être emballés dans des conteneurs ou des emballages adéquats, qui offrent un degré approprié de protection contre la contamination par les insectes, leurs larves et leurs œufs.

L'équipement et les procédés de fabrication doivent être conçus de manière à ce que le produit final ne contienne pas de taux d'Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) supérieurs aux limites fixées par la réglementation.

5.5 Conditions pour les crustacés et les mollusques cuits

Seule l'eau potable ou l'eau de mer propre doivent être utilisées pour la cuisson des crustacés et des mollusques.

Les produits de la pêche cuits ne doivent pas être manipulés dans la même zone que le sont les produits crus ou non-cuits.

La cuisson doit être suivie d'un refroidissement rapide. Si aucune autre méthode de conservation n'est utilisée, le refroidissement doit se poursuivre jusqu'à ce que la température atteignant celle de la glace fondante soit atteinte.

Le décortilage ou le décoquillage des produits cuits doit être effectué dans des conditions hygiéniques tout en évitant la contamination du produit. Lorsque de telles opérations sont effectuées à la main, les travailleurs doivent porter une attention particulière au lavage des mains, et toutes les surfaces et les ustensiles de travail doivent être soigneusement lavés. Si des machines sont utilisées, elles doivent être nettoyées et désinfectées à intervalles réguliers et après chaque journée de travail.

Après le décortilage ou le décoquillage, les produits cuits doivent immédiatement être congelés ou réfrigérés à une température qui empêche la croissance de pathogènes et ils doivent être entreposés dans des conditions appropriées.

5.6 Additifs autorisés

Les additifs énumérés dans le Tableau 3 sont autorisés et peuvent être ajoutés aux produits de la pêche énumérés, dans les limites maximales spécifiées. Les sels d'acides citrique et ascorbique sont autorisés comme des agents cryoprotecteurs. Des additifs supplémentaires peuvent être autorisés dans certains produits de la pêche, tels que les antioxydants dans les huiles de poisson. Le Règlement du Conseil (CE) No 1333/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux additifs alimentaires ou la Norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires contient la liste complète, utilisée par l'UE.

La plupart des législations n'autorisent pas l'utilisation de colorants alimentaires dans les produits de la pêche, bien que certaines administrations, comme les Etats-Unis, autorisent le traitement du thon et d'autres poissons avec du monoxyde de carbone pour modifier l'apparence de la myoglobine dans le tissu musculaire. De tels traitements ne sont pas autorisés pour le marché européen.

TABLEAU 3: ADDITIFS AUTORISÉS DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Additifs autorisés	Produits	Concentration Maximale
Dioxyde de soufre Sulfite de sodium Sulfite acide de sodium Méta-bisulfite de sodium	Crustacés et céphalopodes frais ou congelés	150 mg/kg (as SO ₂)
Méta-bisulfite de potassium Sulfite de calcium Sulfite acide de calcium Sulfite acide de potassium	Crustacés cuits	50 mg/kg (a SO ₂)
Triphosphates de sodium et potassium Polyphosphates de sodium, potassium et calcium	Produits de la pêche congelés	5 g/kg

Source: Directive No 2006/52/EC du 5 Juillet 2006 amendant la Directive No 95/2/CE sur les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

5.7 Exigences réglementaires pour les matériaux d'emballage pour les produits de la pêche

Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent:

- ne pas altérer les caractéristiques organoleptiques des produits de la pêche;
- ne pas pouvoir communiquer des substances nocives pour la santé humaine aux produits de la pêche ; et
- être suffisamment solides pour protéger adéquatement les produits de la pêche.

Les matériaux d'emballage ne doivent pas être réutilisés, exceptés les contenants durables, faits en matériau étanche, lisse et résistant à la corrosion, pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection.

Les matériaux d'emballage utilisés pour les produits frais, se conservant sous glace, doivent posséder un écoulement adéquat pour l'eau de fusion de la glace.

Les matériaux d'emballage doivent être stockés dans des zones séparées de celle où des produits de la pêche sont transformés ou manipulés et doivent être protégés de la poussière et de la contamination.

5.8 Exigences réglementaires pour l'entreposage et le transport

Au cours de l'entreposage et du transport, les produits de la pêche doivent être conservés à la température prescrite et notamment:

- a) Les produits de la pêche frais ou décongelés ainsi que les crustacés et mollusques cuits et réfrigérés doivent être conservés à la température de la glace fondante;
- b) Les produits de la pêche congelés, à l'exception du poisson congelé en saumure destiné à la fabrication d'aliments en conserve, doivent être maintenus à une température égale à -18°C ou moins dans toutes les parties du produit; et
- c) Les produits transformés doivent être conservés à la température spécifiée par le fabricant.

Les moyens de transport utilisés pour le transport des produits de la pêche ne doivent jamais être utilisés pour le transport de produits autres que les aliments destinés à la consommation humaine. Les produits de la pêche ne peuvent être entreposés ni transportés avec d'autres produits susceptibles de les contaminer, à moins qu'ils ne soient emballés de manière à assurer une protection adéquate.

Les véhicules, navires et autres moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche doivent être construits et équipés de manière à permettre aux températures prescrites d'être conservées pendant toute la période de transport. Les poissons ne doivent jamais être transportés dans des véhicules ouverts. Une jauge de température doit être installée dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et la température des produits de la pêche doit être enregistrée.

Si de la glace est utilisée pour réfrigérer les produits, un système d'écoulement adéquat doit être constitué afin de s'assurer que l'eau issue de la glace fondue ne reste en contact avec les produits.

Les surfaces intérieures du moyen de transport doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter et doivent être maintenues propres afin d'éviter de contaminer le produit pendant le transport.

6 IDENTIFICATION POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les produits de la pêche emballés et mis sur le marché par un établissement doivent porter les informations suivantes sur l'emballage:

- a) nom du pays d'origine des produits; et
- b) nom et numéro d'enregistrement officiel de l'établissement de transformation ou de conditionnement des produits; et
- c) description du produit, notamment les noms communs et latins de l'espèce, l'état (frais, congelé) et la catégorie de poids; et
- d) méthode d'emballage (réfrigéré/congelé/en conserve, etc.); et
- e) date à laquelle le produit a été conditionné par l'établissement et/ou le numéro d'identification du lot ; et
- f) toute instruction spéciale concernant l'entreposage pour maintenir la salubrité et la qualité du produit, notamment la température de l'entrepôt ; et
- g) méthode de production (capture ou élevage) ; et
- h) dans le cas de la pêche de capture, la zone de capture (selon les zones FAO) ; et
- i) noms de tous les additifs alimentaires administrés au produit et leur numéro de code, le cas échéant.

7 SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

7.1 Systèmes d'auto-contrôle et d'HACCP

Les exploitants des établissements de débarquement et de transformation de poisson doivent mettre en place un système d'auto-contrôle comprenant une série d'actions de surveillance prévues pour s'assurer que les mesures suivantes ont été correctement exécutées en matière:

- a) des programmes de nettoyage et désinfection;
- b) des normes d'hygiène personnelle et de santé;
- c) de programme de lutte contre les organismes nuisibles;

-
- d) des mesures afin de garantir la salubrité de l'eau et de la glace ; et
 - e) des relevés de débarquement acceptés par l'établissement si les navires ont satisfait aux contrôles de l'hygiène réalisés par l'Autorité Compétente.

En outre, afin de garantir une gestion efficace des risques liés à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, les exploitants d'établissements de transformation du poisson doivent mettre en œuvre un système d'auto-contrôle, fondé sur les principes du système d'Analyses des Risques et de Maîtrise de Points de Contrôle Critiques (HACCP). Ce système doit inclure les caractéristiques suivantes ;

- a) l'identification des dangers de sécurité sanitaire pour les poissons et les produits de la pêche, liés aux espèces utilisées, les produits ainsi que les procédés et l'identification des points critiques dans l'établissement, sur la base des procédés de fabrication utilisés;
- b) l'établissement et la mise en œuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points de contrôle critiques et la prise de mesures correctives pour prévenir ou réduire au minimum les risques émergents;
- c) le prélèvement d'échantillons pour analyse pour vérifier l'efficacité des méthodes de nettoyage et de désinfection et le respect des règlements de sécurité sanitaire concernant les poissons et les produits de la pêche énumérés dans la législation ;
- d) le maintien de registre écrit ou enregistré de façon durable des points précédents, en vue de le mettre à disposition de l'Autorité Compétente appropriée. Les résultats des différents contrôles et des analyses seront conservés pendant une période d'au moins deux ans.

Les exigences réglementaires détaillées pour la mise en application du système sont définies dans les Directives sur l'élaboration et l'exécution de plans HACCP pour le poisson et les produits de la pêche (CRFM). Les dangers communs à aborder dans la région du CARIFORUM sont exposés dans le Guide sur les dangers de sécurité sanitaire pour les produits de la pêche des Caraïbes (CRFM)

Les exploitants des établissements de transformation du poisson doivent veiller à ce que les responsables de l'élaboration et du maintien des procédures visées dans ce Manuel aient reçu une formation adéquate à l'application des principes HACCP.

7.2 Traçabilité

Dans le cadre de l'approche générale de la gestion des risques des exploitants des établissements de débarquement et de transformation du poisson, un système de traçabilité doit être établi et maintenu pour s'assurer que l'acheteur et le vendeur d'un lot de produits de la pêche peuvent être identifiés.

La séparation des lots doit être pratiquée, en évitant le mélange des prises anciennes et nouvelles. Cela garantira que les lots peuvent être différenciés à n'importe quel stade pendant la transformation, l'entreposage et l'expédition des lots.

Pour chaque lot de poisson reçu, les exploitants des établissements de débarquement et de transformation doivent disposer d'un système permettant d'identifier le navire de pêche fournissant le produit. Ces exploitants doivent également exiger de l'exploitant de navires de pêche qu'ils tiennent un registre de la date, de la zone de pêche, de l'engin utilisé et du moment de la capture. Cela est particulièrement important dans la région des Caraïbes, où les risques de ciguatera dans les poissons, et d'autres biotoxines marines (par exemple, dans la conque) sont très spécifiques à la localisation. Les emplacements spécifiques des épidémies d'intoxication doivent être répertoriés, de sorte que des enquêtes de suivi puissent être entreprises et des mesures appropriées, telles que la fermeture de la pêcherie, soient exécutées.

Pour assurer la traçabilité, il faut tenir un registre écrit ou enregistré de manière numérique de toutes les transactions, de façon à pouvoir identifier la zone de capture des poissons la transaction se rapporte. Plus d'informations et un modèle de formulaire pour tenir des registres des transactions et pendant la transformation du poisson, est procuré dans le Manuel sur les systèmes de traçabilité pour le poisson et les produits de la pêche (CRFM).

7.3 Contrôles Officiels de l'Autorité Compétente

Les conditions de sécurité sanitaire des aliments recommandées dans les sites de débarquement et les établissements de transformation du poisson, décrites dans ce manuel doivent faire l'objet de Contrôles Officiels périodiques par les inspecteurs de l'Autorité Compétente. L'importance et la fréquence de ceux-ci doivent être fondées sur les dangers, de sorte que les exploitants manipulant des espèces de poissons associées à des dangers spécifiques doivent être soumis à des inspections plus fréquentes que ceux qui n'en manipulent pas. Les exploitants avec un nombre élevé de non-conformités doivent également faire l'objet d'inspections plus fréquentes que les inspecteurs conformes.

Un modèle approprié d'inspection et des listes de contrôle pour guider les inspections sont indiqués à l'Annexe 2. Ils peuvent également être utilisés par les exploitants dans le cadre de leurs contrôles internes de conformité.

L'Autorité Compétente doit tenir des registres d'inspection pour chaque établissement. Les non-conformités doivent être enregistrées et suivies. La non-conformité persistante en ce qui concerne les facteurs susceptibles d'engendrer un danger significatif dans le produit doit être réglée par la procédure appropriée, y compris, le cas échéant, le retrait du permis d'exploitation ou de l'agrément.

Pour plus d'informations concernant les dispositions spécifiques de l'UE pour le contrôle officiel des établissements de transformation du poisson, voir le Règlement (CE) No 854/2004 fixant les règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

ANNEXE 1: LECTURES COMPLÉMENTAIRES

Manual/Handbook for the Execution of Sanitary Inspection of Fish as Raw Material and Fish-Products as Food for Human Consumption, Strengthening Fishery Products Health Conditions in ACP/OCT countries, Secretariat of the ACP Group of States, SFP-ACP/OCT Management Unit, REG/70021/000

<http://www.megapesca.com/files/manual.rar>

Code of practice for fish and fishery products, Second edition, World Health Organization Food and Agriculture Organization of the UN, Rome, 2012

ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Practice_code_fish/CCFFP_2012_EN.pdf

Règlement (CE) No 854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

Règlement (CE) No 853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

CARICOM Regional Code of Practice hygiene practice for the handling of fish and fishery products (CRCP 4: 2010), CARICOM Regional Organisation for Standards and Quality (CROSQ).

<https://www.crosq.org>

Check on Water – Fishery Establishments, Council Directive 80/778/EEC, Unofficial European Commission Guidelines setting out the requirements for the hygiene controls of water safety in fishery product establishments

<http://www.megapesca.com/acrobat/checkofwater.pdf>

ANNEXE 2: MODÈLE DE FICHE D'INSPECTION DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DU POISSON

Les listes de contrôle suivantes sont présentées pour guider les processus d'inspection dans des circonstances différentes. Les formulaires sont généralement auto-explicatifs. La gravité de toute non-conformité peut être évaluée selon l'échelle suivante, selon leur importance:

- ◆ ***Insuffisance Critique (Cr)***: Toute condition ou négligence professionnelle, observée dans l'établissement, qui peut conduire à un poisson dangereux ou malsain.
- ◆ ***Insuffisance Sérieuse (Se)***: Toute condition ou négligence professionnelle, observée dans l'établissement, qui peut empêcher l'exécution appropriée des pratiques d'hygiène ou l'obtention d'un niveau d'hygiène approprié et ainsi conduire à la production d'un produit de poisson contaminé ou détérioré, mais sans conséquences pour la sécurité sanitaire.
- ◆ ***Insuffisance Majeure (Ma)***: Toute condition ou négligence professionnelle, observée dans l'établissement, qui exclut l'hygiène générale et entraîne la détérioration du produit.
- ◆ ***Insuffisance mineure (Mi)***: Toute condition observée ou négligence professionnelle, qui n'est pas conforme aux exigences sanitaires, mais n'est pas majeure, ni sérieuse, ni critique.

Lors de l'inspection d'un établissement à l'aide d'une liste de contrôle, l'inspecteur/l'équipe marquera d'une croix chaque fois qu'une insuffisance est détectée. Aucune croix ne sera indiquée si l'élément évalué est conforme aux exigences réglementaires. Si nécessaire, les résultats peuvent ensuite être classés en fonction du nombre de défauts dans chaque catégorie. L'équipe/l'inspecteur peut résumer les insuffisances par catégorie (Mi, Ma, Se ou Cr) pour chaque élément et une note globale de l'établissement attribuée. Un exemple est présenté dans le Tableau I ci-dessous. L'Autorité Compétente doit décider dans sa politique quelle mesure correspond à ces différents niveaux d'évaluation, par exemple la fermeture des établissements qui sont de la catégorie D.

Annexe 2: Tableau: Évaluation des établissements de manutention et de transformation du poisson

Évaluation de l'Établissement	Nombre d'insuffisances mineures	Nombre d'insuffisances majeures	Nombre d'insuffisances sérieuses	Nombre d'insuffisances critiques
A	0 à 6	0 à 5	0	0
B	7 ou plus	6 à 10	1 à 2	0
C	NA*	11 ou plus	3 à 4	0
D	NA	NA	5 ou plus	1 ou plus

*NA: Non-applicable dans ce cas

Liste de contrôle pour les conditions structurelles de l'établissement

Exigence sanitaire relative à la construction, à l'agencement et l'équipement					
Éléments à Evaluer	Gravité de l'insuffisance				
	Mi	Ma	Se	Cr	Commentaires
1 - Agencement					
1.1 La surface de travail de l'établissement est-elle assez grande pour y mener le travail sous des conditions sanitaires et hygiénique ?					
1.2 L'agencement de l'établissement permet-t-il la prévention de la contamination?					
1.3 Est-ce que les zones propre et sale sont séparées?					
2 - Zone de réception					
2.1 La zone de réception est-elle propre ? Et en bon état de fonctionnement ?					
2.2 Les sols, murs et plafonds sont-ils faits en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter?					
2.3 L'approvisionnement en eau potable est-il suffisant et la technique de lavage est-elle adaptée ?					
2.4 Le système d'évacuation est-il distinct des autres et propre ?					
2.5 L'isolation avec l'extérieur est-elle suffisante ?					
3 - Zone de transformation					
3.1 Sols					
3.1.1 Le sol est-il fait de matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter ?					
3.1.2 Le sol est-il conçu pour permettre un écoulement facile des eaux ou fourni avec un dispositif éliminant l'eau?					
3.2 Murs					
3.2.1 Les murs ont-ils des surfaces lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter ?					
3.2.2 Les murs ont-ils des surfaces durables et imperméables?					
3.3 Plafond					
3.3.1 Le plafond est-il d'un matériau lisse et lavable, garantissant la propreté ?					
3.4 Portes					
3.4.1 Les portes sont-elles faites de matériaux durables ?					
3.4.2 Sont-elles faciles à nettoyer?					
3.4.3 Les portes ferment-elles parfaitement ?					
3.5 Système de ventilation					
3.5.1 Le système de ventilation est-il approprié et en nombre suffisant ?					
3.5.2 Permet-il une bonne extraction des buées?					
3.6 Système d'éclairage					
3.6.1 Le système d'éclairage est-il approprié et la conception des lampes prévient-elle des éclats de verre ?					
3.7 Dispositifs de lavage et de désinfection des mains ?					
3.7.1 Ces dispositifs sont-ils en nombre suffisant ?					

3.7.2	Les robinets sont-ils actionnables avec le genou ?				
3.7.3	Les détergents et les désinfectants sont-ils disponibles, répertoriés et agréés ?				
3.7.4	Les dispositifs installés ont-elles des serviettes à usage unique et des poubelles ?				
3.8	Dispositifs et matériels pour le nettoyage et la désinfection des installations, ustensiles et équipements de l'établissement				
3.8.1	Sont-ils disponibles?				
3.8.	Est-ce que ce matériel est codés par zone ou par section de travail respectif ?				
4 -	Entrepôts réfrigérés, de conservation de la glace et chambres froides				
4.1	Sols				
4.1.1	Le sol est-il imperméable ?				
4.1.2	Le sol est-il fait de matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter ?				
4.1.3	Le sol est-il conçu pour permettre un écoulement facile des eaux ou est-il fourni avec un équipement pour éliminer l'eau?				
4.2	Murs				
4.2.1	Les murs ont-ils des surfaces lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter ?				
4.2.2	Les murs ont-ils des surfaces durables et imperméables?				
4.3	Plafond				
4.3.1	Le plafond est-il fait en surface lisse et lavable, garantissant la propreté ?				
4.4	Portes				
4.4.1	Les portes sont-elles faites de matériaux durables ?				
4.4.2	Sont-elles faciles à nettoyer?				
4.4.3	Ferment-elles parfaitement ?				
4.5	Système d'éclairage				
4.5.1	Le système d'éclairage sont-elles appropriées et la conception des lampes prévient-elle les éclats de verre ?				
4.6	Capacité de réfrigération				
4.6.1	La capacité de réfrigération est-elle appropriée pour assurer une température du produit adéquate ?				
5 -	Protection contre les animaux nuisibles et indésirables				
5.1	Existe-t-il des mesures adéquates et des dispositifs contre les vermines?				
6 -	Ustensiles et équipements de travail				
6.1	Les matériels dans lesquels ils sont faits est-il anti-corrosion ?				
6.2	Est-il qu'ils sont faciles à nettoyer et à désinfecter ?				
7 -	Elimination des sous-produits animaux, impropres à la consommation humaine				
7.1	Les containers dans lesquels les sous-produits animaux sont conservés ont des couvercles appropriés et non-corrosifs ?				
7.2	Existe-t-il un local approprié pour conserver les sous-produits animaux, s'ils ne sont pas éliminés à la fin de chaque jour ?				
8 -	Approvisionnement en eau				

8.1	L'eau potable est-elle disponible ?				
8.2	Le volume et la pression de l'eau potable disponible est-il suffisant ?				
8.3	Existe-t-il une distinction nette entre les canalisations d'eau potable et non-potable ?				
9 -	Eaux usées				
9.1	Existe-t-il un système d'évacuation satisfaisant des eaux usées qui respecte les règles hygiéniques ?				
10 -	Vestiaires, toilettes et lavabos				
10.1	Existe-t-il un nombre approprié de vestiaires?				
10.2	Les murs et le sol des vestiaires sont-ils lisses, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter?				
10.3	Existe-il un nombre adapté de lavabos?				
10.4	Existe-il un nombre adapté de toilettes ?				
10.5	Les toilettes sont-elles adéquatement séparées de la zone de manipulation et de travail ?				
10.6	Les toilettes sont-elles équipées de systèmes de chasses d'eau, en état de fonctionnement ?				
10.7	Les lavabos disposent-ils de dispositifs appropriés, permettant le lavage et la désinfection des mains ?				
10.8	Des serviettes en papier à usage unique sont-elles disponibles ?				
10.9	Les lavabos sont-ils actionnables au genou ?				
11 -	Lavage et désinfection des véhicules de transport				
11.1	Du matériel adéquat est-il disponible pour laver et désinfecter les véhicules ?				
11.2	Le lavage et la désinfection sont-ils effectués selon un plan de travail approuvé ?				
12 -	Installations de congélation et relatives aux chambres froides				
12.1	La capacité de congélation est-elle suffisante ?				
12.2	La capacité relative aux chambres froides est-elle suffisante pour conserver la température du poisson à -18°C au moins ?				
12.3	Les chambres froides sont-elles équipées d'un dispositif d'enregistrement de la température, facile à consulter?				
12.4	Le capteur qui enregistre la température est-il situé dans la zone la plus chaude de la chambre froide ?				
13 -	Installations pour les poissons vivants				
13.1	Le taux de survie des poissons est-il bon?				
13.2	L'eau a-t-elle une qualité adéquate et suffisamment disponible ?				
14 -	Contrôles médicaux dans l'établissement				
14.1	L'établissement dispose-t-il d'une trousse des premiers secours ou d'assistance médicale ou d'une armoire des premiers secours ?				
14.2	Quand l'établissement est en fonctionnement, dispose-t-il de personnel médical ?				
15 -	Service de blanchisserie				
15.1	Le service de blanchisserie s'occupe-t-il du lavage des uniformes ?				
16 -	Laboratoire interne à l'établissement				
16.1	Les installations et le matériel pour conduire les analyses sont-ils disponibles ?				
17 -	Environnement extérieur				

17.1 L'usine est-elle bien clôturée pour physiquement la séparer des terrains voisins ?					
17.2 L'extérieur de l'établissement est-il gardé propre et exempt des matériaux et équipements superflus ?					

Liste de contrôle pour l'hygiène et les BPM

Éléments à Evaluer	Mi	Ma	Se	Cr	Commentaires
1 - Installations et matériels/équipements hygiéniques					
- Sont-ils maintenus dans un état satisfaisant de propreté?					
- Les animaux nuisibles sont-ils systématiquement exterminés ?					
- Les rodenticides, insecticides, désinfectants et tout autre produit toxique stockés dans des locaux ou des armoires, qui peuvent être fermés à clé ?					
- Ces produits toxiques peuvent-ils contaminer les produits à base de poisson ?					
- Les locaux de travail sont-ils utilisés seulement pour les produits à base de poisson ?					
- Sinon, l'entreprise est-elle autorisée?					
- L'eau potable sert-elle aux emplois désignés ?					
- Les détergents et les désinfectants sont-ils agréés?					
- Les installations et les matériels sont-ils lavés et désinfectés au moins une fois par jour ?					
2 - Hygiène personnelle					
- Chaque travailleur a-t-il passé un examen médical ?					
- Les examens médicaux sont-ils périodiquement menés sur les travailleurs qui manipulent le poisson ?					
- Toute personne susceptible de contaminer les produits sont-ils exclus de les manipuler ?					
- Tous les travailleurs portent-ils des vêtements propres appropriés?					
- Les travailleurs portent-ils une coiffe, qui couvre complètement les cheveux?					
- Les travailleurs se lavent et se désinfectent-ils les mains chaque fois avant de commencer le travail?					
- Les plaies des travailleurs sont-elles couvertes de pansements imperméables ?					
- Le personnel respecte-t-il les instructions de ne pas fumer, cracher, manger et boire dans les locaux réservés au travail et à l'entreposage ?					
3 - Caisses pour le poisson frais					
- Protègent-elles le poisson de la contamination ?					

- Conservent-elles le poisson d'une manière hygiénique?					
- Les caisses permettent-elles un écoulement facile de l'eau?					
4 - Evacuation des déchets					
- Les déchets sont-ils éliminés au moins une fois par jour ?					
- Les conteneurs à déchets et les locaux d'entreposage des déchets sont-ils nettoyés et désinfectés après chaque utilisation ?					
- Les déchets entreposés peuvent-ils constituer une source de contamination pour l'établissement?					
5 - Entreposage des produits de la pêche congelés					
- La température est-elle enregistrée par le dispositif d'enregistrement?					
- Les enregistrements sont-ils conservés pour une durée équivalente à la période de durabilité des produits ?					
6 - Crustacés cuits					
- La cuisson est-elle suivie par une réfrigération efficace jusqu'à la température de la glace fondante?					
- La réfrigération est-elle opérée avec uniquement de l'eau potable et de l'eau de mer propre réfrigérées ?					
- Les produits cuits sont-ils uniquement congelés, surgelés individuellement (ou réfrigérés)?					
- Les produits cuits sont-ils transformés de manière appropriée dans des zones contrôlées et propres ?					
- Les tests de vérifications microbiologiques sont-ils faits régulièrement?					
7 - Conditions concernant les parasites					
- Les produits sont-ils contrôlés visuellement pour les parasites ?					
- Est-ce les poissons ou les parties de poissons, très parasités, sont enlevés de la distribution ?					