**ORDRE DE SERVICE**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br><br>**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**<br><br>Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce<br><br>Adresse : 251, rue de Vaugirard<br>75 732 PARIS CEDEX 15<br>Dossier suivi par : Pierre AUBERT<br>Tél. : 01.49.55.84.90<br>Réf. interne : NS-04-027 | **NOTE DE SERVICE**<br>**DGAL/SDSSA/N2004-8124**<br>**Date : 26 avril 2004**<br><br>Classement : SSA 263.3, 5 et 6 |

Le Ministre de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à
Mesdames et Messieurs les Préfets
*A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires*

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace : Néant
Date limite de réponse : Sans objet
Nombre d'annexes : 1
Degré et période de confidentialité : Fiche de diffusion

**Objet : Bilan de l'enquête relative aux débarquements et à la mise en marché des produits de la pêche.**

**Bases juridiques : D 91/493/CEE et D 92/48/CEE ; AM du 27/12/92 et du 29/12/92**

**MOTS-CLES : navires, lieux de débarquement, halles à marée, marchés de gros, inspection.**

**Résumé :**

Suite à une enquête effectuée en 2002/2003 par des agents de la BNEVP mis à disposition de la DGAL, les principaux éléments du rapport technique sont fournis, commentés et assortis des actions hiérarchisées à engager sur la base des constats effectués.

| **Destinataires** | |
|---|---|
| Pour exécution :<br><br>- DDSV<br><br>- DDSV -R | Pour information :<br>- Préfets<br>- DDAM<br>- Inspecteurs généraux de santé publique vétérinaire<br>- BNEVP<br>- DPMA<br>- DGCCRF<br>- directeurs de l'ENSV et de l'INFOMA<br>- OFIMER |

J'ai l'honneur de vous adresser les principaux éléments du rapport technique de l'enquête nationale réalisée entre le 17 novembre 2002 et le 23 mai 2003 sur les conditions de débarquement, de première mise en vente et d'inspection sanitaire des produits de la pêche. La présente note de service expose et commente ces principaux éléments qui sont assortis des actions hiérarchisées à engager sur la base des constats effectués.

## 1. PRINCIPES DE L'ENQUETE ET PRESENTATION GENERALE DU RAPPORT :

Cette enquête, réalisée sous maîtrise d'œuvre de la DGAL en réponse au rapport de mission de l'Office Alimentaire et Vétérinaire de 2001, a été conduite par 2 agents de la Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires (BNEVP) dans 29 départements métropolitains. Ces agents ont inspecté des lieux de débarquement, toutes les halles à marée métropolitaines et tous les marchés de gros métropolitains traitant des produits de la pêche.

Le rapport fourni peut être consulté sur le site Intranet de la DGAL, à la rubrique *sécurité des aliments/ informations par type d'activité/produits de la pêche et coquillage*. Ce rapport répond aux attentes formulées. Il est essentiellement descriptif. Il établit la liste des principales anomalies réglementaires relevées par types de sites inspectés.

Ces sites font l'objet d'un classement de 1 à 4 quant à leurs niveaux de conformité en matière de structures, de fonctionnement et de salubrité des produits qui y circulent.

| | | |
|---|---|---|
| **1** | = | Très bon |
| **2** | = | Bon, pas de remarques particulières |
| **3** | = | Moyen, des remarques sont faites |
| **4** | = | Médiocre, la situation ne peut pas durer |

Une synthèse de l'organisation et du fonctionnement de l'inspection de ces sites a été faite.

## 2. PRINCIPALES CONCLUSIONS :

Elles traitent des différents types de sites (2.1 à 2.3) puis de l'organisation des services vétérinaires et de leurs contrôles (2.4).

### 2.1. **Halles à marée (HAM) :** 47 structures répondent à ce statut.

L'enquête a confirmé que le niveau de conformité des HAM est insuffisamment harmonisé. Certaines HAM restent en situation d'enregistrement provisoire.

**C'est en matière de dossier d'enregistrement sanitaire qu'il est apparu le plus grand nombre d'insuffisances** (dossiers incomplets et/ou pas tenus à jour). Ces aspects sont révélateurs de défauts potentiels de maîtrise du fonctionnement (cf. ci-après).

Dans certaines HAM sont pratiquées des activités complémentaires relevant de l'arrêté du 28 décembre 1992 (cuisson de crustacés) ou de l'arrêté du 25 juillet 1994 (expédition de coquillages vivants). Ces activités n'ont parfois pas fait l'objet de l'agrément requis selon la réglementation concernée.

Concernant les locaux : les points de non conformité les plus fréquents concernent l'absence de protection des quais d'expédition et/ou de locaux pour le stockage des déchets. Ces constats sont relativisés par le fait que les modalités de fonctionnement compensent ces défauts. 12 sites ont cependant mérité un classement en 3 sur ces aspects.
5 sites stockent des caisses en bois à usage unique dehors, caisses qui sont parfois exposées directement aux intempéries ou souillures.

Concernant les matériels : certains modèles de caisses sont inadaptés à l'usage fait. Les machines à laver les caisses sont parfois déficientes (capacité insuffisante ou machine inadaptée au local de lavage). Les HAM ne sont généralement pas équipées de palettes ou d'autres systèmes permettant d'isoler du sol les caisses de poissons exposées à la vente.

Concernant le fonctionnement : Au débarquement, l'eau du port est parfois utilisée directement, ce qui ne peut être accepté. Dans plusieurs sites, les règles d'utilisation et d'autocontrôles de l'eau sont déficientes.
Un défaut fréquent concerne l'absence de règles et de maîtrise de l'accès aux quais de débarquement .
Concernant les aspects documentaires : 10 HAM n'avaient aucun règlement intérieur. Lorsqu'ils existent, ces règlements ne sont pas affichés à l'attention des usagers et les responsables des HAM y sont peu sensibilisés.
Seuls 10 sites ont désigné un responsable qualité. Seuls 20 HAM dispensent une formation à l'hygiène à leurs personnels. Les certificats d'aptitude médicale sont incomplètement renseignés dans 31 HAM.
13 HAM n'effectuent aucun autocontrôle de l'eau et de la glace, ni de contrôle du respect de la chaîne du froid, 14 n'ont pas de plan de nettoyage-désinfection et 13 n'ont pas de plan de lutte contre les nuisibles.
Lorsqu'elles existent, la fréquence des analyses d'autocontrôle est très variable d'une HAM à l'autre.
Les autres HAM ont des plans formalisés et effectuent des enregistrements en conséquence, mais les preuves d'actions correctives en cas d'anomalies sont rares.
La présentation des numéros d'enregistrement sanitaire sur les étiquettes et les documents n'est pas harmonisée.

L'évaluation de la conformité des HAM n'a pas révélé de site en 4. Cependant, 8 HAM ont obtenu un classement global en 3.

2.2 **Sites de débarquement (SDD)** : 56 sites visités.

Les modalités et l'aboutissement de la reconnaissance officielle des SDD n'est pas harmonisée. Ces aspects ne sont pas de la compétence directe des DDSV. Le tonnage débarqué dans ces sites n'est pas connu. Les motifs du recours aux SDD sont divers, et il paraît difficile voire inopportun d'envisager d'empêcher les pêcheurs d'y débarquer.

Les SDD visités sont gérés par des interlocuteurs habituellement identifiés (collectivités ou groupement de professionnels).

Il y est procédé à de la vente directe aux consommateurs, ou de gré à gré à des professionnels (mareyeurs), ainsi que des débarquements en base avancée. Les ventes directes ont lieu selon des délais courts, les poissons étant proposés dans un très bon état de fraîcheur.

En cas de vente directe, les locaux ou installations sont très variables d'un SDD à l'autre. Pour leurs besoins en eau, 8 SDD utilisaient de l'eau de mer dans un seau, ce qui est à proscrire.

Les SDD où les plus grandes quantités de poissons sont débarquées sont habituellement suffisamment aménagés. 23 SDD visités ont une machine à glace à disposition des professionnels. 20 autres sont alimentés en glace par la halle à marée la plus proche. Dans 13 sites, le poisson n'est pas glacé, mais dans 9 d'entre eux, les délais de vente sont très courts.

Sur les 32 SDD visités effectuant de la vente directe, 2 sites ont obtenu un classement global de 4, depuis suivi d'actions. 14 sites ont obtenu un classement en 3, essentiellement pour des raisons d'aménagement et d'entretien.

Les enquêteurs ont signalé des difficultés spécifiques rencontrées en Méditerranée telles que les débarquements de lots de thon dans des sites inadaptés (ports de plaisance) où ils peuvent rester sur les quais plusieurs heures sans glaçage jusqu'à leur enlèvement par camion. Il est

également apparu nécessaire d'améliorer les conditions de débarquement et de mise sur le marché des poissons pêchés en mer dans le cadre de la pêche sportive et de loisir. Ces conditions déficientes amplifient le risque de développement de l'histamine dans ces poissons.

### 2.3. **Marchés de gros de produits de la pêche (MGPP)** :

L'enquête a révélé que la base d'information de la DGAL n'était pas à jour. 11 structures ont une activité de marché de gros de produits de la pêche, contre 16 initialement recensés.

**C'est en matière de dossier d'enregistrement sanitaire qu'il est apparu le plus grand nombre d'insuffisances.** L'enregistrement selon l'arrêté du 29 décembre 1992 n'est généralement pas correctement abouti, 5 MGPP n'ayant pas du tout été enregistrés à ce titre.

2 MGPP reçoivent des produits frais livrés directement par des pêcheurs ; les poissons sont mis en vente dans des bacs de criée, ce qui n'est pas autorisé. Ces lieux de vente réalisent en fait une première vente, sans être enregistrés comme halle à marée.

En matière documentaire, seuls 5 MGPP disposent d'un règlement intérieur. Seuls 3 MGPP ont un plan de nettoyage formalisé et appliqué, et 4 ont un plan de lutte contre les nuisibles. 2 MGPP réalisent des analyses d'autocontrôle sur l'eau.

L'évaluation globale des 11 MGPP a abouti à classer 3 d'entre eux en 3, le poste le plus critique étant la maîtrise de la chaîne du froid (5 sites).

### 2.4. **Inspection par les services vétérinaires :**

L'aménagement et l'équipement offert aux agents des services vétérinaires en HAM est apparu aux enquêteurs insuffisant pour le bon déroulement de l'inspection dans 9 des 47 sites (classement en 3). Les agents ont signalé peu recourir aux analyses complémentaires notamment par manque de moyens.

#### 2.4.1. **Halles à marée** :

La localisation des locaux des services vétérinaires a une incidence sur la fréquence d'inspection en HAM. 17 halles sont inspectées quotidiennement, et 12 autres plusieurs fois par semaine ; ces 29 sites représentent plus de 85 % des tonnages passant en HAM .
8 HAM sont visitées selon un rythme hebdomadaire, correspondant à 9 % des tonnages passant en halles à marée.
Le rythme d'inspection des 10 dernières HAM (soit 6 % des tonnages des halles à marée) est très différent selon les cas (de bimensuel à annuel), et l'une d'entre elles n'était pas du tout inspectée avant l'enquête car non recensée pour cette activité.

Des inspections sanitaires aléatoires au débarquement des navires sont effectuées dans 21 des sites où sont implantées les HAM.

Les services vétérinaires réalisent un contrôle organoleptique dans 35 HAM.
Concernant les 12 autres HAM : ce type de contrôle est réalisé de manière partielle dans 6 cas ; dans 4 autres cas, les inspections ne permettent pas ce type de contrôles ; 1 cas n'est pas concerné (coquilles Saint-Jacques) ; le dernier cas n'était pas recensé par la DDSV.

L'inspection pour la recherche des parasites est réalisée lors des contrôles organoleptiques.
Dans certaines des HAM où des parasites sont régulièrement mis en évidence, les services vétérinaires agissent envers les responsables des établissements acheteurs pour qu'ils réalisent les actions de maîtrise nécessaires.

18 HAM reçoivent des espèces sensibles au développement de l'histamine. 9 HAM reçoivent du thon ; dans 2 de ces HAM, les services vétérinaires n'ont pas fourni d'informations quant à la réalisation de contrôles histaminiques.

L'inspection en HAM n'est pas suffisamment documentée. En l'absence de procédures nationales (travaux à poursuivre), seuls 5 HAM sont inspectées suivant des procédures réalisées par la DDSV, dont un exemple est fourni en annexe.
Dans 6 HAM, aucun courrier ou rapport d'inspection n'a été émis en 2002.

Dans le domaine du classement ETPQ, le contrôle de second niveau est effectué par les services vétérinaires dans 8 HAM. Dans les autres HAM, il apparaît que l'organisation de ce contrôle de second niveau n'est pas systématiquement prévue entre les partenaires administratifs et professionnels concernés.

2.4.2. **Autres sites de débarquement** :

L'inspection des poissons débarqués est impossible à garantir compte tenu du nombre de SDD et de leurs horaires de fonctionnement.

Parmi les SDD visités lors de l'enquête, les lieux de plus fort débarquement sont apparus contrôlés régulièrement. Des contacts sont entretenus avec certains responsables de ces sites pour contribuer à la cohérence des moyens et des mesures d'hygiène mis en œuvre sur place.

Les opérations de contrôle annuelles diligentées par la DGAL sont mises à profit pour porter une attention particulière sur les SDD où se pratique de la vente directe.

2.4.3. **Marchés de gros de produits de la pêche** :

2 MGPP ont une inspection permanente, un troisième étant inspecté plusieurs fois par semaine. Une inspection des produits est réalisée dans ces 3 MGPP qui sont ceux qui traitent les plus forts tonnages.

Dans les autres MGPP, les services vétérinaires effectuent une inspection de type «établissements agréés pour la manipulation de produits de la pêche».

## 3. ACTIONS A ENGAGER PAR LA DGAL ET LES DDSV :

Les actions à engager concernent d'une part les différents types de sites et d'autre part l'organisation des contrôles.

L'objectif est d'engager dès maintenant les actions nécessaires pour améliorer toute situation ayant conduit à un classement en 3 (et *a fortiori* en 4). Chaque DDSV doit se référer aux éléments spécifiques de chaque site de son département.

Lorsqu'une problématique a été identifiée dans une région, les actions nécessaires à sa résolution doivent également identifiées et mises en œuvre sans délai (cf. exemples en Méditerranée) dans le cadre du collège régional des DDSV.

La présente note de service récapitule les principales constatations effectuées lors de l'enquête. Elle ne peut aborder tous les cas particuliers. C'est pourquoi parallèlement à la présente note de service, la DGAL adressera à chaque DDSV concernée les notes prises par les enquêteurs dans les différents sites visités du département.

Cependant, les ajustements nécessaires pour améliorer certains points relevés peuvent nécessiter des investissements lourds ou engendrer certaines difficultés d'application. C'est pourquoi par la présente note, est proposée la stratégie suivante.

3.1. **Identification des interlocuteurs concernés** :

Le présent paragraphe propose un inventaire indicatif des partenaires à associer le cas échéant aux actions d'amélioration qui seront engagées suite au présent rapport. Il ne prétend pas être exhaustif, certaines particularités régionales justifiant le cas échéant d'associer d'autres instances (prud'hommies en Méditerranée par exemple).

Dans le domaine du débarquement et des navires, les professionnels sont représentés au sein du Comité Local des Pêches Maritimes, des organisations de producteurs ainsi que par des syndicats locaux.
Les lieux de débarquement sont habituellement gérés par les municipalités et les professionnels, également liés au Comité local des pêches. Certaines criées y interviennent.

Les halles à marées sont représentées par leur directeur ainsi que par les collectivités propriétaires.

Les interlocuteurs dans les marchés de gros sont d'une part leur directeur et les collectivités qui en sont le cas échéant propriétaires, et d'autre part les syndicats des grossistes qui y travaillent.

Outre les DDSV, les administrations concernées sont en premier lieu les directions départementales des affaires maritimes, mais aussi, selon les sujets, les directions départementales de la concurrence, la consommation et la répression des fraudes, les directions départementales de l'équipement, les directions départementales de l'action sanitaire et sociale et les directions régionales de l'industrie, de la recherche et de l'environnement.

L'ensemble de ces interlocuteurs, hormis les collectivités territoriales, ont des représentants qui sont les éventuels interlocuteurs de la DGAL : notamment Comité national des pêches maritimes et des élevages marins (CNPMEM lié aux CLPMEM), ANOP et FEDOPA (pour les organisations de producteurs), association des directeurs de criées. La direction des pêches maritimes et de l'aquaculture et l'OFIMER sont des partenaires indispensables pour le cas échéant coordonner des actions visant toutes les régions.

### 3.2. **Hiérarchisation des actions et chronologie proposée** :

#### 3.2.1. **Concernant les différents types de sites** :

➔ **Halles à marée** : Sans préjudice des agréments qui doivent être délivrés sans délais pour la poursuite de certains activités annexes, le plus urgent à résoudre concerne l'aboutissement de l'enregistrement sanitaire des halles à marée au sens de l'arrêté du 29 décembre 1992. Il convient que les dossiers nécessaires à ces enregistrements soient complétés et tenus à jour.
① Un responsable doit être désigné dans chaque HAM pour encadrer cette démarche, en veillant à répondre aux exigences concernant les personnels (dossiers médicaux, formation aux règles d'hygiène correspondant aux métiers).
② Un règlement intérieur doit être établi et affiché à l'attention des usagers de la HAM. Ce règlement doit être préparé en concertation avec les représentants de ces usagers et les administrations de contrôle. Il doit prévoir les mesures en cas de non respect répété ou intentionnel des règles fondamentales d'hygiène.
③ Les plans de nettoyage-désinfection doivent être établis et appliqués, de même que les plans de lutte contre les nuisibles. Des systèmes documentaires doivent être mis en place pour enregistrer les données relatives à l'application de ces plans, notamment les mesures correctives éventuellement adoptées.
④ Les analyses d'autocontrôle sur l'eau doivent être également mises en œuvre, selon une stratégie cohérente par rapport aux exigences du décret en vigueur et aux différentes prises d'eau. En l'état actuel de la réglementation, l'application de la méthode HACCP n'est pas obligatoire, mais elle le deviendra à partir de janvier 2006 (paquet hygiène).

➔ **Sites de débarquement** : Les gestionnaires des SDD et les municipalités doivent mettre en place les moyens pour garantir des conditions hygiéniques de débarquement et, lorsqu'elle a lieu sur place, de vente directe.

① Il paraît indispensable que les quais soient dans un bon état d'entretien ; les sols doivent être cimentés ou goudronnés et régulièrement nettoyés. Les responsables et les modalités de cet entretien doivent être connus.
② De l'eau potable doit être fournie sur les quais, et de la glace mise à disposition autant que nécessaire.
③ Les règles d'accès et d'utilisation des quais peuvent être définies par arrêté municipal, en prévoyant les exigences générales d'hygiène à respecter. Ces règles doivent être affichées.
④ Lorsque des chambres froides sont mises à disposition, les règles de leur utilisation et de leur maintenance doivent être précisées et affichées. Un responsable doit être désigné.
⑤ Lorsqu'il y a vente directe sur place, les installations doivent être en nombre suffisant et être adaptées pour protéger les produits des intempéries et des ruptures de la chaîne du froid. Des prises d'eau potable doivent être facilement accessibles, l'eau devant être utilisée de manière hygiénique.

➔ **Marchés de gros de produits de la pêche** : Le complément et la mise à jour des dossiers d'enregistrement sanitaire doivent être réalisés d'ici la fin de l'année 2004.
Un responsable doit être désigné dans le MGPP pour encadrer ces démarches. Elles porteront sur les mêmes éléments que ceux mentionnés au sujet des halles à marées. Une attention particulière sera portée aux éléments relatifs à la maîtrise de la chaîne du froid ; les moyens nécessaires au suivi et à l'enregistrement des températures dans les locaux seront mis en place.
Concernant les règles de fonctionnement du MGPP, il conviendra de se référer à la note de service DGAL/SDSSA/N2004-8123 « Réglementation relative au marquage de salubrité des produits de la pêche », qui précise ce qui relève de la vente en gros par rapport à ce qui doit être réalisé dans un établissement de manipulation agréé selon l'arrêté du 28 décembre 1992. Les documents émis suite à simple vente sous le marché de gros doivent comporter le numéro d'enregistrement du MGPP, sans préjudice des informations relatives au vendeur, à l'acheteur et aux produits.

### 3.2.2. **Concernant l'organisation des services vétérinaires et la nature des contrôles** :

L'enquête confirme que, malgré l'exigence figurant aux articles 2 et 18 point a de l'arrêté du 29/12/92, les lots débarqués ne peuvent être l'objet d'un contrôle organoleptique systématique du fait :
- du très grand nombre de sites de débarquements et de leur répartition le long du littoral ;
- des horaires variables de leur fonctionnement ;
- des moyens de contrôle disponibles.
-

Face à ces réalités,
- dès lors que le niveau de salubrité et de fraîcheur des produits de la pêche est apparu globalement correct selon cette enquête,
- compte tenu de la réforme réglementaire en cours au niveau communautaire selon laquelle l'inspection organoleptique systématique des lots ne s'imposera plus,
- et du fait que le classement ETPQ, bien que n'étant pas équivalent au contrôle organoleptique, permet de garantir que les produits mis en première vente présentent un niveau de fraîcheur constituant une forte présomption de salubrité,

il n'apparaît pas fondé de déployer plus d'agents des services vétérinaires pour le contrôle des sites de débarquement, des halles à marée et des marchés de gros de produits de la pêche.

<u>Il est toutefois demandé de ne pas réduire les effectifs actuellement affectés aux contrôles de cette filière.</u>

Cependant, il est impératif d'améliorer et d'optimiser l'inspection sanitaire dans ce secteur.

Pour cela, je vous demandé d'organiser vos services afin que :

① un **plan d'actions** selon les différents types de sites (cf. 3.2.1.) soit initialisé par vous-même, après avoir prévenu le Préfet et le DDAM, afin de lui donner toute l'importance nécessaire ;

② des **inspections des navires** aient lieu de manière régulière et représentative de la flotte de pêche du département ;[1]

③ des inspections aient lieu au moment du **débarquement des navires** dans les sites où sont implantées les halles à marées ;

④ des contrôles aient lieu dans les principaux **autres lieux de débarquement**, en particulier en période estivale, en liaison avec la DDAM et la DDCCRF ;

⑤ les inspections des **halles à marée** aient lieu **en fonctionnement** afin de pouvoir porter un jugement global sur leur conformité (locaux, équipement, fonctionnement, produits) ;[2]

⑥ lorsque des lots sont inspectés, les contrôles soient conformes aux exigences de la réglementation (cf. arrêté du 29/12/92) ; **l'inspection organoleptique** doit également s'intéresser à la **recherche des parasites** dans les cavités abdominales ;

⑦ soit organisée une **inspection de second niveau** en relation avec les autres partenaires concernés, en particulier la DDAM, concernant les autres missions relevant pour une part de la compétence des services vétérinaires (classement ETPQ, règlement traçabilité, retraits économiques) ;

⑧ **l'inspection soit documentée**, quand bien même elle serait quotidienne ; dans l'attente des méthodes d'inspection harmonisées, il est recommandé de mettre en œuvre des **méthodes d'inspection de type établissement** lors des inspections complètes des halles à marée. En complément, il est nécessaire de mettre en place un **cahier de liaison** avec le responsable du site indiquant la nature et les résultats des contrôles des agents des services vétérinaires chaque journée de leur présence dans le site. **Des rapports** d'inspection doivent être adressés après chaque inspection de type établissement au responsable du site considéré.
Dans l'attente de l'aboutissement de documents harmonisés issus des groupes de travail réunis à cette fin par la DGAL, vous trouverez en annexe un exemple de procédure consacrée à l'organisation des services, à l'inspection, à certaines mesures de gestion particulières dont celles concernant des lots parasités. **Vous êtes encouragés à vous inspirer de cet exemple pour formaliser celles qui vous concernent dès à présent, autant que possible dans une approche coordonnée au plan régional**. Vous vous attacherez en particulier à développer les moyens permettant une meilleure gestion du risque *Anisakis*, notamment par la transmission systématique des recommandations pertinentes aux établissements acheteurs des lots constatés infestés.

⑨ l'inspection des halles à marée soit **complétée par l'inspection des établissements** de manipulation des produits de la pêche attenants ou à proximité, afin notamment de vérifier que les lots présentant des caractéristiques particulières (espèces sensibles à histamine, lots infestés de parasites, etc.) y reçoivent les mesures adaptées pour garantir la sécurité sanitaire.

Dans les marchés de gros de produits de la pêche, il conviendra d'appliquer les demandes pertinentes parmi les 9 points décrits ci-dessus.

3.2.3. **Chronologie de l'engagement des actions** :

[1] La DPMA a adressé récemment une circulaire aux DDAM afin de réactiver la demande d'associer la DDSV aux inspections annuelles des navires. La DDSV devra assister autant que faire se peut aux inspections annoncées par la DDAM. Des recommandations seront ultérieurement formulées par note de service pour l'information des responsables de navires quant aux règles générales d'hygiène à respecter à bord (travaux financés par l'Ofimer à venir) ;

[2] Il ne doit plus y avoir de halle à marée inspectée systématiquement hors activité comme constaté lors de l'enquête.

Vu l'ampleur des actions proposées et la difficulté que pourrait représenter leur engagement de manière non synchrone au plan national, je vous propose de suivre la chronologie suivante :

① Présentation/discussion le 3 juin, à l'occasion du séminaire technique DDSV-R/SDSSA. Discussion préalable à ce rendez-vous au sein des collèges régionaux concernés pour préparer l'application harmonisée de la présente note de service : étude des méthodes d'inspection et des documents demandés pour l'inspection des halles à marée ; harmonisation de l'organisation et de la planification de l'inspection des navires et des sites visés.

② D'ici la fin du mois de juin 2004, présentation des éléments de la présente note de service par la DGAL en association avec la DPMA à l'association des directeurs des criées, au Comité National des pêches Maritimes et des Elevages Marins et à l'OFIMER.

③ Note de service consolidée tenant compte des résultats des discussions et arrêtant le calendrier des actions.

**Néanmoins, j'insiste pour que les actions demandées par le 1er encadré du point 3 ci-dessus et l'enregistrement de toutes les halles à marée et MGPP soient engagés immédiatement.**

J'ajoute que les correspondants régionaux « produits de la pêche » devraient avoir un rôle éminent à jouer dans le suivi harmonisé de ce dossier dans chacune des régions concernées.

Je vous saurais gré de me tenir informé des difficultés éventuellement rencontrées dans l'application de cette instruction.

**ANNEXE : exemple de procédures d'inspection (source DDSV 56)**

| DDSV | **INSTRUCTION** | Codification :<br>Ind. Rév. : **B**<br>Date :<br>Page **1/11** |
|---|---|---|

# CONTRÔLES SOUS CRIEE

**1 - Objet :**

Cette instruction a pour objet de définir les différents contrôles qui doivent être effectués par les agents des services vétérinaires ayant dans leurs attributions la réalisation de contrôles en criée.

**2 - Domaine d'application :**

Cette instruction s'applique aux inspections réalisées par les agents en charge du contrôle des criées de et de

**3 - Agents concernés**

- Agents ayant dans leurs attributions l'inspection sous criée

**4 - Abréviations :**

**5 - Historique :**

| Indice de révision | **Date** | Modification apportée |
|---|---|---|
| | | |

**4 – Rédacteur** :

**5 – Plan de diffusion** :
Classeur qualité – personnels d'inspection
Chef de Service hygiène Alimentaire
Chefs de Circonscription

| Vérification | Examen | Approbation |
|---|---|---|
| **Date :** | **Date :** | **Date :** |
| **Fonction :** | **Fonction : Responsable Qualité** | **Fonction : Directeur** |
| **Visa :** | **Visa :** | **Visa :** |

## A - Base juridique

**DIRECTIVE 91/493/CEE DU CONSEIL du 22 juillet 1991** fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche

**REGLEMENT (CE) N° 2406/96 DU CONSEIL du 26 novembre 1996** fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche

**REGLEMENT (CE) N° 2493/2001 de la COMMISSION du 19 décembre 2001** relatif à l'écoulement de certains produits de la pêche retirés du marché

**Arrêté du 29 décembre 1992** portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche

**Arrêté du 27 décembre 1992** portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines.

**Circulaire du ministère de l'agriculture et de la pêche n° 4075/OM du 29 octobre 1997,** sur le contrôle de l'application de la réglementation européenne portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et d'aquaculture, modifiée par la **Circulaire DPMA/SDPM/C2002-9601 du 1er février 2002**

**Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8006 du 13 janvier 2004** ayant pour objet : « réglementation communautaire et textes français de transposition et d'initiative nationale applicables dans le domaine du contrôle sanitaire des produits de la pêche et des coquillages »

# B - Contrôles à opérer

## 1. Contrôles des conditions de débarquement et de déchargement

Les conditions de débarquement et le déchargement des produits de la pêche sont contrôlées. Le service d'inspection vérifie notamment le respect des conditions suivantes :

- 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.
- les opérations de 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 ;
- l'absence d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche ;

Les anomalies relevées font l'objet d'un enregistrement (Annexe 1). En cas d'anomalies importantes et de risques de contamination, les produits sont consignés et le cas échéant saisis.

## 2. Inspection de la conformité des installations et du fonctionnement des halles à marées

Ces inspections visent à vérifier, d'une part, que les exploitants et gestionnaires mettent en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans les installations communes et annexes des halles de criée et, d'autre part, que les installations sont conformes aux dispositions réglementaires. On distingue les inspections quotidiennes et les inspections trimestrielles (art. 15 et 16 de l'AM du 29 décembre 1992).

### *- Inspection quotidienne :*

Lors de leur inspection quotidienne sous criée, les agents relèvent toutes les non-conformités qui pourraient apparaître au niveau des installations et du fonctionnement des halles à marée. Les non-conformités relevées font l'objet d'un enregistrement (cf. Enregistrement 2) et sont signalées au directeur de criée auquel est remis une copie de l'enregistrement.

### *- Inspection trimestrielle*

Une inspection trimestrielle des installations, des conditions d'hygiène relatives au conditions de fonctionnement et au personnel de la criée est effectuée. Cette inspection se fait en présence du directeur de criée. Lors de cette inspection trimestrielle sont notamment contrôlés :

- les registres où doivent être conservés les résultats des différents autocontrôles :
    - enregistrements de températures,
    - analyses bactériologiques notamment de la glace et de l'eau d'approvisionnement,
    - méthodes de nettoyage et de désinfection,
- les certificats médicaux des agents de la criée chargés de la manipulation des produits,
- les autocontrôles des méthodes de désinfection et de dératisation,
- l'entretien des locaux et du matériel.

Un compte-rendu d'inspection reprenant les anomalies relevées lors de l'inspection trimestrielle et le bilan des anomalies relevées lors du dernier trimestre au cours des inspections quotidienne et non corrigées est adressé par courrier au directeur de la criée.

# **3**. Inspection qualitative des produits de la pêche débarqués et mis en vente

Les produits de la pêche débarqués font l'objet des contrôles suivants :

- Contrôle par sondage de l'aptitude à la consommation humaine et de la conformité hygiénique des produits
- Contrôle de second niveau : contrôle du respect des critères de classification des produits par les professionnels

## 3.1. Contrôle de l'aptitude à la consommation humaine

### *a. Contrôle organoleptique*

Un contrôle organoleptique par sondage de l'aptitude à la consommation humaine est effectué. Les critères pris en compte sont notamment les critères de non-admissibilité prévus par le Règlement (CE) N° 2406/96 pour ce qui concerne les espèces listées par ledit règlement. En cas d'anomalies ou de doute lors du contrôle par sondage, un examen approfondi peut être effectué sur l'ensemble des caisses du lot ou de l'ensemble des lots provenant du bateau considéré.

Les agents de la criée étant tenu d'alerter les services vétérinaires sans délai, si les résultats recueillis ou toute information révèlent l'existence ou font naître le soupçon d'un risque sanitaire. Les caisses mise de côté par ces agents doivent être prioritairement inspectées.

Un enregistrement des lots saisis pour non respect de l'aptitude à la consommation humaine est effectué quotidiennement : nom du bateau, espèce, poids et nombre de caisses, motifs de saisie.

### *b. Contrôles chimiques et microbiologiques*

Des contrôles chimiques et microbiologiques sont réalisés dans les circonstances suivantes :

**Examens bactériologiques complémentaires en cas de doute sur la fraîcheur des produits:**

Si l'évaluation organoleptique révèle un doute sur la fraîcheur des produits, il peut être fait appel aux contrôles chimiques (ABVT –TMA) ou microbiologiques.

**Plans de surveillance :**

Des prélèvements sont effectués dans le cadre des plans de surveillance établi pour le contrôle du taux de contamination des produits de la pêche par les contaminants présents dans le milieu aquatique.

**Recherche d'histamine en cas de doute sur la fraîcheur des produits :**

Des prélèvements pour recherche d'histamine peuvent être effectués en cas de doute sur la fraîcheur d'un lot. Le lot concerné est placé sous consigne vétérinaire dans l'attente des résultats d'analyse :

Neuf échantillons sont prélevés sur le lot suspect :

- 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.

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles suivantes :*Scombridae, Clupeidae, Engraulidae*
*Coryphaenidae, Pomatomidae* et *Scombraesosidae*

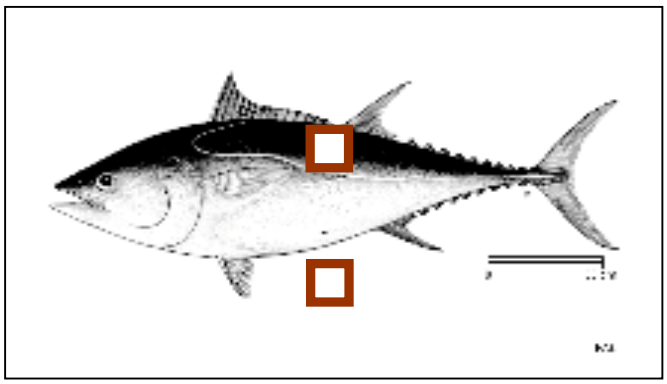
Pour ce qui concerne les thons, deux prélèvements de 100 g sont réalisés par poisson :

**1er prélèvement :**

- Sous la première nageoire dorsale, lever un volet de peau d'environ 12 cm de longueur sur 4 cm de largeur et prélever une tranche d'environ 100 g vers la profondeur, le long de l'arête dorsale.

**2ème prélèvement :**

- Dans la partie médiane de la paroi ventrale, en dessous du prélèvement précédent, prélever une tranche de chair de même poids.

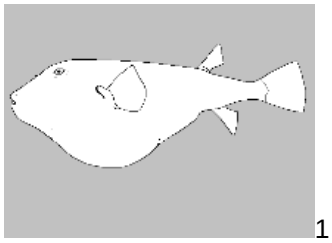
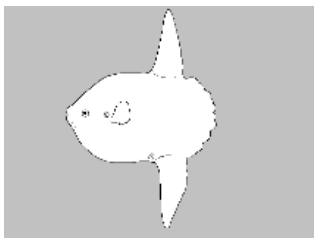
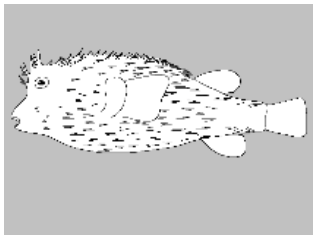


Les poissons sont consignés en criée ou chez le mareyeur dans l'attente des résultats d'analyses. En cas de mauvais résultat, il est procédé à la saisie du lot.

*c. Contrôle de l'absence de poissons vénéneux*

Le service d'inspection vérifie l'absence de présentation sous criée de poissons vénéneux. Les poissons de ces espèces sont systématiquement consignés et saisis.

*Tetraodontidae 1; Molidae 2; Diodontidae 3; Canthigasteridae.*


1

2

3

*d. Recherche de parasites*

Lorsqu'un contrôle organoleptique par sondage révèle la présence de parasites sur un lot, une étiquette conforme au modèle présenté en annexe II y est apposé.

### 3.2. Contrôle de la conformité des produits avec les dispositions de l'arrêté du 27 décembre 1992 pour ce qui concerne les manipulations autorisées à bord des navires de pêche et des dispositions du Règlement 2406/96 relatives à la présentation des crustacés

*a. Poissons*

Lors du contrôle par échantillonnage de l'aptitude à la consommation humaine, il est également vérifié que les produits présentés n'ont subi à bord que les manipulations autorisées à bord des navires de pêche :
- saignée
- éviscération
- étêtage
- enlèvement des nageoires

Les produits non conformes (poissons pelés…) sont consignés et saisis.

*b. Crustacés :*

Il est également vérifié l'absence de produits dont la commercialisation est interdite :
- crabes femelles grainées ;
- crabes à carapace molle ;
- crabes non entiers (pinces détachées…)

La constatation de la présentation de tels produits donnent lieu à une consigne et à une saisie sans préjudice des autres dispositions pénales ou administratives envisageables.

Un enregistrement des lots concernés est effectué quotidiennement : nom du bateau, espèce, poids et nombre de caisses, motifs de consigne ou de saisie.

### 3.3. Contrôle du respect des critères de classification des produits par les professionnels

Les produits de la pêche font l'objet de la part des professionnels d'une classification par catégories de fraîcheur Extra, A et B et par catégories de calibrage conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 2406/96 du conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

Les Services Vétérinaires réalisent un contrôle de second niveau par sondage de cette classification. En cas d'anomalies, les produits concernés peuvent être déclassés voire saisis s'ils ne respectent pas les critères qualitatifs minimaux. La fréquence de ces contrôles est définie en annexe.

Les contrôles de second niveau, effectués à la fréquence définie en annexe I, donnent lieu à un enregistrement (cf. Enregistrement).

### 3.4. Suites à donner

En cas d'anomalies importantes, des avertissements écrits sont adressés aux professionnels et/ou organisations professionnelles concernées. Les anomalies en matière de classification donnent lieu également à une information des organismes (OFIMER) et administration concernées.

## **4**. Contrôle de second niveau de la dénaturation et de la classification qualitative des produits de la pêche retirés du marché :

Un contrôle de second niveau du respect des modalités de dénaturation prévu par le REGLEMENT (CE) N° 2493/2001 est effectué. Lors de ce contrôle, il est également procédé à la vérification du respect des critères de classification. Ces contrôles sont enregistrés et les anomalies constatées donnent lieu à information écrite des organisations professionnelles, ou des organismes et administrations concernées sans préjudice des autres sanctions administratives et pénales envisageables.

**Annexe I**

## Fréquence de réalisation des contrôles en criées de A et B *(exemples)*

### I - Fréquence d'inspection :

| Criée | Type de pêche | Fréquence d'inspection |
|---|---|---|
| **A** | Côtière | quotidienne |
| | Hauturière | quotidienne |
| **B** | Côtière | 2 à 4 X / mois |

### II - Répartition des différents types d'inspections :

| | **Modalités d'enregistrement** | **A** | **B** |
|---|---|---|---|
| **Conditions de débarquement** | Enregistrement 1 | 2 X / semaine | 1 X / mois |
| **Fonctionnement / Produits** | Enregistrement 2 | 2 X / semaine | 1 X / mois |
| **2nd niveau classification** | Enregistrement 3 | 2 X / mois | 1 X / mois |
| **2nd niveau retraits économiques** | Enregistrement 4 | 1 X / mois | 1 X / semestre |
| **Inspection documentaire** | Courrier | 1 X / trimestre | 1 X / trimestre |

### III – Organisation des inspections

*1 - Trois agents présents*

| | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** | **Total** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Agent 1** | 4h –12h | 3h–12h | 3h–12h | 3h–12h | RTT | 35h |
| **Agent 2** | 8h-12h<br>14h-16h30 | 8h-12h<br>14h-16h30 | 8h-12h<br>14h-16h30 | 8h-12h<br>14h-16h30 | 3h-12h | 35h |
| **Agent 3** | 8h-12h<br>14h-16h30 | 8h-12h<br>14h-16h30 | 8h-12h<br>14h-16h30 | **5h-12h * B** | 8h-12h<br>RTT | 35h |

* B : jour de la semaine variable d'une semaine à l'autre – L'inspection des conditions de débarquement est réalisée l'après-midi (13h-17h).

*2 - Deux agents présents*

| | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** | **Total** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Agent 1** | 4h –12h | 3h–12h | 3h–12h | 3h–12h | RTT | 35h |
| **Agent 2** | 8h-12h<br>14h-16h30 | 8h-12h<br>14h-16h30 | **5h-12h * B** | 8h-12h<br>14h-16h30 | 3h-12h | 35h |

* B : jour de la semaine variable d'une semaine à l'autre

*3 – Un agent présent*

Dans cette configuration, la demi-journée RTT hebdomadaire doit être reportée. Pas d'inspection sur le site de B. L'agent effectue l'horaire type suivant :

| | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** | **Total** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Agent 1** | 5h –12h | 4h–12h | 4h–12h | 4h–12h | 4h-12h | 39 h |

***4 – Inspection de la vente du samedi***

| | Fréquence |
|---|---|
| **A** | Hebdomadaire |
| **B** | Bisannuelle |

**Annexe II**

**Modèle d'étiquette à apposer sur les lots pour lesquels le contrôle par sondage a révélé la présence de parasites**

**Direction Départementale des Services Vétérinaires**

**Inspection des produits de la pêche**

# PRESENCE DE PARASITES VISIBLES

**LOT NECESSITANT UN PARAGE OU UN MIRAGE DES FILETS**

(Les poissons ou les parties de poissons manifestement parasités doivent être enlevés et soustraits de la consommation humaine)

**OU**

**L'APPLICATION D'UN TRAITEMENT ASSAINISSANT**

(cuisson ou congélation)

| DDSV | **ENREGISTREMENT 1** | Codification :<br>Ind. Rév. :<br>Date : |
|---|---|---|

# CONTRÔLE DES CONDITIONS D'HYGIENE AU DEBARQUEMENT

| **Criée :** | **Date :** | **Inspecteur :** |
|---|---|---|

**Rappel sur les éléments à contrôler :**

- matériel utilisé conforme à la réglementation, résistant et facile à nettoyer, maintenu en bon état d'entretien et de propreté
- opérations de débarquement et le déchargement effectuées rapidement
- produits maintenus hors contact avec le sol et placés dans un environnement hygiénique et protégés à température requise
- l'absence d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles des produits de la pêche
- produits conformes

| **Nom du bateau** | *Anomalies* | | **Détail des anomalies et suites données** |
|---|---|---|---|
| | Non | Oui | |
| | | | ☐ rappel de réglementation oral ☐ courrier ☐ procès-verbal |
| | | | ☐ rappel de réglementation oral ☐ courrier ☐ procès-verbal |
| | | | ☐ rappel de réglementation oral ☐ courrier ☐ procès-verbal |
| | | | ☐ rappel de réglementation oral ☐ courrier ☐ procès-verbal |
| | | | ☐ rappel de réglementation oral ☐ courrier ☐ procès-verbal |

**Cachet et signature de l'inspecteur**

| DDSV | **ENREGISTREMENT 2** | Codification :<br>Ind. Rév. :<br>Date : |
|---|---|---|

# CONTRÔLE DES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE LA CRIEE ET DE LA QUALITE DES PRODUITS

| **Criée :** | **Date :** | **Inspecteur :** |
|---|---|---|

**ANOMALIES RELATIVES AUX CONDITIONS D'HYGIENE ET DE FONCTIONNEMENT**

**ANOMALIES RELATIVES AUX PRODUITS PRESENTES**

| Nom du Bateau | Nature et poids du produit | Type d'anomalies | Suite donnée |
|---|---|---|---|
| | | ☐ produits relevant des critères non-admis<br>☐ produits non autorisés | ☐ courrier<br>☐ rappel de réglementation<br>☐ procès-verbal |
| | | ☐ produits relevant des critères non-admis<br>☐ produits non autorisés | ☐ courrier<br>☐ rappel de réglementation<br>☐ procès-verbal |
| | | ☐ produits relevant des critères non-admis<br>☐ produits non autorisés | ☐ courrier<br>☐ rappel de réglementation<br>☐ procès-verbal |
| | | ☐ produits relevant des critères non-admis<br>☐ produits non autorisés | ☐ courrier<br>☐ rappel de réglementation<br>☐ procès-verbal |

**Cachet et signature de l'inspecteur**

| DDSV | **ENREGISTREMENT 3** | Codification :<br>Ind. Rév. :<br>Date : |
|---|---|---|

**CONTRÔLE DE 2nd NIVEAU DES CRITERES DE CLASSIFICATION EUROPEENS**

| **Criée :** | **Date :** | **Inspecteur :** |
|---|---|---|
| **Espèce :** | | |

| | **Nom du bateau** | *Calibrage* | | **Qualité** | | **Observations** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Indiqué | Constaté | Indiquée | Constatée | |
| **1** | | | | | | |
| **2** | | | | | | |
| **3** | | | | | | |
| **4** | | | | | | |
| **5** | | | | | | |
| **6** | | | | | | |
| **7** | | | | | | |
| **8** | | | | | | |
| **9** | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Bilan calibrage** | Nombre d'erreurs calibrage : | |
| | Pourcentage d'erreurs calibrage : | |
| **Bilan qualité** | Nombre d'erreurs qualité : | |
| | Pourcentage d'erreurs qualité : | |

**Cachet et signature de l'inspecteur**

| DDSV | **ENREGISTREMENT 4** | Codification :<br>Ind. Rév. :<br>Date : |
|---|---|---|

**CONTRÔLE PHYSIQUE DE 2nd NIVEAU DES PRODUITS FAISANT L'OBJET D'UN RETRAIT ECONOMIQUE**

| **Criée :** | **Date :** | **Inspecteur :** |
|---|---|---|

| **Nom du bateau** | **Espèce / Taille / Poids / Qualité** indiqués | **Espèce / Taille / Poids / Qualité** constatés | **Destination** | ***Anomalies*** Non | Oui | **Détail des anomalies** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ☐ Organisation Caritative<br>☐ Alimentation animale ou destruction | | | |
| | | | ☐ Organisation Caritative<br>☐ Alimentation animale ou destruction | | | |
| | | | ☐ Organisation Caritative<br>☐ Alimentation animale ou destruction | | | |
| | | | ☐ Organisation Caritative<br>☐ Alimentation animale ou destruction | | | |
| | | | ☐ Organisation Caritative<br>☐ Alimentation animale ou destruction | | | |
| | | | ☐ Organisation Caritative<br>☐ Alimentation animale ou destruction | | | |

**Cachet et signature de l'inspecteur**