

# JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE



**BIMENSUEL**  
Paraissant les 15 et 30  
de chaque mois

30 Novembre 2010	52ème année	N° 1228
------------------	-------------	---------

## SOMMAIRE

### I - Lois & Ordonnances

21 Juillet 2010      Loi n° 2010 - 042 relative au Code d'Hygiène.....1207

### II - DECRETS, ARRETES, DECISIONS, CIRCULAIRES

**Ministère de l'Economie Maritime**

#### Actes Réglementaires

28 Octobre 2010      Arrêté n° 2466 portant classement de salubrité des zones de production de coquillage de Dakhlet Nouadhibou.....1221

14 novembre 2010      Arrête conjoint n° 2501 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2860 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne.....1223

14 novembre 2010      Arrête conjoint n° 2501 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2863 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006

- 14 novembre 2010 **Arrête conjoint n° 2501** modifiant certaines dispositions de l'arrête conjoint n° 2863 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.....1225
- 14 novembre 2010 **Arrête conjoint n° 2501** modifiant certaines dispositions de l'arrête conjoint n° 2859 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006 portant désignation du laboratoire de l'IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et microbiologie.....1227
- 14 novembre 2010 **Arrête conjoint n° 2501** modifiant certaines dispositions de l'arrête conjoint n° 2905 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 21 novembre 2006 relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et de l'aquaculture et les méthodes d'analyse à utiliser.....1227

**III - TXTES PUBLIES A TITRE D'INFORMATION**

**IV - ANNONCES**

1206

## I - Lois & Ordonnances

Loi n° 2010 - 042 du 21 Juillet 2010 relative au Code d'Hygiène.

L'Assemblée Nationale et le Sénat ont adopté :

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

### TITRE PREMIER: DE L'OBJET ET DU CHAMP D'APPLICATION.

**ARTICLE PREMIER:** Les dispositions de la présente loi définissent les règles de santé et d'hygiène publiques en République Islamique de Mauritanie notamment sur les espaces publics, les habitations, les denrées et produits alimentaires, et non alimentaires, l'eau, les installations et industries commerciales, les établissements scolaires et sanitaires, les bâtiments publics et le milieu naturel. Son objectif principal est de préserver et de promouvoir la santé publique.

### TITRE II: DISPOSITIONS GENERALES

#### CHAPITRE I: REGLEMENTS SANITAIRES

**ARTICLE 2:** Dans chaque Wilaya, l'autorité administrative compétente est tenue d'appliquer le code d'hygiène publique et d'établir les dispositions sanitaires applicables à l'ensemble de la Wilaya. Ce règlement est établi sur la proposition des autorités sanitaires locales et après avis des services compétents du ministre chargé de la santé.

**ARTICLE 3:** Le règlement sanitaire détermine:

1° Les précautions à prendre par les autorités sanitaires compétentes et par les autorités administratives locales pour prévenir ou faire cesser les maladies transmissibles et spécialement les mesures propres à assurer la protection des denrées alimentaires et les produits non alimentaires mises en vente, la désinfection ou la destruction des objets à l'usage des malades ou qui ont été souillés par eux et généralement des objets quelconques pouvant servir de véhicule à la contagion;

2° Les prescriptions destinées à assurer la salubrité des habitations et de leur dépendance, des voies privées, closes ou à leur proximité, des logements loués en garni et des centres et agglomérations quelle qu'en soit la nature;

3° Les prescriptions relatives à l'alimentation en eau potable et à la surveillance des puits, à l'évacuation des matières usées et aux conditions auxquelles doivent satisfaire les fosses d'aisance.

**ARTICLE 4:** Les dispositions des articles 2 et 3 ne font pas obstacle aux droits des autorités administratives locales de prescrire, par voie réglementaire, des dispositions particulières, en vue d'assurer la protection de la santé publique. Ces dispositions sont approuvées conjointement par les ministres chargés de la Santé publique et/ou le(s) ministre(s) concerné(s).

#### CHAPITRE II: LUTTE CONTRE LES EPIDEMIES ET VACCINATIONS CONTRE CERTAINES MALADIES TRANSMISSIBLES.

**ARTICLE 5:** La lutte contre les épidémies et les vaccinations contre certaines maladies transmissibles s'effectueront conformément à la réglementation en vigueur.

**ARTICLE 6:** Toute personne qui exerce, dans un établissement ou organisme public ou privé de prévention ou de soins appartenant aux catégories dont la liste est établie par arrêté conjoint du ministre chargé de la Santé publique et du ministre chargé du Travail, une activité professionnelle l'exposant à des risques de contamination, doit être vaccinée contre l'hépatite B, la tuberculose, la diphtérie, le tétanos, la fièvre typhoïde et la poliomyélite. L'introduction de la vaccination pour toute autre pathologie émergente sera fixée par voie réglementaire. Les conditions de cette vaccination sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés de la Santé publique et du Travail.

**ARTICLE 7:** Tout élève ou étudiant d'un établissement préparant à l'exercice des professions médicales et des autres professions de santé dont la liste est déterminée par arrêté du ministre chargé de la santé, qui est soumis à l'obligation d'effectuer une part de ses études dans un

établissement ou organisme public ou privé de prévention ou de soins, doit être vacciné contre les maladies mentionnées à l'article 6.

**ARTICLE 8:** Les établissements ou organismes employeurs ou, pour les élèves et étudiants, les établissements d'enseignement, prennent à leur charge les dépenses entraînées par ces vaccinations. Les conditions de l'immunisation prévue au présent article sont fixées par arrêté du ministre chargé de la santé.

**ARTICLE 9:** La déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de maladie à déclaration obligatoire est impérative, d'une part pour tout médecin ou autre agent des services de santé qui en a constaté l'existence, d'autre part pour le principal occupant, chef de famille ou d'établissement, des locaux où se trouve la maladie et, à son défaut, dans l'ordre ci-après: pour le conjoint, l'ascendant le plus proche du malade ou toute autre personne résidant avec lui ou lui donnant des soins.

**ARTICLE 10:** Les maladies auxquelles sont applicables les dispositions de l'article ci-dessus concernant la déclaration des maladies contagieuses sont définies par décret pris sur le rapport du ministre chargé de la Santé publique.

**ARTICLE 11:** La désinfection est obligatoire pour tous les cas prévus à l'article 9. Les mesures de désinfection sont décidées par le ministre chargé de la Santé publique.

**ARTICLE 12:** Le contrôle sanitaire aux frontières est régi sur le territoire national par les dispositions des règlements sanitaires internationaux de l'Organisation mondiale de la Santé, conformément aux articles 21 et 22 de sa constitution, de l'Organisation mondiale de la santé animale, des arrangements internationaux et des lois et règlements nationaux intervenus ou à intervenir en cette matière, en vue de prévenir la propagation par la voie terrestre, maritime ou aérienne des maladies transmissibles.

**ARTICLE 13:** Ont qualité pour constater les infractions en matière de contrôle sanitaire aux frontières, les médecins de la santé publique et agents chargés du contrôle sanitaire aux frontières commissionnés et assermentés dans les conditions fixées par arrêté du Ministre chargé de la santé publique.

**ARTICLE 14:** Il est interdit à tout fonctionnaire ou agent public, commandant ou officier d'un navire ou d'un aéronef, tout médecin d'altérer, de dissimuler sciemment dans un document ou une déclaration, des faits sanitaires de nature à compromettre la santé des populations.

### **TITRE III: REGLES D'HYGIENE PUBLIQUE**

#### **CHAPITRE I: MESURES D'ASSAINISSEMENT DE BASE.**

##### **Section 1: L'eau potable.**

**ARTICLE 15:** Quiconque offre au public de l'eau en vue de l'alimentation humaine, à titre onéreux ou gratuit sous quelque forme que ce soit, y compris de l'eau minérale ou naturelle et de la glace alimentaire, est tenu de s'assurer que cette eau est conforme aux normes de potabilité définies par la législation et la réglementation en vigueur.

En cas de distribution publique d'eau potable, le service distributeur de l'eau est tenu de s'assurer de la conformité de l'eau distribuée aux normes mentionnées à l'alinéa précédent.

Les normes et les conditions que doivent respecter les eaux minérales ou autres, mises en bouteilles, en sachets, préemballées ou sous d'autres conditionnements pour être consommées comme eau de boisson, sont fixées par voie réglementaire.

**ARTICLE 16:** Le service distributeur de l'eau est tenu de faire analyser périodiquement l'eau distribuée et autant de fois qu'il le jugera utile dans les cas d'épidémie ou de forte présomption d'épidémie, sous le contrôle des agents du ministère chargé de la santé publique qui, à cette fin, ont libre accès à toute installation et documentation.

Les frais d'analyse sont à la charge du service distributeur ou du délégataire.

Pour le contrôle périodique de la qualité de l'eau offerte à la consommation humaine, il est obligatoirement fait appel à un laboratoire agréé par le ministre chargé de la santé publique.

La surveillance et le contrôle de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine sont assurés par les services compétents du Ministère chargé de la santé publique ou par un laboratoire agréé par le ministre chargé de la santé publique.

**ARTICLE 17:** Lorsqu'il est constaté qu'une eau destinée à la consommation directe ou indirecte n'est pas potable ou qu'elle est mal protégée, son usage est immédiatement suspendu pour l'alimentation humaine. Son utilisation ultérieure est subordonnée à une autorisation spéciale de l'autorité sanitaire compétente.

**ARTICLE 18:** Le service distributeur de l'eau est présumé responsable des dommages résultant d'un défaut de conformité de l'eau aux normes de potabilité mentionnées à l'article 15 ci-dessus, à charge pour celui-ci d'apporter la preuve de l'existence d'une cause exonératoire de sa responsabilité.

**ARTICLE 19:** En vue d'assurer la protection de la qualité des eaux, l'acte portant déclaration d'utilité publique des travaux de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation des collectivités humaines, détermine, autour du point de prélèvement, un périmètre de protection.

**ARTICLE 20:** Ouvrages d'alimentation et de distribution d'eau.

1° Protection des ouvrages

Toutes les dispositions doivent être prises pour assurer la protection des ouvrages d'alimentation et de distribution d'eau potable contre les contaminations extérieures, conformément à la

réglementation et aux instructions techniques du ministère chargé de la Santé publique.

Les ouvrages de captage, de traitement, de stockage et d'élévation des eaux, doivent être protégés des crues et installés de manière à éviter tout risque de pollution.

2° Réservoirs de distribution

Les réservoirs de distribution sont couverts et établis de manière à permettre leur vidange total et leur nettoyage périodique. Ce nettoyage doit pouvoir être effectué sans coupure d'eau.

Les réservoirs ne doivent être alimentés qu'en eau potable et par surverse, sauf exception justifiée.

Une aire circulaire étanche de deux mètres de rayon au minimum et légèrement inclinée vers l'extérieur assure leur protection contre les infiltrations superficielles: un caniveau doit éloigner les eaux s'échappant du dispositif de pompage.

L'ensemble de l'ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il doit être procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction des autorités administratives compétentes, à la diligence de l'autorité sanitaire.

3° Désinfection

La désinfection du réseau d'adduction collective et des réservoirs est obligatoire avant leur mise en service et s'effectuera dans les conditions fixées par les instructions techniques du ministère chargé de la Santé.

En outre, des mesures de désinfection complémentaires peuvent être prescrites en cours d'exploitation là où les contaminations seraient observées ou à craindre.

4° Desserte des immeubles.

Dans toutes les agglomérations ou parties d'agglomération possédant un réseau de distribution publique d'eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent, dans tous les cas où cette mesure est

techniquement réalisable, comporter au moins une conduite de distribution.

Tout immeuble desservi par l'une ou l'autre de ces voies est relié à cette conduite par un branchement. Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met cette eau à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages et à toute heure du jour et de la nuit.

5° Précautions concernant d'autres réseaux de distribution d'eau.

En dehors de l'eau potable, provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autres origines sont considérées à priori comme non potables et ne peuvent être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et la toilette, dans les conditions de distribution et d'emploi ci-après.

Dans le cas où un immeuble est desservi, à l'exclusion des parties réservées à l'habitation, par une canalisation d'eau non potable, celle-ci doit être entièrement distinguée de la première et recouverte d'une peinture ou de tout autre signe distinctif conforme aux normes fixées par arrêté. Tout robinet de puisage d'eau non potable est surmonté d'une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible "Eau dangereuse à boire".

6° Entretien des installations en vue d'éviter le gaspillage de l'eau.

Les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement et supprimer toute fuite dès qu'elle est déclarée.

**ARTICLE 21:** En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des sources et des puits publics ou particuliers n'est autorisé pour l'alimentation humaine que si elle est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations.

a) Puits: L'orifice des puits est protégé par une margelle surélevée destinée à limiter la pénétration des animaux et des corps étrangers. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 cm au minimum au-dessus du sol.

b) Sources: L'ensemble de ces dispositions s'applique aux sources et à leurs ouvrages de captage, en ce qui concerne leur entretien et leur protection au regard des contaminations.

Les autorités administratives et sanitaires veilleront à l'application des mesures prévues au présent article dans la limite des possibilités techniques et des disponibilités économiques.

Un arrêté du ministre chargé de la Santé publique déterminera les conditions d'application du présent article.

**ARTICLE 22:** Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie ou au transport de l'eau destinée à la consommation doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable et de la taille d'un millimètre au maximum, pour empêcher les insectes et petits animaux d'y pénétrer. Les parois intérieures doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau de pluie.

Elles seront munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, détritiques et déchets de toutes sortes.

Elles doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées une fois par an.

Sur la couverture des citernes enterrées, un revêtement de gazon est seul toléré, à l'exclusion de toute autre culture. L'usage des pesticides, des fumiers organiques ou

autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites pour les puits et les sources. L'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citernes est interdite.

L'eau des citernes doit être à priori considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour l'alimentation que lorsque sa potabilité a été établie.

Une protection doit être assurée contre toute pollution d'origine extérieure, contre la pénétration d'animaux, d'insectes et contre les variations de températures, lorsqu'il s'agit d'une eau naturellement potable.

Des dispositions sont prises pour assurer la continuité de l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs et pour permettre, aux fins de contrôle, des prélèvements de l'eau à l'arrivée et à la sortie.

### **Section 2: Assainissement du milieu.**

**ARTICLE 23:** Elimination des matières usées, solides et liquides.

La collecte et l'élimination des matières usées solides sont à la charge des autorités administratives ou des collectivités locales.

Les matières usées liquides doivent être éliminées par les réseaux d'égouts publics, installés et entretenus par les services compétents. Les propriétaires d'immeubles sont tenus de brancher leurs installations sanitaires à ces réseaux.

En l'absence de tels réseaux, tout immeuble disposera d'installations sanitaires convenables et sera doté d'un système d'assainissement particulier de type fosse septique, latrine, et puisard, conformément aux normes réglementaires.

La responsabilité d'installation des ouvrages est à la charge du propriétaire et l'entretien à la charge de l'occupant.

**ARTICLE 24:** Propreté du milieu:

Les mesures de propreté concernant les habitations et leurs alentours, les voies

publiques, les terrains clos ou non, les plages, doivent être assurées régulièrement, suivant le cas, soit par les usagers, soit par les autorités immobilières responsables, en vertu du cahier des charges.

### **Section 3: Gestion des déchets**

**ARTICLE 25:** Les déchets doivent être éliminés ou recyclés de manière écologiquement rationnelle afin de supprimer ou de réduire leurs effets nocifs sur la santé de l'homme, sur les ressources naturelles, la faune et la flore ou la qualité de l'environnement.

Les dispositions de la présente section s'appliquent à toutes les catégories de déchets, y compris les déchets biomédicaux, physico-chimiques et microbiologiques.

**ARTICLE 26:** Toute personne, qui produit ou détient des déchets, doit en assurer elle-même l'élimination ou le recyclage ou les faire éliminer ou recycler auprès des entreprises agréées conformément à la réglementation en vigueur. A défaut, elle doit remettre ces déchets à la collectivité locale ou à toute société agréée par l'Etat en vue de la gestion des déchets.

Les collectivités locales veillent à enrayer tous les dépôts sauvages.

L'Etat et les collectivités locales peuvent faire appel aux associations des consommateurs pour des actions de sensibilisation et d'éducation.

## **CHAPITRE II: DISPOSITIONS SPECIALES RELATIVES AUX DENREES ALIMENTAIRES**

### **Section 1: L'hygiène des lieux**

**ARTICLE 27:** Les exigences pour les magasins, ateliers de préparation, de stockage, de vente ou de distribution des produits alimentaires destinés à la consommation humaine seront fixées par arrêté des Ministres compétents conformément aux normes nationales et internationales dans le domaine de la santé et d'hygiène publiques.

**ARTICLE 28:** Les denrées alimentaires vendues sur la voie publique, les marchés et autres lieux publics de vente sont soumises aux conditions générales ou particulières définies par arrêté du Ministre chargé de la Santé Publique.

**ARTICLE 29:** Toute demande d'ouverture d'un établissement destiné à la production, à la manipulation ou au stockage des denrées alimentaires doit obligatoirement comporter un certificat de conformité aux normes d'hygiène des locaux, équipements et installations dûment établi par les services compétents. Ces normes d'hygiène seront fixées par arrêté du (des) Ministre(s) concerné(s).

Les établissements déjà existants doivent se conformer à la réglementation en vigueur.

#### **Section 2: Hygiène des manipulations.**

**ARTICLE 30:** Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, sous la responsabilité de l'employeur. Le personnel doit disposer d'un certificat de santé établi par les autorités de santé publique compétentes du Ministère chargé de la santé.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales, conformément aux exigences des directives internationales.

**ARTICLE 31:** Les exigences liées aux équipements et matériaux de conditionnement et d'emballages utilisés pour les denrées alimentaires destinées à la

consommation humaine, seront fixées par arrêté(s) de(s) Ministre(s) compétent(s).

**ARTICLE 32:** Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires doivent répondre aux exigences nationales et internationales relatives aux conditions d'hygiène.

#### **Section 3: Les boissons.**

##### **Sous-section 1: Boissons autres que le lait**

**ARTICLE 33:** Les dispositions suivantes concernant les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirop, brasseries, cidreries doivent être respectées.

1° Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions relatives aux ateliers de préparation des aliments.

2° Seule, une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses ainsi qu'en brasserie et en cidrerie.

Les machines et appareils de toutes sortes utilisées pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un montage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien. Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.

Les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage: capsules, rondelles, lièges doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination.

**ARTICLE 34:** Hygiène des débits de boissons. Les cafés et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions

de l'article ci-dessus en ce qui concerne l'hygiène de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être faite de telle sorte que les véhicules soient aménagés de façon à protéger les produits débités contre toute souillure ou altération.

**ARTICLE 35:** Dispositions spéciales relatives à la fabrication de certaines boissons. La fabrication et la vente de toute boisson dans laquelle interviennent des plantes, parties de plantes, extraits de végétaux ou tout autre produit, sont soumises à une réglementation.

#### **Sous-section 2: Lait et produits laitiers**

##### **ARTICLE 36:**

La production, le traitement, la distribution et la vente du lait et des produits laitiers doivent répondre aux normes nationales et internationales d'hygiène et de santé publiques.

Les conditions exigées en matière d'hygiène et de santé publique et d'octroi des agréments pour l'exercice des activités liées à l'industrie laitière, seront définies par arrêté(s) du (des) Ministre(s) concerné(s).

**ARTICLE 37:** Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées. Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires définies par arrêté du Ministre chargé de la santé publique, notamment en ce qui concerne:

- le matériel servant à la fabrication;
- la température des produits mis en vente;
- leur fabrication.

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante que celle pratiquée en magasin.

Les crèmes glacées pourront renfermer, outre des produits laitiers, du sucre, des oeufs et de l'eau ainsi que des matières aromatisantes, des colorants, des stérilisateurs admis pour la préparation des denrées alimentaires.

#### **Section 4: Aliments d'origine végétale**

##### **ARTICLE 38:**

a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers composés ne doivent être répandus qu'un mois au plus tard avant les récoltes.

b) Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière d'hygiène, notamment en ce qui concerne les résidus de pesticides. Les produits jugés nuisibles à la santé humaine doivent être éliminés de la vente.

c) Les fruits et légumes doivent respecter les conditions de qualité en ce qui concerne le degré de développement, de maturité naturelle, de goût et d'odeur.

d) Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes. Si le lavage des fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable de qualité sera utilisée et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

#### **Section 5: Aliments d'origine animale**

**ARTICLE 39:** Viande. La vente des produits carnés est soumise à une législation particulière et contrôlée par le service de l'inspection vétérinaire.

La vente des viandes et produits dérivés en dehors des locaux de vente appropriés (boucheries, marchés, charcuteries) doit être proscrite.

Les prescriptions générales concernant l'hygiène des denrées alimentaires leur sont applicables. Des mesures renforcées peuvent être prises par décret.

**ARTICLE 40:** Poissons et produits de pêche. La vente des poissons et produits de pêche est soumise à une législation

particulière et contrôlée par le service de l'inspection des pêches.

Les poissons ne seront vendus que dans les établissements et les marchés publics autorisés.

Les coquillages, qui peuvent être le siège de toutes sortes de microbes pathogènes (bacilles typhiques en particulier), devront faire l'objet d'une réglementation spéciale par décret.

#### **Section 6: La restauration collective**

**ARTICLE 41:** Hygiène des restaurants et locaux similaires. Les dispositions suivantes s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective.

1° L'ouverture d'un restaurant est soumise à une autorisation préalable du(des) Ministère(s) concerné(s).

2° Les locaux, les équipements et les produits doivent répondre aux exigences requises en matière d'hygiène et de santé publiques.

3° Le personnel de la restauration est soumis au respect des règles d'hygiène et de santé publiques individuelles qui seront définies par arrêté du Ministère chargé de la santé.

### **CHAPITRE III : DE L'HYGIENE DES BATIMENTS PUBLICS ET DES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES ET PRESOLAIRE**

**ARTICLE 42:** L'installation des bâtiments publics et des établissements scolaires et préscolaires doit se faire conformément à la réglementation en vigueur.

**ARTICLE 43 :** La conception, les matériels et matériaux de construction des bâtiments publics, doivent assurer le maximum de sécurité sanitaire et le confort au personnel. Chaque bâtiment public doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable de qualité et d'installations sanitaires

assurant l'hygiène et la santé publiques du personnel et des visiteurs.

Tout bâtiment public doit posséder un système d'évacuation approprié des déchets liquides et solides et des équipements anti-incendie.

**ARTICLE 44 :** L'emplacement des établissements scolaires et préscolaires doit être choisi de façon à assurer le maximum d'éclairage naturel et d'aération aux salles de cours et de façon à éviter aux élèves les poussières, les odeurs, les bruits et autres nuisances.

Le terrain doit permettre le drainage des eaux usées et les abords immédiats dépourvus d'immondices.

La superficie de la cour, des salles de classe et des espaces de jeux aménagés, ainsi que l'éclairage artificiel, le cas échéant, doivent être conformes aux normes d'hygiène et de santé publiques.

**ARTICLE 45:** La vente des denrées alimentaires aux abords des établissements scolaires et préscolaires doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène et de santé publiques prévues à l'article 41.

### **CHAPITRE IV : DE L'HYGIENE DES ETABLISSEMENTS SANITAIRES**

**ARTICLE 46 :** L'installation des établissements sanitaires est soumise à la réglementation en vigueur.

**ARTICLE 47:** Chaque établissement sanitaire doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable et d'installations sanitaires appropriées.

**ARTICLE 48 :** Tout établissement sanitaire public et privé doit assurer l'élimination immédiate et correcte des déchets générés conformément aux dispositions et règlement en vigueur dans les différentes étapes de collecte, de tri, de transport, de stockage et de traitement.

L'établissement doit posséder son propre système d'évacuation approprié et de traitement des déchets liquides. Les installations d'élimination des déchets biomédicaux doivent être conformes aux règles et normes en vigueur.

Ces déchets doivent faire l'objet de désinfection préalable avant rejet dans les ouvrages d'assainissement.

En l'absence d'un réseau d'égouts public, ces déchets peuvent être évacués dans des fosses septiques ou dans des latrines.

Les déchets biomédicaux anatomiques, doivent être désinfectés avant enfouissement. Les déchets non anatomiques doivent être désinfectés avant leurs éliminations finales.

L'organisation, les procédures de gestion des déchets biomédicaux et les contrôles des établissements seront fixés par voie réglementaire.

**ARTICLE 49 :** Dans le cadre du contrôle des maladies contagieuses, notamment celles à potentiel épidémique, tout cas de l'une de ces maladies doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire par tout médecin, tout(e) infirmier(e) et en général tout personnel de santé responsable d'une formation sanitaire publique ou privée, qui en a constaté l'existence ou en a été informé. Tout décès dû à l'une de ces maladies doit être déclaré à l'autorité sanitaire dans les conditions prévues à l'alinéa précédent.

La liste des maladies à déclaration obligatoire est dressée par voie réglementaire.

**ARTICLE 50 :** La non déclaration à l'autorité sanitaire de tout cas de l'une des maladies visées à l'article précédent constitue une infraction punie conformément aux dispositions en vigueur.

**ARTICLE 51:** La manipulation des corps des victimes de maladies contagieuses doit obéir à des règles strictes édictées par les

agents chargés de l'hygiène et de l'assainissement.

**ARTICLE 52:** Les morgues doivent être construites de manière à être étanches. Les murs, le plancher et les banquettes doivent être en matériaux permettant un lavage et une désinfection facile.

Elles doivent être dotées d'installations permettant de conserver et de préparer les corps à l'enterrement et d'un système de traitement et d'évacuation des eaux usées.

#### **TITRE IV : ORGANES CHAPITRE I : ORGANE DE COORDINATION ET DE CONCERTATION EN MATIERE D'HYGIENE**

**ARTICLE 53:** Il est créé, auprès du premier Ministre, un cadre de concertation, d'orientation, de promotion et d'aide à la décision en matière d'hygiène publique, dénommé Conseil National de l'Hygiène Publique, en abrégé CNHP.

**ARTICLE 54:** La composition, l'organisation, les attributions et le fonctionnement du Conseil National de l'Hygiène Publique sont fixés par Décret.

#### **CHAPITRE II : Organe technique de normalisation**

**ARTICLE 55 :** Il est créé un Comité national du Codex Alimentarius correspondant de la Commission mixte Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture - Organisation mondiale de la Santé (FAO-OMS) sur les normes alimentaires, ayant pour mission de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

**ARTICLE 56:** La composition, l'organisation, les attributions et le fonctionnement du Comité national du

Codex Alimentarius sont fixés par un Décret.

CHAPITRE III : Organes de contrôle, de surveillance et d'inspection sanitaires des denrées alimentaires

**ARTICLE 57 :** La surveillance, le contrôle et l'inspection sanitaire des denrées alimentaires sont assurés par les services compétents relevant des ministères concernés.

Des décrets préciseront les champs des compétences de chaque Ministère notamment dans les domaines de la santé publique, des pêches, de l'agriculture, de l'élevage, du commerce, de l'Industrie et de l'environnement.

**ARTICLE 58 :**

Il est interdit de produire, d'importer, d'exporter, de commercialiser ou de distribuer les denrées alimentaires avariées, périmées, falsifiées ou contenant des substances pouvant nuire à la santé humaine. Il est également interdit d'introduire sur le marché tout additif alimentaire non conforme aux directives du Codex Alimentarius FAO/OMS et de l'OIE.

Toute denrée alimentaire suspecte destinée à la consommation humaine doit faire l'objet d'une déclaration aux services techniques compétents en vue de son analyse ou destruction conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 59 :** Les denrées alimentaires sont contrôlées à l'entrée et à la sortie du pays par les services techniques habilités selon les compétences de chaque ministère concerné et conformément à la réglementation en vigueur et aux directives du Codex Alimentarius FAO/OMS/OIE.

**Article 60 :** Les frais d'analyse, de destruction ou de refoulement et autres charges récurrentes aux opérations de

contrôle, sont intégralement à la charge du propriétaire de la denrée.

## **TITRE V : POLICE D'HYGIENE**

### **CHAPITRE I : ORGANE D'EXECUTION.**

**ARTICLE 61 :** Il est créé une police de l'hygiène publique rattachée au ministère chargé de la santé dont les agents sont chargés entre autres, de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène. Ses attributions, son organisation et son fonctionnement ainsi que le statut du corps des personnels d'hygiène sont définis par décret.

Dans le cadre de la prévention de la population contre les maladies, le corps de police d'hygiène publique exercera ses missions en collaboration avec les inspecteurs d'hygiène des autres Ministères concernés. Chaque Ministère garde ses prérogatives d'inspection et de contrôle en fonction de son domaine de spécialisation.

### **CHAPITRE II : PROCEDURES**

#### **Section 1: Des pouvoirs du personnel d'hygiène**

**ARTICLE 62:** Les personnels d'hygiène ainsi que les agents commissionnés du service d'hygiène du Ministère chargé de la santé et/ou des départements concernés sont chargés de rechercher et de constater les infractions à la législation de l'hygiène et de la salubrité des habitations, voies publiques, plages, installations industrielles et tous autres établissements publics et privés. A cet effet, ils opèrent sur l'ensemble du territoire national.

**ARTICLE 63:** On entend par "personnels d'hygiène" le personnel médical et paramédical affecté à cet effet, les ingénieurs sanitaires, les inspecteurs sanitaires, les contrôleurs et agents d'hygiène.

Sont "agents d'hygiène commissionnés du service d'hygiène" les agents appartenant à des administrations autres que celle du service d'hygiène et qui ont été commissionnés par le ministre chargé de la Santé pour remplir les fonctions prévues par le présent code ou autres départements concernés en fonction de leur domaine d'intervention.

**ARTICLE 64:** Les personnels d'hygiène et les agents commissionnés prêtent serment devant le tribunal régional de la circonscription administrative où ils sont appelés à servir. Le serment est enregistré sans frais au greffe de la juridiction et n'est pas renouvelé en cas de changement de résidence dans le ressort d'une autre juridiction.

**ARTICLE 65:** Le chef du service d'hygiène, les ingénieurs sanitaires et les inspecteurs sanitaires peuvent, en cas de flagrant délit, faire procéder à l'arrestation des auteurs d'infraction et les conduire devant le Procureur de la République ou toute autre autorité judiciaire compétente. Les agents visés au paragraphe précédent conduisent tout individu surpris en flagrant délit devant le personnel d'hygiène compétent ou l'officier de police judiciaire le plus proche qui dresse un procès-verbal et instrumente dans les conditions prévues par le Code de procédure pénale. Ils ont le droit de requérir la force publique dans l'accomplissement de leur mission.

**ARTICLE 66:** Le produit des amendes et transactions prononcées en application du présent code sera reparti dans des conditions déterminées par décret.

#### **Section 2: Recherche et constatations des infractions d'hygiène**

**ARTICLE 67:** Les infractions en matière d'hygiène sont constatées par procès-

verbaux établis par les officiers de police judiciaire, les personnels d'hygiène et les agents commissionnés du service d'hygiène assermentés.

**ARTICLE 68:** Les agents d'hygiène doivent procéder à des visites de terrain afin de constater les infractions en matière d'hygiène. Les modalités pratiques de ces visites et des infractions seront fixées par arrêté du Ministre chargé de la santé et/ou du (des) ministre(s) concerné(s).

#### **Section 3: Actions et poursuites**

**ARTICLE 69:** Les actions et poursuites sont exercées directement par le(s) ministre(s) concerné(s), le recours peut être fait également par les organisations agréées de défense du consommateur, devant les juridictions compétentes sans préjudice du droit qui appartient au ministère public.

**ARTICLE 70:** L'action publique en matière d'infraction à la réglementation d'hygiène sera définie par décret.

**ARTICLE 71:** Les dispositions réglant la procédure en matière répressive devant les tribunaux sont applicables à la poursuite des délits et contraventions d'hygiène. Les infractions en matière d'hygiène relèvent des juridictions territorialement compétentes.

#### **Section 4: Transaction**

**ARTICLE 72:** Le ministre chargé de la Santé ou les Ministres concernés sont autorisés à transiger au nom de l'Etat avant le jugement, pour les infractions visées aux articles 96, 98, 99, 100. L'action publique est éteinte par la transaction.

#### **Section 5: Action administrative**

**ARTICLE 73:** Est sanctionné par les mesures administratives lorsque l'Etat est seul en cause le non-respect des articles 15, 16, 17, 18, 19 et 20.

**ARTICLE 74:** Les dispositions des articles 456 et suivants du Code de procédure pénale sont applicables aux infractions prévues aux articles 106 à 107.

### **CHAPITRE III : INFRACTIONS ET PENALITES**

#### **Section I : Infractions.**

##### **Sub-Section 1: Les infractions relatives à l'hygiène et la propreté des habitations**

**ARTICLE 75:** Dans chaque immeuble, les ordures ménagères doivent être conservées dans les poubelles réglementaires ou dans des containers. Tout dépôt d'ordure à l'intérieur, comme à l'extérieur des habitations, non conforme à la réglementation en vigueur, est interdit.

**ARTICLE 76:** Sont interdits:

Le mélange des matières fécales ou urinaires aux ordures ménagères.

Tout branchement d'égout sur collecteur d'eau pluviale.

La culture des plantes dites à larves dans les agglomérations urbaines.

La conservation dans les habitations des objets ou récipients de toute nature, boîtes vides, canaris, épaves de voiture susceptibles de constituer des gîtes à larves de moustiques.

L'élevage des moutons et volailles à l'intérieur des habitations.

Toute installation d'urinoir et de latrine dans les habitations non conforme aux normes prescrites par la réglementation en vigueur.

**ARTICLE 77:** Les terrains, clos ou non, les tours des habitations doivent être tenus en bon état de propreté constante par balayage ou désherbage.

##### **Sub-Section 2: Infractions relatives à l'hygiène des voies publiques**

**ARTICLE 78:** Il est interdit: de déposer sur la voie publique,

de jeter dans les mares, fleuves, rivières, lacs, étangs, mers ou sur les rives, d'enfouir, d'une façon générale à moins de 35 mètres des habitations, des puits, des sources ou dans les périmètres de protection des sources ainsi que des ouvrages de captage et d'adduction d'eau, les cadavres d'animaux et les ordures ménagères.

**ARTICLE 79:** Il est formellement interdit de jeter ou de déposer des détritrus sur les trottoirs, chaussées, squares et jardins publics.

**ARTICLE 80:** Il est interdit de jeter les eaux usées, de déposer des urines et des excréments sur la voie publique.

**ARTICLE 81:** Il est interdit de laver les voitures sur les voies et dans les lieux publics ainsi que de laver le linge et les ustensiles ménagers aux bornes fontaines.

**ARTICLE 82:** Il est interdit de déposer sur la voie publique ainsi qu'à ciel ouvert les ferrailles et les épaves de toutes sortes.

**ARTICLE 83:** Il est interdit de verser ou de déposer des ordures ou des déchets de cuisine dans les canaux d'assainissement ou dans les bouches à eaux grasses.

**ARTICLE 84:** Dans les communes ou dans les communautés rurales où le balayage n'est pas assuré par un service de nettoyage, les propriétaires riverains des voies livrées à la circulation publique sont tenus de balayer, chacun au-devant de sa façade, sur une largeur égale à celle de la moitié de ladite voie.

Lorsque le balayage est assuré par les soins de la collectivité, les riverains ont la responsabilité de la propreté du terrain qui les concerne.

**Sub-Section 3: Infractions relatives à l'hygiène des plages**

**ARTICLE 85:** Il est interdit d'abandonner sur les plages tout objet susceptible d'altérer la propreté des lieux, notamment des boites de conserve, des poissons ou des détritrus.

**ARTICLE 86:** L'accès des plages est interdit aux chiens, aux chats et à tous autres animaux.

**ARTICLE 87:** La circulation des animaux, des voitures à chevaux, des automobiles, motocyclettes et bicyclettes est formellement interdite sur les plages.

**Sub-Section 4: Infractions relatives à l'hygiène des installations industrielles**

**ARTICLE 88:** Les locaux et alentours des établissements industriels et commerciaux ne doivent pas être insalubres. L'élimination des eaux résiduaires doit se faire selon la réglementation en vigueur et spécifique à chaque industrie.

**ARTICLE 89:** Les hôpitaux et les formations sanitaires publiques ou privées sont tenus de détruire par voie d'incinération ou enfouissement après désinfection les déchets anatomiques ou contagieux.

**ARTICLE 90:** Le personnel des usines et autres entreprises industrielles doit être soumis à des visites médicales périodiques.

**ARTICLE 91:** Le personnel travaillant dans les industries alimentaires doit observer, en plus des visites périodiques, une hygiène individuelle corporelle et vestimentaire permanente selon la nature de l'industrie et conformément à la réglementation en vigueur.

**ARTICLE 92:** L'utilisation éventuelle des ordures ménagères à des fins agricoles ou autres est formellement interdite.

**Sub-Section 5: Infractions relatives à l'hygiène de l'eau**

**ARTICLE 93:** Les ouvrages ainsi que les réservoirs de distribution d'eau potable doivent être protégés contre les contaminations extérieures.

**ARTICLE 94:** Tout concessionnaire de distribution d'eau potable est tenu, dans les conditions fixées par décret, de faire vérifier la qualité de l'eau qui fait l'objet de cette distribution.

**ARTICLE 95:** Est interdite, pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, l'utilisation d'eau non potable.

**Sub-Section 6: Infractions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires**

**ARTICLE 96:** Les ateliers, magasins de préparation, de stockage et de vente des denrées alimentaires ne doivent pas être insalubres. Ils doivent être aménagés et entretenus de manière à soustraire ces denrées à toute contamination, altération ou souillure.

**ARTICLE 97:** La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnels susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanées, muqueuses respiratoires ou intestinales.

**ARTICLE 98:** Il est interdit d'utiliser, dans la fabrication des boissons, glaces, crème glacées, pâtisseries, des matières aromatisants et des colorants non admis pour la préparation des denrées alimentaires.

**ARTICLE 99:** Les bouteilles de conditionnement des boissons sodas et limonades, eaux gazeuses, doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination.

**ARTICLE 100:** Il est interdit de vendre des fruits n'ayant pas atteint un degré de développement et de maturité convenables ou des fruits traités à des substances non autorisées.

**ARTICLE 101:** La viande et les produits dérivés exposés à la vente doivent être protégés contre les poussières, les mouches et toutes autres pollutions.

**Sub-Section 7: Infractions relatives à l'hygiène des restaurants et des locaux similaires.**

**ARTICLE 102:** Les locaux et les abords des restaurants et autres établissements similaires doivent être toujours tenus en bon état d'entretien et de salubrité.

**ARTICLE 103:** Dans les restaurants et locaux similaires:

L'utilisation de l'eau non potable est interdite;

Les mets servis doivent être protégés contre toute pollution;

Le personnel employé doit servir dans les conditions de propreté et de salubrité requises par la réglementation.

**Sub-Section 8: Protection des agents d'hygiène dans l'exercice de leur fonction.**

**ARTICLE 104:** Il est formellement interdit de s'opposer aux visites des agents verbalisateurs dans les maisons, conformément à la loi.

**ARTICLE 105:** Il est interdit de s'opposer à la désinfection, à la désinsectisation et à la dératisation domiciliaires.

**Section 2: Pénalités**

**ARTICLE 106:** Sont punis d'une amende de 3000 à 9000 ouguiyas les infractions aux dispositions des articles 75, 76, 77, 79, 80, 81, 83 et 84.

**ARTICLE 107:** Sont punis d'une amende de 10000 à 20000 ouguiyas les infractions aux dispositions des articles 78, 82, 85, 86, 87, 100 et 101.

**ARTICLE 108:** Sont punis d'une amende de 50000 à 200000 ouguiyas et d'un emprisonnement de 5 à 8 jours ou de l'une de ces peines seulement, les infractions aux dispositions des articles 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96 et 97.

**ARTICLE 109:** Sont punis d'une amende de 200000 à 1000000 d'ouguiyas et d'une peine d'emprisonnement de deux à cinq années, les infractions aux dispositions des articles 98, 99, 103, 104 et 105.

**TITRE VI : DISPOSITIONS FINALES**

**ARTICLE 110:** Des décrets préciseront, en cas de besoin, les modalités d'application de la présente loi.

**ARTICLE 111:** Les dispositions qui précèdent ne font pas obstacle au droit des autorités administratives compétentes de prescrire, par arrêtés, toute mesure de protection particulière non prévue dans le présent Code en vue d'assurer la salubrité publique.

**ARTICLE 112:** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à la présente Loi.

**ARTICLE 113:** La présente loi prend effet six mois après sa date d'adoption.

**ARTICLE 114:** La présente loi sera publiée au journal officiel de la République Islamique de Mauritanie et exécutée comme loi de l'Etat.

*Nouakchott le 21 Juillet 2010*

**Mohamed Ould ABDEL AZIZ**

Le Premier Ministre  
**Dr. Moulaye Ould MOHAMED  
LAGHDAF**

Le Ministre de la Santé  
**Cheikh El Moctar Ould Horma Ould  
Bebana**

**II - DECRETS, ARRETES, DECISIONS, CIRCULAIRES****Ministère****de la Pêche et de l'Aquaculture****Actes Réglementaires**

**Arrêté n° 2466** du 28 Octobre 2010 portant classement de salubrité des zones de production de coquillage de Dakhlet Nouadhibou.

Article Premier : En application des dispositions de l'arrêté conjoint n° 2860 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006 susvisé, les zones de coquillages situées en mer et sur le littoral, définies par les noms et les coordonnées géographiques suivantes, sont désignées zones de production et classées, conformément aux indications du Tableau ci-après :

Zone de production	Limites géographiques	Espèces de coquillages	Classement
Zone baie de l'Etoile	Zone délimitée au nord par le rivage de la Baie de l'Etoile et au sud par une ligne transversale dont les coordonnées géographiques sont les suivantes : Point A : 21°01',35N - 17°01',28W Point B : 21°01',35N - 17°00',10W	<i>Crassostrea gigas</i>	A
Zone Archimède	Zone délimitée au nord par le rivage de la pointe d'Archimède et au sud par une ligne transversale dont les coordonnées géographiques sont les suivantes : Point A : 21°01',30N - 16°59',50W Point B : 21°01',30N - 16°51',42W	<i>Crassostrea gigas</i>	A
Zone Maritime Verrucosa	Zone délimitée par les coordonnées géographiques suivantes : Point A : 20°48'N - 17°02'W Point B : 20°54'N - 17°48'W	<i>Venus verrucosa</i>	D
Zone Maritime Rosalina	Zone délimitée par les coordonnées géographiques suivantes : Point A : 20°12'N - 17°08'W Point B : 20°19'N - 17°12'W	<i>Venus rosalina</i>	D
Zone littorale	Zone littoral délimitée au nord par le centre de pêche et au sud par le cap blanc : 20°58',19N - 17°00',29 W 20°46',27N - 17°02',58 W	<i>Perna perna</i>	Interdite

**Article 2** : En application des dispositions de l'arrêté conjoint n° 2860 MPEM/ MCAT/MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006 susvisé, les zones littorales urbanisées et les zones portuaires du littoral sont classées, pour toute espèce de coquillages du point de vue de la salubrité, conformément aux indications du Tableau ci-après :

Zone de production Limites géographiques	Classement
<b>Baie de Cansado</b> Zone délimitée au nord par la pointe Rey et au sud par la pointe Cansado	Interdite
Zone urbanisée de Cansado :	Interdite
Zone Port pétrolier et Zone Port Minéralier:	Interdite

**Article 3 :** Il est institué une commission de suivi sanitaire des zones de production de coquillages.

Cette Commission, présidée par le Wali territorialement compétent ou son représentant, comprend :

- Le Délégué de la Surveillance des Pêches et du Contrôle en Mer (DSPCM) ou son représentant;
- Le Directeur de la DIPIS ou son représentant
- Le Directeur Régional Maritime ou son représentant;
- Le Directeur Régional de La Santé ou son représentant;
- Le Directeur Régional du Commerce ou son représentant;
- Le Directeur de l'ONISPA ou son représentant;
- Le Directeur de l'IMROP ou son représentant ;
- Le Délégué Régional du Ministère Délégué auprès du Premier Ministre chargé de l'Environnement et du développement durable ou son représentant.

Cette Commission est chargée d'évaluer la situation et de prendre les mesures conservatoires d'urgence et de proposer au Département des Pêches les dispositions qui s'imposent.

Le secrétariat de cette commission est assuré par la DRM.

**Article 4 :** Les zones de production classées au présent arrêté seront soumises à des contrôles réguliers et à des contrôles supplémentaires tels que prévus à l'Annexe

B de l'arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne.

Les contrôles sont effectués, selon les règles propres à chaque institution ou corps de contrôle, par la Délégation à la Surveillance des Pêches et au Contrôle en mer (DSPCM), l'Office national d'Inspection des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture (ONISPA) et les autres agents de contrôle spécialement habilités à cet effet. Ils seront conduits selon les normes professionnelles et de manière à ne pas gêner, outre mesure que nécessaire, les activités de production.

**Article 5 :** Lorsque les résultats de l'échantillonnage ou du contrôle révèlent que les normes sanitaires concernant les mollusques ne sont pas respectées ou que la santé humaine est mise en péril, l'Autorité Compétente est immédiatement avisée qui en informe le Wali territorialement compétent et la Commission de suivi sanitaire des zones de production de coquillages se réunit sans délai si nécessaire.

A l'issue du rapport de la commission, le Ministre prendra par arrêté la décision de fermeture de la zone et le cas échéant la mesure du retrait du marché ou toute autre mesure appropriée.

La réouverture d'une zone de production fermée ne sera décidée par l'Autorité Compétente que si les normes sanitaires

concernant les mollusques sont de nouveau conformes à la législation. Si la fermeture d'une zone de production est prononcée en raison de la présence de plancton ou de teneurs excessives en toxines dans les mollusques, sa réouverture est conditionnée par deux analyses successives, pratiquées à quarante-huit heures d'intervalle au minimum, dont les résultats doivent se situer en deçà de la limite réglementaire. L'ONISPA est tenu informé de l'ensemble des mesures prises dans le cadre du présent article.

**Article 6 :** Les dispositions de l'Annexe B de l'arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne sont applicables.

**Article 7 :** Sans préjudice des infractions et sanctions prévues par les autres textes réglementaires, les infractions aux dispositions du présent arrêté seront punies conformément aux dispositions de l'article 72 de la Loi n° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches. Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle prévus par la Loi 2000.025 portant code des pêches et par les agents de contrôle de l'ONISPA conformément aux dispositions de l'article 10 du décret 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine et sanctionnées conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 8 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à celles du présent Arrêté.

**Article 9 :** Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime est chargé de l'exécution du présent Arrêté qui sera publié selon la procédure d'urgence et au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

**Arrête conjoint n° 2501** du 14 Novembre 2010 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2860 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne

**Article Premier :** Les dispositions de l'article 2 de l'Arrêté conjoint n° 2860 MPEM/ MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 sont modifiées ainsi qu'il suit :

« On entend par :

5) (modifié) : « organisme de contrôle : organisme auquel l'autorité compétente a délégué certaines tâches de contrôle; »

23) (nouveau) "la Traçabilité" : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire.

24) (nouveau) "agrément technique ou agrément conditionnel" : agrément accordé provisoirement à un établissement lorsqu'il remplit les conditions sanitaires en matière d'infrastructures et d'équipements.

25) (nouveau) "agrément définitif" : agrément accordé à un établissement ayant reçu au préalable un agrément technique et lorsqu'il aura satisfait les conditions fonctionnelles.

26) (nouveau) "accord de principe" : accord délivré par le Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime comme préalable à la demande d'agrément d'un nouvel établissement de pêche. »

Le reste sans changement.

**Article 2 :** Les dispositions de l'article 15 de l'Arrêté conjoint n° 2860 MPEM/ MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 sont modifiées ainsi qu'il suit :

« Article 15 (nouveau) :

*Enregistrement/agrément*

*d'établissements du secteur alimentaire*

a) *L'Autorité Compétente:*

i) définit les procédures que doivent suivre les responsables des établissements de production des produits de la pêche lorsqu'ils sollicitent l'agrément/enregistrement de leurs établissements conformément à la réglementation fixant les conditions d'agrément des établissements.

Le responsable d'établissement sollicitant l'agrément ou l'enregistrement doit adresser, au Ministre chargé des Pêches, une demande d'agrément/Enregistrement comportant les indications et pièces suivantes :

ii) pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis.

iii) pour les sociétés ou groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation et la composition des produits finis.

iv) un plan de masse de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum et d'une note de renseignements indiquant :

- la description détaillée des locaux et leurs affectations, les circuits des produits comestibles et non comestibles, les circuits des eaux (potables, saumâtres ou usées), le circuit du personnel ;
- la description des équipements et du matériel utilisés ;
- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue.

v) un plan HACCP

La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation ou l'aménagement des locaux, leurs gros équipements ou leur affectation.

Lors de simple changement d'exploitants, la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points i) et ii) précités.

Si le dossier est sanctionné par un accord de principe d'implantation signé par le Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime, il est transmis à l'organisme chargé du contrôle pour avis technique en vue d'agrément.

b) l'Organisme de Contrôle :

i) procède à l'étude technique du dossier et à une visite sur le terrain lorsqu'il reçoit une demande d'avis technique d'agrément/enregistrement;

ii) donne son avis pour un agrément technique lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement.

Elle ne donnera l'avis technique pour un agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation (procédures de fonctionnement, HACCP). Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces prescriptions, l'Autorité compétente peut proroger, sur avis de l'organisme de contrôle, l'agrément technique. La durée de l'agrément technique ne peut cependant pas dépasser six mois au total ;

iii) donne un avis technique pour l'agrément définitif à un établissement pour les activités concernées si le responsable de l'établissement a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation;

iv) examine les conditions d'agrément des établissements lorsqu'il effectue des contrôles officiels et, s'il décèle des irrégularités graves ou est contraint d'arrêter la production dans un établissement à plusieurs reprises et que le responsable de l'établissement n'est pas en mesure de fournir des garanties

*adéquates en ce qui concerne la production future, il propose les procédures visant à infliger les sanctions qui s'imposent : »*

**Article 3:** L'annexe III chapitre I point 3 de l'Arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 est modifiée ainsi qu'il suit :

*« 3. Pour l'inspection d'un navire-usine ou d'un navire congélateur battant pavillon mauritanien, l'organisme chargé du contrôle est tenu de mener les inspections de manière conforme aux exigences de l'article 15, en particulier en ce qui concerne les durées visées à l'article 16, paragraphe 1. Si nécessaire, l'organisme chargé du contrôle peut inspecter le navire lorsque celui-ci est en mer. »*

**Article 4 :** Les dispositions de l'article 24 de l'Arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 sont complétées ainsi qu'il suit :

*« paragraphe 2 ( nouveau) : Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle prévus par la loi 2000.025 portant code des pêches et par les agents de contrôle de l'ONISPA conformément aux dispositions de l'article 10 du décret 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine et sanctionnées conformément à la réglementation en vigueur. »*

**Article 5 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment celles des arrêtés conjoints d'application n° 1058 et 1059 du 17 novembre 2005, de l'arrêté conjoint n°R0212 du 09 juin 1996 et de l'arrêté conjoint n° 2860 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux contrôles officiels applicables aux produits de la pêche destinés à l'exportation vers les marchés de l'Union Européenne.

**Article 6 :** Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et

du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et le Secrétaire Général du Ministère Délégué Auprès du Premier ministre chargé de l'Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié selon la procédure d'urgence et au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

**Arrête conjoint n° 2502** du 14 Novembre 2010 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2863 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.

**Article Premier :** Les dispositions de l'article 4 de l'Arrêté conjoint n° 2863 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 sont complétées ainsi qu'il suit :

*« Article 4 (nouveau) :*

*(...)*

*3.(nouveau) Si un exploitant du secteur de la pêche considère ou a des raisons de penser que le produit, transformé, fabriqué ou distribué par son entreprise présente un risque sanitaire pour la consommation humaine, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché du produit en question. Lorsque le produit ne se trouve plus sous le contrôle direct du premier client, il en informe l'Autorité compétente ou l'organisme chargé du contrôle officiel.*

*4. (nouveau) Si toutefois le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise les raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs.*

*5. (nouveau). Les exploitants du secteur de la pêche sont tenus de collaborer avec les*

*autorités compétentes ou l'organisme chargé du contrôle officiel en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par un produit qu'ils ont mis sur le marché. »*

Le reste sans changement.

**Article 2 :** Un article 4 bis est introduit après les dispositions de l'article 4 de l'Arrêté conjoint n° 2863 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006, ainsi qu'il suit :

Après l'article 4, Lire :

**« Article 4 bis (nouveau) :** Exigences générales en matière de traçabilité. (nouveau)

1. Les exploitants du secteur de la pêche sont tenus à établir la traçabilité de leurs produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2. Les exploitants du secteur de la pêche doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans les produits de la pêche. À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition de l'autorité compétente, à la demande de celle-ci.

3. Les exploitants du secteur de la pêche disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition de l'autorité compétente à la demande de celle-ci.

4. Les produits de la pêche qui sont mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions

*applicables prévues par des dispositions plus spécifiques ».*

**Article 3 :** Les dispositions de l'article 10 de l'Arrêté conjoint n° 2863 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 sont complétées ainsi qu'il suit :

« paragraphe 2 ( nouveau) : Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle prévus par la loi 2000.025 portant code des pêches et par les agents de contrôle de l'ONISPA conformément aux dispositions de l'article 10 du décret 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine et sanctionnées conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur .»

**Article 4 :** Les Annexes V et VI à l'Arrêté n° 2863 du 16 novembre 2006 sont supprimées.

**Article 5 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment celles de l'arrêté conjoint n° 2863 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 relatif aux règles d'hygiène applicables aux mollusques bivalves vivants, aux produits de la pêche et aux exploitants du secteur alimentaire.

**Article 6 :** Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et le Secrétaire Général du Ministère Délégué Auprès du Premier Ministre chargé de l'Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié selon la procédure d'urgence et au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

**Arrête conjoint n° 2503** du 14 Novembre 2010 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2859 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 16 novembre 2006 portant désignation du laboratoire de l'IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et microbiologie

**Article Premier** : Le délai pour obtenir les accréditations nécessaires à l'exercice des missions du laboratoire national de référence prévu à l'article 4 de l'Arrêté conjoint n° 2859 MPEM/ MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 est rouvert pour une durée de vingt quatre (24) mois, à compter de la date de publication du présent arrêté.

**Article 2** : Sont abrogées, toutes dispositions antérieures contraires et notamment celles de l'arrêté conjoint n° 2859 MPEM/ MCAT/MSAS/SEPME du 16 novembre 2006 portant désignation du laboratoire de l'IMROP comme laboratoire national de référence de chimie et microbiologie.

**Article 3** : Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et le Secrétaire Général du Ministère Délégué Auprès du Premier ministre chargé de l'Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié selon la procédure d'urgence et au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

**Arrête conjoint n° 2504** du 14 Novembre 2010 modifiant certaines dispositions de l'arrêté conjoint n° 2905 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 21 novembre 2006 relatif aux critères microbiologiques,

chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et de l'aquaculture et les méthodes d'analyse à utiliser.

**Article Premier** : Les dispositions des articles 3 et 5 de l'Arrêté conjoint n° 2905 MPEM/ MCAT/MSAS/SEPME du 21 novembre 2006 sont abrogées et remplacées ainsi qu'il suit :

« Article 3 (nouveau) : Exigences générales  
*Les exploitants veillent à ce que les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche mis sur le marché respectent les critères organoleptiques, microbiologiques, chimiques et biotoxines marines pertinents, ainsi que les méthodes d'analyse et de prélèvement des échantillons à appliquer, établis aux annexes I, II, III et IV. A cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, y compris la vente au détail, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures, fondées sur les principes HACCP, ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que :*

a) *la fourniture, la manipulation et la transformation de mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche, relevant du contrôle des exploitants s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés ;*

b) *les critères de sécurité des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles ».*

« Article 5 (nouveau) : Essais et échantillonnage

1. *Les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis dans les annexes, selon les cas, sont appliqués comme méthodes de référence.*

*2. les échantillons sont prélevés sur les lieux de production, de transformation et sur le matériel utilisé dans la production de mollusques bivalves vivants et de produits de la pêche lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères.*

*Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des produits de la pêche et de l'aquaculture prêts à être consommés susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à Listeria monocytogenes prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de Listeria monocytogenes dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.*

*3. Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de mollusques bivalves vivants, de produits de la pêche ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis dans les annexes I, II, III, IV et V ou dans les protocoles préparés par l'autorité compétente ».*

**Article 2 :** Les Annexes I et II de l'arrêté conjoint n° 2905 MPEM / MCAT / MSAS / SEPME du 21 novembre 2006 sont supprimées et remplacées respectivement par les Annexes I et II au présent arrêté.

**Article 3 :** Les Annexe IV et V au présent arrêté constituent, sous le titre Annexe IV et V, des annexes (nouvelles) à l'arrêté conjoint n° 2905 MPEM/ MCAT/ MSAS/ SEPME du 21 novembre 2006 relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et de l'aquaculture et les méthodes d'analyse à utiliser.

**Article 4 :** Les dispositions de l'article 9 de l'Arrêté conjoint n° 2905 MPEM / MCAT / MSAS / SEPME du 21 novembre 2006 sont complétées ainsi qu'il suit :

« paragraphe 2 ( nouveau) : Ces infractions sont constatées par les agents de contrôle prévus par la loi 2000.025 portant code des pêches et par les agents de contrôle l'ONISPA conformément aux dispositions de l'article 10 du décret 81.062 du 2 avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine et sanctionnées conformément aux dispositions de. »

**Article 5 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires et notamment celles de l'arrêté conjoint n° 2905 MPEM/MCAT/MSAS/SEPME du 21 novembre 2006 relatif aux critères microbiologiques, chimiques et biotoxines marines applicables aux mollusques bivalves vivants et aux produits de la pêche et de l'aquaculture et les méthodes d'analyse à utiliser.

**Article 6 :** Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime, le Secrétaire Général du Ministère du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, le Secrétaire Général du Ministère de la Santé, le Secrétaire Général du Ministère du Développement Rural et le Secrétaire Général du Ministère Délégué Auprès du Premier ministre chargé de l'Environnement et du Développement Durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié selon la procédure d'urgence et au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

**ANNEXE I : CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX MOUSQUETS BIVALVES VIVANTS. AUX  
 PRODUITS DE LA PECHE**  
**CHAPITRE I - CRITERES DE SECURITE DES PRODUITS DE LA PECHE**

Categoric de denrées alimentaires	Microorganismes, toxines, métabolites	Plans d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites <sup>(2)</sup>		Méthode d'analyse de référence <sup>(3)</sup>	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.1 Produits de la pêche prêts à être consommés permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g <sup>(4)</sup>		EN/ISO 11290-2 <sup>(5)</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		5	0	Absence dans 25 g <sup>(6)</sup>		EN/ISO 11290-1	
1.2 Produits de la pêche prêts à être consommés ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 <sup>(5)</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.3 Crustacés et mollusques cuits	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.4 Mollusques bivalves vivants	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g		EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.5 Mollusques bivalves vivants	<i>E. coli</i> <sup>(7)</sup>	1 <sup>(8)</sup>	0	230 germes/100g de chair et de liquide intervalvaire		ISO/TS 16649-3	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.6 Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine <sup>(9)</sup>	Histamine	9 <sup>(10)</sup>	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC ou méthode équivalente <sup>(11)</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
1.7 Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine <sup>(9)</sup>	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ou méthode équivalente <sup>(11)</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

- (1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'échantillons n réalisé.
- (2) Pour les points 1.1 à 1.5, m = M.
- (3) Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.
- (4) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.
- (5) 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.
- (6) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat du fabricant, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.
- (7) *E. coli* est utilisée ici comme indicateur de contamination fécale.
- (8) Echantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.
- (9) En particulier les espèces de poissons des familles Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae.
- (10) Si des échantillons uniques sont prélevés au niveau de la vente au détail, les éventuelles mesures prises s'appliquent à ce niveau pour les lots concernés.

(11) Références :

1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49.  
 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

1. INTERPRETATION DES RESULTATS DES ANALYSES

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des mollusques bivalves vivants pour lesquels la

limite pour *E. coli* s'applique à un échantillon groupé.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé, mais ils peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé.

*L. monocytogenes* dans les produits prêts à être consommés permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant leur durée de conservation :

— qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,

— qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*L. monocytogenes* dans les autres produits prêts à être consommé et *E. coli* dans les mollusques bivalves vivants :

— qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq$  à la limite,

— qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est  $>$  à la limite.

*Salmonella* dans les différentes catégories de denrées alimentaires :

— qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,

— qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

*Histamine* dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine :

— qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies :

1. la valeur moyenne observée est  $\leq$  m ;
2. un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M ;
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite de M ;

— qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m, ou plus de c/n valeurs se situent entre m et M, ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M.

## CHAPITRE II - CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plans d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites		Méthode d'analyse de référence <sup>(2)</sup>	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	<i>E. coli</i>	5	2	1 ufc/g	10 ufc/g	ISO/ TS 16649-3	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production
	<i>Staphylococcus</i> <i>es</i> à <i>coagulase</i> <i>positive</i> .	5	2	100 ufc/g	1 000 ufc/g	EN/ISO 6888-1	Fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production

(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisé.

(2) Il convient d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

## 1. INTERPRETATION DES RESULTATS DES ANALYSES

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée et les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

*E. coli* et *Staphylococcus* à coagulase positive dans les produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits :

— qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq$  m,

— qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est  $\leq$  m,

— qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $>$  M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et

M.

## CHAPITRE III - REGLES GENERALES DE PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS A ANALYSER

En l'absence de règles concernant le prélèvement des échantillons à analyser, il convient de définir une procédure en se référant aux normes correspondantes de l'ISO (International Organisation for Standardization) et aux lignes directrices du Codex Alimentarius.

**ANNEXE II : CRITERES CHIMIQUES POUR LE CONTROLE DE CERTAINS  
CONTAMINANTS DANS LES MOLLUSQUES BIVALVES ET LES PRODUITS DE LA  
PECHE**

**CHAPITRE I - TENEURS MAXIMALES EN METAUX LOURDS**

Le respect des teneurs maximales est établi en se fondant sur les teneurs déterminées dans les échantillons de laboratoire en analysant le corps entier des mollusques bivalves et des poissons s'ils sont normalement consommés en entier.

Dans le cas des produits de la pêche qui sont séchés, dilués, transformés ou composés de plus d'un ingrédient, la teneur maximale applicable pour les métaux lourds est celle fixée dans le présent arrêté compte tenu, le cas échéant, des proportions relatives des ingrédients dans le produit, dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée pour ces types de produits.

**1. PLOMB (Pb)**

	<i>Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)</i>
<i>1.1. Chair musculaire de poisson (1) (2)</i>	<i>0.3</i>
<i>1.2. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (Nephropidae et Palinuridae) (3)</i>	<i>0.5</i>
<i>1.3. Mollusques bivalves (3)</i>	<i>1.5</i>
<i>1.4. Céphalopodes (sans viscères) (3)</i>	<i>1.0</i>

**2. CADMIUM (Cd)**

Catégorie de denrées alimentaires	Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
2.1. Chair musculaire de poisson, telle que définie dans les catégories a), b) et c) de la liste A, à l'exclusion des espèces de poissons répertoriées au point 2.1.1. et 2.1.2	0,05
2.1.1. Chair musculaire de : Bonite ( <i>Sarda sarda</i> ), sar à tête noire ( <i>Diplodus vulgaris</i> ), anchois ( <i>Engraulis encrasicolis</i> ), mullet lippu ( <i>Mugil labrosus labrosus</i> ), chinchard ( <i>Trachurus species</i> ), sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> ), thon ( <i>Thunnus et Euthynnus species</i> ), céteau ( <i>Dicologlossa cimeata</i> )	0,1
2.1.2. Chair musculaire de d'espardon ( <i>Xiphias gladius</i> )	0,3
2.2. Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair des crustacés de grande taille (ex. <i>Palinuridae</i> )	0,5
2.3. Mollusques bivalves	1,0
2.4. Céphalopodes (sans viscères)	1,0

## 3. MERCURE

3.1. Mollusques bivalves, produits de la pêche et chair musculaire de poisson, sauf ceux visés au point 3.1.1	0,5
3.1.1. Chair musculaire de : Baudroies ou lottes ( <i>Lophius species</i> ), bonite ( <i>Sarda sarda</i> ), marlin ( <i>Makaira species</i> ), mullet ( <i>Mugil species</i> ) palomète ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ), pailona commun ( <i>Centroscymnus coelolepis</i> ), raies ( <i>Raja species</i> ), voilier de l'Atlantique ( <i>Istiophorus platypterus</i> ), sabre argent ( <i>Lepidopus caudatus</i> ), sabre noir ( <i>Aphanopus carbo</i> ), dorade, pageot ( <i>Pagellus species</i> ), requins (toutes espèces), escolier noir ou stromaté ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> ), rouvet ( <i>Rivettus pretiosus</i> ), espadon ( <i>Xiphias gladius</i> ), thon ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> )	1,0

## CHAPITRE I BIS - TENEURS MAXIMALES EN DIOXINES ET HPA (NOUVEAU)

## 1. Dioxines et PCB (4)

Denrées alimentaires	Teneurs maximales	
	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) (5)	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) (5)
1-Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles (2) (6). La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> ).	4,0 pg/g de poids à l'état frais	8,0 pg/g de poids à l'état frais
2-Chair musculaire d'anguille ( <i>Anguilla anguilla</i> ) et produits dérivés	4,0 pg/g de poids à l'état frais	12,0 pg/g de poids à l'état frais
3- Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	2,0 pg/g de graisses	10,0 pg/g de graisses

## 2- HPA HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (NOUVEAU)

<i>Denrées alimentaires</i>	<i>Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais)</i>
<i>1 Benzo(a)pyrène (7)</i>	
<i>1.1 Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires</i>	2.0
<i>1.2 Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés (2) (3), à l'exclusion des mollusques bivalves. La teneur maximale s'applique aux crustacés fumés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (Nephropidae et Palinuridae)</i>	5.0
<i>1.3 Crustacés et céphalopodes non fumés (3). La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (Nephropidae et Palinuridae)</i>	5.0
<i>1.4 Mollusques bivalves (3)</i>	10

(1) A l'exception du foie de poisson

(2) Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

(3) Crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, séchées, diluées, transformées et/ou composées préparés ou conservés.

(4) Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques encourus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion de l'OMS tenue à Stockholm (Suède), du 15 au 18 juin 1997 [Van den Berg et al., (1998) «Facteurs d'équivalence toxique (TEF), pour les PCB, PCDD et PCDF, applicables à l'homme, la faune et la flore», *Environmental Health Perspectives*, 106 (12), 775].

(5) Concentrations supérieures: on calcule les concentrations supérieures en supposant

que toutes les valeurs des différents congénères au-dessous de la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.

(6) poissons frais ou transformés à l'exclusion du foie de poisson, crustacés frais ou transformés, mollusques bivalves frais ou transformés

(7) Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des hydrocarbures aromatiques polycycliques cancérigènes. Ces mesures assurent dès lors, dans l'ensemble des États membres, une pleine harmonisation des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques pour les aliments énumérés.

(8) poissons transformés, crustacés frais ou transformés, mollusques bivalves frais ou transformés

## CHAPITRE II - METHODES DE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS POUR LE CONTROLE OFFICIEL DES TENEURS EN METAUX LOURDS

### I. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Les échantillons destinés au contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure dans les mollusques bivalves vivants et les

produits de la pêche sont à prélever conformément aux méthodes décrites ci-dessous. Les échantillons ainsi obtenus sont considérés comme représentatifs des lots sur lesquels ils sont prélevés.

## 2. DISPOSITIONS GENERALES

### 2.1. Personnel

Le prélèvement doit être effectué par une personne qualifiée, mandatée à cet effet.

### 2.2. Produit à échantillonner

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

### 2.3. Précautions à prendre

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier la teneur en plomb, cadmium, mercure ou affecter les analyses ou la représentativité des échantillons globaux.

### 2.4. Echantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires sont prélevés en divers points du lot ou sous-lot.

### 2.5. Echantillon global

L'échantillon global est obtenu en rassemblant tous les échantillons élémentaires. Il doit peser au moins 1 kg, à moins que ce ne soit pas possible.

### 2.6. Subdivision de l'échantillon global en échantillon de laboratoire à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage

Les échantillons de laboratoire destinés à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage sont prélevés sur l'échantillon global homogénéisé et la taille des échantillons doit être suffisante pour permettre au moins une double analyse.

### 2.7. Conditionnement et envoi des échantillons globaux et de laboratoire

Chaque échantillon global ou de laboratoire est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, le protégeant convenablement contre tout facteur de contamination, toute perte de substance à

analyser par adsorption sur la paroi interne du récipient et tout dommage pouvant résulter du transport. Toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour éviter que la composition des échantillons ne se modifie au cours du transport ou du stockage.

### 2.8. Fermeture et étiquetage des échantillons de laboratoire

Chaque échantillon officiel est scellé sur le lieu de prélèvement et identifié sans ambiguïté par une étiquette indiquant la date et le lieu d'échantillonnage ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

## 3. ECHANTILLONNAGE

Idéalement, le prélèvement est effectué sur les points de prélèvement fixés dans les zones de production de coquillages ou au moment où le produit à analyser entre dans la chaîne alimentaire et où un lot distinct devient identifiable. La méthode de prélèvement appliquée doit assurer que l'échantillon global est représentatif du lot à contrôler.

### 3.1. Nombre d'échantillons élémentaires

Dans le cas de produits liquides, à base de produits de la mer, pour lesquels on peut supposer une distribution homogène du contaminant en question à l'intérieur d'un lot donné, il est suffisant de prélever un échantillon élémentaire par lot (indiquer le numéro du lot), qui constitue l'échantillon global.

Pour les autres produits, le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 1. Les échantillons élémentaires doivent avoir un poids semblable. Toute dérogation à cette règle est à signaler sur l'étiquette prévue au point 3.8. Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

Tableau 1: Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
<50	3
50 à 500	5
> 500	10

Tableau 2 : Nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1 emballage ou unité
26 à 100	5 % environ, au moins 2 emballages ou unités
> 100	5 % environ, un maximum de 10 emballages ou unités

#### 4. CONFORMITE DU LOT OU SOUS-LOT AUX SPECIFICATIONS

A des fins de contrôle, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats. Si cette moyenne correspond à la teneur maximale fixée dans le présent arrêté le lot est accepté. Il est rejeté si cette moyenne dépasse la teneur maximale fixée dans le présent arrêté.

### CHAPITRE III - PREPARATION DES ECHANTILLONS ET METHODES D'ANALYSE UTILISEES POUR LE CONTROLE OFFICIEL DES TENEURS EN METAUX LOURDS

#### 1. PROCEDURES SPECIFIQUES DE PREPARATION DES ECHANTILLONS POUR LE PLOMB, LE CADMIUM ET LE MERCURE

Il s'agit d'obtenir un échantillon de laboratoire représentatif et homogène sans y introduire de contamination secondaire.

Les procédures, que décrit la norme EN 13804, «Produits alimentaires — Dosage des éléments trace — Critères de performance, généralités et préparation des échantillons» peuvent être utilisées ou toute autre procédure équivalente.

Pour toute procédure utilisée, le corps entier des mollusques bivalves, crustacés et petits poissons doit faire partie des matières à analyser s'ils sont normalement consommés en entier.

#### 2. METHODE D'ANALYSE A UTILISER PAR LE LABORATOIRE ET EXIGENCES DE CONTROLE

##### 2.1. Exigences spécifiques pour les analyses du plomb, du cadmium et du mercure

Il n'est pas prescrit de méthodes spécifiques de détermination de la teneur en plomb, en cadmium et en mercure. Les laboratoires doivent utiliser des méthodes de détermination de la teneur en plomb, en cadmium et en mercure, validées ou reconnues sur le plan international, répondant aux exigences de la norme NF EN 13804 (Produits alimentaires - Dosage des éléments traces - Critères de performance, généralités et préparation des échantillons) ou d'une norme internationale équivalente.

**Tableau 3:** Critères de performance des méthodes d'analyse relatives au plomb, au cadmium et au mercure

Paramètre	Valeur / commentaire
Limite de détection	Pas plus du dixième de la valeur maximale (*)
Limite de quantification	Pas plus du cinquième de la valeur maximale (*)
Précision	Valeurs HORRATr ou HORRATR inférieures à 1,5 lors de l'essai collectif de validation
Récupération	80 % - 120 % (comme indiqué dans l'essai collectif)
Spécificité	Pas d'interférences dues à la matrice ou spectrales

(\*) Valeur maximale indiquée dans le présent arrêté pour le plomb, le cadmium et le mercure

Dans la mesure du possible, la validation des méthodes utilisées inclura, dans les matériaux de test des essais collectifs, un matériau de référence certifié. Ces méthodes doivent également répondre aux critères de performance qui figurent dans le tableau 3.

##### 2.2. Estimation de l'exactitude de l'analyse et calcul du taux de récupération

Dans la mesure du possible, l'exactitude de l'analyse est estimée en incluant, dans la série d'analyses, des matériaux de référence certifiés et adaptés. Il est dûment tenu compte des directives élaborées sous l'égide de l'IUPAC/ISO/AOAC (Harmonised Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement. *Edited* Michael Thompson, Steven L R Ellison, Ales Fajgelj, Paul Willetts and Roger Wood, Pure Appl. Chem., 1999, no 71, 337-348). Le résultat de l'analyse est enregistré sous forme corrigée ou non. La façon d'enregistrer et le taux de récupération doivent être consignés.

### 2.3. Expression des résultats

A des fins de contrôle officiel des teneurs en métaux lourds, le laboratoire procède au moins à deux analyses indépendantes de l'échantillon de laboratoire et calcule la moyenne des résultats. Si cette moyenne correspond à la teneur maximale fixée dans le présent arrêté le lot est accepté. Il est rejeté si cette moyenne dépasse la teneur maximale fixée dans le présent arrêté.

Les résultats doivent être exprimés dans les mêmes unités que les teneurs maximales figurant dans le présent arrêté.

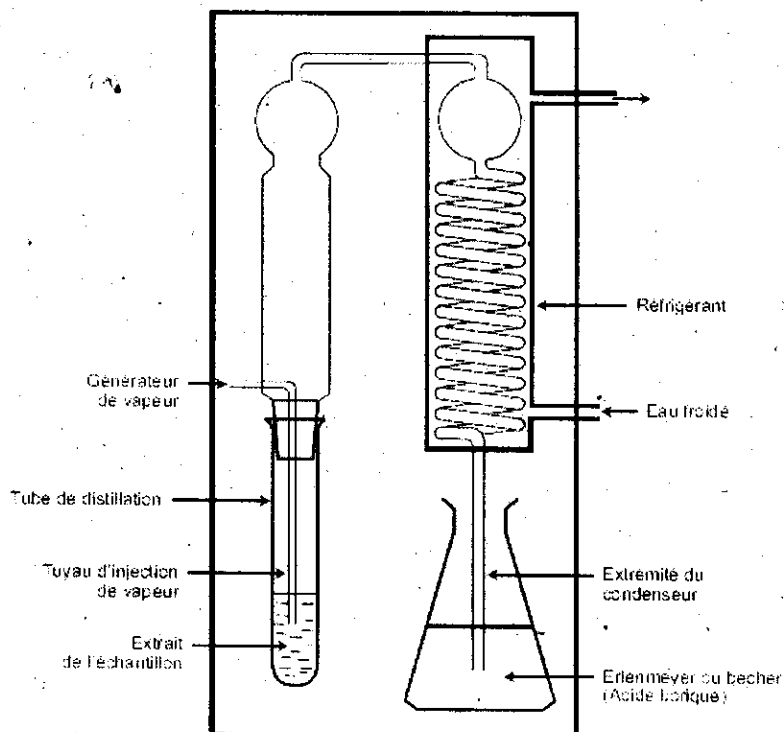
### CHAPITRE IV - TENEUR MAXIMALE EN AZOTE BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT) ET METHODES D'ANALYSE A UTILISER

Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces mentionnées par la réglementation en vigueur sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites suivantes en ABVT sont dépassées :

- i) 25 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces telles que Sébastes spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sébastichthys capensis* ;
- ii) 30 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae ;
- iii) 35 mg d'azote/100 g de chair pour les espèces appartenant à la famille des Merlucciidae et des Gadidae.

Le dispositif de distillation à la vapeur de l'ABVT utilisé doit être conforme au schéma suivant :

DISPOSITIF DE DISTILLATION A LA VAPEUR DE L'ABVT



**CHAPITRE V - METHODES  
D'ANALYSE POUR LA  
DETERMINATION DE LA  
CONCENTRATION EN AZOTE  
BASIQUE VOLATIL TOTAL (ABVT)**

**1. METHODES DE ROUTINE**

a). Les méthodes de routine utilisables pour le contrôle de la valeur limite en ABVT sont:

- la microdiffusion, décrite par Conway et Byrne (1933),
- la distillation directe, décrite par Antonacopoulos (1968),
- la distillation d'un extrait déprotéiné par l'acide trichloracétique (comité du Codex Alimentarius pour les poissons et les produits de la pêche, 1968).

En cas de doute ou de litige concernant les résultats de l'analyse effectuée par l'une des méthodes de routine, seule la méthode de référence peut être utilisée pour vérifier ces résultats.

b). L'échantillon doit consister en 100 grammes de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage.

**2. METHODE DE REFERENCE**

**2.1. Objet et champ d'application**

La présente méthode décrit la procédure de référence utilisée par les laboratoires officiels en routine pour la détermination de la concentration en ABVT dans les poissons et les produits de la pêche. Elle s'applique à des concentrations comprises entre 5 mg/100 g et 100 mg/100 g au moins.

**2.2. Définition**

Par «concentration en ABVT», on entend la teneur en azote des bases azotées volatiles telle que déterminée par la procédure décrite. Elle s'exprime en mg/100 g.

Les bases azotées volatiles sont extraites d'un échantillon au moyen d'une solution d'acide perchlorique à 0,6 mol/l. Après alcalinisation, l'extrait est soumis à une distillation à la vapeur et les constituants basiques volatils sont absorbés par un récepteur acide. La concentration en ABVT est déterminée par titrage des bases absorbées.

**2.3. Substances chimiques**

Sauf indication contraire, il convient d'utiliser des produits chimiques ayant la

qualité de réactifs. L'eau utilisée doit être distillée ou déminéralisée et de pureté au moins équivalente. Sauf indication contraire, on entend par «solution» une solution aqueuse répondant aux caractéristiques suivantes :

- a) solution d'acide perchlorique = 6 g/100 ml.
- b) solution d'hydroxyde de potassium = 20 g/100 ml.
- c) solution standard d'acide chlorhydrique à 0,05 mol/l (0,05 N).

Note: avec un appareil de distillation automatique, le titrage doit se faire avec une solution standard d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l (0,01 N).

- d) solution d'acide borique = 3 g/100 ml.
- e) agent antimoussant à base de silicone.
- f) solution de phénolphtaléine = 1 g/100 ml d'éthanol à 95 %.
- g) indicateur (Fashiro Mixed Indicator): dissoudre 2 g de rouge de méthyle et 1 g de bleu de méthylène dans 1 000 ml d'éthanol à 95 %.

**2.4. Instruments et accessoires**

- a) Hachoir donnant un hachis de poisson suffisamment homogène.
- b) Mélangeur à grande vitesse, dont la vitesse de rotation est comprise entre 8 000 et 45 000 tours/minute.
- c) Filtre plissé de 150 mm de diamètre à filtrage rapide.
- d) Burette de 5 ml graduée en centième de millilitre.
- e) Dispositif de distillation à la vapeur. Ce dispositif doit être muni d'un système permettant de réguler le débit de vapeur et de produire un volume de vapeur constant sur une période donnée. Il doit être conçu de telle sorte que pendant l'adjonction de substances alcalinisantes, les bases libres résultantes ne puissent s'échapper.

**2.5. Exécution**

Avertissement : lors de la manipulation d'acide perchlorique, qui est très corrosif, il convient de prendre les précautions et mesures préventives qui s'imposent. Les échantillons doivent, dans la mesure du possible, être préparés dans les plus brefs délais après leur arrivée, conformément aux instructions suivantes :

a) Préparation de l'échantillon  
Broyer soigneusement l'échantillon à analyser dans un hachoir conforme aux spécifications du point 2.4 a). Prélever 10 g + 0,1 g de l'échantillon broyé et placer le prélèvement dans un récipient adapté. Ce prélèvement est mélangé avec 90,0 ml d'une solution d'acide perchlorique conforme aux spécifications du point 2.3 a), homogénéisé pendant deux minutes au moyen d'un mélangeur conforme aux spécifications du point 2.4 b), puis filtrer.

L'extrait ainsi obtenu peut être conservé pendant au moins sept jours à une température comprise entre + 2 et + 6 °C environ.

b) Distillation à la vapeur d'eau  
Mettre 50,0 ml de l'extrait obtenu conformément au point a) dans un appareil de distillation à la vapeur (point 2.4 e). Pour une vérification ultérieure de l'alcalinisation de l'extrait, ajouter plusieurs gouttes de phénolphthaléine (point 2.3 f). Après adjonction de quelques gouttes d'agent antimoussant à base de silicone, ajouter à l'extrait 6,5 ml de solution de soude caustique (point 2.3 b) et commencer immédiatement la distillation à la vapeur.

Régler le dispositif de distillation de façon à obtenir environ 100 ml de distillat en 10 minutes. Immerger le tube d'écoulement du distillat dans un réceptacle contenant 100 ml d'une solution d'acide borique (point 2.3 d), à laquelle ont été ajoutées 3 à 5 gouttes d'indicateur [point 2.3 g)]. Arrêter la distillation après exactement 10 minutes. Enlever le tube d'écoulement du réceptacle et le rincer à l'eau. Les bases volatiles contenues dans la solution du réceptacle sont déterminées par titrage avec une solution standard d'acide chlorhydrique (point 2.3 c). Le pH du point limite devrait être de  $5,0 \pm 0,1$ .

c) Titrage

Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.

d) Essai à blanc

Effectuer un essai à blanc conformément au point b). A la place de l'extrait, utiliser 50,0 ml de solution d'acide perchlorique (point 2.3 a).

2.6. Calcul de la concentration en ABVT

Calculer la concentration en ABVT par titrage de la solution du réceptacle avec de l'acide chlorhydrique [point 3. c)] en appliquant l'équation suivante :

$$\text{ABVT (en mg/100 g)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

- $V_1$  = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour l'échantillon
- $V_0$  = volume d'acide chlorhydrique à 0,01 mol/l en ml pour le témoin
- M = masse de l'échantillon en g.

Remarques :

i) Les analyses doivent être effectuées en double. La méthode appliquée est correcte si la différence entre les deux analyses ne dépasse pas 2 mg/100 g.

ii) Vérifier l'équipement en distillant des solutions de  $\text{NH}_4\text{Cl}$  équivalent à 50 mg d'ABVT/100 g.

iii) Ecart type de reproductibilité  $S_r = 1,20$  mg/100 g.

Ecart type de comparabilité  $S_R = 2,50$  mg/100 g.

**ANNEXE IV : CRITERES  
ORGANOLEPTIQUES APPLICABLES  
AUX MOLLUSQUES BIVALVES  
VIVANTS ET AUX PRODUITS DE LA  
PECHE  
BAREMES DE COTATION DE  
FRAICHEUR**

*Les barèmes établis dans la présente annexe s'appliquent aux produits ou groupes de produits suivants, en fonction de critères d'évaluation spécifiques à chacun d'eux.*

- A. Poissons blancs
- B. Poissons bleus
- C. Sélaciens
- D. Céphalopodes
- E. Crustacés
- F. Mollusques bivalves

## A. CRITERES POUR LES POISSONS BLANCS

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie (1)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé), pupille noire brillante, cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé, pupille noire ternie, cornée légèrement opalescente	Plat, cornée opalescente, pupille opaque	Concave au centre, pupille grise, cornée laiteuse (1)
Branchies	Couleur vive, pas de mucus	Moins colorées; mucus transparent	Brun/gris se décolorant, mucus opaque et épais	Jaunâtre, mucus laiteux (1)
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse, brillant, difficile à détacher de la chair	Un peu terni; peut être détaché de la chair	Tacheté, se détachant facilement de la chair	Ne colle pas (1)

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Odeur des branchies et de la cavité abdominale				(1)
— poissons blancs sauf plie ou carrelèt	D'algues marines	Absence d'odeur d'algues marines, odeur neutre	Fermentée; légèrement aigre	Aigre
— Plie ou carrelèt	D'huile fraîche; poivrée, odeur de terre	D'huile; d'algues marines ou légèrement douceâtre	D'huile, fermentée, défraîchie, un peu rance	Aigre
Chair	Ferme et élastique; surface lisse (2)	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique, surface cireuse (velomée) et ternie	Molle (flasque) (1), écailles se détachent facilement de la peau, surface plutôt plissée

## Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée

Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement (1) imprécis, brun et jaunissement de la chair
---------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------	---

(1) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

(2) Le poisson frais avant le stade rigor mortis n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.

## B. CRITERES POUR LES POISSONS BLEUS

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
Peau (1)	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes; nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance, couleurs plus fades; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées, peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne, peau se détache de la chair (2)
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, mucus opaque (2)
Consistance de la chair (1)	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) (2)
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres (2)
Œil	Convexe, bombé; pupille bleu-noir brillante, «paupière» transparente	Convexe et légèrement affaissé, pupille foncée, cornée légèrement opalescente	Plat; pupille voilée, extravasations sanguines autour de l'œil	Concave, au centre, pupille grise, cornée laiteuse (2)
Branchies (1)	Rouge vif à pourpre uniformément; pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords; mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre; mucus laiteux (2)
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches; âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse (3) un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction (2)

(<sup>1</sup>) Pour le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée [soit au moyen de glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW)], le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra.

(<sup>2</sup>) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

(<sup>3</sup>) Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie ; c'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW.

C. CRITERES POUR LES SÉLACIENS

	Catégories de fraîcheur			Non admis
	Extra	A	B	
<i>Oeil</i>	<i>Convexe, très brillant et iridescent, pupilles petites</i>	<i>Convexe et légèrement affaissé, perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales</i>	<i>Plat, terni</i>	<i>Concave jaunâtre (1)</i>
<i>Aspect</i>	<i>In rigor mortis ou partiellement in rigor; présence d'un peu de mucus clair sur la peau</i>	<i>Stade rigor dépassé, absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales</i>	<i>Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales, mâchoire légèrement aplatie</i>	<i>Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales (1)</i>
<i>Odeur</i>	<i>D'algues marines</i>	<i>Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais par ammoniacale</i>	<i>Légèrement ammoniacale; aigre</i>	<i>Odeur ammoniacale âcre (1)</i>

(<sup>1</sup>) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie

	Extra	A	B	Non admis
<i>Peau</i>	<i>Pigmentation vive iridescente et brillante, mucus aqueux</i>	<i>Pigmentation vive; mucus aqueux</i>	<i>Pigmentation se décolorant et terni, mucus opaque</i>	<i>Décoloration, peau plissée, mucus épais</i>
<i>Texture de la peau</i>	<i>Ferme et élastique</i>	<i>Ferme</i>	<i>Molle</i>	<i>Flasque</i>
<i>Aspect</i>	<i>Bordure des nageoires translucide et arrondie</i>	<i>Nageoires raides</i>	<i>Molle</i>	<i>Molle et flasque</i>
<i>Ventre</i>	<i>Blanc et brillant avec des reflets maives autour des nageoires</i>	<i>Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires</i>	<i>Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunés</i>	<i>Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même</i>

## D. CRITERES POUR LES CÉPHALOPODES

	Critères Catégories de fraîcheur		
	Extra	A	B
Peau	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie, peau adhérent à la chair	Décolorée, se détachant facilement de la chair
Chair	Très ferme, blanche nacrée	Ferme, blanche crayeuse	Légèrement molle, blanc rosé ou jaunissant légèrement
Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement	S'arrachant plus facilement
Odeur	Fraîche, d'algues marines	Faible ou nulle	Odeur d'encre

## E. CRITERES POUR LES CREVÊTTES

	Catégories de fraîcheur	
	Extra	A
Caractéristiques minimales	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Surface de la carapace: humide et luisante</li> <li>— En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres</li> <li>— Chair sans odeur étrangère</li> <li>— Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères</li> </ul>	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Aspect de la : 1) crevette pourvue de sa carapace  2) crevette d'eau profonde	<p>Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches; partie pectorale de la carapace principalement claire</p> <p>Couleur rose uniforme</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris</li> <li>— Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête</li> </ul>
État de la chair pendant et après le décorticage	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables — Ferme mais pas coriace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair</li> <li>— Moins ferme, légèrement coriace</li> </ul>
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines; odeur légèrement douceâtre	Acidulée; absence d'odeur d'algues marines

## F. CRITERES POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

<i>Caractéristiques minimales pour l'acceptation des mollusques bivalves</i>
<i>1-Absence de souillure sur la coquille</i>
<i>2-Réponse adéquate à la percussion</i>
<i>3-Quantité normale de liquide intervalvaire</i>

**ANNEXE V : CHAPITRE I : PLAN D'ECHANTILLONNAGE ET NOMBRES LIMITES POUR  
L'ACCEPTATION DE LA MATIERE PREMIERE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET  
CRUSTACES**

*Pour établir la taille de l'échantillon, c'est-à-dire le nombre de poissons à inspecter, on prélève au hasard au moins dix poissons, dans le lot, en vue de déterminer le poids moyen de chaque poisson. On divise par le poids estimé ou réel du lot à examiner par le poids moyen afin de déterminer le nombre total de poissons contenu dans le lot, on se sert du tableau d'échantillonnage suivant pour déterminer la taille de l'échantillon.*

<i>Nombre de poissons dans le lot</i>	<i>Taille de l'échantillon</i>	<i>Nombre limite pour l'acceptation du lot</i>	<i>Nombre limite pour le rejet du lot</i>
<i>2-15</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
<i>16-25</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
<i>26-90</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
<i>91-150</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
<i>151-500</i>	<i>13</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
<i>501-1200</i>	<i>20</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>1,201-10,000</i>	<i>32</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>10,001-500,000</i>	<i>50</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<i>35,001-5000,000</i>	<i>80</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<i>500,000 +</i>	<i>125</i>	<i>10</i>	<i>11</i>

*Nombre limite pour acceptation:*

*nombre maximum d'unités défectueuses toléré dans un échantillon avant de rejeter le lot.*

*Nombre limité pour le rejet:*

*nombre minimum d'unités défectueuses nécessaires pour rejeter un lot ; (ce nombre dépassé, on peut mettre fin à l'inspection).*

*A noter que ce plan ne s'applique pas aux lots de poissons dont chaque spécimen a été examiné ou classé*

*Niveau I*

<i>Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection I, nqa - 6,5)</i>			
<i>Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)</i>			
<i>taille du lot (n)</i>	<i>taille de l'échantillon (n)</i>	<i>critère d'acceptation nombre (c)*</i>	
<i>4.800 ou moins</i>	<i>6</i>	<i>1</i>	<i>(0)</i>
<i>4.801 - 24.000</i>	<i>13</i>	<i>2</i>	<i>(1)</i>
<i>24.001 - 48.000</i>	<i>21</i>	<i>3</i>	<i>(2)</i>
<i>48.001 - 84.000</i>	<i>29</i>	<i>4</i>	<i>(3)</i>
<i>84.001 - 144.000</i>	<i>48</i>	<i>6</i>	<i>(4)</i>
<i>144.001 - 240.000</i>	<i>84</i>	<i>9</i>	<i>(6)</i>
<i>plus de 240.000</i>	<i>126</i>	<i>13</i>	<i>(9)</i>
<i>Poids net supérieur à 1 kg (2.2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)</i>			
<i>taille du lot (n)</i>	<i>taille de l'échantillon (n)</i>	<i>critère d'acceptation nombre (c)*</i>	
<i>2.400 ou moins</i>	<i>6</i>	<i>1</i>	<i>(0)</i>
<i>2.401 - 15.000</i>	<i>13</i>	<i>2</i>	<i>(1)</i>
<i>15.001 - 24.000</i>	<i>21</i>	<i>3</i>	<i>(2)</i>
<i>24.001 - 42.000</i>	<i>29</i>	<i>4</i>	<i>(3)</i>
<i>42.001 - 72.000</i>	<i>48</i>	<i>6</i>	<i>(4)</i>
<i>72.001 - 120.000</i>	<i>84</i>	<i>9</i>	<i>(6)</i>
<i>plus de 120.000</i>	<i>126</i>	<i>13</i>	<i>(9)</i>
<i>Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)</i>			
<i>taille du lot (n)</i>	<i>taille de l'échantillon (n)</i>	<i>critère d'acceptation nombre (c)*</i>	
<i>600 ou moins</i>	<i>6</i>	<i>1</i>	<i>(0)</i>
<i>601 - 2.000</i>	<i>13</i>	<i>2</i>	<i>(1)</i>
<i>2.001 - 7.200</i>	<i>21</i>	<i>3</i>	<i>(2)</i>
<i>7.201 - 15.000</i>	<i>29</i>	<i>4</i>	<i>(3)</i>
<i>15.001 - 24.000</i>	<i>48</i>	<i>6</i>	<i>(4)</i>
<i>24.001 - 42.000</i>	<i>84</i>	<i>9</i>	<i>(6)</i>
<i>plus de 42.000</i>	<i>126</i>	<i>13</i>	<i>(9)</i>

*\* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"*

*Niveau II*

<i>Plan d'échantillonnage (niveau d'inspection II, nqa = 6.5)</i>			
<i>Le poids net est égal ou inférieur à 1kg (2,2 lb)</i>			
<i>taille du lot (n)</i>	<i>taille de l'échantillon (n)</i>	<i>critère d'acceptation nombre (c)*</i>	
<i>4.800 ou moins</i>	<i>13</i>	<i>2</i>	<i>(1)</i>
<i>4.801 - 24.000</i>	<i>21</i>	<i>3</i>	<i>(2)</i>
<i>24.001 - 48.000</i>	<i>29</i>	<i>4</i>	<i>(3)</i>
<i>48.001 - 84.000</i>	<i>48</i>	<i>6</i>	<i>(4)</i>
<i>84.001 - 144.000</i>	<i>84</i>	<i>9</i>	<i>(6)</i>
<i>144.001 - 240.000</i>	<i>126</i>	<i>13</i>	<i>(9)</i>
<i>plus de 240.000</i>	<i>200</i>	<i>19</i>	<i>(13)</i>
<i>Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5kg (10 lb)</i>			
<i>taille du lot (n)</i>	<i>taille de l'échantillon (n)</i>	<i>critère d'acceptation nombre (c)*</i>	
<i>2.400 ou moins</i>	<i>13</i>	<i>2</i>	<i>(1)</i>
<i>2.401 - 15.000</i>	<i>21</i>	<i>3</i>	<i>(2)</i>
<i>15.001 - 24.000</i>	<i>29</i>	<i>4</i>	<i>(3)</i>
<i>24.001 - 42.000</i>	<i>48</i>	<i>6</i>	<i>(4)</i>
<i>42.001 - 72.000</i>	<i>84</i>	<i>9</i>	<i>(6)</i>
<i>72.001 - 120.000</i>	<i>126</i>	<i>13</i>	<i>(9)</i>
<i>plus de 120.000</i>	<i>200</i>	<i>19</i>	<i>(13)</i>
<i>Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)</i>			
<i>taille du lot (n)</i>	<i>taille de l'échantillon (n)</i>	<i>critère d'acceptation nombre (c)*</i>	
<i>600 ou moins</i>	<i>13</i>	<i>2</i>	<i>(1)</i>
<i>601 - 2.000</i>	<i>21</i>	<i>3</i>	<i>(2)</i>
<i>2.001 - 7.200</i>	<i>29</i>	<i>4</i>	<i>(3)</i>
<i>7.201 - 15.000</i>	<i>48</i>	<i>6</i>	<i>(4)</i>
<i>15.001 - 24.000</i>	<i>84</i>	<i>9</i>	<i>(6)</i>
<i>24.001 - 42.000</i>	<i>126</i>	<i>13</i>	<i>(9)</i>
<i>plus de 42.000</i>	<i>200</i>	<i>19</i>	<i>(13)</i>

*\* le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "altéré mais non putride"*

**CHAPITRE II : PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE SIMPLE POUR LE CONTRÔLE DES PARASITES**

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

\*chaque nombre (28, 53, 70, ...) représente la taille de l'échantillon en livres (une livre = 454 grammes). Un poisson est considéré est manifestement infesté de parasites s'il contient l'équivalence de 50 à 60 kystes/100 poissons (cas du hareng et du thon bluefin) ou/100 livres pour les autres espèces. Le lot est inacceptable si 20% ou plus des poissons examinés sont infestés. Ce pourcentage est de 3% pour les filets de perche et de redfish (*Centroberyx offinis*)

#### IV - ANNONCES

##### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS  
Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2643 déposée le 24/11/10. Le Sieur: Moctar dit Diallo Ould Mohamed Vall demeurant à Nouakchott  
Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a20 ca), situé à Arafat/ Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°1364 de l'lot Sect 15 Et borné au nord par une rue sans nom, au sud par les lots n°1363 et 1361, à l'Est par le lot n°1362, et à l'ouest par le lot n°1366 Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un Permis d'Occuper n°248/WN/ en date du 26/06/2002, et n'est à connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, entre les mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire d'un Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

##### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2644 déposée le 24/11/10. Le Sieur: Hassen Ould Sidi demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a 50 ca), situé à Arafat/ Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°2041 de l'lot Sect 5 Teyarett Et borné au nord par le lot n°2040, au sud par le lot n°2042, à l'Est par une rue sans nom, et à l'ouest par le lot n°2044 Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un Permis d'Occuper n°12595/WN/SQI/ en date du 11/09/2008, et n'est à connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, entre les mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire d'un Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

##### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2642 déposée le 24/11/10. Le Sieur: El Moctar Ould Mohamed Vall demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a80 ca), situé à Arafat/ Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°1363 de l'lot Sect 5 Et borné au nord par les lots n°1366 et 1361, au sud par une rue sans nom, à l'Est par le lot n°1361, et à l'ouest par le lot n°1365 Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un Permis d'Occuper n°248/WN/ en date du 26/06/2002, et n'est à connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, entre les mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire d'un Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

##### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2635 déposée le 22/11/2010. Le Sieur Mohamed Lemine Ould Mohamed Lehbib, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (02a 40ca), situé à Arafat / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom des lots n°1567-1568 de l'lot Sect. 11. Arafat. Et borné au nord par le lot n°1565, à l'Est par une rue sans nom au sud par le lot à n°1569, et à l'ouest par le lot n°1566. Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°10443/WN, date du 28/10/2005, délivrée par le Wali de Nouakchott, suivant quittance n°846942\_ du 28/10/2005 et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, es mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

##### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2636 déposée le 22/11/2010. Le Sieur Mohamed Lemine Ould Mohamed Lehbib, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a 20ca), situé à Arafat / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°1570 de l'lot Sect. 11. Arafat. Et borné au nord par le lot n°1568, à l'Est par le lot n°1569 au sud par le lot à n°1572, et à l'ouest par une rue sans nom. Il déclare que ledit immeuble

lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°11775/WN, date du 18/11/2005, délivrée par le Wali de Nouakchott, suivant quittance n°847125\_ du 08/11/2005w et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, es mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

#### CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2637 déposée le 22/11/2010, Le Sieur Mohamed Lemine Ould Mohamed Lehbib, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a 20ca), situé à Arafat / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°1572 de l'ilot Sect. 11, Arafat. Et borné au nord par le lot n°1570, à l'Est par le lot n°1571 au sud par le lot à n°1574, et à l'ouest par une rue sans nom. Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°349/WN, date du 29/03/2010, délivrée par le Wali de Nouakchott, suivant quittance n°454033\_ du 24/05/1998 et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, es mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

#### CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2638 déposée le 22/11/2010, Le Sieur Mohamed Lemine Ould Mohamed Lehbib, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a 44ca), situé à Arafat / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°1573 de l'ilot Sect. 11, Arafat. Et borné au nord par le lot n°1571, à l'Est par une rue sans nom au sud par une rue sans nom, et à l'ouest par le lot n°1574. Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°348/WN, date du 29/03/2010, délivrée par le Wali de Nouakchott, suivant quittance n°454032\_ du 24/05/1998 et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, es mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

#### CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2633 déposée le 15/11/2010, Le Sieur Boubacar Ould Nagi, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (06a 00ca), situé à Tevragh - Zeina / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°146 de l'ilot EXT NOT MOD.G. Et borné au nord par le lot n°147, à l'Est par une rue s/n au sud par place Publique sans nom, et à l'ouest par les lots 148 et 149. Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°533/MF/IDET, date du 30/06/2005, délivrée par le Ministre des Finances, et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, es mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

#### CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2639 déposée le 22/11/2010, Le Sieur Mohamed Lemine Ould Mohamed Lehbib, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a 20ca), situé à Arafat / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°1566 de l'ilot Sect. 11, Arafat. Et borné au nord par le lot n°1564, à l'Est par le lot n°1565 au sud par le lot à n°1568, et à l'ouest par une rue sans nom. Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°10442/WN, date du 28/10/2005, délivrée par le Wali de Nouakchott, suivant quittance n°846940\_ du 28/10/2005w et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, es mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

#### CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2640 déposée le 22/11/2010, Le Sieur Mohamed Lemine Ould Mohamed Lehbib, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (01a 20ca), situé à Arafat / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°1564 de l'ilot Sect. 11, Arafat. Et borné au nord par le lot n°1567, à l'Est par une rue sans nom au sud par le lot n°1571, et à l'ouest par le lot n°1570. Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°351/WN, date du

29/03/2010, délivrée par le Wali de Nouakchott, suivant quittance n°159440 du 22/07/1998 et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, ès mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

### AVIS DE DEMANDE D'IMMATRICULATION

#### CONSERVATION DE LA PROPRIETE ET DES DROITS FONCIERS

Au Livre foncier du cercle du Cercle du Trarza

Suivant réquisition, n°2641 déposée le 22/11/2010, Le Sieur Mohamed Ahmed Ould Mohamed Ould Cheikh, demeurant à Nouakchott

Il a demandé l'immatriculation au livre foncier du cercle du Trarza, d'un immeuble urbain Bâti constituant en un terrain de forme rectangulaire d'une contenance totale de (02a 16ca), situé à Teyarett / Wilaya de Nouakchott, connu sous le nom de lot n°39 de l'lot L4.Teyarett Et borné au nord par le lot n°37, à l'Est par le lot n°40 au sud par le lot n°41, et à l'ouest par une place publique. Il déclare que ledit immeuble lui appartient en vertu d'un permis d'occuper n°21575/WN, date du 25/12/2008, délivrée par le Wali de Nouakchott, et n'est à sa connaissance, grevé d'aucun droit ou charge réel, actuel ou éventuel autres que ceux-ci après détaillés, savoir:

Toutes personnes intéressées sont admises à former opposition à la présente immatriculation, ès mains du Conservateur soussigné, dans le délai de trois mois, à compter de l'affichage du présent avis, qui aura lieu incessamment en l'auditoire du Président du Tribunal de 1ère instance de Nouakchott.

### AVIS DE BORNAGE

Le 15 Décembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Dar Naim/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de (03a 00 ca) connu sous le nom des lots n°437-438 de l'lot H.35, et Limité(e) au Nord par le lot n°439, au Sud par une rue sans nom, à l'Est par une rue sans nom, et à l'Ouest par une rue sans nom.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Med Mahmoud Ould Med Abdel Haye II/ Horma, Suivant réquisition du 13/07/2010 n° 2542.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

### AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Riad/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de (01a 95 ca) connu sous le nom du lot n°153 de l'lot Sect 5 LAR. Objet d'un Permis d'Occuper n°4077/WN/SLI en date du 13/07/2010.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Abdellahi Ould Abderrahmane D/Hamdi, Suivant réquisition du 12/09/2010 n° 2587.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

### AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Riad/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de: (01a 95 ca) connu sous le nom du lot n°152de l'lot Sect 5 LAR. Objet d'un Permis d'Occuper n°4078/WN/SCU en date du 13/07/2010.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Abdellahi Ould Abderrahmane O/Hamdi, Suivant réquisition du 28/09/2010 n° 2603.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

### AVIS DE BORNAGE

Le. 15 Décembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à / Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de: (06a 12 ca) connu sous le nom du lot n°447Bis et 44Bis de l'lot Sect 3 Aralat.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Mohamed Ould Ahmed Wedad, Suivant réquisition du 15/08/2010 n° 2570.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

### AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Aralat/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de: (09a 90 ca) connu sous le nom du lot n°811 Bis de l'lot Sect 2. Carrefour. Objet d'un Permis d'Occuper n°2919/WN/ du 6/10/2007.

Limitée au Nord par une rue sans nom, à l'Est par une rue sans nom, au Sud par le lot n°815 bis et l'Ouest par une rue sans nom.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Mohamed Limame Ould Gouha O/ El Bena, Suivant réquisition du 08/08/2010 n° 2561.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE

### AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Aralat/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de: (09a 90 ca) connu sous le nom du lot n°811 Bis de l'lot Sect 2. Carrefour. Objet d'un Permis d'Occuper n°2919/WN/ du 6/10/2007.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Mohamed Limame Ould Gouha O/ El Bena, Suivant réquisition du 08/08/2010 n° 2561.

Limitée au Nord par une rue sans nom, à l'Est par une rue sans nom, au Sud par le lot n°815 bis et l'Ouest par une rue sans nom.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Mohamed Limame Ould Gouha O/ El Bena, Suivant réquisition du 08/08/2010 n° 2561.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

### AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Riad/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de (01a 95 ca) connu sous le nom du lot n°153 de l'lot Sect 5 LAR. Objet d'un Permis d'Occuper n°4077/WN/SCF en date du 13/07/2010.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Abdellahi Ould Abderrahmane O/Hamdi, Suivant réquisition du 12/09/2010 n° 2587.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

### AVIS DE BORNAGE

Le 30 Novembre 2010 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Riad/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de: (01a 95 ca) connu sous le nom du lot n°152 de l'lot Sect 5 LAR. Objet d'un Permis d'Occuper n°4078/WN/SCF en date du 13/07/2010.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Abdellahi Ould Abderrahmane O/Hamdi, Suivant réquisition du 28/09/2010 n° 2603.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

### AVIS DE BORNAGE

Le 15 Décembre 2010 à 10 heures, 30 MN DE MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Riad/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de: (01a 20 ca) connu sous le nom du lot n°986 de l'lot: Sect 8 Riad. Objet d'un Permis d'Occuper n°10530/WN/SCF en date du 18/08/2008.

Dont l'immatriculation a été demandée par Le Sieur: Souleymane Bah Koita, Suivant réquisition du 07/07/2010 n° 2540.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

### AVIS DE BORNAGE

Le 29 Février 2008 à 10 heures, 30 MN DU MATIN, Il sera procédé, au bornage contradictoire d'un immeuble situé à Aralat/ Wilaya de Nouakchott, consistant en terrain urbain bâti à usage d'habitation d'une contenance de: (00a 90 ca) connu sous le nom du lot n°217/B de l'lot D. Carrefour, et borné au Nord et à l'Ouest par deux rues sans nom au Sud par le lot n°217/a, à l'Est par le lot n°216.

Dont l'immatriculation a été demandée par La Dame: Nane Mint Sidi Mohamed, Suivant réquisition du 08/12/2005 n° 1741.

Toutes personnes intéressées sont invitées à y assister ou à s'y faire représenter par un mandataire nanti d'un pouvoir régulier.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

### ERRATUM

**Journal Officiel n° 1225 du 15 Octobre 2010**

Page n° 1145

Avis de bornage

- Au lieu de: Suivant réquisition n° 2531 du 26/07/2010
- Lire: Suivant réquisition n° 2558 du 26/07/2010

Le reste sans changement.

### ERRATUM

**Journal Officiel n°1218 du 30/06/2010. Page: 692.**

Avis de Bornage:

- Au Lieu de: Limité au Sud par les lots n°08 et 953
- Lire: Limité au Sud par le lot n°8.

Le reste sans changement.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

### ERRATUM

**Journal Officiel n° 1222 du 31 Aout 2010**

Avis de bornage

- Au lieu de: à l'Est par une rue s/n
- Lire: à l'Est par le lot n° 3113

Le reste sans changement.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

### ERRATUM

**Journal Officiel n° 1225 du 30 Octobre 2010**

Avis de demande d'immatriculation

- Au lieu de: Limité au nord par le lot n° 115, à l'Est par le lot n° 1309 et au Sud par le lot n° 1302
- Limité au nord par le lot n° 1305, à l'Est par le lot n° 1304 et au Sud par le lot n° 1302

Le reste sans changement.

**LE CONSERVATEUR DE LA PROPRIETE FONCIERE**

**Récépissé n°0417** du 02 Novembre 2010/Portant déclaration d'une association dénommée: « Association Imaginer et Agir ».

Par le présent document, Monsieur Mohamed Ould Boilil, Ministre de l'Intérieur, délivre aux personnes désignées ci-après, le récépissé de déclaration de changement au sein de la Fondation des Actions Humanitaires autorisée suivant récépissé n°0547 en date du 05/09/1998.

Cette association est régie par la loi n°64.098 du 09 Juin 1964 et ses textes modifiants notamment les lois n°73.007 du 23 Janvier 1973 et 73.157 du 2 Juillet 1973.

Toute modification apportée au statut de l'Association, tout changement intervenu au niveau de son administration ou de sa direction devront être déclarés dans un délai de (3) trois mois au Ministère de l'Intérieur en application des dispositions de l'article 14 de la loi n°64.098 relative aux associations.

Buts de l'Association: Sociaux

Durée: Indéterminée

Siège: Kaédi

Composition du Bureau exécutif :

Président: Alassane Amadou N'Diaye

Secrétaire Générale: Khadijetou Coulibaly

Trésorier: Amadou Lamine Diop.

**Récépissé n°0180** du 06 Novembre 2001/ Portant déclaration d'une association dénommée: « Association Agir Ensemble pour le Développement ».

Par le présent document, Monsieur: Lemrabott Sidi Mahmoud Ould cheikh Ahmed, Ministre de l'Intérieur, délivre aux personnes désignées ci-après, le récépissé de déclaration de l'Association citée ci-dessus.

Cette association est régie par la loi n°64.098 du 09 Juin 1964 et ses textes modifiants notamment les lois n°73.007 du 23 Janvier 1973 et 73.157 du 2 Juillet 1973.

Toute modification apportée au statut de l'Association, tout changement intervenu au niveau de son administration ou de sa direction devront être déclarés dans un délai de (3) trois mois au Ministère de l'Intérieur en application des dispositions de l'article 14 de la loi n°64.098 relative aux associations.

Buts de l'Association: Buts de développement

Durée: Indéterminée

Siège: Nouakchott

Composition de l'Organe exécutif :

Président: Oumar Mamadou

Secrétaire Général: Yéro Sylla

Trésorier: Oumou Kane.

<b>AVIS DIVERS</b>	<b>BIMENSUEL</b> <i>Paraissant les 15 et 30 de chaque mois</i>	<b>ABONNEMENTS ET ACHAT AU NUMERO</b>
<p>Les annonces sont reçues au service du Journal Officiel</p> <p>-----</p> <p>L'Administration décline toute responsabilité quant à la teneur des annonces.</p>	<p><b>POUR LES ABONNEMENTS ET ACHATS AU NUMERO</b></p> <p><i>S'adresser à la direction de l'Édition du Journal Officiel: BP 188, Nouakchott (Mauritanie).</i></p> <p><i>Les achats s'effectuent exclusivement au comptant, par chèque ou virement bancaire compte chèque postal n°391 Nouakchott</i></p>	<p><b>Abonnements. un an /</b></p> <p><b>Ordinaire.....4000 UM</b></p> <p><b>Pays du Maghreb.....4000 UM</b></p> <p><b>Etrangers.....5000 UM</b></p> <p><b>Achats au numéro /</b></p> <p><b>Prix unitaire.....200 UM</b></p>
<p><b>Édité par la Direction de l'Édition du Journal Officiel</b></p> <p><b>PREMIER MINISTERE</b></p>		