

1 2 5 4 1
Arrêté N°

/MPEM définissant les conditions minimales d'hygiène, de salubrité, de qualité, de traçabilité et les moyens exigés pour l'octroi des cartes professionnelles de mareyeur

Le Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime

Vu la loi n° 2000- 25 du 24 janvier 2000 modifiée et complétée par l'ordonnance N° 2007 -022 du 9 avril 2007 portant codes des pêches;

Vu le Décret n° 157-07 du 6 Septembre 2007 relatif au Conseil des Ministres et aux attributions du premier Ministre et des Ministres ;

Vu le Décret n°094-2009 du 11 Août 2009 portant nomination du Premier Ministre ;

Vu le Décret n° 097-2009 du 11 Août 2009 portant nomination des membres du gouvernement ;

Vu le Décret n° 079-2009 du 11 mai 2009 fixant les attributions du Ministre des Pêches et de l'Economie Maritime et l'organisation de l'administration centrale de son Département ;

Vu le Décret n° 2009-172 du 11 Mai 2009 abrogeant et remplaçant le décret n° 2002-065 du 05 Août 2002 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur et ses textes d'application;

Vu : le décret n° 94-030 du 08 mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche et ses textes d'application ;

Vu : l'arrêté conjoint n°2860 MPEM /MCAT/MSAS/SEPME en date 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

Vu : l'arrêté conjoint n°2862 MPEM /MCAT/MH/MSAS/SEPME en date du 16 novembre 2006 portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture

Vu : l'arrêté conjoint n°2863 MPEM /MCAT/MSAS/SEPME en date 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

ARRÊTE

Article Premier:

En application des dispositions des articles 4 et 5 du décret n° 2009-172 en date du 11 Mai 2009 abrogeant et remplaçant le décret n° 2002-065 du 05 août 2002 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur, le présent arrêté définit les moyens et les conditions minimales d'hygiène, de salubrité, de qualité, de traçabilité, exigées pour

l'octroi des cartes professionnelles de mareyeur, et subdivise certaines catégories de mareyeurs en sous-catégories.

Article 2 : Définitions

La traçabilité est définie comme l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un article ou d'une activité, ou d'articles ou d'activités semblables, au moyen d'une identification enregistrée (ISO 8402). Elle permet de suivre et de retrouver un produit ou un service depuis sa création (production) jusqu'à sa destruction (consommation).

Magasin de mareyage : C'est un local destiné à la collecte des produits frais de la pêche, dans lequel les mareyeurs collecteurs procèdent uniquement à la réception, au pesage, au glaçage et à la commercialisation des produits frais.

Atelier de mareyage : C'est un local destiné à la collecte et la vente des produits frais de la pêche où sont effectuées les opérations de mareyage à savoir la réception, le triage, le pesage, éventuellement le lavage, le glaçage et l'emballage des produits.

Article 3 :

Le magasin de mareyage doit être conçu et équipé conformément aux spécifications techniques suivantes :

- un revêtement du sol en matériau dur, imperméable, imputrescible, antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter ;
- un sol muni de système d'évacuation et ayant une pente et des rigoles permettant un écoulement des eaux de nettoyage et de fusion de la glace ;
- des murs avec un revêtement clair, lisse, imperméable, résistant et facile à nettoyer ;
- un plafond clair, résistant et facile à nettoyer ;
- des portes en matériaux inaltérables et faciles à nettoyer ;
- un éclairage étanche et une aération suffisante ;
- un lave mains, une eau propre et un système de "Tue mouches" disponibles ;

Les caisses de manutention, la table de travail, les bacs de conservation de la glace, les palettes d'entreposage, les pelles, le récipient à couvercle pour l'évacuation des déchets doivent être conforme aux normes requises.

Article 4 :

Les ateliers de mareyage ne peuvent en aucun cas servir à d'autres activités que celles prévues à l'article 2 ci-dessus. Le traitement, la préparation, l'éviscération, l'étêtage, la vidange ainsi que la congélation et le stockage des produits ne peuvent être effectués dans ces ateliers.

En plus des conditions exigées pour le magasin, l'atelier doit avoir une superficie suffisante, être doté d'un dispositif de lutte contre les animaux indésirables et équipé d'un système de réfrigération pour la vente et la conservation des produits de la pêche.

Article 5 :

Les **mareyeurs collecteurs** dits de **1^{ère} catégorie** ne sont pas divisés en sous-catégories.

Les **mareyeurs distributeurs** dits de **2^{ème} catégorie**, sont divisés, suivant le volume de transaction et la zone de distribution, en deux sous-catégories :

-**Sous-catégorie:** Le mareyeur distributeur de cette sous-catégorie est celui dont le volume de transaction est inférieur ou égal à 100 kg par jour et le champ de distribution se limite à l'intérieur de la ville ;

-**Sous-catégorie:** Le mareyeur distributeur de cette sous-catégorie est celui dont le volume de transaction est supérieur à 100 kg par jour et ou la zone de distribution est élargie à toute l'étendue du territoire national.

Les **mareyeurs exportateurs**, dits de **3^{ème} catégorie**, sont divisés en deux (2) sous-catégories :

-**Sous-catégorie:** Le mareyeur exportateur de cette sous-catégorie doit être une personne morale propriétaire d'un établissement à terre agréé conformément à la réglementation en vigueur en matière de normes sanitaires et de qualité;

-**Sous-catégorie :** Le mareyeur exportateur de cette sous-catégorie est une personne physique ou morale qui n'est pas propriétaire d'un établissement à terre agréé aux normes sanitaires et de qualité, mais qui exporte, sous les conditions spéciales définies à l'article 7 ci-dessous, des produits de pêche répondant aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Article 6 :

Le personnel exerçant les opérations de mareyage, toutes catégories et sous-catégories confondues, doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène, notamment la propreté corporelle et vestimentaire (blouses, tablier, bottes, gants, etc.), et subir un examen médical périodique conformément à la réglementation en vigueur.

Article 7 :

Les conditions d'octroi de la carte professionnelle pour chaque catégorie et sous-catégories sont définies ainsi qu'il suit :

- **Le mareyeur collecteur (1-0):** doit disposé au moins, d'un magasin de mareyage situé dans les limites géographiques d'un point de débarquement autorisé et répondant aux dispositions de l'article 2 ci-dessus.

- **Le mareyeur distributeur de la Sous-catégorie1 :** doit disposer obligatoirement de caisses conformes aux normes et utiliser la glace en quantité et qualité suffisantes.

- **Le mareyeur distributeur de la Sous-catégorie2:** doit disposer d'un moyen de transport conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur, ou d'un atelier de mareyage.

- **Le mareyeur exportateur de la Sous-catégorie1:** doit être propriétaire d'un établissement à terre agréé pour le traitement des produits de la pêche conformément à la réglementation sanitaire en vigueur.

- **Le mareyeur exportateur de la Sous-catégorie2:** doit remplir les conditions qui seront fixées par lettre circulaire du Ministre chargé des pêches.

Pour exporter leurs produits de pêches, les détenteurs de la carte professionnelle de mareyeurs exportateurs, dits de 3^{ème} catégorie doivent au préalable Obtenir une autorisation d'exportation, délivrée par le Ministre chargé des pêches.

Article 8:

Tout mareyeur quelle que soit sa catégorie est tenu de fournir à la Direction chargée de la promotion des produits toute information et ou document demandé, notamment celles relatives à la traçabilité des produits, aux prix et à la régularité avec les autres administrations. Les périodicités et les documents nécessaires seront fixés par lettre circulaire du Ministre chargé des pêches.

Afin de faciliter le suivi de la traçabilité, tous les mareyeurs doivent disposer de registres d'enregistrement pour les détails de leurs activités telles que les quantités par espèce ou groupes d'espèces, les prix d'achat et de vente, l'origine et la destination du produit, etc. Sont exclus de cette formalité les mareyeurs distributeurs de la **sous-catégorie de la Sous-catégorie2**

En cas de besoin le Ministre chargé des Pêches peut désigner une commission de suivi et d'évaluation des opérations de mareyage .

Article 9:

Les lieux de collecte et de distribution de la sardinelle et du mullet seront fixés par une circulaire du Ministre chargé de la pêche, toutefois les mareyeurs doivent postuler à la carte professionnelle correspondante à leur activité.

Article 10:

Les mareyeurs qui commercialisent les produits de la pêche vivants et ou transformés, peuvent postuler à l'une des catégories de mareyage, prévues par la réglementation en vigueur et doivent se conformer à la réglementation en matière d'hygiène, de salubrité et de qualité.

Article 11:

Tous les lieux d'exposition de vente de poissons doivent se conformer à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de salubrité.

Article 12 :

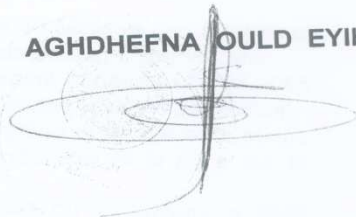
Sont abrogées toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté, notamment les arrêtés d'application du décret n° 2002 -065 du 05 septembre 2002 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur.

Article 13 :

Le Secrétaire Général du Ministère des Pêches et des l'Economie Maritime, le Délégué à la Surveillance de pêche et le Contrôle en Mer et le Directeur chargé de la promotion des produits de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République Islamique de Mauritanie.

19 MAI 2010
Nouakchott, le 2010

AGHDHEFNA OULD EYIH



Ampliations

- PR	6
- PM	6
- MPEM	15
- JO	3
- ARCH	3