



ISSN: 2519-8718

CRFM Publication Spéciale No. 09

Manuel pour l'Inspection et les Contrôles Officiels des Produits de la Pêche des Caraïbes



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



Copyright © 2016 by Caribbean Regional Fisheries Mechanism (CRFM)

Tous droits réservés.

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

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

Citation Correcte:

Goulding, I.C, 2016. Manuel pour l'Inspection et le Contrôle Officiel des Produits de la Pêche des Caraïbes, *CRFM Publication Spéciale*. No. 9. 43pp. Traduit de l'Anglais par Y. Beyens, 2016. Titre original: Manual for the Inspection and Official Control of Caribbean Fisheries Products.

ISSN: 2519-8718

ISBN: 978-976-8257-44-4

Photo de couverture: La récolte et l'emballage du Strombe géant (*Lobatus gigas*), qui joue un rôle important dans les pêcheries de la région tout en nécessitant un contrôle efficace des risques de sécurité sanitaire liés.

Table des Matières

1	INTRODUCTION	1
1.1	CONTEXTE	1
1.2	A PROPOS DE CE MANUEL	1
1.3	COMMENT UTILISER CE MANUEL	2
2	PRINCIPES DE GESTION DES RISQUES ET RESPONSABILITÉS	3
2.1	PRINCIPES DE LA GESTION DES RISQUES.....	3
2.2	RESPONSABILITES EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES	4
2.3	ROLE DE L'INSPECTEUR	4
3	DANGERS SANITAIRES LIÉS AUX ALIMENTS ET CONTRÔLES	5
4	ORGANISATION DES CONTRÔLES DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE	6
4.1	CADRE REGLEMENTAIRE.....	6
4.1.1	<i>Etendue des réglementations de sécurité sanitaire pour les produits de la pêche</i>	<i>6</i>
4.1.2	<i>Système de réglementation pour les exportations de produits de la pêche</i>	<i>7</i>
4.2	ORGANISATION DE L'AUTORITE COMPETENTE.....	8
4.2.1	<i>Désignation.....</i>	<i>8</i>
4.2.2	<i>Organisation, structure et fonctions de l'Autorité Compétente</i>	<i>9</i>
4.2.3	<i>Formation des inspecteurs et compétences requises</i>	<i>9</i>
4.2.4	<i>Équipement pour les inspecteurs.....</i>	<i>11</i>
4.3	GESTION FINANCIERE DE L'AUTORITE COMPETENTE	11
4.3.1	<i>Dépenses.....</i>	<i>11</i>
4.3.2	<i>Revenu</i>	<i>12</i>
4.4	SYSTEME INTERNE D'ASSURANCE DE LA QUALITE.....	12
4.5	MESURES ANTI-CORRUPTION.....	13
4.5.1	<i>Corruption et conflits d'intérêts.....</i>	<i>13</i>
4.5.2	<i>Mesures d'anti-corruption</i>	<i>13</i>
5	ORGANISATION DES TESTS DE LABORATOIRE	14
5.1	ORGANISATION DE L'ÉCHANTILLONNAGE ET DES ANALYSES	14
5.2	OBJECTIFS DE L'ÉCHANTILLONNAGE	14
5.3	LABORATOIRES D'ANALYSES.....	15
5.3.1	<i>Désignation de laboratoires d'analyses accrédités.....</i>	<i>15</i>
5.3.2	<i>Spécification technique de laboratoires d'analyses</i>	<i>16</i>
5.3.3	<i>Exigences réglementaires pour l'accréditation du laboratoire</i>	<i>16</i>
5.3.4	<i>Méthodes d'analyses normalisées</i>	<i>17</i>
5.4	LABORATOIRES DE REFERENCE	17
6	CONTROLES OFFICIELS	17
6.1	PLAN ANNUEL D'INSPECTIONS.....	18
6.2	APPROCHE DE L'INSPECTION BASEE SUR LES RISQUES	19
6.3	SYSTEME D'AGREMENT POUR LES NAVIRES ET LES ETABLISSEMENTS	20
6.4	FREQUENCE DES INSPECTIONS.....	22
6.5	PROCEDURE DE NON-CONFORMITE	23
6.6	SANCTIONS POUR NON-CONFORMITES	24
6.7	SUSPENSION AND RETRAIT D'AGREMENT	24
6.8	EXIGENCES DE CERTIFICATION A L'EXPORTATION	25
6.8.1	<i>Nomenclature</i>	<i>25</i>
6.8.2	<i>Contenu du certificat pour l'exportation</i>	<i>25</i>
6.8.3	<i>Procédures de certification pour l'exportation</i>	<i>26</i>
6.9	RAPPORTS ANNUELS	27

7	PROGRAMMES DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE	28
7.1	OBJECTIFS DU SUIVI	28
7.2	PLANS DE SURVEILLANCE.....	28
7.3	EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES DU CONTRÔLE POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE.....	29
7.4	PLAN DE SURVEILLANCE POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES.....	29
7.5	EXIGENCES RELATIVES À LA SURVEILLANCE DES PRODUITS D'AQUACULTURE	30
8	DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LES BONNES TECHNIQUES D'INSPECTION	33
8.1	L'INSPECTEUR.....	33
8.2	LE DÉROULEMENT DES INSPECTIONS	34
8.3	PROCÉDURES D'INSPECTIONS	34
8.4	SORTES D'INSPECTION	35
8.4.1	<i>Contrôle documentaire</i>	<i>35</i>
8.4.2	<i>Inspection détaillée.....</i>	<i>35</i>
8.4.3	<i>Inspection partielle</i>	<i>35</i>
8.4.4	<i>Inspection de routine programmée</i>	<i>36</i>
8.4.5	<i>Contrôle aléatoire ponctuel</i>	<i>36</i>
8.5	RÉSULTATS DE L'INSPECTION ET RAPPORTAGE	36
8.5.1	<i>Consolidation des résultats de l'inspection</i>	<i>36</i>
8.5.2	<i>Réunion finale avec l'équipe de gestion de l'établissement.....</i>	<i>36</i>
8.5.3	<i>Format du rapport d'inspection</i>	<i>37</i>
8.5.4	<i>Rapport officiel et lettre d'accompagnement.....</i>	<i>37</i>
8.5.5	<i>Plan d'actions correctives, écrit par l'établissement.....</i>	<i>37</i>
8.5.6	<i>Non-conformités</i>	<i>37</i>
8.5.7	<i>Non-conformités persistantes.....</i>	<i>38</i>
9	LISTES DE CONTRÔLES ET SYSTÈME D'ENREGISTREMENT DE DONNÉES.....	39
9.1	SORTES DE LISTES DE CONTRÔLES UTILISÉES	39
9.1.1	<i>Liste de contrôle des conditions hygiéniques.....</i>	<i>39</i>
9.1.2	<i>Contrôle des systèmes de l'HACCP.....</i>	<i>39</i>
9.1.3	<i>Liste de contrôle du système de traçabilité.....</i>	<i>39</i>
9.2	ENREGISTREMENT DES DONNÉES DES INSPECTIONS ET DE LEURS RÉSULTATS.....	39
10	ALERTES ET GESTION DE CRISES.....	40
10.1	NECESSITÉ D'UN SYSTÈME D'ALERTE	40
10.2	SORTES D'ALERTES.....	40
10.3	COMMENT RÉPONDRE AUX ALERTES.....	41
10.4	SUIVI ET GESTION DE CRISES.....	42
10.5	RETRAIT ET RAPPEL DE PRODUITS.....	42
ANNEXE 1: FORMULAIRE MODÈLE POUR L'INSPECTION D'UN SYSTÈME HACCP ET DE SON EXÉCUTION .		44

Liste de Tableaux

Tableau 1: Conséquence du risque et gravité sur les priorités de sécurité sanitaire.....	4
Tableau 2: Classification du risque des établissements	20
Tableau 3: Classification et fréquence d'inspection	23
Tableau 4: Définition des Codes Tarifaires harmonisés des produits de la pêche.....	25
Tableau 5: Exigences d'échantillonnage pour les biotoxines marines.....	30
Tableau 6: Substances considérées dans la surveillance des résidus pour les espèces d'aquaculture appartenant aux groupes a et b.....	31
Tableau 7: Paramètres Typiques à surveiller pour le poisson d'élevage.....	33
Tableau 8: Exemple d'une Notification d'Alerte RASFF	41

LEXIQUE

Action corrective	La procédure qui doit être suivie à chaque fois que la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé dans un plan HACCP ou à chaque fois que les résultats des contrôles officiels indiquent qu'il existe des non-conformités avec les exigences.
Agrément	La reconnaissance officielle que les conditions sanitaires dans un navire ou un établissement répondent aux exigences réglementaires.
Analyse des risques	Un processus comportant trois composantes: l'évaluation du risque, la gestion des risques et la communication des risques.
Audit	Un examen méthodique et indépendant afin de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont exécutées efficacement et permettent d'attendre les objectifs.
Autorité Compétente	L'autorité centrale d'un Etat membre (dans l'UE), ou l'autorité centrale nationale de tous les pays, avec l'autorité d'effectuer des contrôles sanitaire des aliments et de certifier la conformité.
Contrôle officiel	Toute forme de contrôle effectué par l'Autorité Compétente pour vérifier la conformité avec les prescriptions réglementaire pour la sécurité sanitaire des aliments
Danger	Agent biologique, chimique ou physique dans, ou par lequel, l'alimentation humaine ou des animaux a le potentiel d'avoir un effet néfaste sur la santé humaine ou animale.
Enregistrement	Existence reconnue d'un établissement ou de toute autre installation, telles que les navires et les moyens de transport, certifié par un numéro d'agrément.
Evaluation des risques	Un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques.
Gestion des risques	Le processus consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles à la lumière des résultats de l'évaluation des risques, et au besoin, à choisir et à mettre en œuvre les mesures de contrôles appropriées, y compris les mesures réglementaires.
HACCP	Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques : un système de gestion de la sécurité des produits qui identifie les variables critiques des processus affectant le niveau et la présence de dangers pour la santé humaine dans le produit final, et qui définit des indicateurs critiques et des méthodes de surveillance pour veiller à ce que les variables de processus restent dans les limites de sécurité définies.
Hygiène	Les mesures et les conditions nécessaires pour maîtriser les dangers d'une denrée alimentaire afin de garantir l'innocuité à la consommation humaine tout en tenant compte de l'utilisation prévue;
Inspecteur	Un agent officiel autorisé par l'Autorité Compétente pour exercer les fonctions d'inspection afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments.
Inspecteur officiel	Un inspecteur qualifié conformément au cadre légal existant, d'agir en cette capacité et désigné par l'Autorité Compétente;

Inspection	L'examen officiel d'établissements, d'animaux et de denrées alimentaires, de leur traitement, d'entreprises du secteur alimentaire, et de leurs systèmes de gestion et de production, y compris les documents, les essais sur le produit fini et les pratiques d'alimentation des animaux, ainsi que de l'origine et de la destination des intrants et des extrants, afin d'en vérifier la conformité avec les prescriptions légales, dans tous les cas envisagés.
Non-conformité	Un écart par rapport à une prescription réglementaire.
Non-conformité critique (Critical non-compliance)	Une défaillance des systèmes HACCP, BPM ou SSOP d'un exploitant du secteur alimentaire qui peut entraîner, ou a déjà donné lieu, dans la production d'un produit dangereux ou frauduleux.
Plan des actions correctives	Un plan écrit des actions correctives nécessaires, y compris les délais, les personnes responsables de l'exécution de ce plan et de la vérification de celui-ci, prouvant que l'action corrective fonctionne.
Procédures Opérationnelles Standard en matière d'hygiène (SSOP)	Un ensemble détaillé d'instructions, qui décrit comment effectuer une tâche, liée à l'hygiène et à l'assainissement
Produits à haut risque	Les produits qui, si pas correctement préparés ou transformés, peuvent présenter un risque sérieux pour la santé et la sécurité humaine.
Risque	Une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, résultant de la présence d'un danger.
Suivi	Une observation planifiée ou une mesure d'un paramètre, à un endroit ou un temps spécifiés, qui est alors comparé à une référence (à savoir, une norme, une limite d'exploitation, une limite critique).
Validation	Confirmation, au moyen d'éléments de preuves ou de documentation, que les valeurs des seuils critiques pour chaque point de contrôle critique (PCC) sont suffisantes pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable, les risques pour la sécurité sanitaire dans le produit final.

ABRÉVIATIONS

FDA	Food and Drug Administration des Etats Unis d'Amérique
HACCP	Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (Hazard Analysis and Critical Control Point)
IPA (ASP)	Intoxication de la Phytotoxine Amnésiante
IPD (DSP)	Intoxication de la Phytotoxine Diarrhéique
IPN (NSP)	Intoxication de la Phytotoxine Neurotoxique
IPP (PSP)	Intoxication de la Phytotoxine Paralysante
LMR (MRL)	Limite Maximale des Résidus
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
RASFF	Système d'Alerte Rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
UE	Union Européenne

AVANT-PROPOS

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

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

1 INTRODUCTION

1.1 Contexte

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

L'objectif premier du projet est de:

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

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

Le renforcement des conditions sanitaires dans toute la région devrait contribuer à l'amélioration de la santé et du bien-être des populations nationales, ainsi qu'accroître le commerce international des produits de la pêche.

1.2 A propos de ce manuel

Ce manuel opérationnel est l'un des huit manuels visant à fournir des directives structurées pour assurer la sécurité sanitaire du poisson et des produits de la pêche pour la consommation humaine, en termes de bonnes pratiques et de contrôles officiels. Il procure les directives pratiques pour l'inspection et les contrôles officiels des conditions sanitaires des produits de la pêche, issus de la région des Caraïbes.

Ce manuel se concentre donc uniquement sur les aspects de sécurité sanitaire dans le contrôle officiel des produits de la pêche. Il se concentre exclusivement sur les risques pour la santé humaine qui pourraient survenir dans les produits de la pêche, et l'organisation d'un système de contrôle officiel ; celui-ci, constitué de la législation, de l'inspection et de l'exécution, peut être utilisé pour réduire au minimum la probabilité d'atteinte à la santé.

Il a comme objectif de prodiguer des conseils actualisés sur la conception et l'exécution de ces contrôles, à la fois pour les inspecteurs et les directeurs techniques des Autorités Compétentes, désignées par les gouvernements, pour effectuer des inspections de sécurité sanitaire du secteur de la pêche. Il répond à un besoin d'établir des pratiques d'inspection et de contrôle communs dans la région, qui répondent à des niveaux minimaux de compétence technique.

Le manuel reflète les approches les plus récentes énoncées dans les exigences internationales pour le contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments, et de les appliquer au secteur de la pêche. Par conséquent, les directives contenues dans le manuel exposent une vision en accord avec le « Paquet Hygiène » de 2004 de la législation EU, permettant de mettre pleinement en vigueur toutes les politiques exposées dans le Livre Blanc de la sécurité sanitaire des aliments (2000). Ces approches sont également en conformité avec la règle sur la sécurité sanitaire des aliments de la loi Food Safety Modernization Act de la FDA (2011). Cette conception illustre

donc les contrôles qui mettent l'accent sur la prévention plutôt que la punition, place la sécurité sanitaire des aliments sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire, adopte une démarche fondée sur les risques ainsi que considère l'entièreté de toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire («de la ferme à la fourchette»).

Ce document est basé sur les travaux antérieurs entrepris en 2005 et 2010 par le projet « Renforcement de l'état sanitaire des produits de la pêche dans les pays ACP/PTOM »¹, financé par le FED.

1.3 Comment utiliser ce manuel

Le manuel peut s'utiliser à deux niveaux. Tout d'abord, il aidera le processus décisionnel dans la conception des systèmes officiels de contrôle, défini comme les activités de contrôle menées par l'Autorité Compétente pour veiller à ce que les exploitants du secteur soient conformes à la législation sanitaire des denrées alimentaires, y compris dans les mesures d'exécution. Deuxièmement, au niveau de l'inspecteur individuel, le manuel décrit les étapes à suivre pour la mise en place, la réalisation, l'élaboration de rapport et le suivi des inspections dans les différentes phases de la chaîne d'approvisionnement des poissons. Les perspectives techniques et organisationnelles sont envisagées, afin de veiller à ce que les inspections soient menées de manière équitable, impartiale et professionnelle.

Le manuel préconise une démarche des inspections de la sécurité sanitaire des aliments, fondée sur les risques, qui traite non seulement des exigences d'hygiène de base, mais établit également que les variables de la transformation sont sous le contrôle effectif des exploitants du secteur de la pêche (à savoir, sur la base des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques). Pour cette raison, le manuel devrait être lu conjointement avec le Guide sur les dangers de sécurité sanitaire dans les produits de la pêche des Caraïbes (CRFM), qui définit les mesures scientifiques spécifiques de contrôle pour certains des principaux dangers rencontrés dans les produits de la pêche de la région.

Ce manuel expose les principes de contrôle, et décrit comment mettre en place et organiser une Autorité Compétente pour le contrôle sanitaire officiel des produits de la pêche. Il montre quelques-unes des étapes techniques desquelles les inspecteurs ont besoin pour faire face à l'organisation de leur travail, afin de garantir que leurs exigences techniques lors d'inspections soient efficaces et approfondies. Il décrit également comment gérer les tâches essentielles telles que la surveillance, la gestion et la conduite du processus d'inspection, et aussi traiter les alertes et les crises. L'Annexe I présente également une liste de contrôle de l'inspection du système HACCP et des formulaires d'enregistrement de données, pouvant être adaptés à l'établissement et mis en pratique par les inspecteurs du domaine.

¹ Manual/Handbook for the Execution of Sanitary Inspection of Fish as Raw Material and Fish-Products as Food for Human Consumption, Mission Ref: CA073GEN, May 2010, published by Strengthening Fishery Products Health Conditions in ACP/OCT Countries (Project No. 8ACPTPS137)

2 PRINCIPES DE GESTION DES RISQUES ET RESPONSABILITÉS

2.1 Principes de la gestion des risques

L'inspection des poissons et des produits de la pêche revient à la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments. La structure de l'analyse des risques et des principes généraux de la gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments en 1997² a été définie par le Comité mixte d'experts des organisations de la FAO et de l'OMS.

Dans le cadre de la stratégie de protection des consommateurs, l'analyse des risques concerne les trois composantes suivantes : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication formelle des risques. Les principes généraux de l'analyse des risques de sécurité sanitaire des aliments sont:

- La considération primordiale doit être la protection de la santé humaine
- La gestion des risques doit suivre une démarche structurée
- La détermination de la politique d'évaluation des risques doit être un élément spécifique de la gestion des risques.
- Une intégrité scientifique doit être respectée durant l'évaluation des risques, laquelle doit être fonctionnellement distincte de gestion des risques et la communication des risques.
- Les décisions relatives à la gestion des risques doivent tenir compte de l'incertitude dans l'évaluation des risques.
- La gestion des risques doit être un processus continu, en utilisant les nouvelles données qui ont été produites pour réexaminer les décisions de gestion prises.
- Les décisions et les pratiques de la gestion des risques doivent être transparentes.

Bien qu'un traitement exhaustif des dangers rencontrés dans les poissons et les produits de la pêche soit envisagé dans le Guide sur les dangers de sécurité sanitaire des produits de la pêche des Caraïbes (CRFM), il est évident que ces renseignements détaillés doivent figurer dans la formation des inspecteurs chargés de contrôler ces dangers. Cela est indispensable pour être en mesure de prodiguer des conseils et d'évaluer l'efficacité des systèmes de contrôle appliqués pour réduire ou éliminer les dangers ainsi que pour assurer une gestion efficace des risques. En ce qui concerne la gestion des risques, le risque peut être défini comme³:

« une fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et la gravité de cet effet, consécutif à un danger »

Par conséquent, le risque peut être considéré comme une fonction de la gravité du danger et de la probabilité que le danger pourrait se produire. Le Tableau 1 indique comment les dangers peuvent être classés. La classification des dangers en fonction du risque est un élément-clé du travail de l'inspecteur, et ne peut être entrepris qu'avec une connaissance détaillée des dangers et des risques associés pour la santé, connectés aux espèces et produits particuliers pour

² FAO Food and Nutrition Paper NO 65 – Report of a Joint FAO/WHO Consultation, Rome, Italy, 1997, 27 pages

³ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

lesquels l'inspecteur est responsable. La répartition des priorités dans chaque catégorie exige des informations détaillées sur la gravité et la fréquence du danger.

TABLEAU I: CONSEQUENCE DU RISQUE ET GRAVITE SUR LES PRIORITES DE SECURITE SANITAIRE

Probabilité qu'un danger se produise	Gravité du danger	
	Modérée	Forte
ÉLEVE	Priorité moyenne	Danger de haute priorité, qui doit recevoir l'attention principale dans le système de contrôle
FAIBLE	Danger de faible priorité	Priorité moyenne

2.2 Responsabilités en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires

Avec notre économie de marché actuelle, l'exploitant du secteur alimentaire a la responsabilité de la sécurité des aliments et doit mettre en place un système de contrôle de la sécurité, ainsi que le stipule fréquemment une loi. Une évaluation des risques, scientifiquement valable, conduite par l'exploitant, est donc nécessaire pour indiquer les risques et les mesures à prendre pour les éliminer ou les réduire à un niveau acceptable.

De plus, dans une certaine mesure, le gouvernement peut également prendre une partie de la responsabilité en matière de gestion de la chaîne alimentaire, assurant ainsi que les risques de sécurité sanitaire des aliments sont gérés de manière efficace et que les exploitants du secteur alimentaire se conforment aux règlements. Aussi, l'Autorité Compétente devra être en charge de veiller à ce que des ressources suffisantes sont disponibles, en termes de dotation en personnel et de moyens financiers alloués.

Dans certaines circonstances, des risques pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires peuvent être considérés comme acceptables, tous les risques ne pouvant pas être éliminés. Un exemple est la présence presque inévitable de *Listeria monocytogenes* dans de nombreux aliments prêts-à-manger. La gestion des risques consiste à reconnaître les menaces les plus importantes, et à localiser les dispositifs pour optimiser des bénéfices de la sécurité sanitaire.

La gestion des risques peut souvent et volontairement ignorer certains risques considérés comme négligeables. Quand ils sont associés à une activité estimée comme relativement peu importante économiquement, les risques peuvent être mieux gérés en interdisant l'activité économique, plutôt que de chercher à la rendre sûre grâce à des contrôles réglementaires. Par exemple, lorsque le coût du contrôle ne peut pas être justifié par les bénéfices de l'activité. Trouver la juste répartition entre les ressources disponibles, et les risques à contrôler est un des problèmes conceptuels le plus difficile rencontré par le directeur des systèmes d'inspection sanitaire des denrées alimentaires.

2.3 Rôle de l'inspecteur

Le rôle de l'inspecteur contemporain doit être en accord avec les exigences de l'Accord Sanitaire et Phytosanitaire de l'OMC. Par conséquent, le travail de l'inspecteur est de :

- évaluer les conditions de sécurité sanitaire;
- interpréter les prescriptions légales;

- les comparer avec les conditions effectives de sécurité des aliments; et
- prendre des mesures, quand les conditions ne correspondent pas aux normes requises, pour prévenir les préjudices ou la mort.

Le rôle d'un inspecteur des produits de la pêche **n'est pas** de:

- promouvoir l'industrie locale ;
- aider à l'exportation ; ni
- assurer que la qualité est adéquate, conformément aux exigences commerciales du marché.

Par conséquent, les inspecteurs des produits de la pêche doivent être **exclusivement** préoccupés des problèmes qui peuvent affecter la sécurité du produit. Les inspecteurs doivent estimer que la vente de produits de basse qualité est acceptable, et même souhaitable, si le consommateur n'est pas trompé et qu'il peut consommer le produit sans danger.

Toutefois, comme déjà mentionné, les denrées alimentaires ne sont jamais sûres à 100%. Celles-ci sont de la matière vivante, et dans le cas de la plupart des produits de la pêche, sont pêchés d'un environnement qui n'est pas soumis au contrôle humain. Les sources d'approvisionnement, la technologie de transformation et les systèmes de distribution sont en constante évolution. L'inspection et le contrôle sont des activités onéreuses, et ce n'est pas possible ni souhaitable de tout contrôler tout le temps.

La tâche de l'inspecteur revient donc à gérer les risques, pour garantir qu'un nombre limité de ressources disponibles sont mises en œuvre d'une façon efficace et efficiente afin que le risque d'un danger de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, provoquant des préjudices au consommateur, soit réduit. La connaissance principale requise par tout inspecteur est celle des dangers des produits de la pêche, comment ils surviennent et comment ils peuvent être contrôlés.

3 DANGERS SANITAIRES LIÉS AUX ALIMENTS ET CONTRÔLES

Il existe de nombreux types de dangers pour la santé associés aux produits de la pêche. Les hommes récoltent et consomment plusieurs milliers d'espèces différentes de produits de la pêche de plusieurs des principaux embranchements du règne animal:

- *mollusca* (notamment les mollusques bivalves, gastropodes et céphalopodes)
- *arthropoda* (notamment les crustacés)
- *invertebrate chordata* tels que les tuniciers (holothuries) et les échinodermes (oursins)
- *vertebrate chordata* y compris les Téléostomiens (vrais poissons) et les Chondrichthyens (poissons cartilagineux) et les mammifères.

Chaque espèce est caractérisée par une biochimie et un milieu de vie qui lui sont propres. L'inspecteur des produits de la pêche doit posséder une bonne compréhension scientifique de comment ces éléments et aussi les paramètres de post-capture liés à la manipulation et à la transformation, peuvent affecter leur sécurité sanitaire.

Les dangers dans les produits de la pêche sont généralement classés d'après leur nature chimique, biologique et physique. Certains de ces dangers, particulièrement ceux provenant du lieu de production, sont très spécifiques à l'espèce de produits de la pêche (dangers liés à l'espèce). D'autres sont plus généraux dans leur nature (par exemple, liés à la contamination post-capture) et peuvent être rencontrés dans d'autres denrées alimentaires (dangers liés au procédé).

Des renseignements supplémentaires sur les dangers de sécurité sanitaire les plus sérieux et les plus fréquents liés aux produits de la pêche des Caraïbes se trouvent détaillés dans le Guide sur les dangers de sécurité sanitaire des produits de la pêche des Caraïbes (CRFM). Une autre source d'information plus extensive sur les dangers mondiaux rencontrés dans les produits de la pêche et sur leurs contrôles est référencée dans le Guide US de la FDA sur les dangers trouvés dans les poissons et les produits de la pêche et leurs contrôles⁴. Ce document décrit tous les dangers associés à la production, la transformation et la distribution des produits de la pêche susceptibles d'être importés dans les Etats-Unis. Il fournit également des indications détaillées sur la conception et la mise en œuvre des plans HACCP pour assurer le contrôle des dangers.

Les inspecteurs doivent avoir une connaissance profonde de l'information contenue dans ces documents. Sans cette connaissance et la capacité de l'appliquer dans la chaîne de production et de distribution du poisson, les inspecteurs ne seront pas en mesure de répondre à leurs fonctions de base.

4 ORGANISATION DES CONTRÔLES DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE

4.1 Cadre réglementaire

Les contrôles officiels pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires nécessitent une base réglementaire solide pour s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire peuvent être contraints d'appliquer des prescriptions réglementaires en matière de sécurité sanitaire, en utilisant les différentes mesures d'exécution existantes, ou, à défaut, de se voir signifier la fermeture de leur établissement.

4.1.1 Etendue des réglementations de sécurité sanitaire pour les produits de la pêche

Dans tous les cas, la loi doit spécifier l'origine des exigences techniques, les spécifications et les normes de sécurité sanitaire des aliments. Les inspecteurs doivent être au courant de son contenu et de l'interprétation officielle des instruments juridiques applicables dans leur juridiction. Actuellement, l'objectif d'un cadre réglementaire repose généralement sur plusieurs éléments, qui sont les suivants:

Définir les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire :

- Préciser les termes employés
- Définir, sans ambiguïté, les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire au stade de la chaîne d'approvisionnement de la capture à l'exportation (en incluant l'importation) en matière de sécurité des produits pour la conception, l'exploitation des installations et la mise en œuvre des systèmes de contrôle
- Définir les exigences réglementaires relatives aux matières premières, aux navires de pêche, aux sites de débarquement, aux exploitations aquacoles et également aux poissons (frais, congelés, cuits et transformés)
- Exiger l'exécution des contrôles basés sur les principes HACCP

⁴ Disponible à partir du Centre pour la Sécurité Sanitaire et de la Nutrition Appliquée sur le site de la FDA des USA

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Seafood/ucm2018426.htm>

- Garantir la sécurité sanitaire de l'eau utilisée (potabilité, composition, limite dans l'utilisation d'eau de mer)
- Définir les exigences en matière de constitution par rapport aux dangers pour la sécurité sanitaire identifiés ci-dessus
- Exposer les exigences réglementaires pour les systèmes de traçabilité

Définir les systèmes pour les contrôles officiels

- Désigner l'Autorité Compétente chargée de l'application des contrôles de sécurité sanitaire des aliments
- Exiger l'enregistrement des établissements du secteur alimentaire; octroyer une licence ou un agrément des établissements à risque élevé
- Assurer la nomination des laboratoires d'analyses et de leurs conditions d'exploitation (ISO 17025)
- Définir les pouvoirs et les responsabilités des agents désignés pour mettre en œuvre des contrôles (enregistrement, saisie)
- Définir les outils et les procédures d'exécution pour leur application (notice, poursuites)
- Procurer des pouvoirs pour le retrait d'aliments dangereux du marché (saisie, rappel et retrait, destruction des denrées impropres à la consommation)
- Définir les différentes sortes de sanctions applicables à la non-conformité, y compris la cessation de l'activité

Le CRFM a également élaboré des recommandations spécifiques pour la législation dans ces domaines cités plus haut, qui peuvent être adaptées aux conditions locales et adoptées par les États membres⁵. Un modèle de législation est également en train d'être composé.

Il convient de souligner également que les conditions de sécurité sanitaire des denrées alimentaires ne sont pas statique, mais dans un constant état de changement car les pays font face sans cesse à des dangers nouveaux, des tendances commerciales innovantes, de l'introduction de nouvelles technologies dans la transformation tout comme des connaissances scientifiques inédites concernant les dangers connus de la sécurité sanitaire. Tous ces facteurs, en modifiant les profils de risque, engendrent une demande de changement dans l'approche réglementaire qui reflète ces nouvelles évolutions.

4.1.2 Système de réglementation pour les exportations de produits de la pêche

Dans certains cas, les prescriptions réglementaires du marché de l'exportation entraînent que le pays exportateur exprime, dans son cadre juridique, des dispositions spécifiques. Tel est le cas avec l'Union européenne, dont les lois exigent que les conditions d'importation soient «au moins équivalentes» à celles qui sont énoncées dans la législation européenne.

Les pays fournisseurs de ce marché doivent avoir des règlements en place qui sont au moins équivalents aux exigences structurelles et techniques énoncées dans la législation européenne. La démarche législative repose sur une importante décision politique. Ceci revient à décider, si oui ou non, il convient d'appliquer les exigences techniques à:

- a) toute la production de produits de la pêche (y compris celle de la consommation intérieure),
- b) tous les produits de la pêche exportés (à toutes les régions), ou

⁵ CRFM Technical & Advisory Document – Number 2015 / 07, Final Technical Report – Technical support to develop model legislation, protocols, guidelines for health and food safety related to fisheries and aquaculture in CARIFORUM

- c) seulement aux produits de la pêche exportés à certaines régions (tels que l'EU ou les pays avec des exigences relatives à l'HACCP)

Cette disposition est déterminée par des facteurs tels que les conditions sanitaires actuelles, l'état de développement, de technicité, et d'atouts du secteur de la pêche intérieure ainsi que le niveau de consommation des produits de la pêche intérieure.

Les consommateurs nationaux ont les mêmes droits à une alimentation saine que toute autre personne. La promotion d'un système à deux ou trois niveaux, avec des conditions sanitaires inférieures autorisées pour le marché intérieur, bien que ce soit une situation commune, n'est clairement pas souhaitable. L'industrie du tourisme est également préoccupée par les denrées alimentaires dangereuses pour la santé. Néanmoins, si les contrôles nationaux sont moins développés, la politique dans ce domaine doit permettre de telles dérogations, tout en gardant comme objectif de renforcer les conditions sanitaires afin que les exigences les plus importantes soient appliquées au bénéfice des consommateurs sur le territoire, ainsi que ceux sur le marché d'exportation.

4.2 Organisation de l'Autorité Compétente

4.2.1 Désignation

La législation doit désigner l'Autorité Compétente en charge de la mise en œuvre des contrôles sanitaires pour les produits de la pêche à l'exportation. En général, la désignation sera pour une autorité unitaire. Alors que le partage des responsabilités entre un ou plusieurs organisations est légalement acceptable, l'expérience dans de nombreux pays a montré que les modalités d'exécution interministérielles ne sont pas suffisamment flexibles pour répondre rapidement et efficacement aux besoins de l'industrie.

Quelques exemples d'institutions qui sont les autorités compétentes, chargées d'effectuer des contrôles de sécurité sanitaire des poissons et des produits de la pêche sont:

- Agence de Normalisation des Denrées Alimentaires
- Organisation Nationale de Normalisation
- Département Vétérinaire
- Département des Pêches
- Département de Santé Publique

La localisation des fonctions de contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments au sein des institutions responsables du développement du secteur de la pêche (tel qu'un Département des Pêches) crée un conflit d'intérêts direct. La politique de contrôle doit chercher à éliminer ces conflits dans la mesure du possible, par la centralisation des fonctions de sécurité sanitaire des aliments. La tendance est à la nomination d'une autorité centrale unique responsable de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, qui a le pouvoir de déléguer certaines fonctions, telles que l'inspection de la sécurité sanitaire des navires de pêche et des sites de débarquement, au Département des Pêches.

Les inspecteurs doivent être au courant du statut juridique de l'Autorité Compétente pour laquelle ils travaillent. L'attribution ou la délégation des pouvoirs entre le ministère de tutelle et l'Autorité Compétente doit être comprise. En tout temps, l'inspecteur agissant au nom de l'Autorité Compétente doit être conscient des limites des pouvoirs exercés. Il ou elle doit toujours essayer de travailler dans ces limites, et d'éviter de placer l'Autorité Compétente dans une situation où il pourrait être considéré comme agissant *ultra vires* (*outrepassant ses pouvoirs*).

4.2.2 Organisation, structure et fonctions de l'Autorité Compétente

L'organisation interne de l'Autorité Compétente doit tenir compte de la nature, du niveau technique et de la localisation géographique des tâches à accomplir. Les besoins clés à aborder sont les suivants:

- La nécessité d'une prise de décision rapide en ce qui concerne les procédures de certification et de suspension de l'agrément, de sorte que les produits non-conformes peuvent être empêchés d'atteindre le marché. Cela signifie que les pouvoirs doivent être délégués à un niveau suffisamment bas dans l'organisation pour que la prise de décision soit effective et immédiate.
- La décentralisation constitutionnelle des responsabilités entre le gouvernement central et régional ou provincial. Dans certains cas, l'inspection et le contrôle au niveau local peuvent être de la responsabilité des autorités compétentes locales, exigeant qu'une coordination efficace entre ces organes et une autorité compétente centrale soit mise en place.
- Un nombre suffisant d'inspecteurs techniquement compétents. Il ne peut pas être plus souligné que le moyen le plus efficace de contrôler est la présence régulière d'un inspecteur techniquement compétent au point de production/transformation (soit un navire, un marché ou un établissement de transformation).
- Des ressources suffisantes pour permettre aux inspecteurs de fonctionner efficacement, y compris le transport, les installations de communication, les équipements de terrain, l'accès aux laboratoires d'analyses, et le budget opérationnel pour veiller à ce que ces moyens puissent être utilisés efficacement.
- Un support administratif et un système informatique suffisants, afin d'assurer qu'il y ait un dossier complet des informations pertinentes à la disposition des inspecteurs sur les établissements et les produits dont ils sont responsables.

L'Autorité Compétente doit avoir la flexibilité de déployer ses inspecteurs à des moments et des lieux en-dehors des conditions de travail normales du service public. Les activités du secteur de la pêche prenant place à des endroits reculés et en-dehors des heures de travail, l'organisation de l'Autorité Compétente doit donc s'accommoder de telles pratiques industrielles. Un aspect principal dont il faut tenir compte dans l'organisation de l'Autorité Compétente est la présence locale de l'inspecteur.

La description spécifique de l'emploi doit refléter les exigences de la situation individuelle de l'Autorité Compétente. Dans tous les cas, la structure doit indiquer les besoins du travail. Les fonctions clé de l'Autorité Compétente comprennent la gestion des risques, l'inspection et la garantie que le laboratoire d'analyse utilisés par l'Autorité Compétente (que ce soit en interne ou en sous-traitance) soit efficace et performant.

4.2.3 Formation des inspecteurs et compétences requises

Le personnel technique de l'Autorité Compétente doit avoir le niveau d'instruction adéquat et une formation technique afin qu'ils puissent mener à bien leurs tâches avec un niveau approprié de compétences techniques. L'inspection de la sécurité sanitaire des aliments étant une activité multidisciplinaire, qui combine des éléments des disciplines suivantes, les inspecteurs doivent prendre un engagement d'être capable de travailler dans un cadre multidisciplinaire. Leurs qualifications doivent être dans l'un des domaines suivants:

- Sciences Vétérinaire

- Santé Publique
- Microbiologie des aliments
- Sciences alimentaires et technologie
- Génie alimentaire

Dans le cas de l'EU, la liste de sujets suivants détermine les exigences minimales pour la formation technique des inspecteurs de l'Autorité Compétente, telles que requises dans l'Annexe II de la Règlement No 882/2004.

THÈMES POUR LA FORMATION DU PERSONNEL

CHARGÉS DES CONTRÔLES OFFICIELS

1. Les différentes techniques de contrôle, telles que l'audit, l'échantillonnage et l'inspection
2. Les procédures de contrôle
3. La législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux
4. Les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, ainsi que les risques possibles pour la santé humaine et, le cas échéant, pour la santé des animaux et des végétaux, et pour l'environnement
5. L'évaluation des non-conformités avec la législation des denrées alimentaires et des aliments pour animaux
6. Les dangers dans la production des aliments pour animaux et les denrées alimentaires
7. L'évaluation de l'application des procédures HACCP
8. Les systèmes de gestion tels que les programmes d'assurance de la qualité appliqués par les entreprises des secteurs de l'alimentation animale et des denrées alimentaires, comme de leur évaluation, dans la mesure où ils sont utiles pour satisfaire aux dispositions de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires.
9. Les systèmes de certifications officielles
10. Les dispositions d'intervention en cas d'urgence, y compris la communication entre les Etats Membres et la Commission.
11. Les procédures juridiques et les incidences des contrôles officiels.
12. L'examen des documents écrits et des autres données, y compris celles qui ont trait aux tests d'aptitude, à l'agrément et l'évaluation des risques, qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ; cela peut inclure des aspects financiers et commerciaux.

Dans tous les cas, les inspecteurs doivent également posséder une connaissance approfondie du contenu de leur législation nationale. Une attention particulière doit être consacrée aux aspects suivants:

- Statut légal de l'inspecteur comme représentant de l'Autorité Compétente
- Procédures décrites pour l'agrément des établissements et des navires en premier lieu, pour le renouvellement ou le retrait de l'agrément
- Procédures décrites pour la certification sanitaires des produits
- Pouvoir des inspecteurs (enregistrement, saisie des produits non-conformes, échantillonnage)
- Responsabilités des inspecteurs (confidentialité commerciale)
- Conditions techniques de sécurité sanitaire à respecter en relation avec les produits de la pêche
- Définitions à appliquer au cours des contrôles des conditions sanitaires
- Systèmes efficaces de communication et de rapportage

L'approche spécifique pour tous ces aspects va varier de pays à pays, mais tous les inspecteurs doivent être conscients de la limite de leurs pouvoirs et de l'étendue de leurs responsabilités. De plus, pour les inspecteurs des produits de la pêche, des formations dans les domaines suivants sont recommandées :

- Biologie des poissons, taxonomie, identification et composition
- Mécanismes de la dégradation du poisson et évaluation de leur fraîcheur
- Bio-toxicologie des poissons
- Aquaculture et technologie des pêches
- Technologie courante utilisée dans la transformation du poisson
- Dangers spécifiques liés au poisson en général et à certaines espèces et préparations

Pour les inspections de l'HACCP, l'inspecteur doit être au courant des exigences techniques de la réglementation en matière de HACCP. Ceci est exposé dans les Directives du CRFM concernant l'élaboration et les plans de mise en œuvre de l'HACCP pour les poissons et les produits de la pêche (publié par le CARIFORUM dans le Cadre régional pour une bonne hygiène de la pêche et pour la production des normes).

4.2.4 Équipement pour les inspecteurs

Les inspecteurs doivent être correctement équipés pour effectuer leur travail. Cela comprend le transport, les vêtements de protection et l'équipement pour enregistrer les observations, ainsi que divers outils et instruments pour effectuer des mesures des paramètres importants qui ont un impact sur la sécurité sanitaire. En général, un kit de matériel d'inspection peut donc contenir:

- Les vêtements de protection (pardessus, des bottes en caoutchouc, chapeau)
- Carnet de note
- Enregistreur vocal
- Appareil photo
- Glacière pour les échantillons
- Bouteilles et sacs d'échantillons stériles
- Thermomètre digital
- Lampe de poche
- Couteau
- Perceuse électrique portable
- Kit de test pH et colorimétriques de chlore
- Kits d'analyse pour l'évaluation qualitative de la ciguatera / histamine / sulfites
- Loupe

4.3 Gestion financière de l'Autorité Compétente

4.3.1 Dépenses

Les questions financières et budgétaires doivent être prises en considération, car le fonctionnement de l'Autorité Compétente au niveau requis par les réglementations UE (et autres réglementations internationales) est coûteux. Les principales charges récurrentes à budgétiser sont:

Budget	Exemples de dépenses
Personnel d'inspection	Salaires
Coûts de terrain	Transport, logement
Base de données et information	Saisie de données, production de rapports
Tests de laboratoire	Frais de laboratoire (notamment du transport des échantillons)
Fonctionnement du laboratoire de référence	Frais au laboratoire de référence pour des tests d'aptitude, formation, etc.
Administration et gestion	Personnel de secrétariat, gestion, comptabilité
Communication et réseau	Téléphone international, email, internet, voyages internationaux, conférences
Frais de bureau	Loyer, services, services publics, consommables de bureau

4.3.2 Revenu

L'Autorité Compétente peut générer des revenus en se faisant payer pour certains des services fournis. En règle générale, des frais sont calculés pour l'agrément annuel et la certification. Le revenu peut être utilisé pour contribuer aux frais de fonctionnement de l'Autorité compétente. Cependant, l'expérience a montré qu'il est très difficile pour l'Autorité Compétente de couvrir tous les coûts opérationnels avec de telles charges. Il est généralement nécessaire de faire appel au support budgétaire de l'État.

Par ailleurs, le revenu perçu est souvent payé (comme il se doit) directement au Trésor ou au Ministère des Finances. À moins qu'elle ne reçoive un budget approprié, l'Autorité Compétente n'a pas un revenu opérationnel efficace.

A certaines occasions, l'Autorité Compétente est aussi responsable d'un laboratoire, et impute aux exploitants du secteur qui veulent acquérir une certification, les frais de tests obligatoires à entreprendre dans ce laboratoire. Les frais d'analyse sont ensuite utilisés pour subventionner la fonction d'inspection. Bien que cette approche puisse répondre aux besoins financiers de l'Autorité Compétente, il existe un risque d'utiliser le laboratoire comme la source de financement, puisqu'il devient le centre d'un système de contrôle basé sur la certification du produit final. Ceci est invalide et contraire à la disposition réglementaire de l'«*au moins équivalence*» présente dans la législation européenne. La gestion de l'Autorité Compétente doit être consciente que ces conflits d'intérêts potentiels peuvent surgir lorsque l'Autorité Compétente a choisi d'exploiter un laboratoire interne. Surtout pour les petits pays dont les ressources sont limitées, le recours à des laboratoires extérieurs, régionaux, fournit un service de meilleure qualité et plus fiable.

4.4 Système interne d'assurance de la qualité

L'Autorité Compétente doit posséder, par écrit, et mettre en application son système d'assurance de la qualité en regard de ses propres activités. Au minimum, ce système doit régir les aspects suivants du travail:

- Intégrité du système (indépendance, transparence, confidentialité, etc.)
- Évaluation de la conformité avec les prescriptions légales
- Qualifications, formation et performance du personnel

- Calibration d'instruments utilisés dans les inspections
- Communication et enregistrement des données relatives à la conformité
- Calibration des normes d'inspection

Une attention particulière doit être accordée aux dispositifs par lesquels l'Autorité Compétente atteindra une uniformité des normes d'inspection, au fil du temps, et par différents inspecteurs. Un manuel d'assurance qualité interne doit donc être élaboré pour fournir des mesures spécifiques par lesquelles les décisions d'inspection peuvent être calibrées et normalisées entre les Autorités Compétentes (et de préférence avec des Autorités Compétentes chargées de la sécurité sanitaire des autres produits agricoles non-halieuistiques). Pour atteindre ces conditions, il est fortement recommandé que l'Autorité Compétente alloue un budget spécifique pour les activités de surveillance de l'assurance de la qualité et de développement.

Comme preuve des accomplissements de l'Autorité Compétente à cet égard, elle peut souhaiter envisager de demander la certification à une tierce partie selon les normes de performance internationales. En règle générale, les Autorités Compétentes chargées de l'inspection des produits de la pêche ont postulé auprès des organismes suivants :

- ISO 9000: 2005 Système de Management de la Qualité
(http://www.iso.org/iso/iso_catalogue/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=42180)
- ISO/IEC 17020:2012 Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection
(http://www.iso.org/home/store/catalogue_ics/catalogue_detail_ics.htm?csnumber=52994

4.5 Mesures anti-corruption

4.5.1 Corruption et conflits d'intérêts

Les entreprises exportatrices de produits de la pêche ont besoin d'un chiffre d'affaire élevé pour être rentable. Les investissements en capital fixe et en travail sont importants, et les bénéfices potentiels (et les pertes) sont grands/-des. La corruption est présente dans tous les pays et les industries, et l'inspecteur doit être conscient que le commerce d'exportation de produits de la pêche n'est pas différent de tout autre. Il est indispensable que les directeurs et les inspecteurs de l'Autorité Compétente connaissent les différentes façons dont de tels conflits d'intérêts et pratiques de corruption peuvent se produire, et d'être informés de la manière dont ils pourraient les éviter.

Dans les petits États insulaires, spécialement dans ceux où les systèmes de gouvernance sont les plus faibles, où tout le monde est connu ou lié d'une certaine manière, les inspecteurs et les cadres supérieurs de l'Autorité Compétente peuvent être amenés, sous la pression des pairs et supérieurs, de ne pas prendre des mesures fortes contre les non-conformités. Ces influences non-professionnelles peuvent provenir des obligations des groupements familiaux, sociaux, ethniques ou d'affaires.

4.5.2 Mesures d'anti-corruption

La meilleure arme contre la corruption est de fournir au personnel et aux inspecteurs de l'Autorité Compétente, des salaires et des conditions adéquates, et de veiller à ce que les inspecteurs aient un sens professionnel de *l'esprit de corps*. Si la corruption et/ou les conflits d'intérêts sont considérés comme un problème potentiel, le code de conduite des inspecteurs devrait inclure des sections relatives à ces questions.

Au moment de leur recrutement, les inspecteurs doivent être avertis par une séance spécifique sur la corruption. Ils doivent alors être tenus de signer une copie d'un code de bonnes pratiques de la fonction publique, stipulant qu'ils ont lu et compris les conditions anti-corruption telles que de ne pas accepter de cadeau, de ne pas travailler en-dehors de leur engagement et une déclaration de protéger l'intérêt des membres de leur famille. Des mesures peuvent également être prises pour respecter les préconisations des inspecteurs, de leurs supérieurs soumis à des pressions politiques (quand, par exemple, le supérieur exige une signature pour outrepasser une mauvaise recommandation de l'inspecteur, du fait de résultats négatifs trouvés dans un établissement/une analyse).

5 ORGANISATION DES TESTS DE LABORATOIRE

5.1 Organisation de l'échantillonnage et des analyses

L'inspecteur doit déterminer la nécessité de pratiquer des échantillonnages et des analyses selon les informations requises pour évaluer la sécurité, ou sinon, d'un produit ou d'un procédé. L'inspecteur doit prélever les échantillons, identifiables uniquement par un code avant de les livrer au laboratoire. Le laboratoire doit procurer les résultats d'analyses seulement à l'inspecteur, montrant dans un certificat d'analyses, la valeur du/des paramètre(s) testé(s). Le certificat ne doit pas indiquer la conformité ou non avec la norme. C'est l'inspecteur, sur la base des circonstances de l'échantillonnage, qui est d'habitude censé effectuer les jugements en matière de conformité et de non-conformité. Lorsqu'un laboratoire d'analyse émet un jugement sur la conformité d'un échantillon, cette activité doit être traitée séparément de la demande d'analyse.

Il n'existe aucune exigence pour l'Autorité Compétente quant à l'exploitation d'un laboratoire d'analyses. Il est tout à fait acceptable pour une Autorité Compétente de faire appel au service d'analyse de tout laboratoire techniquement compétent pour lui fournir ce service. En fait, dans la plupart des plus petits pays des Caraïbes, c'est souvent l'approche la plus efficace et rentable, puisque l'exploitation d'un laboratoire d'analyses pour de petits volumes de tests n'est jamais économiquement viable.

La preuve de la compétence technique est fournie par l'accréditation à la norme ISO/IEC 17025: 2005 "Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais". Les services d'analyse peuvent être prodigués par un tel laboratoire, que ce soit du secteur privé ou public. Dans les Caraïbes, en raison du coût élevé de la fourniture de ces services, il existe un avantage réel à développer et utiliser des installations d'analyses régionales.

Les fonctions de laboratoire doivent avoir une structure indépendante de l'Autorité Compétente. Si l'Autorité Compétente détient un laboratoire d'analyse, il devrait y avoir une séparation claire entre les fonctions de laboratoire et celles de contrôle. Les tâches du personnel de laboratoire doivent être limitées aux fonctions d'analyse en laboratoire; ils ne doivent pas fonctionner comme des inspecteurs et ne doivent jamais prendre des échantillons, car cela compromet leur impartialité de personnel de laboratoire chargé des analyses, d'ailleurs c'est en contradiction directe avec la norme d'accréditation. Le personnel qui se charge des analyses ne doit pas être au courant de la provenance des échantillons qu'ils analysent.

5.2 Objectifs de l'échantillonnage

Les exploitants du secteur de la pêche sont tenus de procéder à des analyses pour la vérification interne des paramètres liés au contrôle des aspects critiques des étapes de la transformation

opérée, et de vérifier la performance des programmes de contrôle de l'hygiène. Pour l'exploitant du secteur de la pêche, le terme d'« autocontrôle » est utilisé.

L'inspection officielle des exploitants du secteur alimentaire doivent parfois exiger le prélèvement officiel d'échantillons pour la confirmation de la conformité des produits en les comparant aux exigences requises, et la vérification des résultats fournis par les exploitants dans le cadre de leur programme d'«autocontrôle».

Les programmes de surveillance sont utilisés pour aider l'Autorité Compétente à déterminer effectivement si le système de contrôle fonctionne, afin d'éviter que les produits contaminés se retrouvent mis sur le marché. Les échantillonnages et les analyses pour les programmes de surveillance ne peuvent être considérés comme une méthode de contrôle de la composition; les résultats non-conformes indiquent une défaillance du système de contrôle qui doit être ajustée en conséquence.

5.3 Laboratoires d'analyses

5.3.1 Désignation de laboratoires d'analyses accrédités

L'Autorité Compétente doit désigner les laboratoires officiels qui peuvent entreprendre l'analyse des échantillons pour les contrôles officiels. Ces laboratoires doivent être évalués et accrédités conformément à la norme EN ISO / IEC 17025: 2005 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais ».

L'accréditation d'un laboratoire va, d'une certaine façon, assurer que les résultats des tests seront valides et fiables, à savoir corrects et reproductibles. L'Autorité Compétente ne peut pas accréditer le laboratoire, mais seulement nommer les laboratoires accrédités en tant que laboratoires officiels de contrôle. L'accréditation est un processus indépendant, entrepris par un organisme d'accréditation reconnu. L'organisme doit être clairement établi comme il doit se conformer aux critères généraux pour les organismes d'accréditation prévus dans la norme ISO/IEC 17040: 2005 "Évaluation de la conformité - Exigences générales pour l'évaluation par les pairs des organismes d'évaluation de la conformité et des organismes d'accréditation". La preuve de ceci est qu'il doit être membre de l'Association internationale d'accréditation des laboratoires (ILAC) <http://www.ilac.org/>.

Il est reconnu que le manque de ressources techniques et financières limite la capacité de nombreux laboratoires à obtenir le statut d'accrédité. Dans le meilleur des cas, l'établissement de systèmes conformes à la norme ISO/IEC 17025: 2005 peut prendre plusieurs années. Néanmoins, ces difficultés ne devraient jamais être une excuse pour éviter la mise en application des procédures faisables d'assurance de la qualité, dont beaucoup, comme l'étalonnage et la tenue des dossiers, peuvent être entreprises par une conception diligente des bonnes pratiques de laboratoire et des méthodes d'assurance de la qualité.

Il est souvent souhaitable que plusieurs laboratoires soient désignés comme laboratoires officiels par l'Autorité Compétente (pour couvrir les divers besoins et les différentes régions). Un laboratoire peut être désigné comme laboratoire officiel pour seulement une partie des analyses qu'il entreprend. Par exemple, un laboratoire peut être désigné comme tel pour certaines analyses microbiologiques, mais pas pour les analyses de métaux lourds. Souvent, l'Autorité Compétente négocie les frais d'analyses standards dans le cadre d'un contrat annuel avec les laboratoires désignés (ou un protocole, dans le cas des laboratoires de l'Etat).

L'Autorité Compétente doit pouvoir avoir recours aux services de laboratoires accrédités pour ces contrôles officiels. Le CRFM et l'IICA ont produit deux manuels complets fournissant des orientations sur la mise en place, l'organisation et le fonctionnement de laboratoires d'analyses conformes, dans ce but :

- **Manuel de laboratoires d'analyses des produits de la pêche;** des directives pratiques pour les gestionnaires de laboratoires d'analyses et pour les techniciens de laboratoire
- **Manuel d'assurance de la qualité de laboratoire;** énonçant les exigences-clés pour assurer la validité et la fiabilité des tests de laboratoire, basées sur les principes de la norme ISO 17025

5.3.2 Spécification technique de laboratoires d'analyses

La capacité d'analyses du laboratoire dépendra de la nature des dangers rencontrés dans le pays tiers, les types de contrôles requis, les exigences réglementaires du contrôle officiel et des analyses. Certaines des exigences réglementaires typiques sont énoncées ci-dessous.

Il convient de noter que ce n'est pas une exigence réglementaire d'avoir la capacité pour toutes les analyses sur le territoire national de l'Autorité Compétente. Certaines analyses, de demande relativement faible, peuvent nécessiter des dépenses d'investissement élevées et des coûts d'exploitation élevés. Dans de tels cas, il est moins coûteux pour l'Autorité Compétente de prendre des dispositions pour le test à entreprendre, pour que les échantillons soient transportés dans un laboratoire dans un autre pays. L'Autorité Compétente doit être en mesure de démontrer qu'elle a pris les dispositions pour toutes les analyses qu'il est nécessaire de pratiquer pour le contrôle officiel.

5.3.3 Exigences réglementaires pour l'accréditation du laboratoire

Les exigences détaillées sont mentionnées dans la Norme d'accréditation ISO/IEC 17025: 2005. Celles-ci se rapportent à garantir la qualité des résultats du test de laboratoire, et donc les bonnes pratiques de laboratoire doivent être utilisées. Pour plus de détails, l'Autorité Compétente doit se référer à la norme ci-dessus, qui est disponible à l'adresse:

http://www.iso.org/iso/iso_catalogue/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=39883.

La norme porte sur les éléments suivants:

- L'étalonnage et la métrologie des instruments
- L'utilisation de méthodes officielles (ISO, les normes réglementaires de l'UE ou les méthodes validées)
- Les qualifications du personnel
- Les procédures écrites d'assurance de la qualité et la tenue des dossiers
- La participation aux essais d'aptitude et aux exercices d'étalonnage inter-laboratoires⁶
- L'intégrité des échantillons et la confidentialité
- La procédure, transparente, de réclamations
- Les procédures d'audit interne et externe

L'Autorité Compétente doit avoir au moins un membre du personnel avec des compétences et des qualifications suffisantes pour gérer les aspects techniques de la relation entre l'Autorité Compétente et les laboratoires.

⁶ Par exemple, l'Agence britannique de protection de la santé effectue des exercices d'étalonnage inter-laboratoire / UK Health Protection Agency <http://www.hpa.org.uk/> (précédemment Service de laboratoire de santé publique / Public Health Laboratory Service)

5.3.4 Méthodes d'analyses normalisées

Il n'existe pas de source unique de méthodes d'analyses normalisées utilisées pour les contrôles officiels des produits de la pêche. Quand il existe une méthode officielle spécifiée dans la législation, les méthodologies harmonisées doivent être appliquées. Lorsque cela n'est pas le cas, mais qu'il existe une méthode standard ISO ou EN appropriée, ces dernières doivent être utilisées. Sinon, le choix de la méthode n'est pas normalisé. Certains laboratoires peuvent choisir d'utiliser les normes nationales, d'autres adopteront des méthodes d'autres organismes (par exemple, AOAC).

5.4 Laboratoires de référence

Le but du laboratoire de référence est de coordonner la qualité des services d'analyses procurés par les laboratoires. Il est toujours lui-même un laboratoire d'analyse. Un laboratoire sera désigné comme laboratoire de référence pour un seul test ou un groupe de paramètres. Les tâches typiques qu'il effectue sont de:

- Organiser des essais comparatifs régionaux d'échantillons normalisés (tests de compétence) et participer à des tests internationaux inter-étalonnage
- Valider des méthodes existantes pour des substrats locaux ou de développer de nouvelles méthodes d'analyses
- Fournir de l'information, de la formation et des conseils sur les méthodes d'analyse et de validation
- Être un centre national d'expertise sur l'analyse des paramètres

Ainsi qu'on peut s'en rendre compte, le rôle de laboratoire de référence est d'une grande responsabilité, et il est onéreux de le maintenir. La désignation d'un laboratoire comme un laboratoire de référence doit être accompagnée par l'attribution d'un budget approprié pour lui permettre de réaliser ces tâches. Par ailleurs, il convient de noter que le niveau d'expertise requis ne peut pas être développé à court-terme. Le laboratoire de référence et l'Autorité Compétente devront travailler en étroite collaboration au cours d'une période de plusieurs années pour mettre au point le niveau d'expertise analytique nécessaire.

Les principaux laboratoires de référence européens pour les paramètres des tests liés à la sécurité sanitaire des produits de la pêche sont énumérés dans l'Annexe du Règlement No 882/2004 (qui est périodiquement actualisé, à cet égard).

Un argument de poids existe dans des régions comme les Caraïbes, pour organiser des laboratoires de référence (comme c'est le cas dans l'UE) sur une base régionale.

6 CONTROLES OFFICIELS

Dans la législation européenne, le contrôle officiel représente l'activité centrale de garantir la conformité avec les exigences réglementaires. Le contrôle officiel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux tel que défini le Règlement du Conseil (EC) No 882/2004 du 29 Avril 2004, sur les contrôles officiels pour vérifier la conformité avec les denrées alimentaires et des aliments pour animaux, la santé animale et les règles relatives au bien-être des animaux comporte:

- (a) l'examen de tout système de contrôle

- (b) l'inspection des:
 - (i) producteurs primaires
 - (ii) matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits utilisés pour la préparation et la production d'aliments et de la nourriture;
 - (iii) produits semi - finis;
 - (iv) matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments;
 - (v) produits et procédés de nettoyage et d'entretien, et pesticides;
 - (vi) étiquetage, présentation et publicité;
- (c) les contrôles des conditions d'hygiène ;
- (d) l'évaluation des Bonnes Pratiques de Manutention (BPM), des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), des Bonnes Pratiques d'Aquaculture (BPA) et de HACCP examen de registres;
- (f) les entretiens avec les exploitants des secteurs des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et le personnel;
- (g) le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesures;
- (h) les vérifications réalisées avec les propres instruments de contrôle de l'Autorité Compétente des mesures prises par les exploitants du secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ; et;
- (i) toute autre activité nécessaire pour garantir que les objectifs de cette Régulation soient atteints.

Les exigences réglementaires spécifiques pour les produits de la pêche sont énoncées dans les Annexes II et III du règlement. Il convient de noter que les contrôles officiels des produits de la pêche se composent d'un large éventail d'activités. Dans la législation des États-Unis, les activités spécifiques de contrôle sont confiés à des organismes de contrôles tels que la FDA et le Ministère de l'Agriculture des États-Unis, et les importateurs sont tenus responsables de la sécurité de leurs chaînes d'approvisionnement, qui peuvent inclure certains recours sur les contrôles gouvernementaux. La principale caractéristique de tout système de contrôle officiel est qu'il doit couvrir l'ensemble de la chaîne alimentaire. Toutes les sources possibles de dangers doivent être abordées par le système, et tous les dispositifs d'information possibles utilisés par l'inspecteur pour veiller à ce que les contrôles soient en place. Alors que la responsabilité de la salubrité des aliments est celle du producteur, l'objectif du processus de contrôle officiel est de veiller à ce que la nourriture est sans danger pour le consommateur.

En termes de système d'approvisionnement, l'inspection est exercée à différents endroits, sur les navires, au débarquement, dans les fermes aquacoles, pendant le transport, la transformation, l'entreposage et l'exportation. L'outil de contrôle principal est l'agrément des navires, des exploitations aquacoles et des établissements. Cependant, les activités des inspecteurs de l'Autorité Compétente doivent être programmées pour s'entendre sur l'ensemble de la chaîne, en mettant l'accent et la priorité sur les points qui sont connus pour présenter le plus de risques.

Les activités doivent être définies dans un plan d'inspection annuel qui guide les activités de routine de l'Autorité Compétente. Les écarts de ce plan doivent également être prévus par la préparation de plans d'urgence ou de gestion de crise appropriées, prévoyant des circonstances prévisibles nécessitant des actions supplémentaires au plan annuel, et en décrivant les actions, les responsabilités et les procédures.

6.1 Plan annuel d'inspections

Les Autorités Compétentes doivent mettre en place un système de surveillance, de vérification et d'un plan et d'un système d'audit pour surveiller la performance des établissements. En vertu

des règlements de l'UE, les Autorités Compétentes des pays tiers sont tenues d'effectuer une vérification complète de chaque établissement ou navire approuvés au moins une fois par an. Le plan d'inspection doit énumérer tous les sites d'inspection, qui comprend:

- Navires de pêche
- Bateaux congélateurs
- Navires-usines
- Sites de débarquement
- Distributeurs / grossistes
- Etablissements de transformation
- Producteurs aquacoles
- Véhicules de transport (y compris les navires et avion)

Le plan doit également définir les différents types d'inspections qui peuvent être appliquées à chacun. En général, il existe quatre types d'inspection. Pour chacun des types, compositions d'équipe comme activités à entreprendre seront différentes.

Il est présenté ci-dessous des exemples d'inspections :

Type d'inspection	Activités/But
Agrément conditionnel	Inspection initiale des établissements/installations pour confirmer le degré de conformité, sous réserve, et pour identifier les travaux à entreprendre. Souvent, elle est menée par une équipe informelle, si possible avant la mise en service d'un établissement.
Agrément officiel	Inspection officielle d'agrément, afin d'établir si l'agrément doit être accordé ou non. Dirigé par une équipe, c'est une inspection menée en profondeur pendant le fonctionnement de l'établissement, qui couvre toutes les questions en détail.
Inspection intermédiaire de routine	Inspection provisoire détaillée menée pour vérifier la conformité, le suivi des conditions d'agrément, ou l'avancement des travaux demandés.
Vérification ponctuelle	Inspection ponctuelle de courte durée pour observer s'il n'y a aucune faute évidente. Également utilisé comme suivi pour vérifier la conformité avec les instructions spécifiques précédentes.

Le plan doit tenter d'évaluer le risque de différents dangers liés aux différents points de contrôle. Cette information peut être utilisée pour établir le nombre approximatif comme les types d'inspections dans chaque catégorie de sites d'inspections (navires / établissements / véhicules) à entreprendre au cours de la période. Si nécessaire, le plan peut être décomposé géographiquement et par sous-secteur. L'objectif global est alors défini pour le département d'inspection. Cette information peut être décomposée en autant de plans de travail pour les inspecteurs individuels ou aux groupes d'inspecteurs.

Le plan annuel doit être publié par l'Autorité Compétente.

6.2 Approche de l'inspection basée sur les risques

L'avantage d'une approche de l'inspection basée sur les risques est qu'il améliore l'efficacité dans l'assignation des ressources, ce qui permet aux inspecteurs d'être concentrés aux endroits où ils peuvent avoir un effet majeur sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et la santé

publique. Une approche typique consiste à classer les établissements en fonction du risque élevé, faible et moyen⁷. Cela doit être réalisé par l'Autorité Compétente, sur base de leurs connaissances scientifiques relatives aux dangers rencontrés à l'endroit spécifique de l'établissement.

Le Tableau 2 indique un exemple de classification typique. Il est pertinent d'observer que la classification du risque d'un établissement doit être lié à l'activité opérée qui rencontre le plus de risques, et doit prendre en compte les dangers et les risques sur le territoire couvert par l'Autorité Compétente. Au niveau de l'établissement, l'évaluation du risque doit également prendre en compte les dossiers de conformité des établissements individuels.

TABLEAU 2: CLASSIFICATION DU RISQUE DES ETABLISSEMENTS

Classe de risque	Importance du risque	Exemples de produits de la pêche
Risque élevé	Potentiel important de faire courir un risque aux groupes vulnérables (personnes âgées, nourrissons, immunodéprimés) ou à un grand nombre de consommateurs.	Production d'aliments prêt-à-manger, les mollusques bivalves, les crevettes cuites, les poissons fumés, les conserves de poissons, les poissons congelés, qui appartiennent aux espèces développant de l'histamine
Risque modéré	Potentiel réduit de faire courir un risque aux groupes vulnérables, dans le cas où la distribution peut être limitée ou le produit cuit avant sa consommation;	Filets de poissons congelés (non producteurs d'histamine) provenant d'aquaculture ou de pêche continentale (eau douce)
Risque Faible	Seulement un potentiel minime de porter préjudice aux consommateurs	Filets de poisson et céphalopodes (non producteurs d'histamine) provenant de la mer

La classification en risques servira alors à l'inspecteur à établir un certain nombre de paramètres de fonctionnement, comme par exemple :

- Exigences relatives à la conception et l'aménagement des établissements
- Fréquence d'agrément officiel
- Fréquence des inspections de contrôle intermédiaire et ponctuelle
- Niveau des contrôles effectués pour la certification

6.3 Système d'agrément pour les navires et les établissements

Pour les exportations vers l'UE, les navires-usines, les bateaux congélateurs, les établissements de transformation et les entrepôts frigorifiques doivent être spécifiquement approuvés et répertoriés. Les conditions techniques d'agrément doivent correspondre à l'Annexe III au Règlement No 853/2004.

La procédure d'agrément doit être expressément définie dans les procédures de l'Autorité Compétente. Un formulaire de demande, énonçant les renseignements de base nécessaires pour les conditions d'agrément, initiera le processus d'agrément :

⁷ Par exemple, voir: "Code of practice on the risk categorisation of businesses to determine the priorities for inspection", Code of practice no.1/2000, Food Safety Authority of Ireland. <http://lenus.ie/hse/bitstream/10147/44820/1/6377.pdf>

- le nom et l'adresse de l'établissement
- l'origine et les espèces de matières premières
- la transformation à entreprendre
- les produits à développer
- les marchés de destination spécifiques
- le nombre d'employés
- les capacités de production et d'entreposage

L'Autorité Compétente spécifiera quels documents doivent être soumis avec une requête officielle. En règle générale, ceux-ci comprennent:

- le plan de l'établissement à une échelle minimum de 1/200 comprenant :
 - les installations de l'établissement et leur utilisation respective
 - le flux des produits propres à la consommation humaine, et celui des produits impropres à la consommation humaine
 - l'aménagement des pièces d'équipement et leur utilisation respective
 - les installations sanitaires (salles de douches, vestiaires et toilettes)
 - les lavabos et des robinets de l'établissement
 - les systèmes d'échappement de l'air, de la fumée et de l'humidité
 - le système d'évacuation des eaux usées
- le plan de distribution de l'eau (sorties d'eau ou robinets numérotés sur le plan et dans l'établissement)
- la liste des fournisseurs
- la spécification des conditions de transformation
- les documentations et les enregistrements relatifs à l'HACCP et la qualité
- les CVs du personnel technique
- le système de manutention, d'entreposage et d'élimination des sous-produits
- le système de lutte contre les ravageurs
- le système de traçabilité
- toute autre information officielle (des actes de sociétés, titres de propriété, bail, etc.)

Pour les nouveaux établissements, l'exploitant doit discuter de la conception et l'aménagement avec l'Autorité Compétente à l'étape de la conception. Sinon, un risque existe que des modifications coûteuses devront être entreprises dans cet établissement récemment construit avant qu'il ne puisse être agréé. L'Autorité Compétente peut envisager d'accorder un agrément conditionnel pour les nouveaux établissements qui sont dans la phase de construction, en se basant sur un examen des documents soumis. L'agrément final et complet ne peut être accordé que sur la base d'une inspection complète de l'établissement, une fois qu'il est en fonctionnement. En effet, l'agrément doit tenir compte de la mise en œuvre des exigences d'hygiène, y compris le système HACCP.

L'inspection finale et complète pour l'approbation doit alors être effectuée par une équipe composée de membres du personnel de l'Autorité Compétente. Cela doit inclure l'inspecteur qui est régulièrement responsable de l'établissement, ainsi qu'au besoin, des spécialistes techniques complémentaires.

Les exigences de documentation pour les navires-usines et des bateaux congélateurs sont équivalentes à celles des établissements à terre (plans d'aménagements, plan de distribution de l'eau, etc.). De plus, ils doivent également soumettre la documentation sur les BPM, et un plan de contrôle conformément aux principes de l'HACCP, dûment documenté et suivi. Les inspections des navires de pêche, des bateaux congélateurs ou des navires-usines (que ce soit

battant pavillon national ou en provenance des juridictions d'autres pays tiers qui demandent une inspection ou un certificat de conformité de l'Autorité Compétente) doivent être organisée par consentement mutuel lorsque les navires sont au port. Les navires-usines et les bateaux congélateurs sont également tenus de présenter un plan de contrôle en accord avec le HACCP, et doivent se conformer aux autres exigences documentaires.

En termes de respect des exigences de l'UE, les navires de pêche qui ne sont pas des navires-usines ou des bateaux congélateurs **ne doivent pas** être soumis à un agrément individuel, mais doivent être inspectés régulièrement. Cependant, de nombreuses Autorités Compétentes exigent des navires de pêche d'avoir un agrément sanitaire spécifique, ou incluent ces dispositions dans le cadre des conditions de la licence de pêche. De même, les véhicules transportant des produits de la pêche, et les établissements fournissant de la glace pour les établissements de transformation ou les navires de pêche, peuvent également être enregistrés auprès de l'Autorité Compétente, et agréés comme étant en conformité avec les exigences spécifiques.

L'Autorité Compétente doit toujours remettre un document certifiant l'agrément quand un établissement ou un navire est agréé. Ce document doit comporter les détails et les conditions d'homologation suivantes :

- Nom de l'établissement
- Lieu
- Numéro d'agrément
- Date et la période de validité pour laquelle l'établissement est agréé
- Identification des espèces (ou groupes d'espèces) et origine des matières premières
- Transformation à réaliser
- Marchés (ou groupe de marchés)

L'agrément doit s'appliquer à ces seules circonstances. Si l'établissement souhaite entreprendre des activités qui ne sont pas dans les termes de l'agrément, une demande de modifications des conditions d'homologation doit être soumise à l'Autorité Compétente. Cette procédure est nécessaire pour empêcher un établissement d'essayer de commercialiser des produits à haut risque (par exemple, des crevettes cuites) quand il n'a reçu l'agrément que pour les produits à faible risque (par exemple, de la crevette crue congelée).

La période de validité de l'agrément doit être déterminée et sous réserve du renouvellement conditionnel périodique. Une période de validité de l'agrément d'un an est fréquemment choisie. Toutefois, cela est arbitraire, et une conception plus efficace serait de choisir des périodes de validité en fonction du risque relatif. Les établissements à risque élevé ou les établissements ayant rencontré des difficultés dans la mise en conformité, feraient l'objet de renouvellement et d'inspections intermédiaires plus rapprochées. Les établissements à faible risque, et les établissements ayant un bon dossier de conformité et de systèmes HACCP bien exécuté pourraient n'être soumis à des périodes de validité de l'agrément plus longues. Comme le renouvellement de l'agrément est lié à un coût engagé par l'entreprise, cette approche crée une incitation financière pour la conformité.

6.4 Fréquence des inspections

L'Autorité Compétente effectue des contrôles de documents, des inspections préalables à l'agrément et des vérifications *in-situ* ainsi qu'un audit complet final pour agrément éventuel afin de vérifier la conformité.

La classification en catégories de conformité sanitaire est souhaitable, car elle procure une incitation pour les établissements conformes à améliorer leurs normes. Elle permet également

une évaluation quantifiable des normes générales du secteur, permettant à l'Autorité Compétente de contrôler le développement dans la durée, et en réponse à des actions ou des campagnes spécifiques. La catégorie attribuée peut déterminer la fréquence des contrôles de suivi, comme indiqué ci-après, dans le Tableau 3.

TABLEAU 3: CLASSIFICATION ET FREQUENCE D'INSPECTION

CATÉGORIE	STATUT	FREQUENCE DES INSPECTIONS
A	Très élevé	Tous les trois mois
B	Elevé	Une à deux fois par mois
C	Acceptable	Chaque semaine (dépendant du risque)
D	Insuffisant	Inspection continue pour mettre à niveau, une fois que les insuffisances critiques sont corrigées

Les inspections peuvent être plus fréquentes pour les nouveaux navires/locaux des établissements. La fréquence des inspections doit également tenir compte des instructions précédentes émises en ce qui concerne toute non-conformité structurelle constatée lors d'une inspection précédente.

6.5 Procédure de non-conformité

Quand des non-conformités sont identifiées, une procédure à suivre existe pour veiller à ce que les contrôles officiels sont effectivement effectués. Le résultat de la procédure prévoit que soit des actions correctives sont entreprises par l'exploitant non-conforme du secteur de la pêche, ou des sanctions sont appliquées. L'Autorité Compétente doit veiller à ce que les éléments suivants soient en place:

- Des procédures claires et écrites existent indiquant comment l'Autorité Compétente traitera les non-conformités détectées lors des inspections, y compris la façon dont le non-respect doit être notifié par écrit à l'exploitant du secteur de la pêche et, surtout, comment se déroulent les procédures d'inspection de suivi; tous les inspecteurs doivent être formés à ces procédures ;
- La classification des non-conformités en fonction de la gravité du risque sanitaire ; les non-conformités les plus graves doivent être traitées de façon plus urgente et avec des sanctions plus sévères que celles qui sont moins graves;
- Dans le cas où une non-conformité est détectée, un enregistrement du résumé des non-conformités spécifiques à chaque établissement doit être préparé, mentionnant pour chaque non-conformité, les informations suivantes :
 1. Numéro de la non-conformité
 2. Date de l'inspection
 3. Détails de non-conformité
 4. Gravité de la non-conformité
 5. Date de la notification informelle pour la correction
 6. Date limite pour la correction
 7. Date d'inspection pour le suivi
 8. Résultats du suivi
 9. Date de la notification officielle pour la correction
 10. Date limite pour la correction
 11. Date d'inspection pour le suivi

12. Conclusion du suivi
13. Décision relative à la sanction
14. Sanction

La tenue de dossiers enregistrant les non-conformités et les actions de suivi est très importante. Il doit être possible de voir, en un coup d'œil, sur le dossier particulier d'un exploitant du secteur de la pêche, sa situation en termes de non-conformités identifiées, de mesures correctives ainsi que de non-conformités en suspens. Un tel enregistrement dans la durée fournit un outil puissant, par exemple, dans l'évaluation des risques en ce qui concerne les établissements, ou en termes de l'analyse comparative du secteur de la pêche et de ses différentes composantes. Les données peuvent également faire partie d'un rapport annuel, en montrant comment les non-conformités sont abordées.

6.6 Sanctions pour non-conformités

En cas de non-conformité, le système de contrôle doit se référer à un système transparent de sanctions à imposer. Afin d'être renforcé, la structure et les procédures doivent être énoncées dans la législation pour avoir force de loi. Les sanctions peuvent prendre un certain nombre de formes, en fonction de la gravité et de l'importance de la non-conformité ainsi que de la disposition apparente de l'exploitant du secteur à la corriger.

Les sanctions peuvent donc inclure (avec une gravité croissante): refus de délivrer un certificat sanitaire; suspension de l'agrément (commerce national ou international); retrait de l'agrément (la fermeture effective de l'établissement); amende ou emprisonnement. La suspension et le retrait de l'agrément sont discutés plus en détail ci-dessous.

Les inspecteurs doivent être au courant des procédures de sanctions pour chaque type de non-conformité. Souvent, l'exécution des sanctions peut impliquer des autres institutions ou départements que l'Autorité Compétente, par exemple, les divisions juridiques du ministère hôte, les procureurs et la police. Les fonctions et les procédures respectives doivent être clairement définies dans la législation et dans les règles de fonctionnement de l'Autorité Compétente. Il convient de noter qu'une procédure d'appel doit également être définie.

6.7 Suspension and retrait d'agrément

Le système d'agrément doit prévoir la suspension et le retrait de l'agrément. Ceux-ci doivent être des options juridiques définies dans la législation, ainsi que les procédures à suivre dans chaque cas. Habituellement, ce sont les dernières actions de recours lorsque des non-conformités critiques ne sont pas traitées par l'établissement.

La *suspension de l'agrément* signifie que les établissements cessent d'être considérés comme figurant sur la liste des établissements agréés pour une période de temps. La période de validité de la suspension doit être déterminée, soit en termes de temps ou jusqu'à ce que certaines conditions soient réunies. Cela signifie que les produits ne peuvent être commercialisés, sauf comme indiqué dans les conditions annexées à la suspension (par exemple, pour les marchés domestiques seulement, ou pour certains produits ou produits transformés d'une certaine façon uniquement). La suspension est considérée comme levée une fois que les conditions sont atteintes et que l'approbation de l'Autorité Compétente est officielle.

Le *retrait de l'agrément* signifie que l'établissement est retiré de la liste des établissements agréés, de manière permanente et sans conditions. Après le retrait, si cet établissement souhaite devenir agréé de nouveau, il devra recommencer le processus d'agrément depuis le début.

6.8 Exigences de certification à l'exportation

6.8.1 Nomenclature

Les membres de l'OMC adoptent le Système Harmonisé de classification pour le commerce international, tel que déterminé par l'Union Mondiale des Douanes. Pour la certification, les codes appropriés doivent être utilisés, que ce soit pour des fins tarifaires ou sanitaires. Les principales qualifications relatives aux produits de la pêche sont présentées dans le Tableau 4, mais ces codes sont étendus à 6 chiffres pour une qualification plus précise (et les Etats ont le droit de les étendre à 8 chiffres pour leur propre usage, par exemple, pour les catégories tarifaires).

TABEAU 4: DEFINITION DES CODES TARIFAIRES HARMONISES DES PRODUITS DE LA PECHE

Code HS		Description des produits
(a)	0301	Poissons vivants
	0302	Poissons, frais ou réfrigérés, à l'exception de filets de poissons ou autres chairs de poissons du No 0304
	0303	Poissons congelés, à l'exception de filets de poissons et autres chairs de poissons du No 0304
	0304	Filets de poissons et autres chairs de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés
(b)	0305	Poissons séchés, salés ou en saumure; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, propres à la consommation humaine
(c)	0306	Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; crustacés décortiqués, cuits à la vapeur ou dans l'eau bouillante, ou non réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, propres à la consommation humaine
	0307	Mollusques, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; les farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets d'invertébrés aquatiques autres que les crustacés, propres à la consommation humaine
(e)	1604	Préparations et conserves de poissons; caviar et ses dérivés préparés à partir d'œufs de poisson
(f)	1605	Crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés

6.8.2 Contenu du certificat pour l'exportation

Selon les pays, les certificats sanitaires pour l'importation d'un chargement de produits de la pêche répondent à des exigences différentes concernant la forme, le contenu et les procédures de délivrance. En général, les inspecteurs sont autorisés à certifier l'état de sécurité sanitaire de tous les produits de la pêche. Parfois, un inspecteur est tenu de certifier que les produits ont été produits en conformité avec les exigences légales du pays importateur. Par conséquent, une bonne connaissance de la législation du marché d'exportation est également nécessaire. Les inspecteurs doivent prendre des mesures professionnelles adéquates pour veiller à ce que la déclaration de certification soit correcte.

Les exigences réglementaires de l'UE qui seront décrites ici se rapportent spécifiquement aux produits de la pêche importés d'un pays tiers. Les modèles de certificats sanitaires sont présentés dans l'Appendice à l'Annexe VI du Règlement (CE) No 2074/2005 du 5 Décembre 2005. Les certificats doivent être rédigés dans la langue ou les langues de l'État membre de destination, et dans celle de l'État membre dans laquelle l'inspection frontalière sera pratiquée, ou être accompagnés d'une traduction certifiée dans cette langue ou les langues. Toutefois, un État membre peut consentir à l'utilisation d'une langue officielle de la Communauté autre que la sienne.

Les termes de la déclaration de certification sont importants. Le certificat de l'UE exige que le signataire produise une «attestation de santé publique »:

Je, soussigné(e), déclare avoir connaissance des dispositions particulières des Règlement (CE) No 178/2002, (CE) No 852/2004, (CE) No 853/2004 et (CE) No 854/2004 et certifie que les produits de la pêche décrits ci-dessus ont été produits conformément à ces exigences, et notamment qu'ils:

- proviennent d'un/d'établissement(s) appliquant un programme basé sur les principes de l'HACCP, conformément au règlement (CE) No 852/2004;
- ont été capturés et manipulés à bord des navires, débarqués, manipulés et, le cas échéant, préparés, transformés, congelés et décongelés de façon hygiénique dans le respect des exigences prévues à la Section VIII, Chapitre I à IV de l'Annexe III du Règlement (CE) No 853/2004
- satisfont aux normes sanitaires fixées à la Section VIII, Chapitre V de l'Annexe III du Règlement (CE) No 853/2004, et des critères énoncés dans le Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- ont été emballés, entreposés et transportés conformément à la Section VIII, Chapitres VI à VIII de l'Annexe III du Règlement (CE) No 853/2004;
- ont été marqués à des fins d'identification conformément à la Section I de l'Annexe II du Règlement (CE) No 853/2004 ;
- les garanties couvrant les animaux vivants et les produits de ceux-ci, s'ils proviennent de l'aquaculture, fournies par les plans relatifs aux résidus soumis conformément à la Directive No 96/23/CE, et notamment son Article 29, sont réunies; et
- ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'Annexe III du Règlement (CE) No 854/2004.

L'intégrité du processus de certification est essentielle; les certificats doivent être imprimés, munis d'une numérotation consécutive. Les certificats et les timbres doivent être conservés en toute sécurité, et un registre de distribution des certificats vierges aux inspecteurs est tenu. Toutes les informations doivent être fournies sur une seule feuille, et plusieurs certificats en langues différentes sont acceptables. Seules des formulaires à feuillets multiples en copies carbone sont autorisés. Les photocopies ne sont pas permises. Pour une sécurité optimale, l'Autorité Compétente doit envisager de délivrer des certificats électroniques, et de les mettre sur leur site Internet pour validation en ligne avec un code de sécurité.

6.8.3 Procédures de certification pour l'exportation

Si l'inspecteur l'estime nécessaire, le lot peut être échantillonné et analysé avant la certification quoique cela ne représente pas une exigence spécifique de la législation européenne pour

exporter des produits de la pêche. Certains pays exigent une certification spécifique en fonction de certains paramètres, et dans ce cas, l'échantillonnage et les analyses peuvent s'avérer requis. Il arrive que des retards soient rencontrés dans la délivrance des résultats d'analyses, empêchant ou ralentissant les échanges commerciaux. Par conséquent, dans le cas des poissons frais, seules les analyses organoleptiques ou les tests rapides doivent être entrepris.

Le processus de certification doit être entrepris par l'inspecteur, qui doit établir les relations entre l'échantillon, le résultat du test, le certificat ainsi que les produits de la pêche destinés à être exportés. L'inspecteur doit effectuer au moins un contrôle d'intégrité, en veillant à ce que les descriptions de produits et les numéros de lots indiqués sur les documents d'exportation correspondent aux numéros de lots dans le chargement pour l'exportation.

Pour les lots expédiés, la consultation des enregistrements liés à l'HACCP peuvent avoir lieu, comme une méthode pour vérifier que la production a été réalisée dans des conditions contrôlées. Les températures du chargement doivent être contrôlées quand il s'agit de données essentielles au bon maintien de la sécurité sanitaire des produits (par exemple, pour les produits congelés et réfrigérés), tout comme l'hygiène de tous les conteneurs ou les moyens de transport utilisés.

L'inspecteur doit également prendre des mesures pour garantir que le chargement ne soit pas altéré entre le moment de la certification et de l'expédition. Si la certification a lieu en dehors d'une zone de contrôle des douanes (par exemple, en remplissant un conteneur à l'établissement ou à la chambre froide), le chargement doit être dûment scellé avec un sceau d'inviolabilité officielle par l'inspecteur, après que la certification ait eu lieu.

6.9 Rapports annuels

L'Autorité Compétente doit enregistrer toutes les interventions. En utilisant ces enregistrements comme base, elle doit préparer et publier un rapport annuel. Cela doit indiquer le degré auquel le plan annuel a été accompli, en termes de nombre et de types d'inspections effectués, les variations devant être expliquées. Le rapport doit également définir les conditions sanitaires rencontrées et comment se passe la gestion des risques, qui doivent inclure:

- Les résultats des inspections (catégorie de l'établissement, navires, sites de débarquement, etc. et nombre de non-conformités observées)
- Les résultats des non-conformités; actions correctives entreprises et résultats de ces actions, en indiquant comment la sécurité sanitaire a été affectée
- Le nombre et les types de certificats délivrés
- Les rejets, les alertes rapides, et les problèmes que rencontrent les produits de pêche atteignant les marchés d'exportation ou domestique
- Les résultats de tout programme de surveillance
- Autres informations concernant la gestion de l'Autorité Compétente (le personnel déployé, le résultat financier et les dépenses budgétaires)

7 PROGRAMMES DE SURVEILLANCE ET DE CONTRÔLE POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Cette section donne une vue d'ensemble des dispositions nécessaires pour la surveillance de la sécurité chimique et microbiologique des produits de la pêche.

7.1 Objectifs du suivi

Le suivi est défini dans le Règlement No 882/2004 par « la réalisation d'une séquence d'observations ou de mesures conçues pour avoir une vue générale sur l'état de conformité avec les législations relatives à l'alimentation animale et aux denrées alimentaires, la santé animale et le bien-être animal ». L'article 8 du présent règlement exige que l'Autorité Compétente ait mis en place des procédures pour:

- Vérifier l'efficacité des contrôles officiels
- Le cas échéant, s'assurer que les actions correctives sont prises

Le suivi se base donc sur des techniques d'échantillonnage et d'analyse, qui sont réalisées pour évaluer le bon respect de la législation en termes de conditions sanitaires. Procurant les moyens de vérifier l'efficacité des systèmes de contrôle, il représente en tant que tel, un aspect central des procédures internes de l'assurance de la qualité. Le suivi est l'outil dont dispose l'Autorité Compétente pour avoir une vision claire de la nature et de l'ampleur de problèmes potentiels de sécurité sanitaire de leur secteur qui pourraient survenir.

Il **n'est pas** censé représenter la mise en application des résultats. Le suivi vient en complément, mais ne fait pas partie du système des contrôles officiels. Les Autorités Compétentes l'utilisent comme moyen de fournir des informations pour permettre une gestion plus efficace et efficiente des ressources.

7.2 Plans de surveillance

Les programmes de surveillance doivent toujours suivre un plan de surveillance, par écrit. Le plan doit procurer une justification fondée sur les risques pour l'élaboration du programme. Le plan doit être défini en termes de:

- substrats à échantillonner
- nombre d'échantillons
- paramètres à tester
- protocoles de dépistage
- méthodes d'analyses
- limites à appliquer

Après l'achèvement du programme annuel, l'agence d'exécution du plan doit établir un rapport de suivi, présentant les résultats obtenus en termes de niveaux de conformité. La conception du programme de surveillance, et la révision des contrôles officiels basés sur ces résultats, doit être la responsabilité exclusive de l'Autorité Compétente. Cependant, l'exécution du programme de surveillance peut être confiée à un tiers (pour l'échantillonnage, l'analyse et la préparation du rapport). L'Autorité Compétente doit veiller à ce que le budget annuel fournisse des ressources suffisantes pour la conception et la mise en œuvre du plan, et pour sa publication. Le plan de

surveillance et le rapport doivent être dans le domaine public. Des exemples du plan de surveillance des résidus et des rapports annuels pour les résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants environnementaux du Royaume-Uni sont disponibles à:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/480967/882136-v2-VRC_Annual_Report_2014_-_AGREED.pdf

7.3 Exigences réglementaires du contrôle pour les produits de la pêche

Les exigences du contrôle de l'EU pour les produits de la pêche sont exposées dans l'Annexe III de la Règlement No 854/2004. Pour les exportations vers les États-Unis, il incombe à l'importateur de s'assurer que les exigences réglementaires américaines sont respectées. En général, une surveillance doit être conduite pour l'ensemble des paramètres exposés pour les contrôles officiels, comme suit :

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">A. Evaluations organoleptiquesB. Indicateurs de la fraîcheurC. HistamineD. Résidus et Contaminants:<ul style="list-style-type: none">• Métaux Lourds• PCBs• Dioxine et PCB de type dioxineE. Contrôles microbiologiquesF. ParasitesG. Produits de la pêche toxique<ul style="list-style-type: none">• Poissons toxiques• Produits de la pêche contenant les biotoxines, par exemple la ciguatera et les toxines rencontrées dans les mollusques bivalves et gastéropodes |
|---|

Cependant, la surveillance doit aussi prendre compte les dangers spécifiques connus dans la région, par exemple, l'utilisation historique dans la région des Caraïbes de certains polluants organiques persistants (tels que le chlordécone, utilisé dans l'industrie de la banane) a soulevé des préoccupations quant à la contamination par ruissellement dans les cours d'eau et l'atteinte aux poissons, provoquant la contamination de la chaîne alimentaire. Ces inquiétudes doivent être reflétées dans la conception du programme de surveillance.

En plus des exigences générales du contrôle, deux exigences spécifiques du contrôle présentées dans la législation européenne pour la surveillance des produits de la pêche. Ce sont :

- La surveillance de la production des mollusques bivalves et
- La surveillance des résidus des produits animaux dérivés de l'aquaculture

7.4 Plan de surveillance pour les mollusques bivalves

Les exigences en matière de surveillance des mollusques bivalves, et additionnellement, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes (y compris la conque) visent à assurer leur sécurité microbiologique, et que les niveaux de biotoxines marines y sont dans des limites acceptables. Dans le cas des contrôles de l'UE, qui sont probablement les plus spécifiques, ceux-ci sont définies à l'Annexe II du Règlement No 854/2004.

Les caractéristiques du programme de surveillance sont un échantillonnage périodique (toutes les deux semaines) des substrats suivants à partir de ces zones spécifiquement désignées et approuvées pour la récolte (Tableau 5).

Plus d'informations sur les limites d'échantillonnage, d'analyses et de limites d'interventions pour ces dangers sont définis dans le Guide sur les dangers de sécurité sanitaire des produits de la pêche des Caraïbes (CRFM) Publication Spéciale. No.11.

Des procédures écrites doivent être en place pour la fermeture rapide de la pêche lorsque les limites toxiques sont dépassées, et pour la notification et l'application des actions publiques, ainsi que les critères de réouverture (en précisant le nombre et la durée des échantillons en-dessous de la limite).

TABLEAU 5: EXIGENCES D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES BIOTOXINES MARINES

Substrat	Lieu d'échantillonnage	Indicateurs	Mesures de contrôle
Mollusques bivalves vivants (organismes filtreurs)	Zone de production	E-coli Pathogènes (<i>Salmonella</i> spp, <i>Vibrio</i> spp)	Classification des zones en fonction de l'utilisation: A- Consommation d'animaux vivants B- Consommation après passage dans un centre de purification ou après cuisson C- Consommation seulement après passage dans un centre de purification D- La récolte n'est pas permise
		PSP (saxitoxine) DSP acide okadaïque /yessotoxine) NSP (brevetoxines) ASP (acide domoïque) Ciguatera	Fermeture de zone de récolte
Eau	Zone de production	Espèces de phytoplancton produisant de la toxine	Fermeture de zone de récolte
Pectinidae échinodermes, tuniciers et gastéropodes (organismes non filtreurs)	Marchés et établissements de transformation	PSP (saxitoxine) DSP acide okadaïque/yessotoxine) NSP (brevetoxines) ASP (acide domoïque) Ciguatera	Fermeture de zone de récolte

7.5 Exigences relatives à la surveillance des produits d'aquaculture

La Directive du Conseil 96/23/CE du 29 Avril 1996 relative à des mesures pour surveiller certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits d'origine animale définit des mesures pour contrôler certaines substances et résidus dans les animaux

vivants et leurs produits d'origine animale. La Commission publie des lignes directrices concernant la conception, la mise en œuvre de et la surveillance des programmes de médicaments vétérinaires dans les États membres de l'UE. Celles-ci sont disponibles à :

http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/vet_med_residues/index_en.htm

La Directive exige qu'un programme de surveillance soit mis en place pour les «animaux d'aquaculture». Autrement dit, que celui-ci s'applique uniquement aux poissons d'élevage (et pas aux poissons issus de la pêche de capture). Le programme de surveillance des résidus est conçu pour vérifier que les contrôles, empêchant la contamination des animaux d'aquaculture, fonctionnent. La Directive décrit les deux principaux groupes de composés qui doivent être surveillés, indiqués dans le Tableau 6. Tous les groupes de composés ne doivent pas être suivis dans toutes les situations. Le programme d'échantillonnage doit être en rapport avec le risque sanitaire qui est spécifique aux pratiques des exploitants aquacoles rencontrés dans le pays.

Les problèmes potentiels doivent être connus par les inspecteurs et pris en compte dans l'établissement du plan. Un exemple pourrait être l'utilisation de substances non autorisées dans le traitement des maladies de la crevette. Un autre pourrait être le ruissellement d'eau de pluie, chargée de pesticides, dans les plans d'eau douce utilisés pour l'aquaculture.

Ce tableau a été élaboré avec une perspective européenne, avec des composés situés dans la colonne de droite qu'il n'est pas nécessaire de surveiller ; cependant, pour des pays tiers étant caractérisés par un autre panel de circonstances, l'approche peut être différente. Un exemple est l'interdiction européenne qui porte sur l'utilisation de stéroïdes anabolisants, et leur inclusion dans les composés du Groupe A. Le méthyl-testostérone, couramment utilisé dans le cadre du processus de production de tilapia mono-sexe, et devrait être par conséquent, autorisé par le régime de contrôle des médicaments vétérinaires. Le programme de surveillance des résidus doit donc en tenir compte.

TABLEAU 6: SUBSTANCES CONSIDEREES DANS LA SURVEILLANCE DES RESIDUS POUR LES ESPECES D'AQUACULTURE APPARTENANT AUX GROUPES A ET B

Groupe selon Directive du Conseil No 96/23/EC	Exigences pour la surveillance des animaux d'aquaculture	Non-exigé pour les animaux d'aquaculture (généralement)
GROUPE A - Substances ayant un effet anabolique et substances non autorisées	Stilbènes, et ses dérivés, leurs sels et esters Stérides Substances faisant partie de l'Annexe IV (par exemple, les substances bannies)	Agents antithyroïdiens Acide resorcylique, lactones dont zéranol Beta-agonistes
GROUPE B - Médicaments vétérinaires et de contaminants, y compris les substances non enregistrées qui pourraient être utilisées à des fins vétérinaires	Substances antibactériennes, y compris les sulfamides, les quinolones Autres médicaments vétérinaires - Antihelminthiques Autres substances et contaminants environnementaux - Substances organophosphorées - Éléments chimiques - Mycotoxines - Colorants - Substances organochlorées, y compris le PCBs	- Anticoccidiens, y compris nitroimidazoles - Carbamates et pyréthroides - Sédatifs - Anti-inflammatoires non-stéroïdiens (AINSI) - Autres substances exerçant une activité pharmacologique - Autres

Les exigences sont énoncées dans l'Annexe au Chapitre 3 de la Directive No 96/23/CE, dont un échantillon est indiqué ci-après. Les exigences supplémentaires pour l'élaboration des enquêtes et des procédures d'échantillonnage sont énoncées dans la Décision No 98/179/CE du 23 Février 1998, la Commission « portant modalités les règles pour d'échantillonnage officiel pour la surveillance de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et produits ».

Un aspect-clé de la méthode d'échantillonnage est que, pour les substances interdites (Groupe A), des échantillons sont prélevés lors de la production. Toute quantité détectable indique un échec de la conformité de l'échantillon. Pour les contaminants et les substances autorisées sous réserve de LMR (Groupe B), la présence lors de la production à des niveaux au-dessus de la LMR ne peut pas constituer un défaut de conformité, puisque le processus de production n'est pas complet. Par exemple, les échantillons peuvent avoir été pris au cours de la période de retrait d'un médicament vétérinaire autorisé. Par conséquent, pour les composés du groupe B, les échantillons doivent être prélevés au niveau du marché. Enfin, il convient de noter que le nombre d'échantillons qui est déterminé, spécifié dans la Directives 96/23 (comme mentionné dans l'encadré ci-dessous) est considéré comme un minimum. Les taux d'échantillonnage peuvent être augmentés et/ou biaisés pour cacher des problèmes de salubrité des aliments connus ou potentiels.

**PRODUITS D'AQUACULTURE : EXIGENCES D'ECHANTILLONNAGE
POUR LA SURVEILLANCE DES RESIDUS SELON LA DIRECTIVE DU CONSEIL 96/23/EC**

1. Les poissons d'élevage

Un échantillon est un ou plusieurs poisson(s), dépendant de la taille et des exigences de la méthode d'analyse.

Le nombre minimum d'échantillons à prendre chaque année est au moins 1 sur 100 tonnes de la production annuelle.

La ventilation suivante doit être respectée:

Groupe A: un tiers des échantillons totaux: tous les échantillons doivent être pris au niveau de l'exploitation, y compris sur les poissons qui sont prêts à être mis sur le marché pour la consommation.

Groupe B: deux tiers des échantillons totaux: l'échantillonnage doit être entrepris

- (a) préférablement à l'exploitation aquacole, sur des poissons qui sont prêts à être mis sur le marché pour la consommation ;
- (b) ou soit à l'établissement de transformation ou au niveau des grossistes sur du poisson frais, à condition que le traçage à l'exploitation d'origine puisse être réalisé, dans le cas où les résultats s'avèreraient positifs,

Dans tous les cas, les échantillons au niveau des exploitations aquacoles doivent représenter un minimum de 10% des sites de production enregistrés.

2. Autres produits aquacoles (ne comprenant pas les poissons, comme les mollusques)

S'il y a des raisons de croire que des produits vétérinaires ou des produits chimiques sont utilisés sur d'autres produits d'aquaculture, ou lorsqu'une contamination environnementale est suspectée, alors ces espèces doivent être incluses dans le plan d'échantillonnage dans la proportion de leur production.

Il convient de remarquer que pour l'aquaculture marine, où les conditions d'échantillonnage peuvent être spécialement difficiles, les échantillons peuvent être pris dans les aliments pour animaux au lieu des échantillons de poissons.

Le Tableau 7 ci-dessous décrit un échantillonnage typique pour du poisson d'élevage (tilapia), tel qu'énoncé dans l'Annexe de la Directive.

TABLEAU 7: PARAMETRES TYPIQUES A SURVEILLER POUR LE POISSON D'ELEVAGE

Groupe	Groupe de substances	Composés à analyser	Substrat	LMR/ Seuil d'intervention	Nb. d'échantillon
A1	Stilbènes	Diéthylstilboestrol	Muscle	Pas déterminé	50
A6	Règlement Commission (EU) No 37/2010, Annexe Tableau II	Chloramphénicol	Muscle	Pas déterminé	50
A6	Colorants	Vert de Malachite	Foie		
B1	Substances antimicrobiennes	Tout agent actif	Foie	Pas déterminé	100
B1	Règlement Commission (EU) No 37/2010 Annexe Tableau I	Tétracyclines	Muscle	100 ⁰ µg/kg	100
B1		Sulfamides	Muscle	100µg/kg	100
B1		Quinolones	Muscle	Plusieurs	100
B3	Composés organochlorés	PCBs	Muscle	Pas déterminé	100
B3	Éléments chimiques	Métaux Lourds	Muscle	Plusieurs	100
B3	Mycotoxines	Aflatoxines B1,B2/G1/G2/M	Aliments pour animaux	Pas déterminé	100

8 DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LES BONNES TECHNIQUES D'INSPECTION

8.1 L'inspecteur

L'inspecteur est un représentant officiel de l'Autorité Compétente, et doit présenter une image professionnelle lorsqu'il traite avec les exploitants du secteur de la pêche. Cela inclut le respect des politiques des opérateurs, et le maintien d'un bon niveau de propreté personnelle et d'organisation. Ils doivent être bien équipés et formés. Toutes les informations discutées et obtenues à propos d'une société spécifique (comme les sources d'approvisionnement ou les

clients) doivent rester confidentielles. Toutefois, ceci n'empêche pas les rapports gouvernementaux d'inspection d'être mis à disposition à des fins officielles spécifiques.

8.2 Le déroulement des inspections

Une inspection réussie comporte une succession d'étapes planifiées, à savoir :

La préparation de l'inspection : la désignation de l'inspecteur ou l'équipe d'inspecteurs ; la définition de l'objectif ; la familiarisation avec le dossier de l'exploitant du secteur de la pêche ; la préparation de la liste de contrôle, le transport et l'équipement.

Les préliminaires : nommer la personne responsable, se présenter, expliquer la raison de l'inspection et tomber d'accord sur la durée de l'inspection, informer comment seront traités les résultats, inviter un représentant de l'établissement à accompagner l'équipe d'inspecteurs.

Minimiser les risques de contamination croisée : porter des vêtements de protection, respecter les règles d'hygiène de l'établissement, dérouler l'inspection de la partie propre vers celle qui l'est le moins (commencer à l'emballage et finir à la réception de la matière première fraîche ou à l'extérieur), utiliser les dispositifs de lavage et de désinfection des mains.

Exécution de l'inspection : analyser le programme de travail de l'établissement (réaliser l'inspection quand l'établissement est en fonctionnement), garder à l'esprit la nécessité d'identifier les points critiques de contrôle, revoir les problèmes majeurs rencontrés lors de la/les dernière(s) visite(s).

8.3 Procédures d'inspections

Les procédures générales à suivre comprennent:

- a) Tous les membres de l'équipe doivent remplir leur propre fiche de contrôle et donner leur notation.
- b) Les infractions doivent être notifiées au représentant de l'opérateur, tout en suivant le déroulement de l'inspection. Ces infractions sont écrites, même si elles sont corrigées immédiatement (ce qui est également noté).
- c) Poser des questions au représentant de l'opérateur plutôt qu'aux travailleurs. Ne pas faire des observations ou donner des instructions aux travailleurs.
- d) Donner le bon exemple (par exemple, quand un évier est présent dans la zone d'inspection, se laver les mains).
- e) Observer un grand nettoyage (avant le démarrage ou après l'arrêt du travail);
- f) Dans l'entrepôt, les zones de mélanges et de malaxages, prendre note de tous les ingrédients, les additifs et les auxiliaires technologiques, de sorte qu'ils puissent être vérifiés pour s'assurer de la conformité avec la réglementation en vigueur.
- g) Dans le domaine(s) d'étiquetage, obtenir une étiquette des produits pour un examen ultérieur.
- h) Localiser là où les produits chimiques de nettoyage sont stockés afin d'inscrire les noms des produits. Ces derniers serviront ultérieurement dans l'examen du programme d'assainissement de l'établissement, en vérifiant sur la liste des matériaux et des substances autorisées.

- i) Prendre des échantillons si besoin, ayant déterminé une raison précise, aviser la direction de la nature exacte d'échantillons à prélever, et le but de l'échantillonnage.

8.4 Sortes d'inspection

L'inspection peut se concentrer sur un aspect particulier de l'exploitation de l'entreprise de pêche, ou être générale. L'inspecteur peut prendre en charge les différentes sortes de contrôle.

8.4.1 Contrôle documentaire

Dans le cadre d'une demande d'agrément, l'inspection va comprendre une vérification sur les documents présentés, de la façon suivante :

1. Description générale de l'entreprise, les installations, les produits et les processus de transformation
2. La politique de qualité de l'entreprise
3. La description de chaque opération, suivie sur la base des principes Bonnes Pratiques de Fabrication et des Procédures opérationnelles standard en matière d'hygiène (SSOPs)
4. Les procédures de contrôle en matière d'hygiène et d'assainissement, documentées sous forme de plans spécifiques pour toutes les exigences réglementaires.
5. Le plan HACCP
6. Les enregistrements HACCP
7. La description du système de traçabilité des produits
8. Les procédures écrites de retrait et de rappel, formalisées

8.4.2 Inspection détaillée

Des inspections complètes peuvent avoir lieu seulement lorsque l'établissement est en fonctionnement. Il comprend l'entièreté du processus de production, de vérification approfondie des paramètres physiques, des conditions d'exploitation et des stratégies de contrôle. De manière générale, une inspection détaillée se convient sur rendez-vous. L'équipe d'inspection doit:

- Inspecter l'établissement pendant le fonctionnement d'une journée entière
- Analyser l'application générale toutes les bonnes pratiques de fabrication et des critères spécifiques de contrôle de l'hygiène.
- Observer et enregistrer les insuffisances
- Obtenir des échantillons de produits ou d'autres preuves (comme les attestations officielles, photographies) selon les besoins (pour confirmer les non-conformités)

8.4.3 Inspection partielle

Une inspection partielle traite seulement d'un ou de plusieurs éléments de l'opération. Par exemple, pour le suivi des non-conformités constatées lors d'une inspection détaillée précédente, avant une date limite établie. Un autre exemple serait dans le cadre d'une campagne générale par l'Autorité Compétente pour traiter des aspects spécifiques de la sécurité sanitaire

des aliments (par exemple, le lavage des mains ou l'utilisation appropriée des produits chimiques de nettoyage).

8.4.4 Inspection de routine programmée

Des inspections récurrentes peuvent être planifiées, desquelles la fréquence et le détail voulus seront en accord avec la stratégie de gestion des risques. Des audits complets ou partiels seront appliqués en fonction de la classification des risques.

8.4.5 Contrôle aléatoire ponctuel

Selon la capacité logistique de l'Autorité Compétente, des inspections supplémentaires non programmées pourraient être effectuées. Celles-ci tombent généralement à l'improviste. Un changement particulier dans l'environnement des risques peut indiquer la nécessité de contrôles supplémentaires à certaines périodes, ou dans certaines zones ou types de transformations, de matières premières ou d'autres raisons.

8.5 Résultats de l'inspection et rapportage

8.5.1 Consolidation des résultats de l'inspection

Une fois l'inspection terminée, l'équipe d'inspecteurs doit se rencontrer en privé pour comparer leurs notes et arriver à un consensus sur les résultats de l'inspection. Tous les écarts constatés lors de l'inspection qui nécessitent des mesures correctives sont ensuite identifiés par écrit (le rapport d'inspection).

En plus de montrer les résultats spécifiques, le rapport doit résumer le niveau général de l'établissement ou d'un navire. Les conditions du système seront évaluées, et une catégorie sera attribuée à l'établissement, allant généralement de «Très Bon» à «Déficient».

Les non-conformités relevées fourniront une base pour prioriser les mesures correctives, les activités de réinspection et d'évaluation de la conformité. Le rapport permettra également de déterminer la nécessité et la fréquence des inspections, et d'opérer un suivi de routine.

8.5.2 Réunion finale avec l'équipe de gestion de l'établissement

Le rapport d'inspection permet à l'opérateur de connaître les résultats de l'inspection, et la raison pour laquelle certains éléments ne sont pas satisfaisants et nécessitent une correction ou une amélioration. Par conséquent, après l'inspection, l'équipe d'inspection doit se réunir avec un membre approprié(s) de l'équipe de gestion de l'établissement pour présenter le rapport d'inspection, mettre en évidence les conditions insatisfaisantes, pour discuter et pour décider de la période de temps nécessaire ou une date pour la correction de celles-ci.

Les mesures correctives doivent toujours inclure un élément qui veille à ce que le problème identifié ne se reproduise pas. Quant à l'urgence avec laquelle l'établissement doit apporter des changements, elle doit toujours être mesurée en fonction du degré de risque existant pour les questions de sécurité sanitaires et alimentaires.

L'équipe de gestion de l'établissement doit remettre un plan d'action identifiant chaque déviation critique et importante. Chaque déviation doit être expressément identifiée avec une date de correction convenue. Un responsable de la direction doit examiner le plan d'action réalisé et le signer, et doit conserver une copie de ce document dans ses registres.

8.5.3 Format du rapport d'inspection

Le format du rapport d'inspection doit comporter au moins:

- L'identification de l'établissement et les personnes contacts
- Date
- Les inspecteurs participant à l'inspection
- L'objectif de l'inspection (le champ d'application et le but)
- Les résultats de l'inspection
- Une évaluation globale de la conformité (et la gravité des non-conformités observées)
- Les mesures correctives à prendre et le délai
- Signature de l'inspecteur
- Nom et signature du représentant en charge de l'établissement

Le formulaire doit être signé et daté par le représentant de l'Autorité Compétente, et le directeur de l'établissement, ou le capitaine du navire. Une copie de la fiche de rapport finalisé doit être présentée à la direction de l'établissement ou du capitaine du navire, lors de la réunion de gestion finale. Une copie doit être jointe au dossier de l'établissement de l'Autorité Compétente.

Toutes les actions correctives demandées, et les délais, doivent également être enregistrés sur une fiche reprenant les enregistrements de non-conformités de cet établissement (interne à l'Autorité Compétente). Les dossiers doivent être disponibles à tout moment pour permettre un suivi adéquat des insuffisances constatées lors de l'inspection.

8.5.4 Rapport officiel et lettre d'accompagnement

Dès que possible, une copie imprimée du rapport d'inspection doit être officiellement remise à la direction de l'établissement. Le rapport doit être accompagné d'une lettre d'accompagnement, demandant un plan d'action écrit pour une date convenue, et en indiquant les conséquences pour l'établissement à ne pas répondre à cette requête.

8.5.5 Plan d'actions correctives, écrit par l'établissement

Le plan d'action écrit soumis par l'établissement doit être officiellement évalué. Il doit aborder toutes les insuffisances signalées dans le rapport d'inspection, qu'elles soient majeures (à traiter urgemment) ou mineures (à traiter à long-terme). Un plan d'action incomplet est inacceptable et doit être retourné à l'établissement pour correction. Si un plan d'action acceptable n'est pas présenté dans le délai approprié, l'inspecteur doit communiquer un rappel à la société. La non-réponse peut être un motif de la suspension de l'agrément par l'Autorité Compétente. D'autres mesures doivent être prises si la direction reste peu coopérative.

8.5.6 Non-conformités

Quand la non-conformité est détectée lors d'une inspection, l'équipe d'inspection doit suivre la procédure de non-conformité établie, déterminée par l'Autorité Compétente. En particulier, les mesures suivantes doivent être prises:

- Toutes les survenues de non-conformité doivent être consignées dans le rapport d'inspection.

- Des mesures supplémentaires, en fonction de la gravité de la non-conformité détectée, pourraient devoir être prises.
- La réponse de l'Autorité Compétente doit prendre en compte la gravité de la non-conformité et/ou le niveau de responsabilité pris par l'établissement.
- L'impact des insuffisances doit être évalué afin de déterminer si la sécurité des produits a été compromise, et quelles mesures, le cas échéant, ont été mises en place par l'établissement, pour déterminer que le produit est sûr.
- Si l'établissement n'a pas démontré à l'inspecteur qu'un lot de produit est sous contrôle ou sain, il doit être détenu, ou d'autres mesures prises, pouvant être jugées nécessaires au contrôle du lot (et tous les autres qui ont connus les mêmes conditions), jusqu'à ce qu'il subisse une analyse plus poussée.
- L'analyse en laboratoire des lots concernés peut être demandée pour déterminer la sécurité du produit. Le coût d'une telle investigation peut être couvert par l'établissement.
- Les établissements qui n'ont pas informé l'Autorité Compétente lorsque les conditions défectueuses sont évidentes, doivent être soumis à des sanctions.
- L'Autorité Compétente peut autoriser la poursuite de la production dans certaines circonstances (par exemple, sous inspection permanente, une production limitée ou une commercialisation restreinte).
- L'Autorité Compétente et l'établissement doivent examiner si le retrait ou le rappel est nécessaire.
- Si le produit potentiellement contaminé a été distribué, et un rappel doit être initié, l'inspecteur doit immédiatement contacter l'agent responsable du système d'alertes rapides en place au niveau national, avec les détails adéquats.

8.5.7 Non-conformités persistantes

Des actions spéciales peuvent être nécessaires quand il existe une inaction répétitive par la direction de l'établissement, soit de formuler un plan d'action ou de mener à bien des actions correctives.

Une fois qu'il est déterminé que la discussion et le suivi ont été inefficaces dans l'obtention de la conformité, une réunion doit être organisée avec la personne adéquate pour expliquer les insuffisances, et pourquoi elles doivent être corrigées. La réunion doit se terminer par un plan d'action élaboré de commun accord, avec un engagement pour son exécution.

Si les inspections ciblées suivantes n'indiquent pas de mesures correctives satisfaisantes, et il est estimé que la conformité ne sera pas atteinte dans un avenir proche, des mesures pour retirer ou suspendre l'agrément peuvent être initiées, en accord avec les procédures de non-conformités établies.

9 LISTES DE CONTRÔLES ET SYSTÈME D'ENREGISTREMENT DE DONNÉES

9.1 Sortes de listes de contrôles utilisées

Les listes de contrôles procurent un guide utile pour les inspecteurs en agissant comme aide-mémoire lors des inspections. Elles peuvent couvrir les exigences sanitaires, les systèmes de l'HACCP comme la traçabilité. Différents formulaires peuvent être élaborés pour les navires, les établissements et les fermes aquacoles, ou pour différents sous-secteurs. Les listes de contrôles basées sur les classes de risques (par exemple, allant de mineur à critique, en relation avec la gravité potentielle de leurs conséquences) sont préférées à celles auxquelles les réponses données sont seulement «Oui» ou «Non». Il convient de remarquer que les listes doivent être modifiées en fonction des circonstances et doivent être revues périodiquement par leurs utilisateurs.

9.1.1 Liste de contrôle des conditions hygiéniques

Des listes de contrôle des conditions hygiéniques doivent aborder les points fondamentaux de l'emplacement, la conception et l'aménagement, la construction, les installations, le personnel, les conditions d'hygiène, etc. Des exemples de listes de contrôle sont fournis dans les annexes des Manuels du CRFM pour les navires de pêche, les sites de débarquement du poisson ainsi que les établissements de transformation. Un grand nombre de variables ne changent pas entre les inspections (par exemple l'emplacement ou l'aménagement) et n'ont pas besoin d'être évaluées à chaque fois. Dans le cas d'une inspection axée sur des aspects spécifiques, ou à la suite d'inspections précédentes, la liste de contrôle peut être, au besoin, raccourcie.

9.1.2 Contrôle des systèmes de l'HACCP

Aucun plan de l'HACCP ne peut donner de bons résultats, sauf si un des plans de conditions préalables bien structurés est mis en œuvre, en accord avec les exigences réglementaires essentielles en matière d'hygiène. Par conséquent, le contrôle de l'HACCP ne doit avoir lieu que lorsque l'établissement a démontré de façon satisfaisante que les conditions d'hygiène de base ont été respectées. Des exemples de listes de contrôle pour le contrôle du plan de l'HACCP et de l'exécution de l'HACCP figurent à l'Annexe I.

9.1.3 Liste de contrôle du système de traçabilité

Le système de traçabilité doit être évalué, afin d'assurer que tous les éléments sont en place. Cela inclut des contrôles sur les enregistrements des fournisseurs et des clients, le codage adéquat par lots et la séparation des lots au cours de la transformation et de l'entreposage. L'existence de plans de retrait et de rappel doit être également vérifiée, avec la preuve que leur faisabilité a été testée. Plus d'informations et une liste de contrôle appropriée est fournie dans le Manuel sur les systèmes de traçabilité pour les poissons et les produits de la pêche (CRFM).

9.2 Enregistrement des données des inspections et de leurs résultats

Des rapports et des listes de contrôle d'inspection doivent être enregistrés dans un système sécurisé de contrôle de la documentation. Les dossiers peuvent être maintenus dans des dossiers papier ou des formats informatiques.

Les bases de données informatisées fournissent un outil puissant pour tenir un registre de toutes les interventions officielles. Elles offrent l'avantage supplémentaire de:

- Exiger une approche structurée, par exemple de sorte qu'il y ait un suivi approprié des mesures correctives
- Permettre des analyses de tendances (dans un même établissement au cours du temps, ou la comparaison des sous-secteurs)
- Rendre plus facile la collecte des résultats pour les rapports annuels (par exemple, en nombre de non-conformités identifiées et corrigées)
- Réduire le pouvoir discrétionnaire de l'inspecteur dans la prise de décision (le protégeant ainsi des influences extérieures)

10 ALERTES ET GESTION DE CRISES

10.1 Nécessité d'un système d'alerte

Les systèmes contemporains de distribution alimentaire sont si étendus et rapides que l'émergence des dangers dans les aliments dans une branche nécessite souvent des mesures de contrôle à exécuter ailleurs. Les systèmes d'alertes permettent une communication efficace entre les autorités responsables de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Des exemples d'application existent dont le Système d'Alerte Rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) de l'UE, et le système américain FDA des Alertes à l'importation. Les deux systèmes assurent aux inspecteurs et aux opérateurs, par des méthodes de notifications, d'être avertis sitôt que des produits non-conformes risquent d'être mis sur le marché. Pour tous deux, les informations à la fois sont accessibles au public, et doivent être régulièrement examinées par la personne chargée du risque à l'Autorité Compétente. Les autorités nationales compétentes doivent élaborer des réseaux nationaux pour veiller à ce que l'information reçue du niveau international soit transmise au pays.

10.2 Sortes d'alertes

Le système européen est décrit sur la page d'accueil relative au RASFF à: http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm

Il existe deux types de notifications RASFF: les notifications du marché et les refus aux frontières. Un membre du réseau envoie une notification du marché lorsqu'un risque est rencontré dans un produit alimentaire ou dans des aliments pour animaux déjà commercialisés. Un refus aux frontières est envoyé quand l'entrée d'un produit dans la Commission est interdite. On discerne deux types de notifications du marché: des notifications d'alerte et des notifications d'information.

- **Notification d'alerte** est transmise quand les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux qui présentent un risque sont déjà mis sur le marché et qu'une action immédiate est requise.
- **Notification d'information** concerne des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux pour lesquels un risque a été identifié, mais pour lequel les autres membres du réseau n'ont pas à prendre d'action immédiate car le produit n'a pas encore atteint leur marché.

La Commission gère une base de données RASFF, sur laquelle tous les détails des avis d'alerte et d'information sont consignés par la Commission, dans l'ordre avec lequel ils arrivent à la Commission. Certaines des données de cette base de données consultables sont à la disposition du public via Internet via le portail RASFF. Les rapports annuels sont publiés et disponibles sur la page d'accueil RASFF.

TABLEAU 8: EXEMPLE D'UNE NOTIFICATION D'ALERTE RASFF

Notification details - 2014.0705 x

arsenic (2.828 mg/kg - ppm) and mercury (1.327 mg/kg - ppm) in frozen shark steak (Carcharinus spp) from Suriname

Reference:	2014.0705	Notification type:	food - alert - official control on the market
Notification date:	21/05/2014	Action taken:	withdrawal from the market
Last update:	09/10/2014	Distribution status:	distribution to other member countries
Notification from:	Netherlands (NL)	Product:	frozen shark steak (Carcharinus spp)
Classification:	alert	Product category:	fish and fish products
Risk decision:	serious	Published in RASFF Consumers' Portal:	has never been published

Follow-up :

Reference	Follow-up from	Date	Follow-up type	Info
inf01	Norway	23/05/2014	outcome of investigations and measures taken	
inf02	Commission Services	09/10/2014	lifting of reinforced border checks	

Hazards

Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
arsenic	heavy metals	2.828	mg/kg - ppm	31/03/2014
mercury	heavy metals	1.327	mg/kg - ppm	31/03/2014

Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Commission Services
Germany (D)
Netherlands (D)
Norway (D)
Suriname (O)

Source: EU RASFF http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm

10.3 Comment répondre aux alertes

Toute alerte communiquée par un partenaire à l'exportation doit être intégrée dans le système national de sécurité sanitaire des denrées alimentaires. De manière concomitante, la préparation des plans de gestion de crise, prévoyant, par exemple, les procédures à suivre pour le rappel ou le retrait de produits du marché. L'essentiel est de définir les responsabilités des individus nommés ou des postes mobilisés et de garantir un système de communication efficace entre eux. Cela impliquera souvent plusieurs institutions publiques telles que la Direction vétérinaire, l'Inspection agricole, le Département phytosanitaire, les Département de la santé publique, les antennes locales des ministères. Il doit y exister un système pour communiquer des informations définies au public et à l'industrie, par l'intermédiaire d'un site web, de communiqués de presse, de contacts avec l'industrie et d'associations de consommateurs. Les telles procédures doivent

être écrites dans un manuel, et périodiquement testées et affinées dans des exercices de simulation.

10.4 Suivi et gestion de crises

La nécessité d'un système de traçabilité devient évidente quand un problème de sécurité sanitaire des denrées alimentaires est identifié, et qu'il est urgent de retirer ou de rappeler les produits du marché. Lorsque les produits fabriqués par les entreprises relevant de la responsabilité de l'Autorité Compétente sont jugés dangereux, l'Autorité Compétente doit travailler avec l'exploitant concerné, afin d'assurer que les risques potentiels pour la santé des consommateurs sont éliminés ou réduits.

Les alertes rapides doivent toujours être suivies. Les mesures à prendre doivent être spécifiées par l'Autorité Compétente dans un plan de gestion de crise.

- Le système de traçabilité des exploitants, exportateurs de produits de la pêche doit être utilisé pour identifier la source du danger et la raison pour laquelle le problème est apparu.
- Les systèmes de contrôle des opérateurs concernés doivent être réévalués en vue de prévenir ou de minimiser la réapparition du danger.
- L'Autorité Compétente et l'exploitant du secteur doivent envisager la nécessité d'initier des procédures de retrait ou de rappel.
- La Commission doit recevoir un rapport sur les conclusions et les mesures.

Le plan de gestion de crise doit détailler les procédures à suivre dans chacune des étapes ci-dessus, et indiquer les responsabilités spécifiques des divers membres du personnel et des organisations concernées.

L'Autorité Compétente doit s'assurer du bon usage des informations de l'alerte dans l'établissement de priorités des risques pour la sécurité sanitaire liés aux exportations de produits de la pêche.

Dans ce plan, le Plan de Gestion de Crises doit aussi être prévu de fournir des informations à l'Autorité Compétente du pays d'exportation quand des dangers potentiels de sécurité sanitaire sont présents dans des produits qui peuvent avoir été exportés vers ce pays.

10.5 Retrait et rappel de produits

En cas de retrait du marché, l'exploitant du secteur des produits de la pêche doit :

- cesser la commercialisation du produit ou du lot concerné lorsque des produits ou des lots de produits similaires sont gardés dans les entrepôts ;
- informer les distributeurs du problème, de sorte que tous les produits ou les lots de produits touchés, encore détenus dans leurs stocks ne sont pas commercialisés.

En cas de rappel du marché, l'exploitant du secteur des produits de la pêche doit:

- déclencher les actions ci-dessus comme un retrait du produit ;
- s'assurer de ce que tous les produits qui peuvent avoir atteint le consommateur, mais n'ont pas encore été consommés, ne soient pas consommés, et soient retournés au vendeur ;

- fournir des informations aux consommateurs concernant les mesures à prendre si le produit a été consommé.

Dans les deux cas, il est nécessaire pour l'exploitant du secteur des produits de la pêche de travailler sous la direction de, et en collaboration avec l'Autorité Compétente.

Une loi de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires bien élaborée doit enjoindre les exploitants du secteur alimentaire à retirer des produits alimentaires sur le marché s'ils «*ont des raisons de penser que des denrées alimentaires qu'ils ont importées, produites, transformées, fabriquées ou distribuées ne sont pas en conformité avec les exigences en matière de sécurité sanitaire*» (comme indiqué dans le Règlement (CE) No 178/2002). La responsabilité est placée sur les opérateurs de l'entreprise. En outre, le devoir d'exécuter un rappel auprès des consommateurs de produits qui pourraient être déjà en leur possession incombe aux exploitants. L'Autorité Compétente doit avoir le pouvoir de mandater un retrait et un rappel, si ce n'est pas effectué par l'exploitant de l'entreprise.

Les procédures de rappel et de retrait de la part de l'entreprise d'exportation de produits de la pêche peuvent impliquer une dimension internationale. Les procédures écrites doivent indiquer également la nécessité d'une étroite collaboration avec les Autorités Compétentes dans l'UE ou dans d'autres pays. De plus, pour les matières premières provenant d'autres pays tiers, une considération particulière est également requise (par exemple, pour les débarquements des navires de pêche étrangers).

Annexe 1: Formulaire modèle pour l'inspection d'un système HACCP et de son exécution

Liste de contrôle pour l'évaluation initiale d'un plan HACCP

Système HACCP pour l'assurance de la qualité - Document			
a) Description des Installations et du processus de transformation	Oui	Non	Commentaires
Description générale de l'entreprise/ département comprennent des informations suffisantes?			
Engagement clair pour la qualité, y compris la référence à l'HACCP?			
Organisation de l'encadrement de la direction et la description des responsabilités?			
Equipe HACCP			
Réunions de l'équipe HACCP?			
Désignation d'un coordinateur ?			
Qualification adéquate et disponibilité de l'expérience dans l'équipe?			
Utilisation de ressources externes pour accroître la capacité technique?			
Programme et objectifs du projet (si besoin)?			
Information du personnel sur les objectifs et sur l'engagement de l'entreprise pour la qualité?			
Produits:			
Description produits claire et complète?			
Origine et identification de la matière première?			
Composition, emballage, distribution, validité, condition d'entreposage?			
Codes d'identification des lots fournissant une traçabilité appropriée ?			
Identification de l'utilisateur final:			
Identification des consommateurs sensibles?			

Existence des instructions pour la distribution, l'entreposage et l'utilisation?			
Caractérisation du processus de transformation:			
Schéma de circulation détaillé pour chaque produit ou type de produits similaires?			
Indication des CCPs sur le schéma ?			
Validation du schéma de circulation?			
Représentation graphique de l'entreprise avec la disposition des lieux/ flux de produits, de matériaux et du personnel ?			
<ul style="list-style-type: none"> • Description de la transformation • Représentation des procédures opérationnelles standard en matière d'hygiène (SSOPs), • Documentation claire? 			

b) Programmes pré-requis	Oui	Non	Commentaires
PP1. Etat général des installations et des interactions avec les zones environnantes correct et sous contrôle?			
PP2. Contamination croisée et courants d'air dangereux prévenus par la disposition des lieux ?			
PP3. Adéquation du contrôle des nuisibles ?			
PP4. Suivi de la santé du personnel:			
Contrôle médical initial systématique?			
Suivi périodique systématique?			
Vérification quotidienne (au moins aléatoire) ?			
PP5. Contrôle de l'hygiène du personnel ?			
PP6. Formation continue du personnel/sensibilisation aux questions d'hygiène ?			
PP7. Nettoyage des installations/désinfection :			

Correctement conçu et programmé? Faisabilité?			
Contrôle hygiénique approprié des toilettes et des autres installations pour le personnel ?			
PP8. Contrôle de la qualité de l'eau:			
Disponibilité de l'eau en fonction des besoins, schéma de distribution de l'eau ?			
Système de traitement automatique adapté et fonctionnel?			
Suivi de la teneur résiduelle en chlore, au cas où du chlore serait ajouté?			
Surveillance des indicateurs de contamination en place? Plan d'échantillonnage approprié et systématiquement suivi?			
PP9. Entretien préventif de l'équipement et des outils?			
PP10. Identification de la matière première:			
Concernant la fraîcheur du poisson/sa qualité?			
Concernant les conditions de réception/ caractérisations?			
Concernant les conditions de transport et d'entreposage ?			
Concernant la vérification de l'origine et la traçabilité par code?			
PP11. Caractérisation d'autres ingrédients et de matériaux d'emballage:			
Pour les ingrédients?			
Pour les matériaux des emballages?			
PP12. Système de codification et d'étiquettes propre à conserver la traçabilité en amont et en aval?			
PP13. Système pour l'évacuation des déchets liquide et solide et fonctionnement de ce système?			

c) Application des principes de l'HACCP (Principes définis dans les Directives d'application du CODEX HACCP)	Oui	Non	Commentaires
P1. Analyse des dangers:			

Tous les dangers justifiés sont envisagés à chaque étape ?			
Leur incidence/probabilité évaluée et les risques pertinents traités (évaluation des risques) ?			
Des mesures préventives adéquates pour contrôler chaque risque pertinent été identifiées ?			
P2. Détermination des points de contrôle critiques (CCP):			
Points de contrôle critiques été identifiés?			
Mesures de contrôle adaptées pour chaque CCP été identifiés?			
P3. Adoption de Limites Critiques pour chaque point critique:			
Toutes les limites critiques établies ?			
La validité des limites utilisée basée sur une preuve expérimentale ou publié ?			
P4. Adoption d'une procédure de suivi pour chaque point critique:			
Le système mentionne : que contrôler, où, quand, comment, qui?			
Suivi continu ou fréquent ?			
Enregistrement et vérification systématiques mis en place? (formulaires?)			
P5. Mesures correctives établies pour chaque paramètre critique:			
Mesures correctives réalistes et efficaces adoptées pour chaque point de contrôle			
Destination des produits inadéquats établie?			
P6. Procédures de vérification en place:			
Procédures procurent-elles de véritables moyens pour la vérification?			
Formulaires spécifiques sont-ils adoptés, y compris comprenant des signatures?			
P7. Système de documentation :			
Tous les enregistrements sont-ils disponibles, incluant ceux qui concernent les actions de contrôle?			

Procédures de suivi procurent-elles des données disponibles?			
Information sur les actions correctives acceptées/rejetées par destination?			
Données sur les vérifications disponibles?			
Calibration des instruments réalisé?			
P8. Plan pour les audits internes du système de vérification adopté ?			
P9. Système pour le retrait/le rappel des produits défectueux créé?			

Liste de contrôle pour l'exécution de l'HACCP

ÉLÉMENTS OBSERVÉS/ÉVALUÉS	DÉFAUTS				
	Mi	Ma	Sé	Cr	Commentaires
1 MODIFICATIONS					
1.1 Modifications non communiquées ou approuvées					
1.2 Modifications de paramètres critiques non approuvées					
1.3 Technicien formé non disponible					
2 ENREGISTREMENTS					
2.1 Enregistrements non actualisés					
2.2 Enregistrement falsifiés ou non-crédibles					
2.3 Documents falsifiés					
2.4 Enregistrements non disponibles					
3 GESTION DU PLAN D'AUTOCONTRÔLE					
3.1 Mesures préventives non respectées					
3.2 Procédures de suivi non respectées					
3.3 Mesures correctives concernant les aspects critiques liés à la santé du consommateur, pas prises/enregistrées					
Déviations Total					