



VADEMECUM SECTORIEL

HALLES A MAREE ET POINTS DE DEBARQUEMENT

Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT.....	4
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	4
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	4
Ligne AL04 : Règlement intérieur, règlement local d'exploitation.....	5
CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS.....	6
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	6
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	6
Ligne B1L06 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	7
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	7
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engis de transport.....	9
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N/D et aptes au contact alimentaire si besoin.....	9
Ligne B2L04 : Métrologie.....	9
Ligne B2L05 : Présence d'équipements de production adaptés à la production.....	9
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	10
Ligne B3L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	10
Item B4 : Maintenance.....	11
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	11
Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements.....	12
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	12
CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	13
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	13
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	13
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	13
Item C2 : Identification des points déterminants.....	15
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	15
Ligne C2L03 : Définition des limites critiques (CCP) et critères/limites d'action (PRPO).....	15
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	16
Ligne C3L03 : Additifs (ADD) et auxiliaires technologiques (AT) conformes et bien utilisés.....	16
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	16
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	19
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	19
Ligne C302L02 : Maintien de la chaîne du froid lors des étapes de fabrication et de stockage.....	19
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement.....	20
Ligne C401L05 : Conditions de stockage des produits.....	20
Ligne C401L06 : Vérification des enregistrements et actions correctives.....	21
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	22
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage, conformité et gestion des conditionnements et emballages.....	22
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	23
Ligne C403L03 : Risque lié aux parasites dans les produits de la pêche.....	23
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	24
Ligne C5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	24
Ligne C5L03 : Eau propre (douce et salée) : autorisation, utilisation.....	24
Ligne C5L05 : Glace, vapeur : production, utilisation.....	25
Item C6 : Conformité des produits finis.....	26

Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis.....	27
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	27
http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_fr.pdf	27
Ligne C7L03 : Marque d'identification ou de salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	27
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	28
CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITE.....	29
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	29
Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne.....	29
Ligne D1L05 : Archivage des documents.....	29
CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	30
Item E1 : Gestion des déchets.....	30
Ligne E1L02 : Gestion des déchets au sein des locaux de production.....	30
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	31
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux.....	31
CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL.....	32
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	32
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	32
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	32
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	32

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

LIGNE AL02 :

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la ou les activités de l'entreprise sont correctement déclarées.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le descriptif des activités doit s'accompagner d'une description précise du partage des responsabilités entre la halle à marée, les pêcheurs, les organisations professionnelles, les acheteurs. <p>Exemple: tri et classement des produits débarqués en fonction de l'espèce, la taille, la présentation et la qualité, ou tri ETPQ.</p>

Pour information

La demande d'agrément doit transiter par la Direction Départementale des Territoires et de la Mer pour avis.

LIGNE AL03 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la halle à marée dispose bien d'un agrément sanitaireVérifier si les viviers présents dans la halle à marée sont soumis à agrément sanitaire et, le cas échéant, si cette exigence est respectéeVérifier la présentation selon laquelle les coquillages vivants sont mis sur le marché.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les halles à marée sont soumises à agrément sanitaire, pour l'activité de "vente en gros de produits de la mer".➤ L'entreposage en viviers nécessite généralement un agrément, sauf dans les cas décrits dans la note relative aux autorisation et inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et poissons d'eau de mer et d'eau douce.➤ L'activité d'expédition de coquillages vivants (dont les pectinidés), nécessite un agrément en tant que centre d'expédition. <p>→ Une halle à marée ainsi agréée peut alors dessabler en bassins les pectinidés et procéder au conditionnement des coquillages.</p> <p>→ Sans agrément de centre expédition, la halle à marée peut mettre sur le marché des coquillages :</p>

- en vrac avec document d'enregistrement.
- en colis fermés et étiquetés à bord du navire expéditeur agréé.

Pour information

En matière de produits de la pêche, la production primaire et les opérations connexes sont définies dans le point 4 de la section VIII de l'Annexe III du Règlement (CE) n°853/2004.

LIGNE AL04 : **RÈGLEMENT INTÉRIEUR, RÈGLEMENT LOCAL D'EXPLOITATION**

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la complétude du règlement local d'exploitation 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le règlement local d'exploitation a été validé par les administrations compétentes. ➤ Il établit clairement les responsabilités des différents intervenants et leur champ d'activité (débarque, tri, entreposage, glaçage...). ➤ Il mentionne les informations requises par l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> → la composition, → les responsables, → la liste des utilisateurs
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la disponibilité du règlement intérieur 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le règlement intérieur doit présenter les règles d'hygiène et de bonne conduite à respecter par chaque type d'usager dans les parties communes (quais de chargement, halle de vente, sanitaires...). Le règlement intérieur doit être adressé a minima à chaque vendeur, à chaque acheteur agréé pour l'achat en halle et affiché dans les locaux de la halle accessibles à l'ensemble des us ➤ Il doit prévoir les responsabilités des intervenants et les sanctions en cas de non respect.

CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L04 :

LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

Pour information

En halle à marée, différents facteurs, tels que la présence de mucus ou d'écaillés de poisson, fonte de glace, humidité permanente, milieu salin tendent à rendre le sol glissant. Pour limiter ce risque, certains sols sont granuleux pour éviter les chutes.

Cette justification du caractère « non lisse » du sol est à prendre en compte dans l'appréciation de l'aptitude des locaux au nettoyage-désinfection.

LIGNE B1L06 :

CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier sur plan les circuits prévus.	<ul style="list-style-type: none">➤ Une séparation suffisante des activités propres / sales comme par exemple quai de débarquement, zone de tri, zone d'exposition à la vente, stockage déchets, zone d'avitaillement en carburant
<ul style="list-style-type: none">Vérifier sur le terrain le respect de ces circuits.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dans la conception d'une halle à marée devraient être prévues des aires d'expédition où les produits (soit allotis après la vente, soit sortant des ateliers de mareyage annexés) peuvent attendre dans de bonnes conditions. <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none">- une gare de marée réfrigérée- un quai d'expédition climatisé.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les éventuels risques de contamination par le sol	<ul style="list-style-type: none">• L'existence de zones dédiées interdites aux véhicules et aux piétons, par exemple matérialisées par marquage au sol ou des séparations mobiles, est souhaitable.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier les conditions de débarquement	<ul style="list-style-type: none">➤ Le débarquement est réalisé à l'écart des déchets ou substances dangereuses (fuel, huiles usagées, engins de pêche, containers à appâts non nettoyés ...)

Flexibilité

Une séparation dans le temps est recevable pour certaines zones.

Exemple : entrée des poissons bruts par un hall qui servira également au dépôt des caisses polystyrène prêtes à l'expédition

LIGNE B1L09 :

GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler le système d'évacuation des eaux usées en dehors du réseau d'assainissement	<ul style="list-style-type: none">➤ Si les eaux usées sont collectées dans une fosse étanche, la criée archive la facture des vidanges réalisées au minimum tous les ans.

Pour information

Les criées ne sont pas soumises à la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement. Il peut arriver que les rejets de la criées (eau de nettoyage, eau de fusion de la glace...) soit rejetés directement à la mer. Cet aspect devrait être de la compétence de la capitainerie.

Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

LIGNE B2L02 :

ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N/D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE SI BESOIN

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Apprécier l'aptitude des équipements au nettoyage-désinfection et, le cas échéant, au contact alimentaireApprécier l'accessibilité, parfois problématique pour les structures de grande dimension.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les équipements utilisés ne doivent pas occasionner de meurtrissures des parties comestibles.➤ Les descentes de glace, ou « goulottes » en particulier, doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter malgré leur grande dimension.

Pour information

Pour les pièces de grandes tailles, l'usage de crochets est possible dans le respect de l'intégrité des parties comestibles.

LIGNE B2L04 :

MÉTROLOGIE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que des contrôles sont réalisés.	<ul style="list-style-type: none">➤ S'il existe des équipements pour traiter l'eau de mer, la fiabilité de ces dispositifs doit être contrôlée.

LIGNE B2L05 :

PRÉSENCE D'ÉQUIPEMENTS DE PRODUCTION ADAPTÉS À LA PRODUCTION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les équipements présents par rapport à ceux prévus dans le dossier d'agrément.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dans le dossier d'agrément adressé à la DDecPP doivent être précisément décrits le matériel et les équipements. <p>Au niveau des quais de débarquement et pour chaque local :</p> <ul style="list-style-type: none">- identification du matériel de débarquement (ou déchargement)- dispositifs éventuels de traitement de l'eau (UV, filtres)- matériel utilisé pour la manutention des produits à quai- viviers

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B3L04 :

VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Pour information

Les oiseaux marins sont les principales nuisances dans les halles à marée.

Le goéland est une espèce protégée, il n'est pas permis de détruire leurs œufs mais des campagnes de stérilisation sont possibles.

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L03 :

LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Pour information

Le professionnel assure un entretien et une maintenance corrects des matériels utilisés dans le but de disposer d'eau de mer propre, des équipements frigorifiques, de la machine à glace, de la machine à laver les coffres, des pompes et filtres des viviers le cas échéant, des lampes à UV...

Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L04 :

PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier le plan de nettoyage / désinfection : → pour le site de débarquement d'une criée, auprès de la criée ou du propriétaire (armement) → pour les autres sites de débarquement : auprès du propriétaire du matériel• Contrôler la propreté visuelle des équipements de débarquement utilisés sur les quais et l'état des abords de la halle à marée• Porter une attention particulière à la propreté des coffres en période de pêche des céphalopodes	<ul style="list-style-type: none">➤ Le nettoyage des matériels de débarquement doit être prévu dans le plan de nettoyage : grues de débarquement de gros pélagiques, trémies de réception, tapis de convoyage.➤ Pour les halles à marée disposant les bacs à même le sol, le plan de nettoyage doit prévoir un nettoyage-désinfection renforcé des zones concernées.➤ Les équipements de débarquement utilisés sur les quais (tapis de convoyage, trémies) ainsi que les abords de la halle à marée (bas de quais d'enlèvement des produits, parkings...) ne doivent pas être source de contamination.➤ L'encre émise par les céphalopodes nécessite un nettoyage soigné, voire un prélavage.

Pour information

D'éventuelles non-conformités relevées sur les équipements d'un navire (palants, grues, paniers...), sont à inscrire dans une grille d'inspection différente (navire de production primaire).

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">➤ Porter une attention particulière aux pratiques suivantes :<ul style="list-style-type: none">- report de vente,- stockage lors de période de fermeture de la criée (week-end, fériés ...),- périodes d'attente hors froid. Si le temps d'attente est jugé trop important, demander le réglage ou la mise en chambre froide des produits- pêches saisonnières.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les diagrammes des opérations par catégorie de produits homogène sur le plan de la maîtrise des dangers : espèces vendues sans manipulation après débarquement, espèces triées en criée, poisson bleu, coquillages, crustacés...). <p>Les diagrammes doivent faire apparaître si des catégories de produits sont traitées différemment (ex: chalutiers et côtiers / poissons, céphalopodes, coquillages, crustacés / glaçage ou non / tri ou non / mise en bacs ou non / lavage ou non ...).</p>

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Contrôler la réalisation d'une analyse des dangers par la halle à marée.	<p>Les responsables de halle à marée doivent prendre en compte les dangers suivants, jugés incontournables :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Bactéries pathogènes</u><ul style="list-style-type: none">→ Pour tout type de poisson, mollusque, crustacé : <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella</i>, <i>Shigella</i>, <i>Escherichia coli</i> (formes pathogènes), <i>Staphylococcus aureus</i> (après manipulation humaine)→ Poissons, mollusques, crustacés issus de régions tropicales ou des zones tempérées en été : <i>Vibrio cholerae</i>, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>• <u>Virus entériques, virus de l'hépatite A</u><ul style="list-style-type: none">→ Chez les mollusques bivalves essentiellement• <u>Parasites</u><ul style="list-style-type: none">→ Nématodes (<i>Anisakis simplex</i>, <i>Pseudoterranova decipiens</i>) chez les poissons et céphalopodes

- Toxines :

→ Ciguatoxines chez les poissons tropicaux (poissons carnivores pêchés dans les eaux réputées contaminées).

→ Histamine chez les poissons des familles des Scombridés, Clupéidés, Engraulidés, Coryphénidés, Xiphiidés

→ Phycotoxines chez les mollusques bivalves (ASP, PSP, DSP).

→ Tétrodotoxine : présente chez certaines espèces de poissons des familles des *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*.

- Contaminants chimiques

→ Résidus de produits de nettoyage /désinfection, de graisse, d'huile, contaminants présents dans l'environnement : résidus de pesticides, dioxines, PCB, métaux lourds, hydrocarbures...

- Corps étrangers piquants (hameçons)

→ Si présence de poissons issus de pêche à la ligne.

Pour information

La maîtrise de la chaîne du froid, limitant le développement bactérien, constitue la principale mesure de maîtrise du risque histamine.

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 :

IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la halle à marée a identifié les points déterminants liés à son activité Vérifier la prise en compte de la chaîne du froid 	<ul style="list-style-type: none"> A l'issue de l'analyse des dangers, le responsable du plan HACCP de la halle à marée peut ne dégager aucun point critique de contrôle (CCP), d'après le considérant 15 du Règlement (CE) n°852/2004. Toutefois il y a des PRPO où des surveillances sont obligatoires, tels que : <ul style="list-style-type: none"> → enregistrement des températures (chambres froides, locaux climatisés, produits éventuellement) → contrôles visuels: du glaçage, du nettoyage → enregistrement des temps d'attente (après débarque et avant tri, pendant tri, pendant l'exposition à la vente, après la vente et avant expédition ...). → vérification du bon classement ETPQ Si sa maîtrise peut ne pas être classée en CCP, la chaîne du froid doit a minima être identifiée comme PRPO
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la prise en compte de la production de l'eau de mer propre, le cas échéant 	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas des criées qui décontaminent l'eau de mer (à l'aide d'un système à lampes UV par exemple), le traitement de l'eau peut aussi être considéré comme un PRPO..

LIGNE C2L03 :

DÉFINITION DES LIMITES CRITIQUES (CCP) ET CRITÈRES/LIMITES D'ACTION (PRPO)

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence de limites critiques et d'objectifs seuils de maîtrise associés aux points déterminants retenus Produits en cours de descente en température (petite pêche côtière, maintien en eau de mer propre à bord...). 	<ul style="list-style-type: none"> Au stade du débarquement des produits de la petite pêche côtière, les limites critiques ne s'appliquent pas aux valeurs de température des produits mais aux délais de mise sous régime du froid (sous glace, chambre froide entre 0 et + 2°C), le rôle de la criée étant d'amorcer au plus vite et/ou poursuivre le refroidissement du produit. → De manière générale, un poisson fraîchement pêché peut sortir de la criée par exemple à + 10°C sans que ce soit une non conformité dès lors qu'il est glacé. → Ça ne devrait en revanche pas être le cas de poissons de pêche hauturière.

Pour information

Le règlement (CE) n°2073/2005 fixe les teneurs limites de l'histamine dans les produits de la pêche (critères de sécurité) et donne une liste des familles de poissons associés à une grande quantité d'histidine.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L03 :

ADDITIFS (ADD) ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence de la mention relative au traitement au bisulfite sur le document accompagnant les produits (ex: bon de criée, bordereau d'achat...). 	<ul style="list-style-type: none"> Les crevettes et langoustines peuvent être traitées au disulfite de sodium (« métabisulfite de sodium » ou E223) à bord des navires de pêche afin d'empêcher leur mélanose. <p style="background-color: black; color: white; padding: 5px;">→ Le cas échéant, les acheteurs de la halle à marée doivent être informés d'un tel traitement.</p>

Pour information

Voir l'Arrêté du 02 octobre 1997 relatif aux additifs.

LIGNE C3L04 :

CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la procédure et la réalisation du contrôle à réception 	<ul style="list-style-type: none"> Titulaire de l'agrément, si la criée n'effectue pas elle-même le contrôle des produits destinés à la vente, elle doit organiser et formaliser un contrôle de second niveau : vérification de l'application et de l'efficacité des procédures. La procédure de contrôle à réception est réalisée en fonction des conclusions de l'analyse des dangers (risques liés aux parasites, aux hameçons, à l'histamine, au gazole...). Elle inclut a minima : <ul style="list-style-type: none"> → un contrôle de l'aptitude à la consommation → un contrôle de l'absence d'espèces toxiques ou interdites → un contrôle des conditions de conservation de tous les produits susceptibles d'être proposés à la vente (poisson sous glace sauf lorsqu'il a été conservé moins de 24 heures à bord du navire ET qu'il a été débarqué directement au quai de la criée) → un contrôle de l'état des conditionnements (caisses et coffres de bord).
<ul style="list-style-type: none"> Tri ETPQ (espèce, taille, présentation, qualité), 	<ul style="list-style-type: none"> Le tri « ETPQ » est réalisé :

<p>prévu par le Règlement (CE) n°2406/96</p> <p>→ Identifier qui effectue le tri des produits débarqués</p> <p>→ Identifier qui supervise ce tri.</p> <p>→ consulter le suivi des « réclamations » après la vente (erreurs de tri détectées par les acheteurs a posteriori)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la halle à marée prévoit et réalise un examen organoleptique des produits débarqués 	<p>→ soit par les producteurs eux-mêmes (marins, contrôleurs des OP)</p> <p>→ soit par délégation à des prestataires dûment formés (personnel de la criée, société extérieur</p> <p>L'organisation retenue pour chaque criée doit figurer dans le règlement local d'exploitation de la halle à marée.</p> <p>Le responsable identifié de ce contrôle à réception est chargé de rédiger la procédure de contrôle adéquate et de la faire appliquer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Au moment du tri ETPQ, un examen organoleptique des produits débarqués doit être réalisé : odeur, couleur, aspect des yeux, du mucus, des ouïes... ➤ La procédure de contrôle à réception doit faire référence aux catégories de fraîcheur visées dans la réglementation. <p>La halle à marée doit réaliser la supervision de cet examen, si elle n'est pas en charge du</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le respect des prescriptions réglementaires concernant les espèces de poissons toxiques <p>→ Interdiction de mise sur le marché des produits toxiques : espèces de poissons interdites ou réglementées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour cause de toxicité, les poissons appartenant aux espèces des Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae ne doivent être mis sur le marché. <p>es opérateurs doivent avoir connaissance de la toxicité de certaines espèces, savoir les identifier (diagnose des espèces toxiques).et, le cas échéant, réserver aux poissons un devenir particulier (destruction ou étiquetage).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'existence d'un contrôle de la qualité des produits exposés à la vente • Vérifier le devenir des produits non destinés à la consommation humaine. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soit il est effectué par des équipes spécialisées, soit par les marins : une vérification de ce tri par les services de la halle doit être prévue. ➤ Les produits de la pêche considérés comme impropres à la consommation humaine, classés dans la catégorie "non admis", ne doivent pas être exposés à la vente.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la mise en œuvre d'un contrôle visuel sur les lots de produits de la pêche débarqués afin de détecter d'éventuels parasites. • Vérifier la mise en place de mesures correctives en cas de détection de parasites. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le contrôle visuel de produits de la pêche doit être opéré à tous les stades de la filière, y compris en halle à marée, afin de détecter la présence de parasites. ➤ Un tri des produits fortement parasités peut être effectué. ➤ En cas d'infestation massive, le lot doit être retiré de la vente à la consommation humaine et les opérateurs informés.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'origine des coquillages débarqués et mis en vente à la criée. • Constater et contrôler le débarquement éventuel de coquilles Saint-Jacques issues de 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le règlement (CE) n°853/2004, Annexe III, Section VII, Chapitre V fixe des teneurs maximales de phycotoxines dans la chair des mollusques bivalves vivants. Afin de respecter ces teneurs, des coquillages issus de zones fermées pour

<p>zones contaminées</p>	<p>contamination phycotoxiques ne doivent pas être mis sur le marché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ De façon dérogatoire, des coquilles Saint-Jacques issues de zones touchées par des contaminations de type ASP (acide domoïque) peuvent être mis sur le marché en vue de l'éviscération par établissement agréé (retrait de l'hépatopancréas, du manteau voire les gonades) de façon à garantir <i>in fine</i> dans le produit mis sur le marché (généralement la noix avec le corail) une teneur ne dépassant pas la limite d'acide domoïque définie dans le paragraphe 1 de l'article 1 de la décision communautaire 2002/226/CE
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'opérateur connaît les particularités des zones de pêche au regard des risques chimiques (contaminants environnementaux : PCB-dioxines, métaux lourds) et connaît les mesures d'interdiction de pêche et commercialisation (ex. sardines/Baie de Seine, chlordécone dans les Antilles, ciguatoxines dans les Antilles et à la Réunion). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Absence de mise sur le marché d'espèces pêchées dans des zones frappées d'interdiction de pêche ➤ Absence de mise sur le marché de produits visiblement contaminés par des hydrocarbures (odeurs, irisations).
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le respect des prescriptions réglementaires applicables au risque de ciguatera 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. ➤ Les opérateurs doivent connaître l'origine du produit (zone de pêche) et espèces concernées.

Pour information

Poissons toxiques et biotoxines marines

La réglementation afférente aux espèces de poissons toxiques et au risque lié aux biotoxines : Règlement (CE) n°853/2004, Annexe III, Section VIII, Chapitre V, point E.

Parasites

Définitions utiles dans les règlements (CE) n°2074/2005, Annexe II Section I Chapitre I : « parasite visible », « contrôle visuel » et « mirage ».

Fiches ANSES de description du danger biologique :

- Anisakis: <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2010sa0229Fi.pdf>
- Diphylobotrium https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2012sa0059Fi_0.pdf

Instruction technique relative aux exigences réglementaires concernant les parasites dans les produits de la mer et d'eau douce - Conduite à tenir au niveau de l'inspection.

Ciguatoxines

Les poissons contenant ce type de toxines proviennent de zones tropicales (Polynésie...).

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C302L02 :

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier les locaux et équipements permettant le respect de la chaîne du froid.Vérifier le respect des températures de conservation des produits <p>La note de service relative aux exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche rappelle les deux états de conservation des produits de la pêche et les obligations des opérateurs</p> <ul style="list-style-type: none">Pour les produits débarqués glacés (obligation pour les pêches de plus de 24h) : maintien de la température initialement conforme des produitsVérifier les conditions de conservation des animaux vivants (maintien de leur vitalité)Vérifier les bonnes conditions d'entreposage des produitsVérifier la connaissance des températures critiques et réactivité en cas de rupture de la chaîne du froid (mise en œuvre d'actions correctives).	<ul style="list-style-type: none">➤ Les halles à marée devraient disposer de locaux d'entreposage (chambres froides) si les produits de la pêche ne sont pas vendus et expédiés dès leur débarquement.➤ Le règlement (CE) n°853/2004 (Annexe III, section VIII, chapitre VII), complété par l'annexe I de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009, donne les prescriptions en matière de température de conservation des produits de la pêche➤ Le professionnel établit et valide un couple temps/température lors des étapes où un risque de rupture de la chaîne du froid a été identifié (ex: tri, pesée, exposition à la vente). <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px;"><p>Il n'y a pas de température réglementaire de conservation des coquillages et crustacés vivants. Seule la protection contre les températures excessives (et les écarts brusques) es</p></div> <ul style="list-style-type: none">➤ Pour les coquillages vivants, un stockage à une température entre 5 et 15°C est généralement recommandé (GBPH « Activités de mareyage », fiche « Entreposage »).➤ A l'instar de l'étape de l'exposition à la vente, les caisses de produits de la pêche peuvent être entreposées à même le sol de la chambre froide.➤ Vérifier que des produits de la pêche salubres ne côtoient pas des produits de niveau sanitaire différent (consignes, saisies, retraits, appâts ...)➤ En cas de rupture de la chaîne du froid (mise en chambre froide, reglaçage)➤ En cas de besoin (glace fondue, problème du système de refroidissement), un reglaçage doit être opéré pour les produits de la pêche frais ou un transfert dans une autre chambre froide.

LIGNE C401L03 :

PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la halle à marée dispose des équipements nécessaires au suivi de la température lors du stockage (enregistreurs et thermomètres).	<ul style="list-style-type: none">➤ La halle à marée doit disposer d'un système de contrôle des chambres froides notamment (enregistreurs, alarmes) et des dispositifs de climatisation. <p>Dans la pratique, il s'agit essentiellement des systèmes de contrôle de températures réglementaires et des contrôles des couples temps / température.</p>

LIGNE C401L05 :

CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">La description du fonctionnement doit distinguer clairement les étapes d'entreposage des étapes d'exposition à la vente.Contrôler le respect des obligations des sous-traitantsVérifier que les animaux vivants sont conservés dans des conditions favorables à leur survie	<ul style="list-style-type: none">➤ Les procédures de maîtrise de la chaîne du froid doivent prévoir que l'entreposage des produits de la pêche frais ait lieu à une température approchant celle de la glace fondante.➤ Les procédures présentées par la criée (ou les autres intervenants responsables de la maîtrise des températures) doivent prévoir que les produits soient glacés dès que possible après le débarquement si la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire (sauf pour les produits vivants).➤ Si certaines mesures de maîtrise de la température sont gérées par des intervenants autres (producteurs glaçant eux-mêmes les produits avant mise en chambre froide), leurs procédures doivent être jointes au dossier de la criée (règlement intérieur). La criée est néanmoins responsable du respect des prescriptions réglementaires.➤ Poissons et crustacés <p>D'autres facteurs de survie des animaux en viviers (lumière, charge biotique, alimentation) sont traités dans la note de service relative aux viviers de crustacés et poissons.</p> <p>orsque le stockage des crustacés en chambre froide ne peut être évité, des moyens de protection (couverture de la caisse, au moyen d'un film sombre ou de paille artificielle) doivent être mis en œuvre .</p> <p>Coquillages vivants</p>

	Afin d'éviter le dessiccation, les coquillages doivent être conservés à l'abri de toute ventilation.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les animaux vivants sont protégés des contaminations par l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coquillages vivants <ul style="list-style-type: none"> La réimmersion ou l'aspersion de coquillages vivants issus d'un centre d'expédition agréé, équipé à cet effet, sont interdites, une mauvaise maîtrise de ces opérations pouvant être source de contamination.
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer de la bonne gestion des animaux morts dans le vivier 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En cas de mortalité en viviers, les animaux morts doivent être retirés et la cause recherchée.

Flexibilité

Lors de la période estivale en particulier, les coquillages peuvent être entreposés en attente de traitement dans une enceinte réfrigérée normalement destinées aux produits de la pêche. Ce stockage ne doit en aucun cas contaminer les produits entre eux (séparation physique).

LIGNE C401L06 :

VÉRIFICATION DES ENREGISTREMENTS ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la mise en œuvre d'actions correctives en cas de non respect des objectifs. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En cas de besoin (glace fondue, problème du système de refroidissement), un réglage doit être opéré pour les produits de la pêche frais ou un transfert dans une autre chambre froide.

Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L02 :

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE, CONFORMITÉ ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'utilisation des conditionnements en bois. • Vérifier l'utilisation des conditionnements (caisses) en polystyrène	<ul style="list-style-type: none">➤ Les caisses en bois ne peuvent être utilisées que neuves (usage unique). On les rencontre habituellement pour le conditionnement des poissons bleus sous glace (sardines, anchois), des céphalopodes.➤ Les bourriches en bois contenant des coquillages ne peuvent être réemployées.➤ Malgré leur fragilité et leur inadaptation au nettoyage/désinfection, le réemploi des caisses en polystyrène pourra être accepté pour le conditionnement et le transport de crustacés vivants, sous réserve de leur intégrité physique (protection) et propreté visuelle.

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

LIGNE C403L03 :

RISQUE LIÉ AUX PARASITES DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les mesures de maîtrise du danger parasites sont cohérentes.	<ul style="list-style-type: none">➤ L'éviscération précoce, assortie d'un éventuel lavage de la cavité abdominale, permet de limiter la migration de parasites vers les parties comestibles (muscles) du poisson.

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

LIGNE C5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
<p>Absence d'arrêté préfectoral d'usage d'eau de mer propre, mais éléments de maîtrise de la qualité satisfaisants</p> <p>→ La notation C doit s'accompagner d'une demande au professionnel de régulariser sa situation auprès de l'ARS.</p>	C
<p>Absence d'arrêté préfectoral d'usage d'eau de mer propre ET absence d'éléments de maîtrise de la qualité de cette eau (ou éléments insuffisants) : pas d'étude de la qualité initiale de l'eau, dispositifs de traitement visiblement inadaptés ou mal suivis et entretenus, pas d'autocontrôles analytiques ou non conformités sans actions correctives</p> <p>→ La notation D doit s'accompagner d'une interdiction d'utiliser l'eau de mer.</p>	D

LIGNE C5L03 :

EAU PROPRE (DOUCE ET SALÉE) : AUTORISATION, UTILISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Voir l'instruction technique sur les conditions d'utilisation de l'eau de mer propre au contact des produits de la pêche et suivi de sa qualité dans certaines entreprises du secteur alimentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'eau de mer propre peut être utilisée au contact des produits de la pêche ou d'eau douce dans certains cas réglementaires définis dans la partie A du II de l'instruction technique nommée ci-contre.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier dans le PMS les éléments de maîtrise (procéduraux et analytiques) de la qualité de l'eau de mer propre par le professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le professionnel : <ul style="list-style-type: none"> – a pris en compte un certain nombre de critères pouvant influencer la qualité de l'eau, notamment au pompage (qualité initiale, analyses) – applique les trois traitements visant à réduire la turbidité (rétention), les contaminants chimiques (adsorption) et microbiologiques (désinfection), sauf démonstration de l'inutilité de l'un d'entre eux
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'utilisation de l'eau dans les viviers de poissons et crustacés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque les crustacés ou les poissons sont transportés / conservés dans des viviers, de l'eau propre doit être utilisée. La qualité de cette eau doit être maintenue (circuit de renouvellement ou de traitement, oxygénation...).
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les bonnes conditions d'hygiène lors des opérations de lavage des produits, des matériels et équipements 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour le lavage des matériels et des équipements, de l'eau propre doit être disponible en quantité suffisante. L'utilisation d'eau de mer du port non

	<p>traitée est interdite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Au besoin, les produits de la pêche sont débarrassés des souillures par un lavage à l'eau propre, dans un contenant propre.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les coquillages vivants sont protégés de toute source de contamination 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si la criée est agréée, l'eau utilisée doit être traitée pour éviter tout risque de contamination des coquillages.

Pour information

L'eau de mer propre de la criée peut servir aux établissements de mareyage.

LIGNE C5L05 : **GLACE, VAPEUR : PRODUCTION, UTILISATION**

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les conditions d'utilisation de la glace dans la criée et de livraison aux bateaux, voire aux mareyeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La capacité de production de glace est adaptée aux tonnages de la halle à marée.

Item C6 : Conformité des produits finis

Cet item est sans objet pour les halles à marée. En effet les produits finis en halles à marée sont les produits tels qu'ils sont présentés au moment de la vente puis livrés à l'acheteur, (jusqu'au stade de fin de responsabilité de la criée).

Se rapporter donc au sous-item C3

Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis

LIGNE C7L02 :

ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Se reporter à la note d'information n° 2014-176 de la DGCCRF explicitant les différentes obligations de ce texte.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, les mentions destinées à l'information du consommateur relèvent de deux règlements européens.<ul style="list-style-type: none">→ Le règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit règlement « InCo », établit des mentions obligatoires sur toutes les denrées alimentaires.→ Le règlement (UE) n° 1379/2013 du 11 décembre 2013 sur l'organisation commune des marchés (OCM) dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture prévoit les mentions obligatoires à indiquer, par affichage ou étiquetage.➤ Ces mentions sont également obligatoires à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, depuis la capture ou la récolte jusqu'au stade de la vente au détail (en application du règlement (CE) n° 1224/2009 du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche).➤ Elles doivent être transmises entre chaque opérateur, par le biais d'un étiquetage ou le report de ces informations sur les documents accompagnant les produits.

Pour information

Voir aussi le guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'attention des consommateurs

http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_fr.pdf

LIGNE C7L03 :

MARQUE D'IDENTIFICATION OU DE SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que la marque d'identification est présente	<ul style="list-style-type: none">➤ Le numéro d'agrément de la halle à marée doit figurer sur les étiquettes présentes dans les caisses de produits ou sur le relevé récapitulatif d'achat.

LIGNE C7L04 :
CONTRÔLE À EXPÉDITION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'existence et évaluer la pertinence des procédures de contrôle à expédition, c'est-à-dire pour les halles à marée à l'étape de livraison des lots aux acheteurs, qui succède à la vente.	<p>➤ Les contrôles à expédition consistent en :</p> <ul style="list-style-type: none">→ la présence du document d'enregistrement pour les lots de coquillages vivants→ la présence de marque d'identification→ le glaçage ou l'entreposage à une température réglementaire en attente de l'enlèvement des lots (ex.cas des acheteurs à distance)

CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITE

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L03 : DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

Pour information

A partir des produits pêchés par chaque navire, la criée constitue des lots pour la vente dont la taille varie en fonction du marché et des usages.

Les obligations d'étiquetage sont à respecter sur les lots ainsi constitués.

LIGNE D1L05 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les durées d'archivage des documents sont conformes aux exigences réglementaires.	<p>➤ Les documents d'enregistrement accompagnant les lots de coquillages vivants sont conservés aussi longtemps qu'indiqué dans l'annexe de l'arrêté du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants.</p> <p>Procédure prévoyant l'archivage des informations relatives à la zone de pêche des pectinidés (le document d'enregistrement accompagnant chaque lot doit mentionner l'identité et l'adresse du producteur, la date de pêche, l'espèce et la quantité et indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés, celle-ci peut-être au minimum la zone CIEM).</p>

CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item E1 : Gestion des déchets

LIGNE E1L02 :

GESTION DES DÉCHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que la gestion des déchets prévient l'introduction des oiseaux. → Une attention particulière doit être portée au nettoyage des conteneurs à déchets.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les conteneurs à déchets entrant sous la criée doivent faire l'objet d'un nettoyage efficace (la présence de déchets rémanents étant susceptible d'attirer les nuisibles).

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L02 :

GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Pour information

En règle générale, les sous-produits animaux générés par une halle à marée sont à placer en sous-produits animaux de catégorie 3, en particulier: les poissons pêchés en vue de production de farine, les sous produits frais de poisson issus d'établissements préparant des produits pour la consommation humaine, les retraits de la consommation et saisies pour raisons organoleptiques y compris les poissons contaminés par des parasites morts, les déchets issus du tri ETPQ, les invendus.

Sont à considérer en sous-produits de catégorie 1: les produits d'origine animale contenant des résidus de contaminants dangereux pour l'environnement et d'autres substances inscrites au groupe B, point 3), de l'annexe I, de la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire ou, à défaut, par les législations nationales . Les produits souillés par les hydrocarbures ?

Sont à considérer en sous-produits de catégorie 2:

- les produits d'origine animale contenant des résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants inscrits au groupe B, points 1) et 2), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire.
- les produits d'origine animale, autres que les matières de catégorie 1, qui sont importés de pays tiers ("débarquements directs de bateaux battant pavillon tiers") et qui, lors des contrôles prévus par la législation communautaire, ne satisfont pas aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté, sauf s'ils sont renvoyés ou si leur importation est acceptée sous réserve des restrictions prévues par la législation communautaire.
- les produits contaminés par des phycotoxines (par ex: ASP dans les pectinidés) et les poissons toxiques.
- cas d'animaux aquatiques contenant des résidus médicamenteux ou antibiotiques
- animaux aquatiques morts par cause climatique ou accidentelle : foudre, assec, eutrophisation brutale
- les produits de la pêche manifestement contaminés par des parasites vivants,
- les animaux morts dans les viviers.

CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

LIGNE F1L02 :

ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier les équipements à la disposition du personnel	<ul style="list-style-type: none">➤ Les opérateurs de tri doivent disposer d'un vestiaire au même titre que le personnel de la criée.

LIGNE F1L05 :

TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Flexibilité

Les marins peuvent, pour effectuer le tri de leur produit sous la criée, conserver la tenue utilisée à bord des navires pour trier et manipuler les produits de leur pêche sous réserve qu'elle réponde aux exigences générales de propreté et d'aptitude au nettoyage / désinfection.

LIGNE F1L06 :

CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux halles à marées et points de débarquement. Elles complètent le Vademecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Observer le comportement des différents intervenants et vérifier le respect des bonnes pratiques d'hygièneVérifier les opérations de débarquement	<ul style="list-style-type: none">➤ Le personnel de manutention (personnel de la criée, reconnaissable par une tenue spécifique) ne doit pas manipuler les produits.➤ Les opérateurs de tri, même s'ils ne sont pas employés par la criée, doivent respecter les règles d'hygiène du règlement intérieur.➤ Les opérateurs prennent soin d'éviter les manipulations susceptibles d'altérer les produits : jeter, piétiner ou écraser les produits
<ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier que les visites de la halle à marée se font dans des conditions d'hygiène satisfaisantes	<ul style="list-style-type: none">➤ Lors de visites de la criée par des personnes extérieures (touristes, groupes...), tout risque de contamination doit être évité :<ul style="list-style-type: none">→ définition de périmètres d'accès interdits→ affichage clair précisant l'interdiction de pénétrer dans les locaux sans autorisation et sans équipement, l'interdiction de

