



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale
de l'alimentation

Version 3 – Septembre 2024

Domaine de la **Sécurité Sanitaire des Aliments**

VADEMECUM SECTORIEL ACTIVITÉS DE PÊCHE DE PRODUCTION PRIMAIRE

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL ACTIVITÉS DE PÊCHE DE PRODUCTION PRIMAIRE

Ce vademecum sectoriel vient **préciser et compléter** certains attendus du **vademecum général sécurité sanitaire des aliments**.

Domaine d'application

Ce vademecum couvre uniquement les **activités de pêche primaire que celles-ci aient lieu en mer ou en eau douce, à bord des navires, depuis le rivage, pêche à pied**.

Ce vademecum **ne concerne pas** :

- la production primaire des coquillages d'élevage,
- les halles à marée,
- les navires agréés pour une activité d'expédition de coquillages vivants,
- les établissements agréés pour la purification et l'expédition de coquillages vivants,
- les établissements agréés pour la manipulation et la transformation des produits de la pêche, incluant les navires agréés (navires congélateurs et navires usines), qui font l'objet de vademecum spécifiques.

Rappel de la définition de production primaire et produits primaires

La réglementation européenne définit la production primaire comme « la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages. »¹. Les produits issus de la production primaire sont appelés produits primaires².

Pour ce qui concerne les produits de la pêche :

- a) la production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants (céphalopodes, crustacés, poissons d'aquaculture ...) en vue de leur mise sur le marché³, et
- b) les opérations connexes couvrent :

- i. les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire ou du bateau de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ainsi que, par extension, la récupération de certains viscères (foie, gonades) de poissons et la mise en queue des lottes (non pelées), et la mise en aile de raies⁴.

Le fait de récupérer les pinces qui se sont détachées de tourteaux⁵ conduit également à des produits primaires.

Enfin, dans une ferme aquacole, la récolte des œufs par pression abdominale (« stripping ») sur des

1 Règlement (CE) n° 178/2002, article 3, point 17

2 Règlement (CE) n° 852/2004, article 2, point 1b : « les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ».

3 Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, point 4 a.

4 La mise en ailes des raies, pour autant qu'elle soit considérée comme une opération connexe, doit s'effectuer sans préjudice de la mise en œuvre d'autres réglementations (Arrêté du 28 janvier 2013 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons et autres organismes marins pour la pêche professionnelle) dès lors que le reste du corps de l'animal ne serait pas conservé à bord jusqu'à la débarque.

5 La proportion acceptable de pinces détachées au sein d'un lot de tourteaux entiers est encadrée par le règlement 2019/1241, annexe V, partie A : « En ce qui concerne les tourteaux capturés dans des casiers ou des nasses, un pourcentage maximal de 1 % en poids des captures totales de tourteaux peut prendre la forme de pinces détachées. En ce qui concerne les tourteaux capturés à l'aide d'autres engins de pêche, un poids maximal de 75 kg de pinces détachées peut être débarqué ».

femelles vivantes est également considérée comme une opération connexe à la production primaire.

- ii. Le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants, dans les fermes aquacoles situées à terre ;
- iii. le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, du lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

Sur ces deux derniers points, la Commission européenne a considéré⁶ comme produits primaires les produits entiers issus d'une mise à mort n'entraînant pas d'altération substantielle. Les individus mis à mort par extraction de leur milieu naturel, électrocution ou immersion dans l'eau glacée induisant un choc thermique sont considérés comme des produits primaires. Par opposition, toute méthode de mise à mort entraînant une altération substantielle des produits (percussion, saignée après étourdissement...) est exclue du champ de la production primaire si elle est effectuée à terre.

- c) Pour la pêche de poissons sauvages depuis le rivage, la mort résultant de la seule action de pêche (retrait du poisson de son milieu de vie naturel) est considérée comme relevant de la production primaire.

S'agissant des viviers de produits de la pêche (poissons, crustacés), relève de la production primaire :

- le stockage de produits de la pêche vivants, à bord des navires, en pleine mer et à terre pour le stockage intermédiaire des animaux vivants par le pêcheur de sa propre pêche.
- le stockage de produits de la pêche vivants dans une structure collective assurant le regroupement de plusieurs viviers individuels à condition que ces derniers ne regroupent pas plusieurs prises.

Après leur débarquement, les produits de la pêche peuvent être vendus directement par le pêcheur lui-même ou transiter vers une Halle à marée (Hàm) – cf vademecum dédié – où ils sont triés, contrôlés, pesés, étiquetés et conservés en chambre froide en attendant leur première vente auprès des acheteurs (mareyeurs, poissonniers, restaurateurs...).

Pour ce qui concerne les coquillages vivants⁷ :

La production primaire couvre les opérations effectuées avant l'arrivée des coquillages vivants dans un centre d'expédition ou de purification (qui doivent, chacun, disposer d'un agrément sanitaire), un opérateur intermédiaire agréé ou un établissement de transformation.

Les coquillages vivants ne sont plus considérés comme primaires dès leur entrée dans un des établissements suscités, quand bien même les manipulations effectuées au sein de cet établissement se limitent à leur lavage et/ou leur conditionnement. A la sortie de l'établissement agréé, les conditionnements portent la marque d'identification⁸.

Quand les coquillages vivants proviennent d'un centre de purification, leur mise sur le marché directement pour la vente au détail n'est pas possible ; seul un établissement agréé en tant que centre d'expédition peut les mettre sur le marché.

Les coquillages vivants doivent être mis sur le marché en vue de la vente au détail par un centre d'expédition agréé (y compris les navires expéditeurs de coquillages)⁹. Un producteur (pêcheur à pied, navire, éleveur) qui souhaite vendre ses coquillages en direct doit être agréé. A défaut, il doit faire transiter ses coquillages vivants

6 Référence SANTE.DDG2.G.4/PC/acg(2021)4454469 en date du 26 juin 2021 et Document d'orientation sur la mise en œuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (avril 2024)

7 La notion de « Coquillages » définie à l'article R.231-35 du CRPM est synonyme de celle de « Mollusques bivalves vivants » définie dans le Règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VII.

8 Instruction technique relative à la traçabilité des coquillages

9 Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 1

par un centre d'expédition agréé, qui apposera sa propre marque d'identification.

Particularités lors de l'inspection des navires de production primaire :

En pratique, les navires de pêche primaire seront inspectés à quai.

Selon le choix du moment de l'inspection, les navires pourront être vides (visite en commun avec les agents du centre de sécurité des navires, période d'arrêt de pêche, période entre deux marées) ou pourront être en cours de débarquement (retour de marée).

Il est laissé à l'appréciation de chaque service d'inspection l'organisation pratique de ces visites.

Pour l'organisation de visites lors du débarquement, il faut prendre en considération les éléments suivants :

- l'imprécision de l'heure de l'arrivée du navire dans le port
- l'existence de débarquements de nuit
- la durée du débarquement
- le contexte de débarquement (dangers physiques pour l'inspecteur, dus aux manipulations de grand nombre de caisses ou des lots ou de conteneurs, manuellement ou à l'aide d'engins sur un plancher ou sol glissant, environnement humain parfois tendu, lié à la fatigue des marins).

Pour ces raisons, il pourra être plus facile de réaliser l'inspection en 2 temps: une première fois par exemple sur rendez-vous, uniquement les structures et les équipements afin que le pêcheur soit plus disponible, une autre fois cibler le fonctionnement lors d'une inspection à la débarque inopinée et/ou en cas de vente directe sur le marché.

Remarque importante : A noter qu'il existe un VDM inspection dans la filière aquacole hors conchyliculture ; les activités d'élevage relèvent de ce dernier, pour les aspects zoosanitaires. Le volet sanitaire des activités aquacoles au titre de la production primaire se limite à l'extraction du milieu, éventuellement l'étourdissement et la mise à mort n'entraînant pas d'altération substantielle, et le transport jusqu'à l'établissement destinataire.

Table des matières

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL ACTIVITÉS DE PÊCHE DE PRODUCTION PRIMAIRE.....	3
CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	8
LIGNE AL02 : DECLARATION D'ACTIVITE ET ORGANISATION GENERALE DE L'ETABLISSEMENT	8
CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS	9
Item B1 : Conception et circuits de l'entreprise.....	9
LIGNE B1L04 : LOCAUX ADAPTES AU NETTOYAGE-DESINFECTION (N-D)	9
LIGNE B1L07 : SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTEE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER.....	9
LIGNE B1L09 : GESTION DES EAUX RESIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS	9
ITEM B2 : EQUIPEMENTS ADAPTES A LA PRODUCTION ET ENGINS DE TRANSPORT	10
LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTES AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE	10
LIGNE B2L04 : APTITUDE DES CONTENEURS ET VEHICULES AU TRANSPORT DES DENREES	10
Item B4 : Maintenance	11
LIGNE B4L03 : LOCAUX ET EQUIPEMENTS EN BON ETAT	11
CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION	12
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers	12
LIGNE C1L04 : ANALYSE DES DANGERS COMPLETE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITE CONSIDEREE	12
Item C2 : Identification des points déterminants.....	13
LIGNE C2L02 : IDENTIFICATION DES POINTS DETERMINANTS.....	13
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières	14
LIGNE C3L03 : ADDITIFS (ADD) ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) CONFORMES ET BIEN UTILISES	14
LIGNE C3L04 : CONTROLE A RECEPTION (dans ce cadre ; lors du déchargement au retour du navire à quai ou après la capture depuis le rivage).....	14
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	15
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et températures de conservation des denrées alimentaires.....	15
LIGNE C401L02 : MAINTIEN DE LA CHAINE DU FROID	15
LIGNE C401L03 : PRESENCE DE DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE DE LA TEMPERATURE ET MODALITES D'ENREGISTREMENT	16
LIGNE C401L05 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS	17
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	18
LIGNE C402L02 : CONDITIONS D'ENTREPOSAGE, CONFORMITE ET DES GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES	18
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	18
LIGNE C403L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM	18
LIGNE C403L02 : ÉVISCEMENT	19
LIGNE C403L03 : RISQUE LIE AUX PARASITES DANS LES PRODUITS DE LA PECHE	19
LIGNE C403L04 : RISQUE CHIMIQUE.....	19
LIGNE C403 L10 : ABATTAGE DES PRODUITS D'AQUACULTURE.....	20
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	20
LIGNE C5L03 : EAU PROPRE (DOUCE ET SALEE) : AUTORISATION, UTILISATION	20
Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis	20
LIGNE C7L04: ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS	20
CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITE	21
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	21
LIGNE D1L03 : DEFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITE INTERNE	21
LIGNE D1L05 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	21
CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	22
Item E1 : Gestion des déchets.....	22
LIGNE E1L02 : GESTION DES DECHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION	22
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	22
LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS	22
CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL	22
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel	22
LIGNE F1L05 : TENUES PROPRES, COMPLETES ET ADAPTEES	22
LIGNE F1L06 : CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL.....	23

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

LIGNE AL02 : DECLARATION D'ACTIVITE ET ORGANISATION GENERALE DE L'ETABLISSEMENT

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que la ou les activités de l'entreprise sont correctement déclarées	<p>Le pêcheur peut mettre sur le marché ses produits de la pêche primaire sans limite de quantité et de distance, à tout type d'établissement qu'il soit agréé ou non ou aux consommateurs.</p> <p>Le pêcheur mettant sur le marché ses produits primaires devra déclarer ses activités en utilisant le Cerfa 13984 (section 4).</p> <p>La première mise sur le marché des produits de la pêche maritime peut se faire dans les halles à marée, de gré à gré ou au détail.</p>

Pour information, considérant que, pour les navires de pêche de production primaire, la pression de contrôle est depuis plus de 10 ans, de 10 % des unités d'activité dans la limite de 10 contrôles par an et sachant que le nombre de navires de pêche de production primaire au niveau national est d'environ 6000. Il peut être opportun de croiser régulièrement les listes actualisées par la DDT(M) et/ou par les organisations professionnelles telles que les comités locaux des pêches.

LIGNE AL03 : CONFORMITE DE LA DECLARATION D'ACTIVITES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier les circuits de commercialisation des coquillages vivants (mise sur le marché auprès des consommateurs ou non)	<p>L'activité d'expédition de coquillages vivants (mollusques bivalves vivants, dont les pectinidés, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants), nécessite un agrément en tant que centre d'expédition.</p> <p>A noter qu'un pêcheur peut disposer d'un agrément « centre d'expédition de coquillages » conformément aux dispositions du règlement 853/2003 annexe III section VII.</p> <p>Sans disposer de l'agrément dédié « centre expédition de coquillages », le pêcheur peut transférer du (des) lot(s) de coquillages vivants en vrac accompagné d'un document d'enregistrement jusqu'à l'arrivée du (des) lot(s) au centre d'expédition ou à l'établissement de traitement (cf IT DGAI/SDSSA/2023-701 relative à la traçabilité des coquillages vivants ».</p> <p>NB : cf également le VDM centre de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants</p>
Vérifier le circuit de commercialisation des produits pour savoir si l'activité relève d'un agrément ou non	<p>L'abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires réalisé à bord du navire de pêche relève de la production primaire.</p> <p>Si ces manipulations sont réalisées à terre (et sauf à ce que le circuit de distribution ne se limite exclusivement à des activités de remise directe au consommateur final), elles relèvent de l'agrément ou de la dérogation à l'agrément le cas échéant (selon conditions définies par l'arrêté du 8 juin 2006, titre III et annexe III).</p> <p>Pour les produits pêchés depuis le rivage ou les produits d'aquaculture, seul le produit vivant ou étourdi et mis à mort selon une méthode non invasive (sous glace ou par électrocution) est primaire.</p> <p>Au-delà, un agrément est nécessaire sauf si les produits abattus (quelle que soit la méthode utilisée), manipulés et/ou transformés, sont uniquement destinés au consommateur final (ex. remise directe sur le site de production ou sur des marchés).</p>

Pour information,

- Un établissement propriétaire de plusieurs navires doit disposer d'un numéro SIRET. Chacun des navires n'est pas nécessairement tenu de disposer de son propre numéro SIRET mais ils doivent en revanche être enregistrés comme autant d'unités d'activité (UA).

- Accès au Cerfa 15063 « Document d'enregistrement » : https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_15063.do

CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'entreprise

LIGNE B1L04 : LOCAUX ADAPTES AU NETTOYAGE-DESINFECTION (N-D)

Méthodologie	Situation attendue
Porter une attention particulière aux revêtements et matériaux non habituels.	<p>Les matériaux utilisés doivent être résistants à l'eau de mer.</p> <p>Le bois est un matériau accepté pour la structure du navire et notamment pour les ponts de pêche. En effet, une surface en bois limite le réchauffement des produits et maintient l'humidité. Par ailleurs, c'est un élément de sécurité pour les marins. L'utilisation de plaques de teflon est de plus en plus répandue.</p> <p>Dans les navires, les plafonds sont traversés par des canalisations, des flexibles, des câbles, des tuyaux apparents, des gaines techniques, qui peuvent être recouverts de « bande grasse ». Le coffrage de ces éléments est rare sur les navires mais est toléré si la maintenance est bonne.</p> <p>Des bâches en plastique peuvent être tendues sous les plafonds lors des opérations de manipulation. Ces bâches limitent les souillures, éclaboussures.</p>

LIGNE B1L07 : SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTEE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace et/ou temporelle entre les différentes aires de travail</p> <p>→ Se renseigner sur les points de rejet des eaux moteur (refroidissement) et sur l'emplacement de la trappe d'approvisionnement en carburant.</p>	<p>La conception du navire doit être cohérente et non source de contamination des produits ou des conditionnements (voir aussi ligne C402L02).</p> <p>Les compartiments machine, les canalisations hydrauliques, les réserves de carburant, les aires de stockage des lubrifiants, graisses mécaniques, etc. doivent être isolés des lieux de manipulation des produits de la pêche, notamment des cales.</p> <p>Les bidons d'hydrocarbures, huiles et autres produits chimiques sont stockés dans un emplacement réservé et sécurisé.</p> <p>Les fûts stockés à bord (ex: fûts d'huile) peuvent être stockés dans des bacs de rétention, afin d'éviter les fuites de produit.</p> <p>Les produits doivent être entreposés dans les parties propres des navires ou dans des conteneurs adaptés, y compris, pour les navires de pêche côtière, barques. Une sectorisation, un mode d'organisation même simplifié est attendu sur tout type de navire.</p>

Flexibilité : Le pont de pêche (arrivée des filets, engins) n'est généralement pas couvert. Il n'est pas nécessaire d'avoir des zones de réception séparées. Dans la majorité des cas, la pêche est affalée sur le pont (parc d'affalage) et les produits sont triés au fur et à mesure.

LIGNE B1L09 : GESTION DES EAUX RESIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

Méthodologie	Situation attendue
--------------	--------------------

<p>Vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'absence de mauvaises odeurs, - les bondes siphonides munies de panier démontable, - l'absence d'eau stagnante, - l'évacuation des eaux des lave mains raccordée au réseau des eaux usées, - éventuellement, s'assurer de la présence de clapets anti-retour. 	<p>À bord des navires de pêche, les eaux résiduares de process s'écoulent généralement au sol et sont rejetées en mer par les dalots (au-dessus ligne de flottaison). De même les eaux de lavage-rinçage des locaux et équipements, dites eaux grises, sont rejetées en mer.</p> <p>Les navires équipés de toilettes doivent avoir un lieu de stockage des eaux noires et une procédure d'évacuation de ces eaux. Il existe sur certains navires un traitement à bord des eaux noires type « fosse septique» ou mini station d'épuration : décantation, aération, chloration avant rejet. Les eaux traitées sont alors rejetées en continu.</p> <p>Les appâts de pêche doivent être stockés dans de bonnes conditions et ne pas être mélangés avec les produits.</p>
--	--

Pour information : Conformément aux textes transposant la directive (UE) 2019/883 sur les installations de réception portuaires i.e. l'ordonnance 2021-1165 et le décret n° 2021-1166 du 8 septembre 2021 (modification du code des transports), tous les navires (commerce, pêche, plaisance) sauf les navires de guerre ont l'obligation de déposer leurs déchets lorsqu'ils font escale dans un port. Les plus gros navires (+ de 45m) devront notifier électroniquement et préalablement leurs besoins en dépôt de déchets aux ports afin que l'opération de dépôt se déroule dans un délai raisonnable. Si le navire dispose d'une capacité de stockage suffisante de ses déchets jusqu'au prochain port d'escale, celui-ci sera autorisé à reprendre la mer même s'il n'a pas déposé ses déchets.

Le navire doit s'acquitter d'une redevance lorsqu'il fait escale dans un port, ceci que le dépôt des déchets soit réalisé ou non. Cette redevance peut faire l'objet d'exemption (navires réalisant des services réguliers), des réductions (navires verts ou réalisant du transport maritime à courte distance) ou des différenciations (selon le type la taille du navire, fourniture de services en dehors des heures habituelles de fonctionnement du port...).

Les navires peuvent faire l'objet d'un contrôle par les services compétents afin de vérifier que la procédure de dépôt des déchets a été respectée. Ce contrôle ne relève pas de la compétence de la DDecPP.

ITEM B2 : EQUIPEMENTS ADAPTES A LA PRODUCTION ET ENGINES DE TRANSPORT

LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTES AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les équipements et leur(s) revêtement(s) sont adaptés au N-D en particuliers les plans de travail pour les opérations d'éviscération, saignée, étêtage.	Les structures des navires doivent faire l'objet d'un entretien régulier (régulièrement décapées / sablées et repeintes). Les caisses utilisées doivent être propres (ce qui n'exclut pas d'éventuelles taches dues à l'encre de seiche).
Vérifier la nature des caisses de bord utilisées et leur aptitude au contact alimentaire	Des caisses retournées ou d'autres équipements sont parfois utilisés comme support de travail pour les produits. Dans ce cas, ils doivent répondre aux exigences générales d'hygiène.

LIGNE B2L04 : APTITUDE DES CONTENEURS ET VEHICULES AU TRANSPORT DES DENREES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'aptitude des conteneurs et véhicules au transport des produits	L'utilisation de véhicules (camionnette, utilitaire) simplement isothermes n'est possible qu'en adjoignant une source de froid adaptée aux produits transportés (caisses de poissons sous glace par exemple). L'utilisation de véhicules non dotés d'isolation thermique n'est possible :

	<p>→ que sur une courte distance (80 km maximum) et sans rupture de charge ;</p> <p>→ qu'en adjoignant une source de froid adaptée aux produits transportés. Cf arrêté ministériel du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée.</p> <p>Pour les coquillages vivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les moyens de transport doivent permettre un drainage satisfaisant (écoulement de l'eau) et être équipés de façon à assurer les meilleures conditions possibles de survie (température adaptée, notamment) et une protection efficace contre les contaminations.
--	--

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L03 : LOCAUX ET EQUIPEMENTS EN BON ETAT

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'existence d'un plan de maintenance pertinent et à jour	<p>Les bateaux qui conservent les produits de la pêche à bord plus de 24h doivent être équipés de cales, cuves, conteneurs, pour l'entreposage des produits entre 0 et 2°C :</p> <p>→ production de glace à bord adaptée (machine à glace dont la maintenance régulière doit être assurée).</p> <p>→ stockage adéquat de la glace embarquée.</p> <p>Pour les navires de pêche de plus de 24h, une maintenance régulière des dispositifs frigorifiques doit être assurée.</p> <p>Attention au délai d'aération suivant après les opérations de peinture ; il est préférable d'attendre quelques jours pour éviter un impact (odeur notamment) sur la première pêche.</p> <p>Attention également à la maintenance des flexibles hydrauliques (état, fréquence de remplacement) afin d'éviter fuites et contamination des PP.</p>

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L04 : PROPETE DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la propreté générale par un examen visuel de l'ensemble des locaux et des équipements	<p>Absence de déchets de poissons (viscères, sang, écailles) présents sur le sol, le matériel et les tables et rincer à l'eau propre les convoyeurs et postes de travail</p> <p>Interroger la personne chargée de la vérification sur les points contrôlés avant le départ du navire</p>
Contrôle visuel du nettoyage (PrPo item C02L02)	Utilisation d'eau ou d'eau de mer propre (cf item C03) pour le lavage des revêtements,

Vérifier la qualité de l'eau utilisée	plans de travail, ... en contact avec les produits
---------------------------------------	--

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L04 : ANALYSE DES DANGERS COMPLETE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITE CONSIDEREE

Méthodologie	Situation attendue
Contrôler la bonne connaissance des dangers incontournables en fonction des espèces pêchées	<p>Les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions réglementaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.</p> <p>L'opérateur doit avoir connaissance du contenu du guide pratique de l'Hygiène à bord des navires de pêche (nov. 2006) sur les dangers susceptibles d'apparaître au stade de la production primaire et des opérations connexes et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers.</p> <p>Le pêcheur doit donc connaître et prendre en compte les dangers suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Bactéries pathogènes</u> → 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>, <i>Vibrio vulnificus</i> • <u>Virus entériques, virus de l'hépatite A, norovirus</u> → Chez les mollusques bivalves essentiellement • <u>Parasites</u> → Nématodes (<i>Anisakis simplex</i>, <i>Pseudoterranova decipiens</i>) chez les poissons de mer et céphalopodes → Cestodes (<i>Diphyllobothrium latum</i> notamment perche, brochet, omble chevalier, lotte de rivière). → Trématodes (<i>Clinostomum complanatum</i> identifiée chez des cyprinidés (perches, rotengles), en milieu ouvert (rivières) comme en milieu fermé (étangs). • <u>Toxines :</u> → Histamine chez les poissons des familles suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Scombridés (maquereaux, thonites, thons, thazards, bonites..), • Clupeidés (harengs, sardines, sardinelles, sprats, ..), • Engraulidés (anchois), • Coryphaenidés (coryphènes), • Pomatomidés (tassergal), • Scomberesocidés (balaous). <p>→ Phycotoxines chez les mollusques bivalves (ASP, PSP, toxines lipophiles). → Ciguatoxines chez les poissons tropicaux (poissons pêchés dans les eaux réputées contaminées).</p>

	<p>→ Tétrodotoxine : susceptible d'être présente chez certaines espèces de poissons des familles des <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> et <i>Canthigasteridae</i> (espèces interdites de mise sur le marché, R853/2004).</p> <p>A noter également que les gempylidae (escolier noir, escolier rouvier) ne peuvent être vendus que conditionnés avec un étiquetage dédié (avertissement et recommandations de cuisson).</p> <p>Les opérateurs doivent donc avoir connaissance de la toxicité de certaines espèces, savoir les identifier (diagnose des espèces toxiques suscités) et, le cas échéant, réserver aux poissons un devenir particulier (destruction pour les espèces interdites ou étiquetage pour les gempylidae).</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Contaminants chimiques :</u> <ul style="list-style-type: none"> → Résidus de produits de nettoyage / désinfection, résidus de produits de dératisation, de graisse, d'huile, de gazole, → Contaminants présents dans l'environnement : résidus de pesticides, dioxines/PCB, métaux lourds, hydrocarbures... → Sulfites dans les crustacés (dans le cas langoustines et de crevettes avec ajout de métabisulfites à bord des navires). • <u>Dangers physiques</u> <ul style="list-style-type: none"> → Corps étrangers piquants (hameçons) si présence de poissons issus de pêche à la ligne. → Cendres et mégots de cigarettes (pouvant être retrouvés dans les bacs)
--	---

Pour information, cf Fiches des dangers de l'ANSES, <https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiquestransmissibles-par-les-aliments?page=1>

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 : IDENTIFICATION DES POINTS DETERMINANTS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que l'opérateur a identifié les points déterminants liés à son activité	<p>Au stade de la production primaire, aucun point critique de contrôle (CCP) n'est identifié.</p> <p>Il existe toutefois des PRPO où des surveillances sont obligatoires, tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> → la température pour les navires de pêche de plus de 24h, en particulier ceux qui disposent de citernes d'eau dont le dispositif doit permettre de prouver que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement ni 0°C après seize heures (R853/2004 Annexe III, Section VIII, Chapitre VI, point B-3)*. → contrôle visuel du nettoyage. → contrôle visuel du glaçage (dès le débarquement pour les produits non conditionnés sur des navires de pêche de plus de 24h, le plus tôt possible après la débarque pour les PP sur les navires de pêche de moins de 24h ou après la capture pour ceux pêchés depuis le rivage). → contrôles visuels de la qualité de l'éviscération et de l'absence de poissons massivement parasités → vérification de l'état de fraîcheur → absence de débarque d'espèces interdites (cf ligne C1L04). <p>Pour les coquillages vivants :</p>

	→ Connaissance du classement et du statut sanitaire de la zone de pêche**
Vérifier la prise en compte de la chaîne du froid	La maîtrise de la chaîne du froid doit a minima être identifiée comme PRPO. En effet, en limitant le développement bactérien (en complément d'une éviscération précoce), cela constitue aussi la principale mesure de maîtrise du risque histamine. Pour les coquillages vivants, ne pas les exposer à des températures extrêmes, Cf ligne 401L02
Vérifier la prise en compte de la production de l'eau de mer propre, le cas échéant	Dans le cas des navires utilisant de l'eau de mer propre à bord, l'eau devra être pompée au large (conditions garantissant qu'elle ne nécessite pas de traitement).

Pour information : Il est fortement recommandé que l'opérateur ait connaissance du contenu du guide pratique de l'Hygiène à bord des navires de pêche (nov. 2006).

https://www.normandiefraicheurmer.fr/media/guide_pratique_hygiene_peche_ofimer_078656500_0820_08012013.pdf

* A noter que l'obligation de tenue de registres n'est pas obligatoire (le R853/2004 section VIII point 3 précise que, par dérogation au point a), le point 7 de la partie A de l'annexe I du règlement (CE) no 852/2004 peut ne pas s'appliquer aux exploitants pratiquant la petite pêche côtière au sens de l'article 26, paragraphe 1, du règlement (CE) no 1198/2006 du Conseil et exerçant leurs activités uniquement pendant de courtes périodes de moins de vingt-quatre heures).

** Accès à l'atlas des zones de production et de reparaillage de coquillages : <https://www.atlas-sanitaire-coquillages.fr/>

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L03 : ADDITIFS (ADD) ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) CONFORMES ET BIEN UTILISES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'existence de la mention relative au traitement au bisulfite sur le document accompagnant les produits (ex: bon de criée, bordereau d'achat...).	Les crevettes et langoustines peuvent être traitées au disulfite de sodium (« métabisulfite de sodium » ou E223) à bord des navires de pêche afin d'inhiber leur altération enzymatique et leur brunissement (mélanose). Le cas échéant, les pêcheurs doivent informer les acheteurs. Ceci est valable pour tout autre conservateur qui aurait été utilisé.

LIGNE C3L04 : CONTROLE A RECEPTION (dans ce cadre ; lors du déchargement au retour du navire à quai ou après la capture depuis le rivage)

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la bonne réalisation du contrôle lors du déchargement ou après la capture (au niveau de l'état de vente aux consommateurs le cas échéant)	Les pêcheurs doivent prévoir et réaliser : → un contrôle de l'aptitude à la consommation et notamment que les produits de la mer proviennent d'une zone autorisée : <u>* pour les produits de la pêche :</u> Absence de mise sur le marché d'espèces pêchées dans des zones frappées d'interdiction de pêche (ex. sardines/Baie de Seine de juillet à mars, AP dans certains cours d'eaux douces, chlอร์ดécone dans les Antilles, ciguatoxines dans les Antilles et à la Réunion). <u>* pour les coquillages vivants :</u> Absence de pêche en zone fermée, sauf si un traitement assainissant est permis par les autorités. Absence de mise sur le marché de produits visiblement contaminés par des

	<p>hydrocarbures (odeurs, irisations).</p> <p>Pour rappel, les poissons appartenant aux espèces des Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae ne doivent être mis sur le marché. Les gempylidae (escolier noir, escolier rouvier) ne peuvent être vendus que conditionnés avec un étiquetage dédié (avertissement et recommandations de cuisson).</p> <p>Les 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 pour les espèces interdites ou étiquetage pour les gempylidae donc orientation vers un opérateur et non pas vente directe au consommateur).</p> <p>→ un contrôle du parasitisme, via la bonne qualité d'éviscération : 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. Cf Ligne C403L03</p> <p>→ un contrôle de la qualité du glaçage.</p> <p>→ contrôle qualité et fraîcheur, le cas échéant : conformité du tri ETPQ (espèce, taille, présentation, qualité), selon le Règlement (CE) n°2406/96</p> <p>→ un contrôle de l'absence d'espèces toxiques ou interdites (cf ligne C1L04 et infra pour rappel).</p> <p>→ un contrôle de l'état des conditionnements (caisses et coffres de bord).</p> <p><u>* pour les coquillages :</u></p> <p>-> Contrôle à réception des points « vitalité » et « propreté » (absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire</p> <p>-> Contrôle enregistrement et complétude des documents d'enregistrements*</p>
--	--

Pour information, le journal de pêche (logbook) ou fiche de pêche reprend toutes les données de pêche et comprend toutes les données nécessaires à la traçabilité : localisation de la zone de pêche, estimation du tonnage, espèces pêchées, conditions de capture (données météo).

* L'ensemble des informations sont détaillées dans la notice de remplissage du document d'enregistrement :

https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?action=accéder_document&arg=1062&cle=b121b761d6e519df9d94817e2831578ef7fb84a1&file=pdf%2FNOTICE_CERFA_15063_04.pdf

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

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

LIGNE C401L02 : MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier l'efficacité et le respect des procédures de maîtrise des températures</p> <p>→ Contrôler la présence de glace</p> <p>→ En l'absence de glace, contrôler la température des produits avec thermomètre étalonné.</p> <p>→ L'inspection n'ayant pas lieu à bord, le contrôle du délai après la pêche ne peut se faire que de manière indirecte (par l'aspect du poisson ou par contrôle documentaire sur certains navires).</p> <p>→ Possibilité de contrôler sur le logbook les heures de pêche et de comparer avec les heures de passage en cale.</p>	<p>→ Pour les navires ne disposant pas de cale réfrigérée ou isotherme (navires réalisant des pêches côtières inférieures à 24 heures), les produits de la pêche doivent être protégés en caisses sous des films plastiques (utilisés pour protéger contre l'assèchement des poissons notamment), des bâches propres ou avec des couvercles ou disposés sous pont couvert.</p> <p>Pour les produits de la petite pêche côtière inférieure à 24 heures, pour lesquels il n'y a pas règlementairement obligation de conservation à bord entre 0 et +2°C, ceux-ci devront être mis sous glace le plus rapidement possible après débarquement.</p> <p>Pour les espèces histaminogènes citées dans le règlement n°2073/2005, l'opérateur doit apporter une attention particulière au maintien de la chaîne du froid (glaçage à bord, débarque rapide).</p> <p>De manière générale, un poisson fraîchement pêché peut-être proposé à l'étal par exemple à + 10°C sans que ce soit une non-conformité dès lors qu'il est glacé.</p> <p>→ Les poissons de pêche hauturière doivent par définition être maintenus à bord entre 0 et 2°C donc être débarqués à température, sous glace.</p> <p>→ Dans tous les cas, les conteneurs utilisés pour l'entreposage doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits et un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.</p>
<p>Vérifier les conditions de conservation des animaux vivants (maintien de leur vitalité)</p>	<p>→ Il n'y a pas de température réglementaire de conservation des coquillages et crustacés vivants ; l'entreposage doit être effectué à une température n'affectant pas leur viabilité.</p> <p>Les crustacés vivants sont conservés à des températures variables en fonction de l'espèces, elles peuvent être comprises entre 4 et 18°C (cf annexe III de l'IT2012-8219)</p> <p>Pour les coquillages vivants, un stockage à une température entre 5 et 15°C est généralement recommandé.</p>
<p>Vérifier les bonnes conditions d'entreposage des produits</p>	<p>Les produits de la pêche salubres doivent être correctement identifiés et séparés des produits de niveau sanitaire différent (retraits, appâts en attente i.e. boîte...).</p>

Pour information,

Rq 1 : Dans les zones de pêche tropicale, la température de l'eau de mer est entre +28°C et +32°C. Il convient d'en tenir compte lors du contrôle de la température à la débarque, le plus important étant que le produit ait été glacé le plus précocement possible afin d'initier la descente en température le plus rapidement possible.

Il convient de noter que même en l'absence de prescription réglementaire, le guide pratique de l'hygiène à bord des navires (Ofimer, 2006) donne des préconisations (cf paragraphe III.1.1c repris infra) :

Pour les petits bateaux ne disposant pas de fabrication de glace à bord :

- o *L'embarquement de glace est nécessaire avant le départ pour la marée,*
- o *La durée des marées sera adaptée pour permettre un débarquement rapide des produits de la pêche et leur stockage dans des conditions optimales de conservation.*

Pour la petite pêche (< 24h) par temps chaud, il est recommandé que les produits de la pêche soient rapidement soumis à l'action du froid (glace embarquée, conteneurs isothermes). Les produits doivent pouvoir être protégés des rayons du soleil.

Rq 2 : Sur certains navires, typiquement les bolincheurs utilisés pour la pêche de petits pélagiques, les produits de la pêche sont immergés juste après réception dans un bain d'eau de mer glacée (baillage).

LIGNE C401L03 : PRESENCE DE DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE DE LA TEMPERATURE ET MODALITES

D'ENREGISTREMENT

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les navires de pêche de plus de 24h disposent des équipements nécessaires au suivi de la température lors du stockage (enregistreurs et thermomètres).	Quel que soit le dispositif, il doit permettre d'assurer que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement ni 0°C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température. Dans tous les cas, la température de conservation est celle de la glace fondante, soit une température comprise entre 0 et 2°C.

LIGNE C401L05 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Méthodologie	Situation attendue			
Selon leur type, les navires sont diversement équipés et les modes d'entreposage des produits à bord sont variables. L'inspecteur devra prendre connaissance du fonctionnement du navire.	Produits	Conditionnés -en coffres de criée -en caisses de bord -en conteneurs isothermes	En vrac - dans la cale - dans des cuves d'eau de mer réfrigérée	En viviers - crustacés - poissons
	Glace	Embarquée	Embarquée + production bord	Produite à bord (machine à glace)
	Lieu d'entreposage	Sur le pont du navire (absence de cale)	Cale réfrigérée ou isotherme	Cuve réfrigérée ou isotherme (eau de mer + glace)
	<p>Les produits doivent pouvoir être protégés (en caisses sous des films plastiques, des bâches propres ou avec des couvercles ou déposés sous le pont couvert). → Pour la petite pêche (< 24h), s'assurer que les produits de la pêche puissent être rapidement soumis à l'action du froid (bac de glace embarquée), d'autant plus lorsque les conditions climatiques rendent nécessaire le maintien au froid des poissons.</p> <p>Pour les coquillages vivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les conditions de stockage doivent les protéger de manière appropriée contre l'écrasement, l'abrasion et les vibrations - les techniques de récolte et les manipulations ultérieures, y compris le stockage ne doivent pas affecter les aptitudes des mollusques bivalves (notamment pour la purification). 			
En cas de constat de conditionnement de produits de la pêche entiers (entiers, éviscérés et/ou étêtés) dans de l'eau glacée, il conviendra de vérifier que la glace est présente en quantité suffisante pour maintenir les produits entre 0 et 2°C, et que leur mise en balle n'excède pas plus de 3 jours	Le conditionnement de poissons entiers (éviscérés ou non, étêtés ou non) est admis dans des conteneurs constitués de matériaux isolants remplis de glace et d'eau à bord des navires ainsi qu'à terre pendant au maximum 3 jours uniquement (chapitre VIII, point 1a de la section VIII du R853/2004). La qualité de fraîcheur des produits doit être évaluée pour décider du devenir du produit (remise en conformité ou retrait du marché).			

Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L02 : CONDITIONS D'ENTREPOSAGE, CONFORMITE ET DES GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier les conditions de stockage des conditionnements et emballages (différence entre les conditionnements mis à disposition par la criée, qui est de sa responsabilité, et les conditionnements propres aux navires qui font l'objet de l'inspection)	<p>Les contenants embarqués (coffres, caisses, paniers, ...) destinés aux produits de la pêche sont stockés à des emplacements réservés et protégés des contaminations environnementales (produits chimiques et déjections d'oiseaux).</p> <p>Les conditionnements doivent permettre l'écoulement efficace de l'eau de fusion de la glace afin qu'elle ne reste pas en contact avec les produits de la pêche.</p> <p>Pour information, les coquillages vivants peuvent être conditionnés en caisse ou en sac. Les dispositions sont variables selon les ports de débarques, les halles à marée et les opérateurs.</p>
Vérifier les conditions d'utilisation des conditionnements en bois.	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.
Vérifier l'utilisation des conditionnements (caisses) en polystyrène	Les conditions de la réutilisation des conditionnements doivent permettre de garantir le respect des normes d'hygiène. 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 de leur propreté visuelle.
Vérifier les pratiques de baillage	L'eau réfrigérée utilisée pour la conservation des produits frais de la pêche à bord des navires doit rester de bonne qualité. La cale ou le contenant doit être maintenu en bon état de propreté.

Pour information : Bien que la vérification du respect de sa mise en œuvre ne relève pas des services de la DGAI, rappelons que la directive (UE) 2019/904 et la loi AGECL (loi anti-gaspillage pour une économie circulaire) imposent aux opérateurs que 100% du plastique soit recyclé d'ici à 2025 (les emballages constitués pour tout ou partie de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables et dans l'incapacité d'intégrer une filière de recyclage, seront interdits à compter du 1^{er} janvier 2025) et que d'ici 2040, les emballages à usage unique seront interdits.

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

LIGNE C403L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Méconnaissance totale du risque parasitaire	D

LIGNE C403L02 : ÉVISCERATION

Méthodologie	Situation attendue
<p>L'hygiène des manipulations à bord ne pourra pas être directement évaluée. Ce point est à inscrire dans le rapport afin de bien situer le contexte de l'inspection.</p> <p>Toutefois on pourra apprécier la qualité de l'éviscération par l'examen visuel des produits débarqués : propreté et netteté de la plaie, bon rinçage de la cavité abdominale.</p>	<p>Le produit fini doit être exempt de souillures (restes de viscères, etc).</p> <p>L'éviscération hygiénique la plus précoce possible est une bonne pratique pour limiter les risques parasitaires (Anisakis) et histaminique.</p> <p>De l'eau de mer propre peut être utilisée pour le lavage après éviscération.</p> <p>NB : L'éviscération avant débarque n'est pas une obligation (possibilité de débarquer des poissons entiers = dépend de l'espèce et des habitudes sur lieu de débarque).</p>
<p>Eviscération précoce – gestion du risque histaminique</p>	<p>Une éviscération précoce pour les espèces de poissons de grande taille, thons, espadons, est fortement recommandée. Un rinçage de la cavité abdominale est attendu avant le glaçage ou l'immersion dans de l'eau de mer glacée.</p>

LIGNE C403L03 : RISQUE LIE AUX PARASITES DANS LES PRODUITS DE LA PECHE

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier que les mesures de maîtrise du danger parasites sont cohérentes, connues et appliquées. (cf IT 2022-307)</p> <p>Lors de l'inspection, il s'agira de vérifier, par contrôle visuel, que l'éviscération des produits et l'enlèvement des grappes de parasites de la cavité abdominale ont été correctement effectués sur les lots de produits débarqués et ceux mis en vente.</p>	<p>L'opérateur connaît le risque parasitaire (en fonction des produits qu'il pêche et les mesures de maîtrise.</p> <p>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. Ces opérations incombent aussi au pêcheur s'il met sur le marché des poissons éviscérés (les poissons entiers ne sont pas concernés car le contrôle est non invasif).</p> <p>L'éviscération des produits et l'enlèvement des grappes et amas de parasites de la cavité abdominale doivent avoir été correctement effectués.</p> <p>Certains parasites zoonotiques, notamment dans des poissons d'eau douce (ex. Clinostomum sur des cyprinidés), peuvent être présents dans les muscles, autour de la tête, et sous les opercules. Ils doivent être retirés par le pêcheur, lequel doit être capable de les identifier.</p>

LIGNE C403L04 : RISQUE CHIMIQUE

Pour rappel : cf aussi ligne L3C04

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier que l'opérateur connaît :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les particularités des zones de pêche au regard des risques chimiques (PCB-dioxines, métaux lourds) - les mesures d'interdiction de pêche et commercialisation (ex. sardines/Baie de Seine, chlordécone dans les Antilles, ciguatoxines dans les Antilles et à la 	<p>Absence de mise sur le marché d'espèces pêchées dans des zones frappées d'interdiction de pêche.</p> <p>Absence d'hydrocarbures: toute trace de souillure et/ou toute odeur désagréable suffit à justifier le caractère impropre à la consommation.</p> <p>Absence d'odeur de peinture.</p>

Réunion...).

Pour information, des discussions sont en cours avec le CNPME et le CONAPPED pour améliorer la prise en compte du risque chimique de manière globale et partagée sur l'ensemble de la filière.

Une analyse des dangers doit être conduite, individuellement ou à l'échelle de l'OP, et le plan d'auto-contrôles doit être adapté aux différentes espèces dans les différentes zones de pêche (ex. faire une analyse par trimestre ou par an pour maquereau/PCB, thon-maquereau/Hg, sardine-omble .../PFAS, bulot/Cd...).

LIGNE C403 L10 : MISE A MORT

Méthodologie	Situation attendue
Il n'existe pas à ce jour de méthode particulière, réglementairement autorisée et approuvée.	Une FAQ est en ligne sur l'intranet « Quelles sont les considérations à prendre en compte en termes de bien-être et de protection animale pour la mise à mort des poissons et des crustacés? » https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/faq-produits-de-la-peche-a23296.html En l'absence d'exigences réglementaires spécifiques, il appartient au professionnel de prouver qu'il respecte l'article 3 du Règlement 1099/2009 en faisant une étude – fondée sur la bibliographie existante et/ou ses propres tests - préalable au dépôt de dossier, en vue de définir un mode opératoire normalisé avec tous les paramètres de mise à mort à respecter et un contrôle de l'absence de mouvement systématique en fin de process.

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

LIGNE C5L03 : EAU PROPRE (DOUCE ET SALEE) : AUTORISATION, UTILISATION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que l'utilisation d'eau de mer propre est possible	La qualité de l'eau de mer utilisée à bord des navires se gère par l'application de bonnes pratiques. L'eau de mer doit être pompée à l'avant du navire. Elle doit être pompée lorsque le navire est en marche avant, au large.

Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis

LIGNE C7L04: ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la conformité des mentions d'étiquetage des produits finis (prêts à être expédiés) aux dispositions réglementaires en vigueur	Si les produits sont vendus via une halle à marée, les informations ad-hoc doivent lui être transmises : - le numéro d'identification de chaque lot; - le numéro d'identification externe et le nom du navire de pêche ou le nom de l'unité de production aquacole; - le code alpha 3 de la FAO de chaque espèce; - la date des captures ou la date de production; - les quantités de chaque espèce en kilogrammes exprimées en poids net ou, le cas échéant, le nombre d'individus;

	<p>- le nom et l'adresse des fournisseurs;</p> <p>- les éléments liés à l'information des consommateurs prévue à l'article 35 du règlement (UE) 1379/2013: la dénomination commerciale, le nom scientifique, la zone géographique de capture et la méthode de production.</p> <p>Ces mentions doivent être transmises entre chaque opérateur, par le biais d'un étiquetage ou le report de ces informations sur les documents accompagnant les produits.</p> <p>Les éléments susmentionnés prévus à l'article 35 du règlement (UE) 1379/2013 doivent être portés à la connaissance en cas de livraison directe du destinataire : consommateur final, restaurateur.</p> <p>* Pour les coquillages vivants, ceux-ci doivent être accompagnés par un document d'enregistrement. Si ces derniers sont étiquetés par un navire disposant d'un agrément centre d'expédition de coquillages vivants afin d'être mis sur le marché, se reporter au vademecum dédié.</p>
--	---

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

CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITE

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L03 : DEFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITE INTERNE

Le producteur doit enregistrer :

- l'origine des produits issus de la pêche (traçabilité amont),
- les acheteurs de ces produits (traçabilité aval).

La nature des documents est laissée au choix du producteur : les factures ou bordereaux de vente en halles à marée (traçabilité aval) ou les log-books / fiches ou journaux de pêche* (traçabilité amont) doivent être conservés par les pêcheurs.

* *fiches de pêche (navire < 10m) vs journal de pêche (navire > 10m), cf arrêté du 18 mars 2015 relatif aux obligations déclaratives en matière de pêche maritime.*

LIGNE D1L05 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les durées d'archivage des documents sont conformes aux exigences réglementaires.	Les documents d'enregistrement accompagnant les lots de coquillages vivants sont conservés aussi longtemps qu'indiqué dans l'annexe de l'arrêté du 29 août 2023 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants, à savoir 12 mois. Pour rappel, cf VDM général par ailleurs.

Pour information : *VISIOCaptures-franceagrimer*, service de télédéclaration permettant aux armateurs et aux capitaines de saisir les captures et les débarquements des navires de moins de 12 mètres. Cette télé déclaration peut remplacer la

déclaration sous format papier des fiches et journaux de pêche.

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

Item E1 : Gestion des déchets

LIGNE E1L02 : GESTION DES DECHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que la gestion des déchets ne favorise pas l'introduction des oiseaux.	Les produits de la pêche retirés du marché ou les appâts en attente pour la boîte doivent être tenus hors du pont ou protégés pour éviter d'attirer les nuisibles.

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les produits non vendus sont bien éliminés en tant que sous-produits animaux par les circuits mis à disposition notamment à la halle à marée et/ou points de débarquement.	<p>Les sous-produits animaux sont traités conformément à leur catégorie. Cette gestion peut s'appuyer sur la halle à marée où les produits de la pêche sont débarqués.</p> <p>En règle générale, les sous-produits animaux générés par un pêcheur ou un aquaculteur sont à placer en sous-produits animaux de catégorie 3, en particulier: les retraits de la consommation et saisies pour raisons organoleptiques, les déchets issus du tri ETPQ, les invendus.</p> <p>En cas d'infestation parasitaire détectée sur un poisson, les parties musculaires retirées (flancs ou morceaux de filets) ainsi que les têtes et arêtes centrales issues du filetage doivent impérativement être retirées de la consommation humaine car ce sont des sous-produits animaux tels que définis dans le règlement (CE) n°1069/2009 (catégorie 2).</p> <p>Les animaux morts en viviers sont également des sous-produits de catégorie 2 au sens du R1096/2009 suscités.</p>

Pour information : Pour le tri et le devenir de ces sous-produits, se référer au guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenirs, en particulier les parties II-B-8, II-C-7 et III-C et D. <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/111797>

CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

LIGNE F1L05 : TENUES PROPRES, COMPLETEES ET ADAPTEES

Les tenues utilisées à bord des navires peuvent être utilisées pour trier et manipuler les produits de leur pêche sous réserve qu'elles répondent aux exigences générales de propreté et d'aptitude au nettoyage / désinfection.

LIGNE F1L06 : CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les conditions d'hygiène sont satisfaisantes	Le personnel doit connaître les BPH et les des dangers incontournables (voir chapitre C).
Vérifier les opérations de débarquement	Les opérateurs prennent soin d'éviter les manipulations susceptibles d'altérer les produits : jeter, piétiner ou écraser les produits.

Pour information / rappel : Il est fortement recommandé que l'opérateur ait connaissance du contenu du guide pratique de l'Hygiène à bord des navires de pêche (nov. 2006).

https://www.normandiefraicheurmer.fr/media/guide_pratique_hygiene_peche_ofimer_078656500_0820_08012013.pdf