

Domaine de la  
**Sécurité Sanitaire des Aliments**



# VADEMECUM SECTORIEL

## ÉTABLISSEMENTS DE MANIPULATION DE PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE



# UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL

## ÉTABLISSEMENTS DE MANIPULATION DE PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

Ce vademecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vademecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des établissements agréés de manipulation des produits de la mer et d'eau douce. Il doit être utilisé **en complément du vademecum général, dont la lecture est indispensable avant utilisation de ce vademecum sectoriel.**

### Domaine d'application

Tous les établissements agréés préparant ou transformant des produits de la mer et d'eau douce, sauvages ou d'élevage, y compris les navires agréés (navires usines, navires congélateurs – en saumure ou non –, navires cuiseurs)

Ce vademecum **ne concerne pas**

- les navires de production primaire
- les navires agréés pour une activité d'expédition de coquillages vivants
- les établissements agréés manipulant des escargots ou des grenouilles

## Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	5
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	5
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	5
CHAPITRE B: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	7
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	7
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	7
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adapté au fonctionnement de l'atelier.....	7
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	8
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	9
Ligne B2L04 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	9
Item B4 : Maintenance.....	10
Ligne B4L02 : Locaux et équipements en bon état.....	10
CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	11
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	11
Ligne C1L02 : Description et utilisation attendue des produits finis.....	11
Ligne C1L03 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	11
Item C2 : Identification des points déterminants.....	13
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	13
Ligne C2L03 : Définition des limites critiques (CCP) et critères/limites d'action (PRPO).....	14
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	16
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation.....	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 C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	19
Pêche tropicale.....	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 C 403 L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	23
Ligne C 403 L02 : Risque parasitaire.....	23
Ligne C 403 L03 : Produits fumés.....	24
Ligne C 403 L04 : Crustacés cuits.....	26
Ligne C 403 L05 : Produits appertisés.....	27
Ligne C 403 L06 : Produits salés/marinés.....	28
Ligne C 403 L07 : Éviscération des coquilles St Jacques – danger toxines asp.....	29
Ligne C 403 L08 : Saumure (navires).....	29
Sous-item C404 : Mesures de maîtrise de la protection animale.....	31
Ligne C404L02 : Abattage des produits d'aquaculture.....	31
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	32
Ligne C5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	32
Ligne C5L03 : Eau propre (douce et salée) : autorisation, utilisation.....	32
Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis.....	33
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	33
CHAPITRE E: GESTION DES DÉCHETS, DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	34
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	34

Ligne E2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	34
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits.....	34

# CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

## LIGNE AL01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Mise sur le marché de produits sans détention de l'agrément requis pour l'activité <i>Suites</i> : arrêt de l'activité si des risques sanitaires existent (défaut de maîtrise), sinon régularisation avec délai rapide	D

## LIGNE AL03 : CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier le circuit de commercialisation des produits aquacoles abattus pour savoir si cette activité relève d'un agrément ou non</p> <p><i>Voir aussi C40_L09305 « Mesures de maîtrise de la protection animale Abattage des produits d'aquaculture » pour les conditions d'abattage vis-à-vis du bien-être animal</i></p>	<p><b>ABATTAGE DES PRODUITS D'AQUACULTURE</b></p> <p>Contrairement aux produits pêchés par des navires de pêche, pour lesquels l'abattage fait partie de la production primaire (opération connexe si faite à bord), l'abattage des produits d'aquaculture ne fait pas partie de la production primaire et peut être soumis à agrément.</p> <p><u>Agrément nécessaire</u></p> <p><b>Si les produits abattus sont destinés à être vendus à des établissements</b>, les opérations d'abattage doivent être effectuées sous couvert d'un agrément sanitaire (manipulation de produits de la pêche) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pêche en vivant et transfert en viviers vers un établissement agréé pour y être abattus et préparés (l'agrément est détenu par l'établissement de destination)</li> <li>– pêche et abattage sur le site de production, à terre ou en mer (l'agrément est détenu par le site de production). Les produits abattus peuvent ensuite être acheminés vers un atelier (qui peut être sur le site de production ou extérieur)</li> </ul> <p><u>Agrément non nécessaire</u></p> <p><b>Si les produits abattus sont uniquement destinés au consommateur final</b>, l'abattage ne relève pas d'un agrément :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– remise directe sur le site de production</li> <li>– abattage avant remise directe sur des marchés</li> <li>– abattage en poissonnerie (truites en viviers par exemple)</li> </ul> <p>Possibilité de dérogation à l'agrément si vente de produits d'aquaculture à d'autres commerces de détail (selon conditions définies par l'arrêté du 8 juin 2006, titre III et annexe III)</p>

Voir la NS : Autorisation et inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce

#### **VIVIERS**

Les établissements suivants ne sont pas soumis à agrément (mais doivent être enregistrés) :

– les établissements de production primaire : stockage par le pêcheur des produits vivants issus de sa propre pêche (à bord des navires, en pleine mer ou stockage intermédiaire à terre avant livraison à des établissements)

L'activité de stockage temporaire par le pêcheur de ses propres prises dans des viviers est considérée comme relevant de la production primaire.

Il peut s'agir également d'une structure collective assurant le regroupement de plusieurs viviers individuels dès lors que les pêcheurs n'y stockent que le produit de leur propre pêche.

– les établissements de remise directe : poissonneries, pêcheurs faisant de la vente directe au consommateur

Dans les autres cas, un agrément sanitaire est nécessaire, notamment pour les pêcheurs qui stockent, en viviers à terre, des produits destinés à des établissements mais qui ne sont pas issus uniquement de leur propre pêche.

Les établissements agréés de type mareyage, qui possèdent des viviers dans le cadre de leur activité générale, doivent décrire la gestion de leurs viviers dans le PMS (qualité de l'eau, entretien et maintenance, gestion des lots, gestion des mortalités)

#### **Pour information**

La pêche de loisir (en étang par exemple) est hors champ des règlements européens (consommation domestique privée)

## CHAPITRE B: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

### Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

#### LIGNE B1L04 : LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

<b>Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
	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.  Pour les thoniers congélateurs, des bâches en plastique peuvent être tendues sous les plafonds lors des opérations de manipulation. Ces bâches limitent les souillures, éclaboussures
	Le bois est un matériau accepté pour la structure du navire et notamment pour les ponts de pêche.
Lors d'une inspection à bord, veiller à relever les numéros des cuves inspectées.  En général, l'inspection aura lieu lors du débarquement entre deux marées et seules certaines cuves pourront être observées, car il y en a qui sont remplies (soit saumure, soit poissons)	<b>Thoniers congélateurs en saumure</b>  Les cuves ont des parois métalliques en général revêtues de peinture alimentaire. Leur surface n'est pas lisse, car il y a les serpentins de réfrigération.

#### Pour information

Une surface en bois limite le réchauffement des produits et maintient l'humidité. Par ailleurs, c'est un élément de sécurité pour les marins

Sur les thoniers congélateurs les plus récents, les serpentins des cuves sont intégrés dans les parois, les surfaces des cuves sont donc plus lisses (cuves dites «à oméga 3»)

#### LIGNE B1L07 : SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉ AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

<b>Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
Le contrôle de l'emplacement de la prise d'eau ne peut généralement se faire que sur plan.  La prise d'eau peut être observée lorsque les navires sont en cale sèche. Il est possible de se renseigner sur les dates prévues de sortie d'eau (arrêt technique, carénage)	<b>Cas des navires agréés</b>  La prise d'eau de mer doit être située à l'avant de tout dispositif de rejets (toilettes, eau de cale, de refroidissement, poubelles ...)  Les thoniers disposent d'un orifice de pompage de l'eau de mer situé sous la coque, dans le 1/3 avant du navire et environ 6 mètres sous la ligne de flottaison
Se renseigner sur les points de rejet des eaux moteur (refroidissement) et sur l'emplacement de la trappe	Les compartiments machine, les canalisations hydrauliques, les réserves de carburant, les aires de stockage des

d'approvisionnement en carburant.	lubrifiants, graisses mécaniques, etc. doivent être isolés des lieux de manipulation des produits de la pêche. Les fûts stockés à bord (ex : fûts d'huile) peuvent être stockés dans des bacs de rétention, afin d'éviter les fuites de produit.
	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 poissons sont triés au fur et à mesure. Le pont de pêche (arrivée des filets, engins) n'est pas couvert. <b>Dans le cas des navires usines</b> , les produits de la pêche ne séjournent pas sur le pont de pêche mais sont directement orientés vers les salles de travail ou les trunks (cuves ou cales tampons, remplies ou non d'eau de mer sorbet, pour la réception du coup de filet avant tri) Dans d'autres cas, le chalut peut ne pas être remonté à bord, les poissons sont pompés directement dans le chalut et dirigés dans des trunks : dans le cas des <b>thoniers congélateur en saumure</b> , les thons sont prélevés dans la senne, via une salabarde (sorte d'épuisette de grande taille) et directement dirigés, par une goulotte ou une trappe, vers le faux-pont (ou entrepont) qui est couvert. Ce faux-pont est situé à un étage inférieur au pont de pêche. Ce lieu est adapté en dimension au transit des thons (ex : largeur des tapis)

### LIGNE B1L09 : GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

<b>Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
Vérifier : <ul style="list-style-type: none"> <li>– l'absence de mauvaises odeurs,</li> <li>– les bondes siphonées munies de panier démontable,</li> <li>– l'absence d'eau stagnante,</li> <li>– l'évacuation des eaux des lave-mains raccordée au réseau des eaux usées,</li> <li>– éventuellement, s'assurer de la présence de clapets anti-retour.</li> </ul>	<p><b>Cas des navires</b></p> <p>À bord des navires de pêche, les eaux résiduelles de process s'écoulent généralement au sol et sont rejetées en mer par les dalots (au-dessus ligne de flottaison).</p> <p>De même les eaux de lavage-rinçage des locaux et équipements sont rejetées en mer</p> <p>Les navires équipés de toilettes doivent avoir un lieu de stockage des eaux noires (à vérifier) et d'une procédure d'évacuation de ces eaux.</p> <p>Existence sur certains navires d'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>

#### Pour information

Les eaux résiduelles : les eaux de process

Les eaux grises : eaux des cuisines, des douches, des lavabos, (et des urinoirs éventuels)

Les eaux noires : les eaux des sanitaires (WC)



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

### LIGNE B2L04 :

#### APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la conformité technique des véhicules	<p>Les véhicules de transport (appartenant à l'établissement) doivent permettre de maintenir les produits aux températures réglementaires ou cibles définies. <b>Pour les produits de la pêche</b>, l'arrêté du 01/07/2008 précise dans son annexe les catégories d'engins utilisables.</p> <p><u>Produits réfrigérés</u></p> <p>L'utilisation de véhicules simplement isothermes n'est possible qu'en adjoignant une source de froid aux produits transportés (caisses de poissons sous glace par exemple)</p> <p>L'utilisation de véhicules non doté d'isolation thermique n'est possible :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- que sur une courte distance (80 km maximum) et sans rupture de charge ;</li><li>- qu'en adjoignant une source de froid aux produits transportés.</li></ul> <p><u>Produits congelés</u></p> <p>L'utilisation de véhicules non frigorifiques n'est possible que si les conditions de l'AM du 21/12/2009, annexe III point I sont réunies.</p>

## Item B4 : Maintenance

### LIGNE B4L02 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>Demander les références des peintures des cuves et des cales lorsqu'il y a contact direct avec les denrées (certificat d'aptitude au contact alimentaire). Différentes peintures sont utilisées, selon le chantier naval qui intervient.</p> <p>Vérifier la bonne maintenance, l'étanchéité des canalisations en surplomb des denrées (risques de fuites, de gouttes).</p>	<p>Les structures des navires sont sujettes à la rouille (il est illusoire en pratique qu'il n'y en ait pas). Elles doivent faire l'objet d'un entretien régulier (elles sont régulièrement sablées et repeintes)</p>

## CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

### Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

#### LIGNE C1L02 :

#### DESCRIPTION ET UTILISATION ATTENDUE DES PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
En cas de constat de conditionnement dans de l'eau glacée, la qualité de fraîcheur des produits doit être évaluée quant à leur devenir.	Le conditionnement de produits frais (poissons entiers) dans des caisses étanches et dans de l'eau glacée (mélange eau + glace) n'est pas autorisé. Ceci n'est admis que pour le stockage de poissons à bord des navires (cuves de stockage réfrigérées) et pour leur livraison au premier destinataire après la débarque.

#### Pour information

Le conditionnement dans de l'eau glacée est néanmoins utilisée en Espagne, notamment pour les poissons bleus (sardines, maquereaux)

#### LIGNE C1L03 :

#### ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>S'assurer que les dangers plus spécifiques à cette filière soient bien retenus et décrits lors de l'analyse. Ils peuvent donner lieu à des mesures de maîtrise particulières (PrPO, CCP) en plus des bonnes pratiques d'hygiène</p> <p><b>Présentation par types de production</b></p> <p><u>Produits fumés à froid, salés/marinés</u> <i>Listeria</i>, <i>Clostridium botulinum</i> (notamment DLC longue), histamine (espèces riches en histidine), parasites (produits sauvages), HAP, résidus de médicaments (produits d'élevage), contaminants de l'environnement (selon espèces et provenance)</p> <p><u>Poisson salés/marinés (type anchois)</u> <i>Listeria</i>, <i>Clostridium botulinum</i>, histamine (espèces riches en histidine), parasites (produits sauvages), contaminants de l'environnement (selon espèces et provenance)</p> <p><u>Crustacés et mollusques cuits</u> <i>Listeria</i>, <i>vibrio</i>, <i>Salmonella</i>, virus, Cd (crustacés), résidus de médicaments (crevettes d'élevage), additifs</p>	<p>Dangers devant être retenus plus spécifiquement dans les établissements agréés de produits de la pêche selon leurs activités et les produits manipulés ou transformés</p> <p><b>DANGERS MICROBIOLOGIQUES</b></p> <p>Pour la plupart des germes, l'application des pré-requis en matière d'hygiène (PrP), les contrôles à réception et la maîtrise de la chaîne du froid permettent de limiter leur présence dans les produits (matières premières et produits finis). Cependant, des mesures spécifiques (ou la somme de plusieurs mesures) peuvent être nécessaires pour assurer une maîtrise complète vis-à-vis de ces dangers</p> <p><u><i>Listeria monocytogenes</i></u> Produits permettant le développement de <i>Listeria</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– destinés à être consommés crus : sushis, carpaccio</li> <li>– transformés consommés en l'état : produits fumés à froid ou marinés, crustacés cuits</li> </ul> <p>Pour les produits ne permettant pas le développement de <i>Listeria</i>, le professionnel doit apporter les preuves que ses produits possèdent les caractéristiques nécessaires pour répondre à cette catégorie (notamment en termes de pH et/ou Aw)</p> <p><u><i>Clostridium botulinum</i> (type B et E groupe II)</u></p>

<p>(métabisulfites)</p> <p><u>Coquillages</u>  <i>E. coli</i>, <i>salmonella</i>, virus, biotoxines marines, Cd (gastéropodes, pectinidés)</p> <p><u>Produits frais</u>  <i>Listeria</i> (produits crus), <i>Vibrio</i> (<i>V. cholerae</i> pour poissons d'estuaires en zones chaudes), biotoxines marines, histamine (espèces riches en histidine), parasites (produits sauvages), contaminants de l'environnement (selon espèces et provenance)</p>	<p>Produits frais transformés (fumés, salés, marinés)  Conserves</p> <p><u><i>Vibrio (cholerae et parahaemolyticus)</i></u>  Produits à base de poissons, crustacés ou mollusques provenant d'eaux chaudes (crustacés notamment)</p> <p><u>Virus (norovirus, VHA)</u>  Coquillages, crustacés</p> <p><u>Germes de sécurité définis dans les points 1.16, 1.17 et 1.25 du chapitre 1 de l'annexe 1 du règlement (CE) 2073/2005</u>  <i>E. coli</i> : coquillages vivants  <i>Salmonella</i> : coquillages vivants, crustacés et mollusques cuits</p> <p><b><u>AUTRES DANGERS BIOLOGIQUES</u></b></p> <p><u>Biotoxines marines</u>  Coquillages (toxines lipophiles, PSP, ASP)  Certains poissons (espèces toxiques, ciguatoxines)</p> <p><u>Histamine</u>  Tout produit, frais ou transformé, à base de poissons riches en histidine : liste des familles concernées citées dans le règlement (CE) n° 2073/2005 ( annexe I, chapitre 1, point 1.26), auxquelles il faut ajouter les Istiophoridae (voilier, marlin, makaire...), les Xiphiidae (espadon) et les Carangidae (sérioles)</p> <p><u>Parasites</u>  Tout produit de la pêche sauvage (mer ou eau douce)</p> <p><b><u>DANGERS CHIMIQUES</u></b></p> <p><u>HAP néoformés</u> : produits fumés</p> <p><u>Résidus médicamenteux</u> : produits d'élevage</p> <p><u>Contaminants de l'environnement</u> : métaux lourds (Hg pour les poissons prédateurs, Cd pour crustacés/gastéropodes), dioxines/PCB (certains poissons de la Baltique, sardines de la Baie de Seine), chlordécone (origine Antilles)</p> <p><u>Additifs</u></p>
--	--

## Pour information

### Fiches des dangers de l'ANSES

Fiche ANSES *Anisakis* : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2010sa0229Fi.pdf>

Fiche ANSES *Diphyllobothrium* : [https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2012sa0059Fi\\_0.pdf](https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2012sa0059Fi_0.pdf)

Fiche ANSES histamine : <https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>

Fiche ANSES *Listeria* : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2011sa0171Fi.pdf>

Fiche ANSES *Vibrio* : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2011sa0210Fi.pdf>

Fiche ANSES *Clostridium botulinum* : <https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2010sa0234Fi.pdf>

### Contaminants dioxines/PCB

Des dispositions particulières de commercialisation existent pour certaines espèces de poissons pêchés dans la Baltique et dépassant les teneurs maximales admises (article 7 du règlement (CE) n° 1881/2006)

## Item C2 : Identification des points déterminants

### LIGNE C2L02 :

#### IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier que l'entreprise a identifié, s'ils existent, les points déterminants essentiels (CCP, PrPO).            → S'assurer que les étapes essentielles généralement identifiées pour le type de fabrication considéré sont bien présentes dans la liste des points déterminants retenus.            → Si le nombre de points déterminants est important, l'inspecteur veille à ce que tous ces points déterminants soient traités comme tel.</p> <p>Vérifier que la validation des points déterminants retenus par l'entreprise est formalisée et pertinente.</p>	<p><u>Étape de réception des matières premières</u>            Elle doit être un point essentiel de contrôles dans tous les établissements sur la qualité des intrants.            Les mesures de maîtrise des principaux dangers biologiques à l'étape de réception sont habituellement gérées comme des PrPO dans les GBPH.            La maîtrise du danger histamine à l'étape de réception est généralement gérée comme un PrPO. S'il n'y a pas de possibilité de connaître ou d'avoir des garanties sur la maîtrise de la chaîne du froid en amont, cette étape peut être gérée comme un CCP pour ce danger (choix du professionnel)            La maîtrise des contaminants chimiques (environnement, résidus) relève plus des PrP, par vérification des cahiers des charges avec plan d'échantillonnage analytique adapté. Il n'y a pas réellement de mesures de surveillance directe pour la plupart de ces dangers, hormis des modifications organoleptiques (souillures par hydrocarbures par exemple) et le contrôle de l'origine des produits (= origine connue avec garanties sur les contaminants chimiques définies par cahier des charges)</p> <p><u>Étape de traitement par congélation</u> (maîtrise du risque parasitaire)            Elle doit être gérée comme un CCP, notamment avec validation du couple temps-température (sondes à cœur) et surveillance du traitement de chaque lot.</p> <p><u>Étape de fumage</u>            Lors de fumage à froid (température voisine de 28°C ou moins), cette étape constitue :            - une des mesures contribuant à la maîtrise du risque <i>listeria</i> (avec le salage, la chaîne du froid ... ) ;            - un point de surveillance du danger HAP            En cas de fumage à chaud (<math>\geq 60</math> °C en général), cette étape peut être gérée comme un CCP (couple temps-température) dès lors qu'elle correspond :            - à une mesure de maîtrise du risque parasitaire            - à une étape assainissante vis-à-vis des germes végétatifs (pasteurisation)</p> <p><u>Étapes de salage/maturation</u>            Ces étapes sont gérées en général comme des PrPO (objectifs d'arrêt de prolifération bactérienne et de production d'histamine par la teneur en sel du produit)</p> <p><u>Étape de marinage</u>            La maîtrise du risque de prolifération bactérienne repose sur l'acidification des produits. Cette étape de marinage est</p>

	<p>généralement gérée comme un CCP (pH marinade et produits finis)</p> <p>Ces différentes étapes peuvent également constituer une mesure de maîtrise du danger parasites dès lors que les traitements appliqués suivent certaines recommandations (norme NF V45-067 pour les harengs, couples produit/traitement de la fiche ANSES sur <i>Anisakis</i>)</p>
	<p><u>Cuisson de crustacés</u></p> <p>La phase de cuisson constitue l'étape principale de maîtrise des dangers <i>Listeria</i> et <i>Vibrio</i> (sans préjudice des mesures générales de contrôles à réception et maîtrise de la chaîne du froid). Le couple temps-température doit permettre d'atteindre la valeur pasteurisatrice visée. Cette étape est habituellement gérée comme un CCP (ce qui suppose donc une validation de la limite critique choisie et une surveillance permanente).</p> <p>L'étape suivante de refroidissement est généralement gérée comme un PrPO (compte tenu du procédé les risques de prolifération sont nuls), mais certains professionnels en font un CCP.</p>
	<p><u>Produits en conserves</u></p> <p>L'étape de sertissage/capsulage peut être gérée comme un PrPO ou un CCP</p> <p>L'étape de traitement thermique doit être gérée comme un CCP.</p>
	<p><u>Conditionnement sous atmosphère modifiée</u></p> <p>L'étape de conditionnement sous atmosphère modifiée est généralement gérée comme un PrPO.</p> <p>La surveillance de cette étape repose en général sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une surveillance de l'operculage (visuel + contrôle de débit de fuite sur un échantillonnage)</li> <li>- une surveillance de la composition du gaz dans les barquettes (échantillonnage)</li> </ul> <p>Peut s'y ajouter, immédiatement après, une étape de détection des métaux (passage de barquettes sous un détecteur calibré)</p>

### LIGNE C2L03 :

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

<p>Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
	<p><u>Cuisson de crustacés</u></p> <p>Les barèmes temps-température sont définis en fonction des calibres des produits et selon la technique utilisée (cuisson en bacs ou en ligne).</p> <p>Sur la base de la VP recherchée à cœur, il est validé une durée de cuisson (temps d'immersion dans les bacs ou temps de passage dans la ligne de cuisson) en fonction de la température de l'eau de cuisson (en général aux alentours de 95°C).</p> <p>La température en fin de décongélation (avant cuisson) est</p>

	<p>aussi un paramètre important : une température trop basse peut générer une cuisson insuffisante (peut être rencontré selon la prise en glace des blocs de crevettes matières premières)</p>
	<p><u>Marinage</u></p> <p>Le GBPH « Anchois salés marinés » (OPE 2.7 Marinage) propose des limites critiques à retenir pour cette étape (CCP)</p> <p><u>Salage</u></p> <p>Plusieurs paramètres sont en général suivis comme PrPO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- taux de sel en pré-salage</li> <li>- saturation de la saumure</li> <li>- couple temps-température en maturation</li> </ul> <p>(valeurs proposées dans le GBPH OPE 2.5a/b et 2.7)</p>
	<p><u>Histamine</u> (contrôles à réception)</p> <p>Selon l'utilisation ultérieure de la matière première, les teneurs en histamine retenues pour la matière première devront être adaptées de telle manière que le produit fini puisse respecter à DLC les limites autorisées par la réglementation suite au process appliqué.</p> <p>Les valeurs seuils de maîtrise choisies par les professionnels sont inférieures à la limite réglementaire de 100 ppm (classiquement <b>25 à 50 ppm</b>) pour tenir compte de l'évolution de la concentration de l'histamine</p>
	<p><u>Fumage</u> (température du foyer)</p> <p>La température du foyer de combustion ne doit pas être trop élevée : plus la température est élevée, plus la concentration en HAP est importante.</p> <p>Une température de pyrolyse du bois <b>inférieure à 450°C</b> permet de limiter la production de HAP.</p>
	<p><u>Salage</u> (maîtrise de <i>Clostridium botulinum</i>)</p> <p>Pour les durée de vie &lt; 30 jours, il est recommandé une teneur en sel voisine de 3 % dans la phase aqueuse.</p> <p>Pour les produits ayant des DLC longues (supérieures à 30 jours), il est nécessaire d'avoir une concentration d'au moins 3,5 % de sel dans la phase aqueuse (soit environ 2,3 % dans le produit fini pour un taux d'humidité de 66 %).</p>

## Pour information

Le GBPH « Cuisson de crustacés » préconise de rechercher un abattement théorique de 6 log pour *listeria* (VP totale incluant montée en température, palier et refroidissement)

Avec une  $D_{70}=0,3$  mn pour *Listeria*, cela correspond à une VP d'environ 2

Pour les crevettes, le GBPH donne ainsi comme limite critique 70°C à cœur pendant 2 mn et une valeur cible de  $\geq 75^\circ\text{C}$  à cœur en fin de cuisson.

Ces valeurs sont également efficaces pour l'élimination des *Salmonella* (critère de sécurité) et *Vibrio*

## Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

### LIGNE C3L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence ou défaillance répétée sur les contrôles à réception, notamment vis-à-vis de risques pouvant avoir une incidence forte et aiguë sur la qualité sanitaire des produits concernés : histamine (température et analyses sur espèces sensibles), parasites, toxines	D

### LIGNE C3L04 :

#### CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>S'assurer de l'existence et de la pertinence de procédures de contrôle à réception (CR). Vérifier leur cohérence vis-à-vis des cahiers des charges.</p> <p>S'assurer du respect des procédures de CR</p> <p>→ Interroger le réceptionnaire sur les modalités de contrôle à réception, les critères de refus.</p> <p>→ Consulter les fiches d'enregistrement des contrôles à réception en cours, notamment les relevés de température produits et vérifier l'absence de remplissage a priori ou a posteriori</p> <p>→ Concernant les denrées, s'intéresser aux modalités de prise de T°C (T°C de surface, T°C à cœur...)</p> <p>S'assurer de la présence et de la conformité des documents d'accompagnement des matières premières / intrants requis.</p>	<p>Les contrôles à réception peuvent s'appuyer sur les spécifications décrites dans des cahiers des charges avec les fournisseurs.</p> <p><b>CONTRÔLES PHYSIQUES</b></p> <p>– <b>Températures et glaçage</b></p> <p>Ⓞ Les produits frais non transformés (y compris ceux décongelés) et les crustacés et mollusques cuits doivent être conservés <u>sous glace ou à une température approchant celle de la glace fondante</u> (définie à 0-2°C dans l'AM du 21 décembre 2009, annexe I).</p> <p>Certains produits achetés au stade de la première mise en vente (criste par exemple) peuvent présenter à réception des températures supérieures à 0-2°C : produits côtiers fraîchement pêchés et débarqués en cours de réfrigération, produits ayant été exposés à la vente déglacés.</p> <p>Ceci est acceptable dès lors que le professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a défini dans son PMS les températures cibles acceptables (en fonction des dangers notamment) et les actions correctives en cas de dépassement ;</li> <li>- vérifie en parallèle d'autres critères permettant de valider la qualité des produits : organoleptique, présence de glace ou non, analyse complémentaire éventuellement (histamine par exemple) ;</li> <li>- place ensuite les produits dans un environnement réfrigéré suffisant pour abaisser rapidement leur température à 0-2 °C (ou les prend en charge immédiatement en production).</li> </ul> <p>Des exemples sont donnés dans le GBPH « Activités de mareyage » pour des produits non glacés fraîchement débarqués (BPH 1 – Achats, point 2.3)</p> <p>Dans le cas des espèces riches en histidine (risque histaminique), il y a peu de tolérance sur la température : produits sous glace ou à 0-2°C (du fait de la sensibilité de ces espèces)</p>



	<p>② Pour les produits transformés, la température est fixée sous la responsabilité du fabricant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Examens organoleptiques</b> : en complément des aspects températures (un produit à bonne température peut être de mauvaise qualité et réciproquement), selon une grille de cotation (selon l'origine ou l'utilisation prévue, une qualité minimale peut être requise)</li> <li>– <b>Poissons toxiques</b> : absence d'espèces toxiques interdites listées dans le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VIII, Chapitre V.E), ou susceptibles d'être toxiques par la présence de biotoxines marines</li> <li>– <b>Parasites</b> : vérification des lots achetés selon un plan d'échantillonnage (selon espèces ± parasitées ...)</li> <li>– <b>Taille minimale</b> de capture et calibre minimal de commercialisation</li> <li>– <b>Livraison</b> : propreté et température des véhicules de livraisons, conformité des quantités et intégrité des conditionnements ...</li> </ul>
	<p><b>CONTRÔLES DOCUMENTAIRES</b></p> <p>Documents liées à la traçabilité et à l'information du consommateur (étiquetage, bons de livraison)</p> <p>Documents d'enregistrement (coquillages)</p> <p>Attestations et résultats d'analyses des fournisseurs ...</p>
<p>Lors de l'utilisation par le professionnel de tests rapides histamine, il convient de s'assurer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– de la qualité des tests (date limite d'utilisation, conditions de stockage)</li> <li>– de leur bonne utilisation (connaissance par l'opérateur) selon la notice</li> </ul>	<p><b>CONTRÔLES ANALYTIQUES</b></p> <p>Des contrôles analytiques peuvent être réalisés à réception selon un plan d'échantillonnage adapté aux dangers et aux garanties apportées par les fournisseurs sur les intrants (cahier des charges) : microbiologie (selon produits et utilisation), histamine, toxines (coquillages notamment), contaminants de l'environnement (métaux lourds, dioxines ...), résidus de médicaments (élevage).</p> <p><b>Dans le cas de l'histamine</b>, le contrôle analytique de la matière première peut constituer une mesure de surveillance, notamment pour les produits et procédés productions susceptibles de favoriser l'apparition d'histamine.</p> <p>Le plan d'échantillonnage analytique doit être adapté, en fréquence et teneur en histamine acceptée à réception, à ces facteurs complémentaires de risques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– process prévoyant des étapes à des températures plus élevées (fumaison par exemple) ou des étapes de maturation enzymatique</li> <li>– DLC du produit fini susceptible de permettre une évolution du taux d'histamine, même à basse température</li> <li>– absence de cahier des charges ou de connaissance sur la qualité des manipulations en amont</li> </ul> <p>L'historique de ces résultats d'autocontrôles peut permettre aux professionnels de refuser certaines provenances (ou couple espèce/provenance) voire de déréférencer certains fournisseurs.</p> <p><b>Pour les analyses histamine</b>, l'utilisation de tests rapides, de type ELISA par exemple, est tout à fait possible en autocontrôles (screening)</p> <p>Ils permettent de traiter rapidement et de manière fiable un nombre important d'échantillons.</p>
	<p><b>Navires agréés</b></p> <p>Un contrôle et un tri des produits de la pêche capturés est fait à réception à bord avant la mise en cale ou avant process = rejet des poissons abîmés, hors taille, ...</p> <p>Toutefois cette étape ne fait pas nécessairement l'objet d'un</p>

	<p>enregistrement</p> <p>Le suivi et l'enregistrement des conditions de pêche (T°C eau, profondeur, temps du trait, localisation de la zone de pêche) doivent être prévus, comme le relevé de l'heure et de la date du début du stockage (cales, trunks, cuves)</p>
--	---

## Flexibilité

Le logbook, qui reprend toutes les données de pêche, peut être utilisé comme document d'enregistrement « de réception » : localisation de la zone de pêche, estimation du tonnage capturé, espèces notifiées, conditions de capture (données météo)

## Pour information

Les cahiers des charges (CdC) avec les fournisseurs sont élaborés en amont (processus « achats »). Ils peuvent comprendre :

### Des spécifications sur les produits

- définition : espèces, présentations ...
- pour les produits d'élevage : conditions d'élevage, alimentation, traitements vétérinaires et autres, caractéristiques organoleptiques, modalités d'abattage et dates
- pour les produits sauvages : zones de pêche (dont exclusions), date de pêche, manipulation des produits (éviscération, réfrigération précoce ..., ces aspects sont particulièrement importants vis-à-vis du risque histamine)
- critères réglementaires : microbiologie, contaminants de l'environnement, résidus de médicaments ...
- conditionnement, étiquetage

### Des spécifications sur le fournisseur

- obligations de respect de la réglementation, notamment en termes de bonnes pratiques d'hygiène, de traçabilité, de gestion des non conformités ...
- la fourniture d'attestations de conformité (selon les spécifications produits) et d'analyses matières premières (respect des critères réglementaires)
- la programmation d'audits du fournisseur

Voir aussi le GBPH « Activités de mareyage » (BPH 1 – Achats, point 1)

## Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

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

#### LIGNE C401L02 :

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

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p><b>Locaux</b></p> <p>Vérifier le respect des températures cibles prévues et leur cohérence avec l'utilisation des locaux.</p> <p>En cas de températures relevées supérieures aux cibles, évaluer l'impact possible sur les produits présents dans ces locaux.</p> <p><b>Produits</b></p> <p>Prise de températures des produits avec thermomètre étalonné</p> <p>Comparaison avec un thermomètre du professionnel et les relevés existants</p> <p>Évaluer les causes possibles en cas de température réglementaire ou cible dépassée :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– manque ou absence de glaçage (ou de réglage),</li><li>– température de l'enceinte de stockage non conforme (dysfonctionnement du groupe froid, température cible non correcte, système de contrôle non fonctionnel),</li><li>– thermomètre du professionnel non fonctionnel</li></ul>	<p><b>STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES PRODUITS FINIS</b></p> <p><b>PRODUITS RÉFRIGÉRÉS</b></p> <p>① Les produits frais non transformés (y compris ceux décongelés) et les crustacés et mollusques cuits doivent être entreposés dans les conditions définies dans le règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre VII</p> <p>S'agissant des produits non conditionnés, stockés sous glace, la température de l'enceinte de stockage peut dépasser les 2°C dès lors que la quantité de glace et la durée de stockage sont adaptées pour atteindre l'objectif réglementaire. Le GBPH « Activités de mareyage » donne à cet égard des recommandations (BPH 2 – Locaux, point 1)</p> <p>② Pour les produits transformés, la température de conservation est fixée sous la responsabilité du fabricant</p> <p><u>Cas du chilling (sur-réfrigération)</u></p> <p>Actuellement, le stockage à des températures inférieures à 0°C mais supérieures au point de congélation commençante, n'est reconnu, pour les produits de la pêche, que pour le saumon fumé, et tel que validé dans le cadre du GBPH « Poissons fumés, salés et marinés » (plage de température pendant laquelle le saumon fumé est en surfusion, donc non congelé).</p> <p>En produits frais, le GBPH « Activités de mareyage » évoque cette possibilité mais le procédé doit être validé avec avis des services de contrôle (OPE 1.2)</p> <p><b>PRODUITS CONGELÉS</b></p> <p>Les produits de la mer congelés, transformés ou non, doivent être maintenus à la température définie dans le règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre VII et VIII.</p> <p>Des fluctuations de température en surface sont acceptables dès lors qu'elles sont brèves lors d'opérations de manipulation (opérations de chargement-déchargement pour le transport par exemple).</p> <p><u>Cas particuliers :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– les produits initialement congelés en saumure et destinés</li></ul>

	<p>à l'industrie de la conserve (règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre VII point 2) ;</p> <p>– les produits congelés transportés vers un établissement de transformation agréé (conditions définies dans l'AM du 21/12/2009, annexe III point I)</p> <p><b>AUTRES PRODUITS</b></p> <p><u>Coproducts</u></p> <p>Les coproduits (parties de produits de la pêche issus des opérations de préparation telles le filetage, le parage ...) sont des denrées destinées à être valorisées secondairement en consommation humaine (par opposition aux sous-produits) : principalement les têtes, arêtes centrales, queues, chutes de parage.</p> <p>Ils doivent donc être conservés sous glace ou à la température de la glace fondante (produits frais)</p> <p><u>Produits vivants</u> : l'entreposage doit être effectué à une température n'affectant pas leur viabilité. Les coquillages vivants sont classiquement conservés à des températures comprises entre 5 et 15°C, sauf indication particulière du fournisseur (coquillages en barquettes sous atmosphère modifiée par exemple)</p>
<p>Prise de températures des produits sur les tables de préparation avec un thermomètre étalonné</p> <p>Comparaison avec un thermomètre du professionnel (vérifier existence et état) et les relevés existants</p> <p>L'inspecteur doit pouvoir évaluer l'incidence sur le lot concerné.</p> <p>Évaluer les causes possibles en cas de température cible dépassée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– température initiale des matières premières trop élevée,</li> <li>– temps d'attente ou de préparation trop longs,</li> <li>– température des locaux de préparation mal adaptée,</li> <li>– thermomètre du professionnel non fonctionnel.</li> </ul> <p>Observer l'organisation générale de l'atelier</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– apport régulier des lots matières premières pour mise en production : pas d'encombrement excessif, lots en attente glacés ;</li> <li>– traitement fluide de la production : cohérence des temps d'attente des produits selon la procédure prévue ou les températures mesurées.</li> <li>– gestion des temps de pause (durée, produits en attente)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>ÉTAPES DE FABRICATION</b></p> <p><b><u>PRÉPARATION DE PRODUITS FRAIS</u></b></p> <p>La réfrigération des locaux de production n'est pas obligatoire, mais leur température ambiante, couplée au temps de séjour des produits lors des manipulations, ne doit pas avoir d'incidence négative sur la qualité sanitaire des produits.</p> <p>Les GBPH donnent des recommandations en matière de température des locaux de production (réception, déballage, filetage, tri, pelage, salage, conditionnement ...). Ces valeurs restent à fixer par les professionnels en fonction des temps d'attente et de manipulation dans ces locaux et des remontées en température des produits acceptées. Des valeurs de ≤ 12 à 14°C sont souvent rencontrées.</p> <p>Le GBPH « Activités de mareyage » (OPE 1.2) propose également des températures cibles (et une gestion des temps d'attente) pour les produits en cours de production.</p> <p>Le professionnel doit avoir défini dans son PMS les plages de températures cibles sur les produits en cours de fabrication, en général corrélé avec les temps de séjour dans les locaux de préparation et leur température.</p> <p><u>Cas du raidissage</u></p> <p>Avant les opérations de tranchage automatique, les filets de poissons fumés (saumon, truite ...) peuvent être refroidis et stockés provisoirement à des températures de l'ordre de -10°C .</p> <p>Le GBPH « Poissons fumés, salés et marinés » (annexe V) précise les techniques et conditions d'application de ce raidissage qui doit être de courte durée et à but purement technologique (seule application reconnue pour l'instant)</p> <p><b>AUTRES PRODUCTIONS</b></p> <p>Certains procédés, de transformation notamment, comportent des étapes spécifiques lors desquelles les produits en cours de fabrication sont stockés un temps intermédiaire à des températures particulières : c'est le cas par exemple de la fabrication de saumon fumé où les étapes de salage,</p>

	<p>séchage ou maturation comprennent un temps d'attente des produits à une température spécifique, compatible avec le procédé technologique et la nécessité de maîtrise du développement microbien.</p> <p>L'ensemble de ces paramètres doit être décrit dans le PMS de l'entreprise (logigramme, plan HACCP). Le GBPH « Poissons fumés, salés ou marinés » donne par exemple des recommandations selon certains stades de fabrication (maturation avant/après fumage, salage ...).</p>
<p>On n'est pas à bord pour contrôler le délai entre la pêche et le stockage réfrigéré.</p> <p>Le contrôle 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 ou en usine.</p> <p><u>Thoniers congélateurs en saumure</u></p> <p>– il est possible d'apprécier le temps mis pour le chargement du thon : les horaires de pêche et de salabardage sont notés (les durées de pêche et de salabardage retenues par la profession sont de 2h + 2h maxi)</p>	<p><b>Navires agréés</b></p> <p><u>Thoniers congélateurs en saumure</u></p> <p>Avant la phase de congélation les thons sont refroidis en eau de mer réfrigérée.</p> <p>Les cuves remplies d'eau de mer sont pré-refroidies et maintenues à une température de 0°C +/- 2°C</p> <p>Les thons sont stockés dans ces cuves au maximum 5 jours.</p> <p><u>Navires cuiseurs de crevettes (Nouvelle-Calédonie)</u></p> <p>Après la pêche, les crustacés sont refroidis (pour «abattage») dans des bains d'eau de mer à +4°C environ 5mn</p> <p>Après cuisson, immersion en cuve d'eau de mer refroidie à 0°C pour dégraissage et réfrigération.</p> <p><u>Chalutiers usines</u></p> <p>Sur certains navires, les produits de la pêche sont immergés juste après réception dans un bain d'eau de mer à -3°C «sorbet» maximum 5 heures de séjour (trunks tampons avant filetage)</p>

## Pour information

### Chilling

La technique du chilling est un refroidissement à une température légèrement inférieure à 0°C mais supérieure au point de congélation commençante. Elle permet d'allonger la durée de conservation des produits sans qu'il y ait congélation (majorité de l'eau en surfusion).

Le point de congélation débutante du poisson se situe en moyenne autour de -1° C ; il varie selon la concentration en solutés présents dans le tissu musculaire et donc selon l'espèce de poisson.

### Pêche tropicale

Dans les zones de pêche tropicale, la température de l'eau de mer est entre +28°C et +32°C.

Les thons sont des poissons à sang chaud, ils ont une température supérieure à celle de l'eau de mer (+2°C pour l'albacore, +4°C pour le listao)

### Guide « Activités de mareyage »

[http://intranet.national.agri/IMG/pdf/GBPH\\_MAREYAGE\\_20115941\\_cle0372dc.pdf](http://intranet.national.agri/IMG/pdf/GBPH_MAREYAGE_20115941_cle0372dc.pdf)

## 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 établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>S'assurer de l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements en demandant un document justificatif.</p> <p>Vérifier la propreté des conditionnements, leur intégrité physique et les conditions éventuelles de ré-utilisation</p>	<p>Les conditionnements utilisés pour les produits conservés sous glace doivent permettre l'écoulement de l'eau de fusion (bacs, caisses en polystyrène ...).</p> <p><u>Conditionnements (caisses) en polystyrène</u> : d'une manière générale, ces conditionnements ne peuvent être réutilisés compte-tenu de leur fragilité et impossibilité de nettoyage/désinfection. Il pourra néanmoins être accepté qu'ils soient ré-employés pour le conditionnement et le transport de crustacés vivants, sous réserve de leur intégrité physique (protection) et propreté visuelle.</p> <p><u>Caisses en bois</u> : elles ne peuvent être utilisées que neuves (usage unique). On les rencontre habituellement pour le conditionnement des poissons bleus sous glace (sardines, anchois) et de certains produits transformés traditionnels (kippers ...)</p>

### Flexibilité

Par manque de place sur les **navires-usines**, les cartons sont souvent stockés en début de marée dans les cales et sont sortis en cours de marée. Il n'existe pas de local dédié au stockage des cartons vides.

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

### LIGNE C 403 L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Aucun contrôle relatif aux parasites n'est prévu ET l'inspection de produits finis permet de trouver des parasites aisément détectables et non retirés	D

### LIGNE C 403 L02 :

#### RISQUE PARASITAIRE

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>L'objectif principal est de vérifier que les contrôles sont prévus (procédure du PMS), connus des opérateurs, effectivement réalisés (inspection du fonctionnement, enregistrements) et efficaces (contrôles de produits finis).</p> <p>Voir plus précisément l'instruction technique : Exigences réglementaires concernant les parasites dans les produits de la mer et d'eau douce – Conduite à tenir au niveau de l'inspection</p>	<p>Les mesures de maîtrise du danger parasitaire sont de deux ordres</p> <p><b>Contrôles visuels</b></p> <p>Il y a interdiction de mettre sur le marché un produit fini destiné au consommateur manifestement parasité, c'est-à-dire dans lequel la présence d'un ou plusieurs parasites, vivants ou morts, est raisonnablement détectable à l'œil nu.</p> <p><b>Des contrôles visuels doivent donc être menés, en tout lieu de la chaîne de production, pour détecter la présence de parasites.</b></p> <p>Ces contrôles peuvent être faits en continu (lors de l'éviscération ou du filetage notamment) ou par sondage (plan d'échantillonnage sur les matières premières ou les produits finis). Le règlement (CE) n°2074/2005, annexe II chapitre II, définit les modalités de contrôle visuel à mettre en œuvre.</p> <p>La destination des produits finis peut être également un critère influant sur les plans d'échantillonnage (poissons destinés être consommés crus par exemple)</p> <p>Le mirage des filets ou tranches n'est pas une obligation mais peut être nécessaire pour des produits à chair sombre ou épais pour lesquels seul un rétro-éclairage peut permettre effectuer un bon contrôle visuel. La nécessité d'utiliser une table de mirage peut découler du fait que les contrôles visuels sans table ne donnent pas de bons résultats (du fait des cadences par exemple).</p> <p>Il n'y a pas d'obligation de contrôles visuels pour les produits issus de l'élevage dès lors qu'ils répondent aux conditions prévues dans le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VIII, chapitre III.D, point 3d)</p> <p><b>Principales actions correctives</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– refus ou destruction (lot massivement parasité)</li> <li>– tri et parage pour éliminer les parties parasitées. Sur les espèces connues pour être parasitées (peut être variable selon les régions, la saison ...), cela peut aboutir par exemple à du parage systématique des flancs pour certains lots, à des contrôles renforcés sur les filets ...</li> </ul> <p>À noter que les poissons ou parties de poissons parasités sont des sous-produits de catégorie 2.(point à évaluer en E2)</p> <p><b>Traitement par congélation</b></p> <p>Pour certains produits finis dont le mode de consommation</p>

	<p>présente un risque élevé lié aux parasites, les contrôles visuels doivent obligatoirement être complétés d'un traitement par congélation visant à détruire les parasites qui pourraient être encore présents (non détectés) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– produits destinés à être consommés crus</li> <li>– produits ayant subi un traitement insuffisant pour détruire les parasites (marinage, salage, fumage ...)</li> </ul> <p>Le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VIII, Chapitre III.D, point 2) définit des barèmes réglementaires pour les parasites autres que trématodes.</p> <p>D'après l'EFSA, une congélation à -18°C à cœur pendant 96 h peut être reconnue équivalente.</p> <p>Des alternatives et dérogations existent au traitement par congélation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– traitement par la chaleur, lors de fumage à chaud par exemple (barème réglementaire défini dans le règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, Chapitre III.D, point 3a)</li> <li>– certains procédés de salage ou marinage (voir l'annexe 2 de l'instruction technique citée)</li> <li>– utilisation de matières premières congelées ou commercialisation des produits finis sous forme congelée</li> <li>– matières premières issues de l'élevage dès lors qu'elles répondent aux conditions prévues dans le règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section VIII, chapitre III.D, point 3d)</li> </ul>
--	--

## Pour information

EFSA, 2010. Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) ; Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products. EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

[http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/1543.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1543.pdf)

### LIGNE C 403 L03 : PRODUITS FUMÉS

<p><b>Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.</b></p>	
Méthodologie	Situation attendue
<p>Points à vérifier</p> <p><u>Salage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– technique utilisée</li> <li>– quantité de sel (déposé ou injecté) et répartition sur les filets (en principe le sel n'est pas déposé sur les parties les plus fines, comme la queue, pour éviter un surdosage en sel. Le salage se fait alors par diffusion)</li> <li>– temps de prise en sel et température</li> <li>– dessalage et égouttage</li> <li>– teneur en sel obtenue (avec incertitude)</li> </ul> <p><u>Fumage/séchage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– couples temps -température (valeur pasteurisatrice le cas échéant)</li> </ul>	<p><b><u>Maîtrise du danger <i>Listeria</i></u></b></p> <p>La maîtrise du danger <i>Listeria</i> dans les produits fumés repose sur un ensemble de mesures appliquées tout au long du process</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Lavage à l'acide acétique</b> : certains professionnels utilisent un douchage des poissons (frais et éviscérés) avec une solution d'eau et d'acide acétique (5 % pour un pH d'environ 3), dont l'objectif est une floculation du mucus de la peau, éliminé ensuite par rinçage à l'eau. Cet usage en tant qu'auxiliaire technologique n'est autorisé que pour les truites et saumons (annexe IA de l'arrêté du 19 octobre 2006)</li> </ul> <p>Ce procédé peut permettre une diminution de l'occurrence de <i>Listeria</i> (voir l'annexe IV du GBPH « Poissons salés, fumés et marinés »</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Salage</b> : le salage des filets, en diminuant l'eau disponible</li> </ul>



<p>– hygrométrie</p> <p>Le dosage des phénols peut être un indicateur retenu par les professionnels (GBPH « Poissons salés, fumés et marinés », OPE 2.7 – Fumage, maturation)</p>	<p>(Aw), est une étape permettant la limitation de la croissance ultérieure de <i>Listeria</i> (entre autres germes).</p> <p>Les concentrations habituellement rencontrées sont de 2 à 4 % dans le produit fini, soit environ 3 à 6 % dans la phase aqueuse pour 65 % d'humidité</p> <p>Cette étape est réalisée en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– le salage proprement dit, au sel sec, par injection de saumure (&gt; 20 % sel) ou combinaison des deux</li> <li>– la prise de sel : durée d'attente selon technique de salage, calibre des filets et matières grasses, température</li> </ul> <p>– <b>Fumage (et séchage)</b> : apporte un double effet de séchage (baisse de l'Aw) et bactériostatique (par certains phénols).</p> <p>La plupart des fumages se font à froid (&lt; 28°C)</p> <p>Le fumage à chaud (&gt; 60 °C) peut être gérée comme une étape assainissante vis-à-vis des germes végétatifs (valeur pasteurisatrice). Il peut également être une étape de maîtrise du danger parasites (produits sauvages), en alternative à la congélation assainissante.</p>
<p>Pour les systèmes de production de fumée avec sonde automatisée, vérifier que la température de fonctionnement a été fixée dans les limites acceptables (450-480°C) et que, le cas échéant, le dispositif d'arrêt automatique est opérationnel dès que cette température est proche ou est atteinte.</p> <p>Ces dispositifs restent peu fréquents néanmoins</p> <p>L'usage d'un pyromètre est envisageable mais son emploi reste délicat selon les générateurs de fumée (calibrage de l'appareil, mode d'emploi, accès au foyer, variabilité de la mesure). L'ouverture du foyer pour une prise de mesure peut notamment générer une augmentation « artificielle » de la température par appel d'air.</p> <p>La validation analytique de la technique de fumage vis-à-vis du danger HAP sous-entend que le process utilisé est correctement décrit et appliqué (process stable donnant des produits homogènes).</p> <p>Les produits analysés doivent être les plus exposés.</p>	<p><b><u>Maîtrise du danger HAP</u></b></p> <p>La combustion incomplète du bois génère la formation d'HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) pouvant présenter un risque cancérigène.</p> <p>Les teneurs maximales autorisées pour les 4 HAP réglementés (benzo(a)pyrène, le benzo(a)anthracène, le benzo(b)fluoranthène et le chrysène) sont précisées dans le règlement (CE) n° 1881/2006. (section 6 de l'annexe)</p> <p><b><u>Qualité du bois</u></b></p> <p>Existence d'un cahier des charges avec le fournisseur précisant a minima l'essence(s) de bois utilisée, l'absence de traitement + attestation à chaque livraison</p> <p>Contrôles organoleptiques à réception : aspect, odeur, débris</p> <p>Les bois ne doivent pas avoir été traités ce qui pourrait donner lieu à la présence dans les fumées de produits toxiques (plomb, arsenic, goudrons)</p> <p><b><u>Maîtrise de la température du générateur</u></b></p> <p>La température du foyer peut être surveillée à l'aide de dispositifs automatisés (sonde avec arrêt de sécurité) ou manuellement à l'aide d'un pyromètre.</p> <p>L'utilisation de chicanes dans les conduits, entre le générateur de fumée et l'enceinte de fumage, permet un dépôt des particules les plus lourdes et potentiellement plus chargées en HAP.</p> <p>En l'absence de suivi direct possible, la méthodologie de fumage devra être validée par rapport au danger HAP à l'aide d'analyses sur les produits finis : en cas de teneurs proches ou supérieures aux limites réglementaires, les modalités de fumage doivent être corrigées (ajout de chicanes, baisse du temps de fumage ...).</p>
<p><b>Remarque</b> : certaines fabrications sont normées</p> <p>– norme NF V45-067 pour les filets de harengs fumés (taux de sel de 4 % à 10 %)</p>	<p><b><u>Maîtrise du risque Clostridium</u></b></p> <p>Certains produits fumés réfrigérés peuvent avoir des durées de vie plus longues (supérieures à un mois).</p> <p>La multiplication possible de germes ou la production de toxines (<i>Clostridium botulinum</i> des types B et E non protéolytiques) pouvant avoir lieu à des températures basses (3°C ou moins), la maîtrise de ces risques sur une durée longue doit être assurée par la maîtrise de certaines caractéristiques du produit tel le pH ou l'Aw.</p> <p><b>Dans le cas des produits fumés</b>, cette maîtrise est</p>

	<p>généralement assurée par le taux de sel dans le produit.</p> <p>La maîtrise du procédé doit tenir compte de la variabilité du salage, dû principalement à la qualité initiale de la matière première (poids, teneur en matière grasse) et aux conditions techniques utilisées (sel sec, injection, température, durée ...)</p> <p>Il doit être validé (abaques) et surveillé (mesure du taux de sel après salage).</p>
--	---

## Pour information

GBPH Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés (2008)

[http://intranet.national.agri/IMG/gph\\_20085934\\_0001\\_p000.pdf](http://intranet.national.agri/IMG/gph_20085934_0001_p000.pdf)

### Rappel des paramètres biologiques de *Listeria*

Aw minimal : 0,92

pH minimal : 4,4

Températures optimales : -2 / 45 (psychrotrophe)

Redox : micro-aérophile

### Fumage

Les techniques de fumage reposent principalement sur la combustion lente de copeaux ou de sciure de bois naturels (chêne, hêtre, pas de résineux), légèrement humidifiés, sur une résistance électrique. Les dispositifs de production de fumée sont plus ou moins automatisés.

Les fumées liquides sont peu utilisées en principe pour les produits de la mer

## **LIGNE C 403 L04 : CRUSTACÉS CUITS**

**Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.**

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<p>Vérifier la correspondance entre les programmes de cuisson mis en œuvre (temps - température de l'eau de cuisson) et les calibres des produits.</p> <p>Prise de températures des produits avec thermomètre étalonné (notamment en fin de cuisson et de refroidissement)</p> <p>Comparaison avec un thermomètre du professionnel et les relevés existants</p>	<p>Les grosses lignes de cuisson sont en général intégrées et automatisées (décongélation-cuisson-refroidissement) mais les cuissons en cuves par batch sont aussi utilisées pour les petits volumes et gros crustacés.</p> <p>Les programmes de cuisson gèrent la température de l'eau de cuisson et le temps de passage des produits sur la ligne, selon leurs calibres.</p> <p>Dans le PMS, on doit trouver</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les couples « température de l'eau + temps de cuisson » équivalents aux VP recherchées, qui sont les paramètres surveillés en continu à cette étape (choix de programmes, enregistrements, chronomètres ...)</li> <li>- les actions correctives : recuisson, réorientation ou destruction</li> </ul> <p>Des prises de températures à cœur des produits durant le process sont généralement effectuées</p> <p>L'étape de cuisson est suivie d'une <b>étape de pré-refroidissement</b> (arrêt de la cuisson) <b>puis de refroidissement</b> (saumure négative) pour amener la température des produits <math>\leq 2^{\circ}\text{C}</math> (barèmes selon calibre, fait en quelques minutes), voire légèrement négative (<math>-2^{\circ}\text{C}</math>) pour compenser les remontées en température ultérieures dues aux manipulations de tri-conditionnement.</p>

**LIGNE C 403 L05 :**  
**PRODUITS APPERTISÉS**

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>Pour en savoir plus, se référer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la NS conjointe de la DGCCRF et de la DGAL relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché de produits végétaux ou animaux appertisés (produits à base de viande et produits de la pêche) et aux modalités de contrôle officiel de ces établissements</li> <li>- aux fiches « étapes de fabrication » développées par le réseau PABV : appertisation, conduite de l'autoclave, sertissage</li> </ul>	<p>La maîtrise du risque lié à la présence de <i>Clostridium botulinum</i> doit se poser pour les produits à longue durée de vie et pouvant offrir des conditions à la germination, multiplication et production de toxines dans l'aliment</p> <p>Pour les aliments appertisés, stables à température ambiante, l'objectif de maîtrise est l'élimination totale du germe et de ses spores par un traitement thermique adapté (dans un contenant étanche)</p> <p><u>Étape de sertissage, capsulage</u></p> <p>Contrôle régulier de la fermeture des conditionnements (avec des contrôles pour chaque ligne, par exemple : à chaque démarrage, chaque changement de format, après un enrayage, un réglage, un arrêt ou une remise en marche).</p> <p>La fréquence des contrôles doit être précisée dans le plan HACCP</p> <p><u>Étape de traitement thermique</u></p> <p>Le barème de stérilisation (limite critique) doit être déterminé et validé : couple temps/température de l'enceinte déterminé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour un produit,</li> <li>- conditionné dans un récipient donné (volume, matière),</li> <li>- à une température et selon un poids définis</li> <li>- et pour des caractéristiques d'autoclave données (cartographie thermique).</li> </ul> <p>La valeur stérilisatrice (VS) appliquée aux produits doit être calculée au point le plus froid.</p> <p>Pour les produits acides ou acidifiés (<math>\text{pH} \leq 4,5</math>), le traitement thermique peut s'effectuer à des températures <math>\leq 100^\circ\text{C}</math> (on parle de valeur pasteurisatrice – VP – dans ce cas)</p> <p>Le PMS doit décrire les modalités d'application de ce barème (équipements, plan de chargement des autoclaves, organisation, surveillance).</p> <p>La surveillance est assurée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'enregistrement manuel des paramètres : heure, température et pression de l'enceinte à différentes étapes du traitement thermique (exemple : début de l'autoclavage – début/fin du palier – début/fin du refroidissement)</li> <li>- l'enregistrement automatique en continu des paramètres du barème : temps du traitement, température de l'enceinte, pression dans l'autoclave pendant le traitement thermique et le refroidissement (dans le cas d'autoclave à vapeur)</li> <li>- la mesure du pH pour les produits acides (limite critique <math>\leq 4,5</math>), sur les produits finis avant/après traitement thermique.</li> </ul>

**Pour information**

Dans la pratique, la valeur stérilisatrice appliquée est bien souvent plus élevée que 3 (valeur recommandée vis-à-vis de *Clostridium botulinum* par l'ANSES), car elle doit assurer également la destruction de bactéries sporulées non pathogènes présentant un risque d'altération des produits appertisés et dotées d'une thermorésistance supérieure à *Clostridium botulinum*

**LIGNE C 403 L06 :**  
**PRODUITS SALÉS/MARINÉS**

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p><u>Remarque</u> : certaines fabrications sont normées – norme NF V45-066 pour les anchois salés et préparations à base d'anchois salés</p>	<p>Les produits salés ou marinés réfrigérés ont souvent des durées de vie longues (jusqu'à plusieurs mois).</p> <p>La multiplication possible de germes pathogènes, la production de toxines (<i>Clostridium botulinum</i> des types B et E non protéolytiques) ou d'histamine pouvant avoir lieu à des températures basses (3°C ou moins), la maîtrise de ces risques sur une durée longue doit être assurée par la maîtrise de certaines caractéristiques du produit tel le pH ou l'Aw (sans préjudice de l'application des bonnes pratiques d'hygiène)</p> <p><b>Produits marinés</b></p> <p>Il s'agit de mettre en contact pendant une durée suffisante les filets dans une préparation à base d'eau, de vinaigre et de sel (6 à 8% en général)</p> <p>La maîtrise repose sur l'acidification des produits. Les paramètres à surveiller sont :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le pH de la marinade</li><li>- la durée du marinage et la température</li><li>- le pH à cœur des produits en fin de marinage</li></ul> <p><b>Produits salés</b></p> <p>La fabrication de produits salés (type anchois traditionnels) comprend plusieurs phases de salage</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- étape de pré-salage visant à débarrasser les poissons de leur mucus et exsudats (sang ...) : mélange de poissons avec 25-30 % de sel sec.</li><li>- étape de prise de sel : le mélange précédent est placé en fûts ou bacs pour au moins 6h (permet d'atteindre une teneur en sel des produits &gt; 10%). Sont principalement surveillés le temps de prise en sel et la saturation en sel du mélange.</li><li>- étape de maturation : après étêtage/éviscération, les produits pré-salés sont placés en fûts couverts de sel ou saumure et sous pression pour maturation enzymatique, plusieurs mois à des températures &lt; 25°C.</li></ul> <p>Les taux de salage obtenus sont généralement élevés dans ces produits : &lt; 10 % sel dans la phase aqueuse, aw &lt; 0,9</p>

**Pour information**

**LIGNE C 403 L07 :****ÉVISCÉRATION DES COQUILLES ST JACQUES – DANGER TOXINES ASP**

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>La principale mesure de maîtrise à vérifier est l'<b>étape d'éviscération</b> : existence d'une instruction de travail (et formation des opérateurs), contrôle visuel de l'efficacité (plan d'échantillonnage et enregistrement, actions correctives)</p> <p><b>La congélation des CSJ dans l'attente de leur éviscération n'est pas admise pour l'instant</b>, pour des raisons de traçabilité et des raisons sanitaires (risque de migration des toxines de l'hépatopancréas vers la noix et le corail cf. l'avis de l'Anses n°2008-SA-0022 du 14 novembre 2008)</p> <p>Voir l'instruction sur les modalités de mise en œuvre des mesures dérogatoires prévues par la décision 2002/226/CE en cas de fermeture de zones contaminées par les phycotoxines amnésiantes : éviscération des coquilles Saint-Jacques et procédures de contrôles et maîtrise de la mise sur le marché des produits assainis par éviscération</p>	<p>La récolte des coquillages Saint Jacques dans des zones touchées par des contaminations de type ASP (acide domoïque) peut être autorisée dans les conditions définies par la décision communautaire 2002/226/CE</p> <p>Ces coquillages peuvent être mis sur le marché après passage dans un établissement agréé qui les éviscère (retrait des portions les plus contaminées (notamment l'hépatopancréas, le manteau voire les gonades) de façon à garantir in fine dans le produit mis sur le marché (généralement la noix avec le corail) une teneur ne dépassant pas la limite de 20 mg/kg en équivalent d'acide domoïque</p> <p>Les établissements agréés pour cette manipulation doivent respecter les conditions de maîtrise suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>travail d'un lot à la fois</b> (CSJ provenant d'une même zone – ou ensemble de sous zones de même statut – et débarquées le même jour par un ou plusieurs navires</li> <li>– <b>conservation des documents d'enregistrement</b> et des scellés correspondant à chaque lot reçu</li> <li>– <b>contrôle de l'efficacité de l'éviscération par sondage visuel</b> de l'enlèvement des tissus contaminés</li> </ul> <p>Les déchets issus de l'éviscération et les lots de produits finis non conformes sont des sous-produits de catégorie 2 (point à évaluer en E2)</p>

**LIGNE C 403 L08 :****SAUMURE (NAVIRES)**

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>Contrôler les enregistrements des pompages d'eau de mer (position du navire)</p> <p>Contrôler les enregistrements des renouvellements de saumure</p> <p>Contrôle de la qualité alimentaire du sel</p> <p>Contrôler les tests de qualité effectués sur la saumure (turbidité, couleur, odeur, degré Baumé)</p> <p>Calculer le tonnage congelé avec la même saumure (&lt; 2 000 ou 3 000 T)</p>	<p><b>Utilisation de saumure (thoniers agréés)</b></p> <p>Saumure constituée à partir d'eau de mer propre et de sel alimentaire.</p> <p>Qualité de la saumure :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– des critères d'appréciation de la qualité de la saumure doivent être définis, a minima visuels, olfactifs</li> <li>– des tests réguliers doivent être effectués (et enregistrés)</li> <li>– les renouvellements de saumure doivent être enregistrés</li> <li>– une fréquence de renouvellement doit être définie (environ toutes les 2 000 T congelées)</li> <li>– le sel doit être de qualité alimentaire</li> </ul> <p>La saumure utilisée pour la congélation est celle dont le point de congélation est le plus bas (point de congélation à -21°C)</p> <p>Le contrôle de la salinité de la saumure se fait indirectement par la mesure de sa densité (entre 1,16 et 1,175) = mesure du degré Baumé (valeur cible entre 20° et 21,6° Bé)</p> <p>La saumure est le plus souvent renouvelée par fraction, environ 1/3 de saumure " fraîche " à chaque marée. La</p>

	<p>saumure est totalement renouvelée environ toutes les 2 000 T congelées ou toutes les 3 000 T si renouvelée au 1/3 par marée</p> <p>Emploi d'un produit pour limiter la formation de mousse dans la saumure (voir additifs)</p>
--	---

## Sous-item C404 : Mesures de maîtrise de la protection animale

### LIGNE C4034L092 :

#### ABATTAGE DES PRODUITS D'AQUACULTURE

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>Il n'existe pas à ce jour de méthode particulière, réglementairement autorisée et approuvée.</p> <p>Tout constat ne peut donner lieu qu'à des recommandations pour l'instant.</p> <p><i>Voir aussi A1L04 pour l'agrément de l'étape d'abattage des produits d'aquaculture</i></p>	<p>Le Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 reprend les prescriptions applicables en matière de bien-être animal au moment de l'abattage.</p> <p>En ce qui concerne les poissons, seules les prescriptions énoncées à l'article 3, paragraphe 1, s'appliquent.</p> <p>L'OIE a par ailleurs édité un « Code sanitaire pour les animaux aquatiques », qui reprend notamment, dans son chapitre 7.3, des considérations relatives à l'abattage de poissons d'élevage à destination de la consommation humaine.</p> <p>Les recommandations concernent la formation du personnel chargé de l'abattage, le transport des poissons, la conception des locaux d'hébergement, les conditions de chargement, déchargement et transfert, les méthodes d'étourdissement et d'abattage (procédés mécaniques et électriques).</p> <p>D'autres méthodes, parfois utilisées, ne sont pas recommandées car considérées comme peu respectueuses du bien-être des poissons : refroidissement avec de la glace déposée dans l'eau d'hébergement, exposition dans l'eau d'hébergement au dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) (en milieu confiné), immersion dans des bains de sels ou d'ammoniac, asphyxie par retrait de l'eau et exsanguination sans étourdissement préalable.</p>

#### Pour information

Code sanitaire OIE pour les animaux aquatiques :

<http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-aquatique/acces-en-ligne/>

## 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><b>Eau de mer propre</b></p> <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>Doit s'accompagner d'une interdiction d'utiliser l'eau de mer</p>	D
<p><b>Eau de mer propre</b></p> <p>Absence d'arrêté préfectoral d'usage d'eau de mer propre, mais éléments de maîtrise de la qualité satisfaisants</p> <p>Doit s'accompagner d'une demande au professionnel de régulariser sa situation auprès de l'ARS</p>	C

### LIGNE C5L03 :

#### EAU PROPRE (DOUCE ET SALÉE) : AUTORISATION, UTILISATION

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>L'absence d'arrêté préfectoral ne constitue pas en soi une interdiction à priori d'utiliser l'eau de mer au contact des denrées.</p> <p>Néanmoins, il convient lors de l'inspection :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– d'engager le professionnel à régulariser sa situation en déposant un dossier complet auprès de l'ARS</li> <li>– d'évaluer le contenu de son PMS</li> </ul> <p>Sur ce dernier point, l'objectif de l'inspection ne sera pas de porter un jugement sur les choix techniques, mais de s'assurer que le professionnel détient des éléments de maîtrise, tant procéduraux qu'analytiques.</p> <p><b>Voir l'instruction technique</b> 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.</p>	<p><b>L'eau de mer propre</b> peut être utilisée au contact des produits de la pêche ou d'eau douce dans certains cas réglementaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– manipulation et lavage des produits de la pêche</li> <li>– production de glace destinée à réfrigérer les produits de la pêche</li> <li>– refroidissement rapide des crustacés et mollusques après la cuisson</li> </ul> <p>En l'absence d'arrêté préfectoral, le professionnel doit a minima :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– avoir pris en compte un certain nombre de critères pouvant influencer la qualité de l'eau, notamment au pompage (qualité initiale, analyses)</li> <li>– appliquer les traitements adaptés visant à réduire la turbidité (rétention), les contaminants chimiques (adsorption) et microbiologiques (désinfection), sauf démonstration de l'inutilité de l'un d'entre eux</li> <li>– assurer un entretien et une maintenance corrects des matériels utilisés</li> <li>– vérifier la qualité de son eau (autocontrôles, actions correctives)</li> </ul>



## Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis

### LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
Se reporter à la <b>note d'information n° 2014-176 de la DGCCRF</b> explicitant les différentes obligations de ce texte.	<p>Pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, les <b>mentions destinées à l'information du consommateur</b> relèvent de deux règlements européens</p> <p><b>Règlement (UE) n° 1379/2013 du 11 décembre 2013</b> sur l'organisation commune des marchés (OCM) dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.</p> <p>Ce règlement prévoit, dans son chapitre IV, les informations obligatoires (article 35 à 38) et facultatives (article 39) à porter à la connaissance des consommateurs, par affichage ou étiquetage.</p> <p>Ces mentions ne concernent pas tous les produits : les conserves et les produits cuits (sauf les crustacés non décortiqués) ne sont pas visés.</p> <p>Elles s'appliquent aux produits préemballés ou non, livrés au consommateur et aux collectivités (restauration commerciale ou collective)</p> <p>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).</p> <p>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.</p>
	<p><b>Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011</b> concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO)</p> <p>Les mentions obligatoires prévues dans ce règlement (articles 9 et 10) s'appliquent à toutes les denrées préemballées destinées au consommateur final ou livrées aux collectivités (restauration commerciale ou collective).</p>
	<p><b>Le Code de la Consommation</b> prévoit également des dispositions concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- l'identification du lot de fabrication (articles R.112-2 à 5)</li><li>- les denrées non préemballées (articles R.112-10 à 15)</li></ul>

### Flexibilité

Il n'y a pas de dérogation à l'affichage des mentions du règlement 1379/2013 lors de vente directe de produits de la pêche par le producteur

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

## CHAPITRE E: GESTION DES DÉCHETS, DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

### Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

#### LIGNE E2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Présence de sous-produits (poissons ou parties de poissons parasités, déchets d'éviscération de coquilles St-Jacques) dans les bacs de coproduits de produits de la pêche destinés à être valorisés en alimentation humaine	D

#### LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements agréés de manipulation de produits de la mer et d'eau douce. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la séparation entre les coproduits, valorisables en consommation humaine, et les sous-produits (bacs différents identifiés, enregistrements)	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 sont des sous-produits de catégorie 2.  Les déchets issus de l'éviscération des coquilles St-Jacques contaminées en ASP sont des sous-produits de catégorie 2