

REPUBLIQUE DU BENIN

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE
L'ELEVAGE ET DE LA PECHE**

LE CABINET

ARRETE

ANNEE 2003 N° 111 / MAEP/D-CAB-SGM/D/DP/CSRH/SA
PORTANT AUTO-CONTROLE SANITAIRE DANS
LES ETABLISSEMENTS A TERRE

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

VU : La Loi n° 90-032 du 11 décembre 1990, portant constitution de la République du Bénin ;

VU : La proclamation le 03 avril 2001 par la Cour Constitutionnelle des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 22 mars 2001 ;

VU : La Loi n° 84 - 009 du 15 mars 1984 sur le contrôle des denrées alimentaires ;

VU : La Loi n° 87-016 du 21 septembre 1987, portant code de l'eau en République Populaire du Bénin ;

VU : Le Décret n° 85-243 du 14 juin 1985, portant hygiène de la production et de la commercialisation des denrées alimentaires ;

VU : Le Décret n° 85-244 du 14 juin 1985, portant définition des conditions de production et de commercialisation des denrées alimentaires particulières ;

VU : Le Décret n° 96-402 du 16 septembre 1996, fixant les structures de la Présidence et des Ministères ;

VU : Le Décret n° 2001-170 du 07 mai 2001, portant composition du gouvernement et le décret n° 2002-082 du 20 février 2002 qui l'a modifié;

VU : Le Décret n° 2001-364 du 18 septembre 2001, portant attributions organisation et fonctionnement du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ;

VU : Le Décret n°2003-114 du 09 avril 2003, portant assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin ;

VU : L'Arrêté n°1242/MAEP/D–CAB/SGM/DA/CSRH/SA du 23 décembre 2002, portant attributions, organisation et fonctionnement de la Direction des Pêches ;

Sur proposition du Directeur des Pêches ;

ARRETE :

TITRE I : DES DEFINITIONS

Article 1^{er} : Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- a) *auto-contrôle*, l'ensemble des actions internes à un établissement lui permettant d'assurer la qualité de son produit. Il doit être développé et mis en place par les responsables de l'établissement ;
- b) *danger*, tout ce qui est susceptible de porter préjudice à la qualité du produit et à la santé publique ;
- c) *risque*, toute probabilité de manifestation de danger sous forme de contamination, prolifération ou survie inacceptables dans les aliments de bactéries susceptibles d'affecter la sécurité des produits et leur qualité. La manifestation de danger peut être également sous

forme de production ou persistance inacceptables de substances tels que toxines et enzymes ;

- d) *point critique*, tout point, toute étape ou procédure ou un danger peut être évité, éliminé ou réduit à un niveau acceptable par une action de maîtrise appropriée ;
- e) *mesures de maîtrise*, les actions et activités à mener pour prévenir un danger, l'éliminer ou réduire son impact ou sa probabilité d'apparition à un niveau acceptable.

TITRE II : DES MODALITES PRATIQUES

Article 2: L'auto-contrôle doit suivre la démarche logique du modèle "Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)" ou "Analyse des Dangers-Maîtrise des Points Critiques (ADMPC)".

Le système a l'avantage de prévenir et d'anticiper sur les dangers potentiels.

Article 3 : Les établissements doivent utiliser les guides de bonnes pratiques établis par les institutions professionnelles compétentes nationales et internationales reconnues par l'Autorité Compétente.

Article 4 : Les responsables des établissements à terre doivent assurer la formation du personnel aux pratiques de l'auto-contrôle.

Article 5 : Tout établissement à terre doit disposer d'une équipe pluridisciplinaire composée de :

- un spécialiste en Assurance-Qualité compétent pour apprécier les dangers biologiques, chimiques ou physiques liés à un groupe de produits particuliers ;

- un spécialiste du procédé de fabrication du produit considéré ;
- un technicien ayant une connaissance pratique du fonctionnement et de l'hygiène des équipements et matériels utilisés pour la fabrication du produit;
- un spécialiste des questions de microbiologie, hygiène et technologie alimentaire.

En cas de besoin, l'établissement fait appel à des compétences extérieures.

Article 6 : La description complète du produit fini doit ressortir les mentions suivantes:

- le nom scientifique et commun de l'espèce;
- le calibre ;
- la composition ;
- les traitements ;
- le conditionnement et l'emballage ;
- les conditions de stockage et de distribution ;
- la durée de vie requise pendant laquelle le produit conserve ses qualités ;
- les instructions données pour l'utilisation ;
- les critères microbiologiques ou chimiques officiels éventuellement applicables ;
- l'usage normal ou prévu ainsi que les groupes cibles de consommateurs du produit.

Article 7 : Les étapes de fabrication sont séquentielles, étudiées et présentées sous forme de diagramme dans l'ordre ci-après :

- l'arrivage des matières premières dans l'établissement ;
- les préparations ;

- les traitements de fabrication ;
- l'emballage et l'entreposage ;
- la mise sur le marché du produit fini.

Article 8 : L'équipe pluridisciplinaire doit confirmer le diagramme de fabrication sur place et pendant les heures de production. Toute déviation constatée conduit à une modification du diagramme pour le rendre conforme à la réalité.

Article 9 : La vérification périodique des systèmes d'auto-contrôle est nécessaire pour s'assurer que ceux-ci fonctionnent efficacement. L'équipe pluridisciplinaire doit spécifier les méthodes et les procédures à utiliser.

Toute modification apportée au système d'auto-contrôle devra être incorporée en totalité dans le système de documentation et d'enregistrement afin de disposer d'une information mise à jour et fiable.

Article 10 : Les laboratoires d'analyses internes, les laboratoires publics et privés accrédités doivent utiliser les méthodes analytiques recommandées par l'Autorité Compétente.

Les modifications nécessaires pour adapter les méthodes analytiques de référence au progrès scientifique et technique sont arrêtées par l'autorité compétente qui en détermine les modalités.

TITRE III : DES DISPOSITIONS DIVERSES

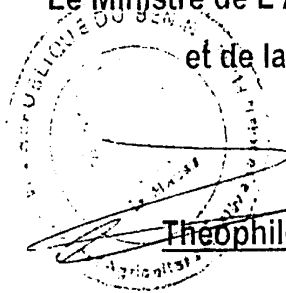
Article 11 : Tout contrevenant aux dispositions du présent article est puni conformément aux prescriptions du décret n°2003-114 du 9 avril 2003 portant assurance qualité des produits de la pêche en République du Bénin.

Article 12 : Le Directeur des Pêches est chargé de l'application du présent arrêté.

Arrêté13 : Le présent Arrêté qui prend effet pour compter de sa date de signature, sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Cotonou, le 17 Mars 2008

**Le Minjstre de L'Agriculture, de l'Elevage
et de la Pêche**



Theophile NATA

AMPLIATIONS : ORIGINAL 1 - JORB 1 - PR 1 - SGG 1 CC 1 - AN 1 - IGE 1 - CS 1 - PG 1 -
DEPARTEMENTS 12 - AUTRES MINIST 20 - MAEP 2 - MISD 2 - DA/MAEP 6 - CHAMBRE
D'AGRI 1 - D/PECHES 6 - CARDER 6 - COMMUNE 77 - AUTRES DIRECTIONS TECHNIQUES
10 - SOCIETES ET OFFICES 6 - MEMBRES -COMITE DE PECHE 41.