

NAVIRE DE PECHE FRAICHE

Liste non exhaustive des pièces constitutives du dossier d'enregistrement

Le dossier d'enregistrement à constituer en double exemplaire :

- 1 exemplaire à destination de monsieur le directeur de la biosécurité
- 1 exemplaire à conserver sur site et à tenir à jour par le demandeur

DEMANDE D'ENREGISTREMENT

à

Monsieur le directeur de la biosécurité
BP 100 – 98713 PAPEETE

Objet : Demande d'enregistrement sanitaire pour l'exportation vers l'Union Européenne

Monsieur,

Je soussigné, M.....,
(propriétaire, gérant...),

sollicite un enregistrement sanitaire

pour l'établissement (nom) :

raison sociale (SA, SARL, ...) :

Adresse du siège social : ,

Adresse de l'établissement (si différente du siège social) :
.....

pour les produits suivants :.....

Activités exercées :

Vous trouverez en annexe le dossier de demande d'enregistrement.

Je déclare avoir pris connaissance des dispositions de l'arrêté n° 1183 CM du 20 décembre 2005 modifié fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation vers l'Union européenne et je m'engage à les respecter.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes respectueuses salutations.

Date :

Nom et qualité du signataire :

1 : ORGANISATION GENERALE

1-1 Présentation de l'entreprise et du navire

- Nom du navire, immatriculation, date de fabrication
- Eventuellement noms précédents, si rebaptisé
- Situation d'appartenance à un groupe
- Anciens enregistrements obtenus (dates d'obtention, de suppression)
- Engin de pêche (ligne, filet...)
- Dimensions (longueur, largeur)

1-2 Organigramme fonctionnel

liste de l'équipage, capitaine

1-3 Conditions de fonctionnement

- autonomie en mer
- durée classique des campagnes
- ports de débarquement
- modalité de vente des produits : criée, vente aux mareyeurs, au consommateur final...

1-4 Plan de situation et d'ensemble

- Plan du navire en vue de profil et vue de haut avec description :
 - Des locaux (cales, cuves à eau, machine, stockage matériel, locaux du personnel..)
 - Positionnement exact des points de pompage d'eau de mer et de rejet des eaux usées et déchets en vue de profil et en vue de haut

1-5 Description des locaux et du matériel

La description des locaux et de leur usage (dont les locaux sociaux : cuisine, sanitaires, machinerie...), avec leur volumes et leurs matériaux et leur capacité de stockage (revêtements, caillebotis...) pour les locaux en relation direct avec les denrées (cales, cuves à eau...). Décrire si le navire dispose d'un tunnel de congélation et son utilisation (si non utilisé pour la congélation de poissons). Préciser si les cales sont isothermes ou réfrigérées, décrire alors le matériel de réfrigération.

Description de la machine à glace (production journalière), de l'éventuel osmoseur

Lieux de stockage des produits chimiques, sel pour eau osmosée, appâts, aliments pour équipage.

1-6 Production

Tonnage ou volume maxima et en routine : journalier, annuel

Espèces pêchées

1-7 Capacités de stockage

A définir pour les produits finis et par cales de stockage

A définir pour les cuves à eau (potable, eau de mer, eau osmosé)

Attendus :

- Le bateau doit posséder les structures aptes à assurer son bon fonctionnement, notamment la conservation des poissons à température réglementaire, sans possibilité de contamination.
- Disposition des locaux : comprend le compartiment machine, les toilettes et douches, carré, cuisine...
- Il existe une sectorisation physique ou pour le moins temporelle entre les différentes aires d'activité

- Les points de rejet d'eau sale ou usagée ne doit pas contaminer le point de pompage d'eau propre. Pour se faire, ils peuvent être placés au mieux du côté opposé du bateau, en surface (pour les rejets), en avant pour le pompage et en arrière pour le rejet.
- Les circuits d'eau douce, salée, glace permettent de mettre en évidence les éventuelles contaminations croisées, la concordance avec les utilisations (lieu de distribution)
- Le pont sur lequel sont déchargés les poissons à la capture peut être en bois (peint ou non) ou en résine.
- Les matériaux en contact direct avec les denrées doivent être nettoyable et désinfectables.
- La cale de stockage doit éviter le contact entre l'eau de fusion et les poissons (caillebotis, ...)
- Les aliments pour l'équipage ne sont pas stockés dans la cale à poisson. Une tolérance est admise lorsqu'il y a séparation physique (cloison) et/ou lorsque les aliments sont conditionnés en récipients hermétiques.
- Les appâts ne doivent rentrer en contact avec les poissons stockés sous glace : local dédié ou séparation physique dans la cale

2 : FONCTIONNEMENT

2-1 Liste des catégories de produits

Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés et homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers en précisant : (par produit si nécessaire)

- la nature des manipulations (éviscération..)
- les espèces de poissons
- la température de conservation

2-2 Liste des matières premières, ingrédients, matériaux de conditionnement et emballage

Sans objet si les poissons sont stockés en cale, nus, éviscérés.

En cas de stockage en saumure et d'ajout de sel dans l'eau osmosée servant à produire de la glace, fournir les caractéristiques du sel utilisé.

2-3 Diagrammes de fabrication par procédés de fabrication

Réaliser un diagramme de fabrication décrivant les étapes depuis la remontée à bord jusqu'à la mise en cale et le débarquement.

2-4 Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation

Circuit d'approvisionnement des produits et ingrédients : origine des appâts et présentation (conditionnement)

Circuit de commercialisation envisagé :

- marché export et/ou local
- vente en criée et au mareyage en direct
- commercialisation exclusive par un mareyeur

2-5 Approvisionnements en eau et glace, évacuation des eaux résiduaires

Le plan d'ensemble des locaux fait apparaître les différents réseaux de distribution d'eau pour le personnel et pour le contact avec les denrées (en direct par rinçage ou via la production de glace). Le réseau débute par le point de pompage (ou le réseau de distribution du port) , le traitement éventuel (osmose), la cuve de stockage, puis le lieu de distribution pour utilisation.

Utilisation de glace : décrire son origine, si elle est multiple au cours de la campagne (glace du port, glace produite à partir d'eau potable, glace produite à partir d'eau osmosée)

Pour la glace produite à partir d'eau osmosée, préciser si ajout de sel, sous quelle forme (pastille, sel poudre)

Attendus :

- On entend par liste des produits fabriqués la liste des espèces pêchées, leur présentation finale (étêté, éviscéré, fileté...)
- Le diagramme de fabrication doit présenter les différentes étapes de production du produit final, depuis le décrochage de la ligne jusqu'au stockage en cale (éviscération, étêtage, refroidissement saumure..., stockage cale) ainsi que endroits concernés, les intrants (glace) et sortants (viscères...)
- les origines d'eau pour la glace vont avoir une incidence sur les prélèvements pour analyse. Ceux-ci devront prendre en compte en alternance les diverses origines et ne pas toujours analyser la glace d'une même origine d'eau et d'une même cuve.
- Les bacs de saumure à bord sont actuellement exclusivement utilisés pour le refroidissement rapide après capture et avant mise en cale sous glace. La gestion de cette saumure devra être examinée (fréquence de renouvellement en fonction du nombre de poissons et de sa couleur sang ; le rajout de glace n'est pas un renouvellement)
- L'introduction de sel dans l'eau osmosée doit être faite à partir de sel de qualité alimentaire ; noter le nom du produit et comment il est introduit dans l'eau osmosée (dissous dans de l'eau avant injection ...)
- Une eau de mer pompée au large est considérée comme une eau d'emer propre apte au contact avec les poissons et à la fabrication de la glace. Une eau de mer pompée dans le port ou à proximité de la côte n'est pas considérée comme une eau de mer propre.

3 : PLAN DE MAITRISE SANITAIRE – Bonnes Pratiques d'Hygiène

3-1 Gestion du personnel

Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments :

- Objectifs et contenu général (hygiène et analyse des dangers – points de maîtrise)
- Attestation de formation de l'équipage

Tenue vestimentaire :

- Les tenues à disposition du personnel, en mentionnant les suréquipements (tabliers)

Suivi médical :

- Engagement sur une visite médicale à l'embauche et une visite médicale annuelle (y compris pour le personnel temporaire)
- Instructions au personnel concernant l'état de santé (ne pas travailler si malade)

3-2 Mesures d'hygiène avant, pendant et après la production

- Plan de nettoyage / désinfection (N/D) et plan de contrôle de son efficacité
Dans le cas d'une société prestataire présenter la copie du contrat. Fournir les fiches techniques des produits utilisés

Pour chaque mode opératoire, indiquer la méthode appliquée, sa fréquence, le responsable, les modalités d'enregistrements et de contrôle de sa réalisation.

- Pendant la campagne: Procédures de nettoyage séquentiel du matériel : couteaux, tenues
- Après débarquement : Procédures de nettoyage du matériel et des locaux (Qui, Quand, Où, Quoi, Comment, Pourquoi ?). Comprend les cales, les cuves, la machine à glace, l'osmoseur entre autre, sur des fréquences qui peuvent être différentes.

- Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage

Décrire comment est vérifiée l'efficacité du N/D (visuel, lames de surface...) sur les surfaces des équipements et du matériel en contact avec les denrées alimentaires (couteaux, cales...). Préciser à quel moment est effectuée la vérification (après débarquement, avant départ en campagne)

3-3 Maîtrise des températures

Lister les locaux sous températures dirigées en précisant les températures recherchées et les températures à ne pas dépasser.

Décrire les modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et mesures correctives (rentrée au port ..).

Les poissons étant conservés sous glace, à température inférieure à celle de la glace fondante, le constat d'absence de fonte de glace est un critère de respect de la chaîne du froid. Il est attendu qu'un dysfonctionnement du groupe froid entraînant une fonte de glace induit un retour au port rapidement ; l'état de la glace et la température du poisson délimite alors l'acceptabilité ou non des poissons.

Une température excessivement froide proche des serpentins peut entraîner un début de congélation des poissons à proximité de ces serpentins ; ceux-ci doivent être écartés de la consommation (cf 3.1.4)

Les saumures de refroidissement rapide font l'objet d'un suivi régulier noté et archivé.

3-4 Contrôle qualité des produits et matières (poisson, eau, glace)

Un contrôle du parasitisme doit être mis en place lors de l'éviscération à bord du bateau. Etant donné qu'il n'a jamais été détecté d'anisakis ou autres parasites zoonotiques sur les poissons pêchés en Polynésie française, ce contrôle ne fait pas l'objet d'une traçabilité écrite systématique ; l'équipage doit avoir été sensibilisé à ce point de contrôle pour réagir en cas de constat de présence.

Le contrôle organoleptique est effectué lors du débarquement. Il n'a pas pour objet de grader le poisson en fonction de critères d'acceptabilité (extra, A, B), mais doit écarter les poissons abimés (blessures), congelés (froid trop important pour les poissons à proximité des serpentins) et de qualité « non admis ». Une formation adaptée doit avoir été dispensée à l'équipage.

La glace en contact avec les poissons doit être produite à partir d'eau potable ou d'eau propre. Les différentes origines doivent être décrites

- glace du port chargé avant départ
- glace produite en mer par machine à glace à partir d'eau potable du port de pêche, stockée en cuve
- glace produite en mer par machine à glace à partir d'eau de mer osmosée.

L'éventuel processus de salage d'eau potable ou osmosée doit être décrit ainsi que les cuves de stockage (cf supra).

Les analyses microbiologiques sur la glace doivent être faites selon une fréquence définie dans le plan de maîtrise sanitaire, en alternance sur des glaces de différentes origines, en début, milieu et fin de campagne. Les critères retenus sont ceux de l'eau potable (annexe VIII.1-b de l'arrêté 2005-1183). Les critères physico-chimiques ne sont pas exigés en auto contrôle ; ils sont remplacés par des critères indicateurs que sont le pH et la Conductivité.

3-5 Organisation de la maintenance des locaux et matériels

Préciser l'organisation : interne et/ou prestataires externes, fréquence, modalités de suivi

Décrire les dispositions prévues pour assurer la maintenance des équipements intervenant dans la salubrité des poissons : groupes froids, machine à glace, osmoseur.

exemple : contrat de maintenance des équipements frigorifiques, enregistrements des opérations de maintenance réalisées, compte- rendus de passage et actions correctives le cas échéant.

→ Les comptes-rendus des interventions externes sont tenus à disposition du service d'inspection lors des inspections.

3-6 Plan de lutte contre les nuisibles

RONGEURS : Plan avec légende (nature du produit et/ou type de piège) de l'établissement où figurent les emplacements des appâts et pièges.

protocole interne à l'établissement, en précisant la fréquence et la nature des contrôles.

- Prestataire externe éventuellement, fournir le contrat
- Fiches techniques des produits employés

- Classement chronologique des rapports de visite détaillées avec indication des actions conduites pendant le contrôle et des mesures de maîtrise et/ou correctives prescrites.
- Actions correctives (et mesures de maîtrise) en cas d'anomalies (conduites par le professionnel).

INSECTES rampants (blattes, fourmis...) et autre nuisible : plan de maîtrise

- Descriptif de toutes les mesures mises en œuvre
- Contrat de désinsectisation si cette opération est confiée à une entreprise extérieure ou nom du responsable interne (personne compétente dans l'établissement qui gère plan de lutte et vérifie son efficacité)
- Fiches techniques des produits utilisés
- Classement chronologique des rapports de visite détaillées avec indication des actions conduites pendant le contrôle et des mesures de maîtrise et/ou correctives prescrites.
- Actions correctives (et mesures de maîtrise) en cas d'anomalies (conduites par le professionnel).

→ ***Les comptes-rendus des interventions externes et des contrôles internes sont tenus à disposition du service d'inspection lors des inspections.***

3-7 Gestion des déchets

Il s'agit de décrire les circuits (lieux de collecte, lieux de stockage) et les destinations des déchets organiques (matières animales) et inorganiques (cartons...) générés par l'établissement :

- Les déchets organiques de filetage (généralement rejetés à la mer)
- Les emballages des appâts de pêche
- Les déchets de cuisine (alimentation de l'équipage)

3-8 Traçabilité

Les enregistrements nécessaires à la traçabilité porteront sur les points suivants :

- La traçabilité amont :
Zone de pêche, engin de pêche ; début-fin de campagne, quantité pêchée par espèce, lieu de stockage, date de débarquement, déclaration de débarquement
- La traçabilité aval :
Destinataire des produits (client)

→ ***L'enregistrement de la traçabilité amont est archivé et à disposition du service d'inspection lors des inspections.***

Attendus :

- liste exhaustive et à jour du personnel, les certificats médicaux et les formations dispensées (ainsi que les participants) seront à disposition du service d'inspection dans l'établissement
- Mise à jour de la liste de l'équipage, qui peut être amenée à changer souvent : qui est responsable de la mise à jour
- Visite médicale à l'embauche puis périodique (tous les ans), par la médecine du travail ou médecin privé.
- Formation à l'hygiène périodique (tous les 2 ans minimum pour chaque personne)
- Le plan N/D doit détailler le nettoyage/désinfection fait lors de la campagne et ce qui est fait à terre, à chaque retour (cales..) ou selon un rythme plus espacé (cuves, machine à glace...)
- l'enregistrement en continu des températures des locaux de stockage n'est pas exigé.
- la température cible est celle de la glace fondante et la température critique est celle approchant la glace fondante. En l'état de la réglementation et sans définition de la « température approchant celle de la glace fondante », la température critique à ne pas dépasser dans les locaux de stockage sous glace des poissons est +2°C, avec une tolérance ponctuelle de 4 °C ne permettant pas la fonte importante de la glace (à définir par le capitaine). Une température trop basse entraînant un début de congélation constitue une non conformité
- la conservation en saumure à bord des navires est acceptée ; la saumure doit rester propre et sa température contrôlée comme pour les locaux.
- les origines d'eau pour la glace vont avoir une incidence sur les prélèvements pour analyse. Ceux-ci devront prendre en compte en alternance les diverses origines (eau potable chargée au port, eau osmosée produite en mer) et ne pas toujours analyser la glace d'une même origine d'eau et d'une même cuve. Il est recommandé de prévoir au moins une analyse par an sur chaque origine de glace.

- L'osmoseur doit faire l'objet d'un entretien régulier, notamment au niveau de la membrane ; à coupler lors du démontage avec un nettoyage/désinfection
- Les bacs de saumure à bord sont actuellement exclusivement utilisés pour le refroidissement rapide après capture et avant mise en cale sous glace. La gestion de cette saumure devra être examinée (fréquence de renouvellement en fonction du nombre de poissons et de sa couleur sang ; le rajout de glace n'est pas un renouvellement).
- Le contrôle parasitaire est effectué lors de l'éviscération, en mer et vise à détecter et écarter les poissons porteurs de parasites visibles dans la cavité abdominale (poisson non fileté)
- Le contrôle organoleptique est effectué au débarquement, étant donné que le poisson est considéré frais au moment de sa sortie de l'eau. Vérifier que ce contrôle est prévu, et intègre éventuellement des analyses pour rechercher l'histamine, selon quelle fréquence.
- S'assurer que les machines nécessaires pour conserver la température réglementaire des poissons font l'objet d'un plan de maintenance suivi et archivé.
- Les insectes sont les nuisibles les plus présents, le plan doit intégrer des visites de traitement général pour une société extérieure. Les appâts pour rongeurs doivent être disposés dans une boîte perforée adaptée et non déposés tels que dans le bateau
- Les animaux de compagnie sont interdits à bord