

JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE DU SENEGAL

PARAISANT LE SAMEDI DE CHAQUE SEMAINE

ABONNEMENTS ET ANNONCES	TARIF DES ABONNEMENTS		ANNONCES ET AVIS DIVERS	
Pour les abonnements et les annonces s'adresser au directeur de l'imprimerie nationale à Rufisque.	VOIE NORMALE		VOIE AERIEENNE	
	Six mois	Un an	Six mois	Un an
Les annonces doivent être remises à l'imprimerie au plus tard le mardi. Elles sont payables d'avance.	Sénégal et autres Etats de la CEDEAO 15.000f		31.000f.	-
	Etranger : France, Zaïre R.C.A. Gabon, Maroc. Algérie, Tunisie.		-	20.000f. 40.000f
Toute demande de changement d'adresse ainsi que les lettres demandant réponse devront être accompagnées de la somme de 175 francs	Etranger : Autres Pays		23.000f	46.000f
	Prix du numéro Année courante	600 f	Année ant.	700f.
	Par la poste : Majoration de 130 f par	numéro	Par la poste	-
	Journal légalisé 900 f	-		
				Compte bancaire B.I.C.I.S. n°9520790 630/81

S O M M A I R E

PARTIE OFFICIELLE

DECRET

MINISTERE DES PECHEES ET DE L'ECONOMIE MARITIME

2023
06 novembre . Décret n° 2023-2160 relatif au contrôle officiel
des produits de la pêche et de l'aquaculture 25

PARTIE OFFICIELLE

DECRET

MINISTERE DES PECHEES ET DE L'ECONOMIE MARITIME

Décret n° 2023-2160 du 06 novembre 2023 relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture

RAPPORT DE PRESENTATION

Les produits de la pêche et de l'aquaculture constituent une source importante de protéines, de lipides, de vitamines et de matières minérales indispensables à une alimentation saine et équilibrée des populations. Cette richesse en nutriments et oligoéléments justifie leur demande sans cesse croissante dans les marchés nationaux et internationaux.

Cependant, ils sont hautement périssables et leur consommation peut conduire à l'apparition de maladies.

Ainsi, pour prétendre réduire voire annihiler les risques de survenance d'affections d'origine alimentaire, le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au Contrôle des produits de la Pêche a été pris en application de la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes. Il avait pour objet la sécurisation des produits issus de la pêche et de l'aquaculture afin de garantir aux consommateurs un produit sain respectant les normes d'hygiène et de salubrité.

Avec l'évolution actuelle du contrôle des produits de la pêche et de l'aquaculture, il est avéré que le décret n° 69-132 du 12 février 1969 sus - visé présente les limites suivantes notamment :

- la non prise en compte des produits de l'aquaculture ;
- l'absence de définitions des termes techniques ;
- la non détermination de l'encadrement de l'étiquetage des produits ;
- la non désignation expresse des autorités de contrôle.

Par ailleurs, les dispositions de ce texte sont présentement désuètes du fait qu'elles ne répondent plus aux nouvelles normes sanitaires codifiées dans le Codex Alimentarius, aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), au paquet hygiène de l'UE ainsi qu'aux concepts ADMPC (Analyse des Dangers pour la Maîtrise des Points Critiques) ou HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) et de Traçabilité. A cela s'ajoute le nouveau principe de la « Diligence raisonnable » qui rend entièrement responsable le producteur de la qualité des denrées qu'il met sur le marché.

Pour répondre à toutes ces exigences normatives, le Sénégal s'est engagé, à travers le Plan Sénégal Emergent (PSE), stratégie qui vise « l'émergence dans la solidarité à l'horizon 2035 », à mettre à niveau son dispositif réglementaire en matière de contrôle officiel et de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) appliqués aux produits de la pêche et de l'Aquaculture.

Dès lors, il a paru nécessaire d'abroger et de remplacer le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la Pêche.

Le présent décret apporte les innovations majeures suivantes :

- la prise en compte des produits de l'aquaculture ;
- la définition des termes techniques ;
- la prise en compte de nouvelles normes sanitaires codifiées ;
- un meilleur encadrement de l'étiquetage ;
- une réglementation plus détaillée des autorités de contrôle.

Ainsi, le présent projet de texte relatif au contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture, parallèlement aux autocontrôles, comporte les sept titres suivants :

- le titre premier est consacré aux dispositions générales ;
- le titre II définit les normes de qualité ;
- le titre III est relatif aux normes commerciales des produits de la pêche et l'aquaculture ;
- le titre IV est consacré au contrôle officiel ;
- le titre V est consacré aux plans de surveillance ;
- le titre VI est relatif aux mesures coercitives ;
- le titre VII est réservé aux dispositions finales.

Telle est l'économie du présent projet de décret.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

VU la Constitution ;

VU le Règlement n° 007/2007/CM/UEMOA du 06 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'espace l'UEMOA ;

VU le Règlement C/REG21/11/10 du 26 novembre 2010 portant Harmonisation du Cadre structurel et des Règles opérationnelles en Matière de Sécurité sanitaire des Végétaux, des Animaux et des Aliments dans l'Espace CEDEAO ;

VU la loi n° 63-40 du 10 juin 1963 réglementant la pêche dans les eaux continentales ;

VU la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

VU la loi n° 83-71 du 05 juillet 1983 portant Code de l'Hygiène ;

VU la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU la loi n° 2022-06 du 15 avril 2022 portant Code de l'Aquaculture ;

VU la loi n° 2023-15 du 02 août 2023 portant Code de l'Environnement ;

VU le décret n° 59-104 du 16 mai 1959 relatif à la fabrication et au contrôle des conserves stérilisées de poissons et autres animaux marins ;

VU le décret n° 68-507 du 07 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;

VU le décret n° 68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

VU le décret n° 2002-746 du 19 juillet 2002 relatif à la normalisation et au système de certification de la conformité aux normes ;

VU le décret n° 2005-913 du 12 octobre 2005 rendant obligatoire l'application de la norme générale CODEX d'étiquetage des denrées alimentaires ;

VU le décret n° 2016-1804 du 22 novembre 2016 portant application de la loi n° 2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la Pêche maritime ;

VU le décret n° 2018-1292 du 16 juillet 2018 portant organisation du Ministère de la Pêche et de l'Economie maritime ;

VU le décret n° 2022-1774 du 17 septembre 2022 portant nomination du Premier Ministre ;

VU le décret n° 2022-1802 du 26 septembre 2022 relatif aux attributions du Ministre des Pêches et de l'Economie maritime ;

VU le décret n° 2023-2104 du 11 octobre 2023 portant nomination des ministres et fixant la composition du Gouvernement ;

VU le décret n° 2023-2105 du 11 octobre 2023 portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;

SUR le rapport du Ministre des Pêches et de l'Economie maritime,

DÉCRETE :

TITRE PREMIER. - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier. - *Objet*

Le présent décret fixe les règles spécifiques régissant le contrôle officiel des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Article 2. - *Champ d'application*

Les dispositions du présent décret s'appliquent :

- aux produits de la pêche et de l'aquaculture débarqués ou transbordés dans les eaux sous juridiction sénégalaise ou récoltés dans les établissements aquacoles et destinés à la consommation humaine ;

aux produits de la pêche et de l'aquaculture importés ou exportés et destinés à la consommation humaine ;

aux produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à l'alimentation animale et à d'autres usages ;

aux produits transformés de la pêche et de l'aquaculture.

Article 3. - *Définitions*

Au sens du présent décret, on entend par :

- **amont de la filière** : toutes les activités ou opérations effectuées au stade de la production, au débarquement, au stockage et au transport des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

- **analyse des dangers** : ensemble des activités ayant pour but d'identifier de façon systématique et permanente, de déterminer et d'évaluer les dangers et les facteurs de risque en vue de fixer des mesures de prévention ;

- **aquaculture** : élevage ou culture d'organismes animaux et végétaux aquatiques qui peut s'exercer en milieu continental, naturel ou artificiel ou en milieu marin, côtier ou hauturier, par la maîtrise partielle ou complète de leur cycle de vie et impliquant la propriété de l'exploitant sur lesdits organismes tout au long des phases de production ;

- **audit** : examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y relatifs satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;

- **audit interne** : audit exercé au sein de l'entreprise par des personnes qualifiées appartenant ou non à l'entreprise ;

- **audit externe** : audit exercé par des structures de contrôle agréées, externes en dehors l'entreprise ;

- **autocontrôle** : toute forme de contrôle effectué par le producteur ou l'industriel en interne pour vérifier l'application de son manuel de qualité basé sur le système HACCP et/ou pour se conformer à un référentiel de certification ou à un guide sectoriel d'autocontrôle ;

- **autorités compétentes** : autorités de l'État compétentes pour organiser et exécuter les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée ;

- **certification officielle** : procédure par laquelle l'autorité compétente ou les organismes de contrôle attestent de la conformité des produits à un référentiel de qualité ou à la réglementation en vigueur ;

- **conserves** : denrées alimentaires d'origine végétale ou animale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux (02) techniques suivantes :

1) conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux microorganismes ;

2) traitement par la chaleur, appertisation ou tout autre procédé autorisé ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes, d'autre part, les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine ;

- **consignation sous contrôle officiel** : procédure par laquelle l'autorité compétente ou des organismes de contrôle s'assurent que des produits de la pêche et de l'aquaculture ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination ;

- **contrôle** : activités consistant notamment à mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité et comparer les résultats aux exigences réglementaires et/ou normatives ;

- **contrôle d'identité** : examen destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et à la composition du lot ;

- **contrôle documentaire** : examen des documents sanitaires et commerciaux et, s'il y a lieu, d'autres documents requis par la réglementation relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture qui accompagnent le lot ;

- **contrôle officiel** : toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente ou les organismes de contrôle pour vérifier le respect des dispositions législatives et réglementaires relatives aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;

- **contrôle physique** : contrôle de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture, de l'état des moyens de transport, du conditionnement, de l'emballage, de l'étiquetage, de la température des produits et de leur environnement ;

- **danger** : agent biologique, chimique ou physique contaminant un produit de la pêche et de l'aquaculture avec des conséquences néfastes à la santé du consommateur ;

- **échantillonnage pour analyse** : prélèvement représentatif de produits de la pêche ou de l'aquaculture ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) utilisée dans la production, la transformation ou la distribution de produits de la pêche et de l'aquaculture, en vue d'en vérifier par analyse la conformité par rapport à la réglementation ;

- **échantillon témoin** : partie de l'échantillonnage conservée en vue d'une expertise ;
- **ADMPC (Analyse des Dangers pour la Maîtrise des Points Critiques) ou HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** : approche systémique appliquée pour la prévention de la probabilité de dangers et la préservation de la salubrité et de la qualité des produits alimentaires en général et des produits de la pêche et de l'aquaculture en particulier ;
- **industriels ou mareyeurs exportateurs** : acteurs qui assurent le traitement, la préparation ou la transformation industrielle des produits de la pêche et de l'aquaculture et qui sont habilités à les commercialiser ;
- **inspection** : examen de tout aspect des produits de la pêche et de l'aquaculture, du matériel, des équipements, des infrastructures, des processus de traitement ou de transformation, des essais sur les produits finis ainsi que de l'examen de l'origine et de la destination des intrants et des extrants, en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions relatives à un référentiel ou à la réglementation en vigueur ;
- **inspecteur officiel** : toute personne en charge du contrôle, habilitée en vertu du présent décret, à agir en cette qualité ;
- **organismes de contrôle** : structures techniques appartenant au même département que l'autorité compétente auxquelles incombent certaines missions de contrôle ;
- **plan de contrôle** : ensemble des procédures établies par l'autorité compétente sur la structure et l'organisation des contrôles officiels ;
- **plan de maîtrise sanitaire** : description des mesures prises par l'industriel ou le producteur pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques ;
- **prérequis** : ensemble des moyens et des mesures d'hygiène que le producteur ou l'industriel met en œuvre, afin d'assurer la maîtrise de la sécurité sanitaire, lors de la préparation ou de la transformation, de la manutention, de la conservation et du transport des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- **producteurs** : toute personne physique ou morale qui intervient en amont de la filière en assurant la capture ou la récolte et le stockage des produits de la pêche ou de l'aquaculture, et habilitée à les commercialiser ;
- **produit congelé** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant subi une congélation permettant d'obtenir à cœur, une température inférieure ou au plus égale à -18 °C, après stabilisation thermique, à l'exception des produits de la pêche et de l'aquaculture congelés en saumure dont la température à cœur doit être inférieure ou égale à -9 °C ;
- **produits de l'aquaculture** : algues et animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitance à l'exclusion des mammifères aquatiques, des amphibiens et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière, obtenus suite à des activités d'élevage d'animaux ou de culture de végétaux en milieu aquatique ;
- **produits de la pêche** : algues et animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, y compris leurs œufs et laitance à l'exclusion des mammifères aquatiques, des amphibiens et des animaux aquatiques faisant par ailleurs l'objet d'une réglementation particulière et capturés dans leur milieu naturel ;
- **produits élaborés** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant subi des procédés de transformation physique autres que l'étêtage, l'éviscération et l'écaillage ;
- **produit entier** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture à l'état entier ou ayant subi une transformation physique telle que l'étêtage, l'éviscération et l'écaillage ;
- **produit frais** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture, entier ou élaboré, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, n'ayant subi, en vue de sa conservation, aucun traitement autre que la réfrigération ;
- **produit réfrigéré** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture dont la température est abaissée par réfrigération et maintenue au voisinage de la température de la glace fondante ;
- **produit surgelé** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant subi une congélation ultra rapide permettant d'obtenir à cœur une température inférieure ou égale à -18 °C ;
- **produit transformé** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant subi un procédé chimique ou physique tel que le chauffage, le braisage, le fumage, le salage, la dessiccation, le marinage, la fermentation ou une combinaison de ces procédés ;
- **risque** : probabilité pour qu'un danger biologique, chimique ou physique contaminant un produit alimentaire affecte un consommateur, compte tenu de son exposition (caractérisation) ;
- **semi-conserve** : tout produit de la pêche et de l'aquaculture non stérilisé, soumis à un traitement préservateur, préparé sous une forme permettant la consommation en l'état, livré en emballages étanches aux liquides ;
- **surveillance** : observation minutieuse d'un ou de plusieurs maillons de la chaîne de valeur d'un produit de la pêche et de l'aquaculture ;

- **traçabilité** : aptitude qu'offre un produit, ses dérivés ou des substances incorporées ou susceptibles d'être incorporées, à être retracé, à travers une identification ou des enregistrements, son historique aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution ;

- **unité de traitement** : structure de transformation de produits de la pêche et de l'aquaculture enregistrée ou agréée par les autorités compétentes ;

- **vérification** : fait d'observer, au moyen d'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, s'il a été satisfait aux exigences spécifiées.

TITRE II. - NORMES DE QUALITE

Article 4. - Produits à l'état frais

Les poissons, les mollusques céphalopodes, les mollusques bivalves et gastéropodes, les crustacés et les algues à l'état frais, destinés à la consommation et à toute forme de transformation doivent, pour être reconnus salubres, présenter des caractéristiques de fraîcheur telles fixées par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

Article 5. - Produits congelés ou surgelés

Seuls peuvent être soumis, soit à bord, soit à terre, à un procédé de congélation ou surgélation, les produits de la pêche et de l'aquaculture comestibles, de taille marchande, en bon état de fraîcheur et de bonne qualité.

Le degré de fraîcheur des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la congélation ou à la surgélation doit être conforme aux dispositions des articles 5, 6, 7, 8 et 9 du présent décret. Les produits de la pêche et de l'aquaculture ayant subi une préparation ou un traitement avant congélation (filetage, décorticage, cuisson) doivent être de bonne qualité au moment de la congélation ou de la surgélation.

L'admission des produits pour la congélation ou l'entreposage dans les établissements de traitement ne peut se faire que sur présentation d'un certificat sanitaire de première vente délivré par l'autorité compétente.

Article 6. - Procédures de congélation

Les produits de la pêche et de l'aquaculture ne peuvent être congelés que par un procédé de congélation rapide. La vitesse de congélation doit être suffisante pour réduire au minimum les modifications de texture et de constitution des tissus. La température centrale du poisson doit être abaissée de 0°C à -5°C en un temps n'excédant pas deux heures. Au sortir de la congélation la température à cœur du produit ne doit pas excéder -18°C. Les équipements de congélation doivent être munis de dispositifs d'enregistrement automatique de températures.

Les enregistrements réalisés à cet effet, doivent être archivés ou conservés pour une période au moins équivalente à la durée de vie du produit, telle que mentionnée sur les étiquettes.

Article 7. - Procédures de surgélation

Le qualificatif surgelé est réservé aux produits répondant aux conditions suivantes :

- état de fraîcheur au moins satisfaisant au moment de leur mise en congélation ;

- abaissement ultra rapide de la température permettant l'obtention d'une température à cœur inférieure ou égale à -18°C, appliquée de manière précoce après capture ou préparation ;

- maintien de la température à cœur inférieure ou égale à -18°C depuis la surgélation jusqu'à la commercialisation.

Article 8. - Procédures de stockage des produits congelés et surgelés

Après congélation ou surgélation, les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être entreposés à une température inférieure ou égale à -18°C. Pour les produits congelés à la saumure, la température de stockage, doit être inférieure ou égale à -9°C.

Les chambres froides et entrepôts frigorifiques doivent être bien aménagés, bien entretenus, en état de propreté et pourvus de dispositifs adéquats pour une meilleure conservation des produits. Ils doivent être également munis d'un système d'enregistrement automatique des températures.

Pour leur mise sur le marché, les produits congelés ou surgelés doivent être emballés ou mis dans des conditions appropriées au maintien de la chaîne du froid.

Tout produit de la pêche et de l'aquaculture qui n'est pas préalablement congelé ou surgelé ne peut être stocké dans une chambre d'entreposage des produits congelés.

Les chambres de stockage de produits de la pêche et de l'aquaculture ne doivent pas contenir des denrées de nature autre que ces produits.

A la décongélation, il ne doit pas y avoir d'exsudation manifeste. Aucun signe de rancidité, de dessiccation, de brûlure par le froid ou d'oxydation ne doit être perceptible.

Article 9. - Semi-conserves

Les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la préparation des semi-conserves et notamment des produits séchés, doivent être salubres et de catégorie de fraîcheur Extra, A ou B telle que définie aux barèmes de cotation des points A, B, C, D, E, F de l'annexe III du présent décret.

Article 10. - *Conserves*

La mise en conserve des produits de la pêche et de l'aquaculture, les normes de fabrication et les modalités de contrôle sont définies par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

Article 11. - *Transformation artisanale*

Les produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la transformation artisanale notamment, le salage, la fermentation, le fumage, le séchage, le braisage doivent être salubres et de catégorie de fraîcheur telle que définie par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

Les normes de préparation et de composition des produits de la pêche et de l'aquaculture transformés artisanalement sont définies par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

TITRE III - *NORMES COMMERCIALES DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE*

Article 12. - *Production, conditionnement, transport et commercialisation*

Les conditions et les critères de production, de conditionnement, de transport et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture sont fixés par arrêté interministériel du Ministre chargé de la Pêche, du Ministre chargé du Transport et du Ministre chargé du Commerce.

Article 13. - *Taille minimale*

La taille minimale des produits de la pêche et de l'aquaculture doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Cette disposition ne s'applique pas aux produits de l'aquaculture, sous réserve que leur origine aquacole soit dûment certifiée.

Article 14.- *Emballage et conditionnements des produits*

Les emballages des produits de la pêche et de l'aquaculture mis sur le marché doivent être en adéquation avec la nature du produit.

Ils doivent porter des étiquettes aux mentions conformes telles que définies à l'article 20 du présent décret.

Article 15.- *Etiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture*

Les produits de la pêche et de l'aquaculture conditionnés à l'état frais, congelé, surgelé, en conserve, semi-conserve ou transformés artisanalement, mis sur le marché doivent être munis d'étiquettes portant notamment les mentions suivantes, en langue française à côté de la langue de destination :

- a) origine du produit ;
- b) zone de pêche ou d'élevage ;
- c) nom, raison sociale de l'entreprise de traitement, du ou des navires, de l'établissement aquacole ou du distributeur ;
- d) numéro d'agrément de l'unité de traitement ou de l'établissement aquacole ;
- e) appellation commerciale et nom scientifique de la ou des espèce(s) ;
- f) mode de présentation ;
- g) poids net à l'emballage ;
- h) date de la production ;
- i) date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou date de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC) ;
- j) additifs ou ingrédients utilisés ;
- k) nom et adresse du destinataire ;
- l) numéro de lot de production ;
- m) engin ou technique de pêche ;
- n) moyen de transport ;
- o) numéro de l'autorisation FRA.

TITRE IV. - *CONTRÔLE OFFICIEL*

Chapitre premier.- *Principes généraux en matière de contrôle officiel*

Article 16. - *Responsabilité*

L'organisation et la réalisation du contrôle officiel par les autorités compétentes au sens du présent décret sont sans préjudice de la responsabilité des producteurs et des industriels du secteur de la pêche et de l'aquaculture qui est de veiller à la sécurité sanitaire de leurs produits.

Article 17. - *Obligation des producteurs et des industriels*

Les autorités compétentes veillent à ce que les producteurs et les industriels du secteur de la pêche et de l'aquaculture fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels. À ce titre, les producteurs et les industriels doivent notamment :

- donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures et logistique ;
- présenter toute la documentation requise.

Article 18. - *Substance du contrôle officiel*

Les autorités compétentes effectuent un contrôle officiel afin de s'assurer que les producteurs et les industriels du secteur de la pêche et de l'aquaculture respectent les exigences prévues par la réglementation en vigueur.

Le contrôle officiel visé à l'alinéa premier comprend :

- a) des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques (ADMPC) ;
- b) les contrôles officiels ;
- c) toute tâche particulière d'audit.

Article 19. - Audits

Les audits relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène visent à vérifier que les producteurs et les industriels du secteur de la pêche et de l'aquaculture appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :

- a) les contrôles des informations relatives à l'origine du produit et à la chaîne de production ;
- b) la conception et l'entretien des locaux et des équipements ;
- c) l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle ;
- d) l'hygiène du personnel ;
- e) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail ;
- f) la lutte contre les nuisibles ;
- g) la qualité de l'eau et de la glace ;
- h) le contrôle de la température ;
- i) les contrôles des produits de la pêche et de l'aquaculture entrant et sortant de la structure et de tout document qui les accompagne ;
- j) le contrôle des intrants.

Les audits concernant les procédures fondées sur le système ADMPC visent à vérifier que les producteurs et les industriels du secteur de la pêche et de l'aquaculture appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits de la pêche et de l'aquaculture :

- a) sont conformes aux critères fixés par la réglementation en vigueur notamment biologiques, chimiques et de biotoxines, ainsi qu'aux autres critères prévus pour les résidus, les contaminants et substances prohibées par la réglementation ;
- b) ne présentent pas de dangers physiques tels que des corps étrangers, conformément à la réglementation en vigueur notamment en matière de bonnes pratiques d'hygiène applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture.

Lors de l'exécution des tâches d'audit, l'Autorité compétente veille tout particulièrement à :

- a) déterminer si le personnel et ses activités dans la structure, à tous les stades du processus de production, de traitement, de stockage et de distribution respectent les exigences pertinentes fixées par la réglementation en vigueur notamment en matière de bonnes pratiques d'hygiène applicables aux produits de la pêche et de l'aquaculture. Pour compléter son contrôle, l'Autorité compétente et les organismes de contrôle peuvent effectuer des vérifications d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés ;
- b) vérifier tous les enregistrements pertinents des producteurs et des industriels du secteur de la pêche et de l'aquaculture ;
- c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire ;
- d) justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

La nature et la fréquence des tâches d'audit concernant chaque structure sont fonction du risque estimé. A cette fin, l'autorité compétente et les organismes de contrôle évaluent régulièrement :

- a) les risques pour la santé publique ;
- b) le type de traitement effectué et sa production ;
- c) les enregistrements antérieurs du producteur ou de l'industriel conformément à la réglementation en vigueur.

Article 20. - Contrôle

Lorsqu'un producteur ou industriel recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système ADMPC plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification, s'effectue dans toutes les structures agréées telles que définies dans la réglementation en vigueur, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

Les autorités compétentes veillent à ce que les contrôles officiels relatifs aux produits de la pêche et de l'aquaculture s'effectuent selon les manuels de procédures établis à cet effet.

Chapitre II. - Obligations générales en matière de contrôle officiel

Article 21. - Organisation du contrôle officiel

Le contrôle officiel est effectué régulièrement en fonction de l'évaluation du risque et à une fréquence adéquate pour atteindre les objectifs visés par le présent décret, en tenant compte notamment des éléments suivants :

a) les risques identifiés sur les produits de la pêche et de l'aquaculture en amont de la filière, dans les établissements de transformation, dans les navires de pêche, dans les établissements aquacoles, lors de leur utilisation ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération susceptible d'impacter leur sécurité sanitaire ;

b) les antécédents des producteurs et industriels du secteur de la pêche en matière de respect des dispositions législatives et réglementaires relatives aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;

c) la fiabilité des autocontrôles déjà effectués.

Article 22. - *Fréquence et étendue du contrôle*

Le contrôle officiel est effectué sans préavis, sauf dans des cas tels que les évaluations annuelles pour lesquelles il est nécessaire de le notifier préalablement aux producteurs et industriels.

Il est effectué à tous les stades de la production, de la transformation, du stockage et de la distribution des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Chapitre III. - *Autorités compétentes*

Article 23. - *Désignation des autorités compétentes*

Au sens du présent décret, les autorités compétentes sont désignées ainsi qu'il suit au niveau central :

- la Direction en charge des Industries de Transformation de la Pêche du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture, autorité compétente de l'État du Sénégal en matière de contrôle et de certification sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, importés ou destinés à être exportés ;

- la Direction en charge des Pêches maritimes, la Direction en charge de la Pêche continentale, la Direction en charge des Fonds marins et la structure nationale en charge de l'Aquaculture, sont les autorités compétentes de l'État en charge du contrôle officiel et de la certification des produits de la pêche et de l'aquaculture nationaux mis sur le marché pour la consommation locale ;

- la Direction en charge de la Protection et de la Surveillance des Pêches du Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture, est l'autorité compétente de l'État en charge du contrôle officiel et de la certification de l'origine licite des captures ;

- toute autre autorité habilitée conformément aux lois et règlements en vigueur.

Au niveau local, les attributions des différentes structures sont exercées par les services déconcentrés de la pêche et de l'aquaculture et des autres structures habilitées.

Article 24. - *Responsabilité des autorités compétentes et critères opérationnels*

Les autorités compétentes veillent à :

a) l'efficacité et l'opportunité du contrôle officiel concernant les produits de la pêche et de l'aquaculture à tous les stades de la production, de la transformation, du stockage, du transport, de la commercialisation et de la distribution ;

b) ce que les inspecteurs effectuant les contrôles officiels soient libres de tout conflit d'intérêt, impartiaux, indépendants et respectueux de la confidentialité des dossiers instruits ;

c) travailler avec des laboratoires d'une capacité technique et d'un personnel appropriés pour pouvoir organiser et exécuter les contrôles officiels prévus par le présent décret ;

d) posséder des installations et des équipements appropriés et correctement entretenus permettant au personnel d'effectuer les contrôles officiels de manière efficace ;

e) disposer de plans d'intervention et être en mesure de les mettre en œuvre en cas d'urgence ;

f) ce que les producteurs et industriels du secteur de la pêche et de l'aquaculture se soumettent à toute inspection effectuée conformément au présent décret et d'assister le personnel des autorités compétentes dans l'accomplissement de leurs tâches ;

g) disposer de moyens suffisants pour remplir leurs missions.

Les autorités compétentes garantissent l'impartialité, la qualité et la cohérence des contrôles officiels à tous les niveaux.

Elles procèdent à des audits, et prennent les mesures appropriées à la lumière de leurs résultats pour s'assurer que les objectifs fixés par le présent décret sont atteints.

Article 25. - *Qualification du personnel effectuant des contrôles*

Les autorités compétentes veillent à ce que l'ensemble du personnel chargé du contrôle officiel :

- reçoive, chacun dans son domaine de compétence, une formation appropriée lui permettant de s'acquitter de ses obligations et d'effectuer les contrôles officiels de façon cohérente ;

- bénéficie régulièrement renforcement de capacités suivant un plan de formation établi à cet effet.

Article 26. - *Procédures de contrôle et de vérification*

Les autorités compétentes effectuent le contrôle officiel conformément aux manuels de procédures documentés de chaque structure.

Ces manuels de procédures comportent des informations et des instructions à l'intention du personnel effectuant les contrôles officiels, notamment en ce qui concerne les domaines concernés.

Les autorités compétentes peuvent définir des orientations et formuler des recommandations en matière de contrôle officiel concernant :

- a) la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire ;
- b) les systèmes de gestion que les producteurs et industriels doivent instaurer en vue de satisfaire aux prescriptions de la réglementation en vigueur relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- c) la salubrité et la sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- d) les exigences environnementales ;
- e) l'origine licite des captures.

Article 27. - *Laboratoires officiels*

Les autorités compétentes disposent de laboratoire de contrôle ou désignent des laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours du contrôle officiel.

Ces laboratoires doivent avoir la capacité technique et un personnel qualifié pour pouvoir exécuter les analyses officielles prévues par le présent décret.

Article 28. - *Rapports de contrôle*

Les autorités compétentes établissent un rapport sur tout contrôle officiel effectué.

Ce rapport contient entre autres, une description de l'activité, et des résultats du contrôle officiel et, le cas échéant, des mesures correctives que doit prendre le producteur ou l'industriel concerné.

Les autorités compétentes transmettent au producteur ou à l'industriel concerné une copie du rapport visé à l'alinéa 2 du présent article si elles constatent des irrégularités. En cas de conformité, la copie du rapport n'est transmise que sur demande de l'intéressé.

Article 29. - *Activités, méthodes et techniques de contrôle*

Les tâches liées au contrôle officiel sont effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'évaluation, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

Un arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture définit l'étendue de ce contrôle.

Chapitre IV. - *Échantillonnage, analyse et plans d'intervention*

Article 30. - *Méthodes d'échantillonnage et d'analyse*

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre du contrôle officiel doivent être conformes à la réglementation nationale en vigueur, et/ou aux règles et protocoles reconnus sur le plan international.

Un arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture précise les plans et les méthodes d'échantillonnage à utiliser selon les analyses à réaliser dans le cadre du contrôle officiel.

Les échantillons sont manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois la validité juridique et analytique. A ces fins, le laboratoire officiel établit les protocoles d'échantillonnage propres à chaque type de critères (biologique, chimique, biotoxine marine et organoleptique) conformément aux alinéas 1 et 2 du présent article.

A la demande, les autorités compétentes peuvent mettre les résultats d'analyse à disposition.

Article 31. - *Plans d'intervention pour les produits de la pêche et de l'aquaculture*

Un plan opérationnel d'intervention est établi par les autorités compétentes pour définir les mesures à mettre en œuvre sans délai lorsqu'il se révèle que des produits de la pêche et de l'aquaculture présentent un risque élevé pour la santé humaine ou animale, soit directement, soit à travers l'environnement.

Ce plan d'intervention précise :

- a) les autorités administratives devant intervenir ;
- b) les consommateurs à travers les réseaux nationaux d'alerte existants ;
- c) leurs pouvoirs et responsabilités ;
- d) les voies et procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.

Article 32. - *Décisions consécutives aux contrôles*

Les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et refusés à la mise sur le marché :

1. si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils présentent un risque pour la santé humaine ;

2. s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la réglementation ;

3. s'ils proviennent de :

i. poissons toxiques ;

ii. produits de la pêche et de l'aquaculture ne satisfaisant pas aux exigences sanitaires, notamment en ce qui concerne les biotoxines ;

4. si l'autorité compétente et les organismes de contrôle estiment qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

Chapitre V. - *Financement du contrôle officiel*

Article 33. - *Charge du contrôle officiel*

Le Ministère en charge de la Pêche et de l'Aquaculture veille à ce que des ressources techniques et financières adéquates soient mises en place afin de rendre opérationnel et efficace le contrôle officiel.

Article 34. - *Dépenses résultant du contrôle officiel additionnel*

Si des contrôles officiels supplémentaires sont requis, en cas de non conformité sanitaires ou de suspicion sur la qualité, les dépenses sont imputées au producteur, industriel ou au détenteur des produits de la pêche et de l'aquaculture concerné.

Chapitre VI. - *Agrément des structures*

Article 35. - *Exigences préliminaires*

Les autorités compétentes sont chargées chacune en ce qui la concerne d'assurer les enregistrements et de délivrer des agréments des installations sur toute la filière pêche et aquaculture notamment, des unités de production, de traitement, de transformation, d'entreposage, de transport, des fabriques de glace et des sites de débarquement.

Article 36. - *Enregistrement*

En ce qui concerne l'enregistrement, les autorités compétentes :

a) définissent les procédures que doivent suivre les producteurs ou industriels lorsqu'ils sollicitent l'enregistrement de leurs structures conformément à la réglementation en vigueur ;

b) établissent et tiennent à jour une liste des structures enregistrées.

Article 37. - *Agrément*

Les autorités compétentes procèdent à une visite de terrain lorsqu'elles reçoivent une demande d'agrément présentée par un producteur ou industriel afin de s'assurer que la structure concernée satisfait aux dispositions de la réglementation en vigueur.

1- Agrément conditionnel et agrément définitif

Les autorités compétentes n'accordent l'agrément à une structure pour les activités concernées que si le producteur ou l'industriel satisfait aux exigences de la réglementation en vigueur.

Dans un premier temps, les autorités compétentes peuvent accorder un agrément conditionnel lorsque la structure respecte toutes les exigences en matière d'installation et d'équipement. Elles n'accordent l'agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, révèle que la structure respecte les autres exigences pertinentes de la réglementation applicable en matière de produits de la pêche et de l'aquaculture.

Toutefois, si de nets progrès ont été réalisés, mais que la structure ne respecte toujours pas toutes les prescriptions complémentaires, les autorités compétentes peuvent prolonger l'agrément conditionnel à des durées qui ne peuvent excéder six mois au total.

Les autorités compétentes tiennent à jour une liste des structures agréées et la mettent à la disposition du public. Cette liste fait apparaître leurs numéros d'agrément respectifs et éventuellement toute autre information pertinente.

2- Retrait de l'agrément

Les autorités compétentes examinent l'agrément des structures lorsqu'elles effectuent des contrôles officiels. Si elles décèlent des irrégularités graves ou sont contraintes d'arrêter la production dans une structure à plusieurs reprises et que le producteur ou l'industriel n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, elles engagent les procédures visant à retirer l'agrément de la structure.

Toutefois, elles peuvent suspendre la procédure de retrait de l'agrément délivré à une structure si le producteur ou l'industriel donne la garantie qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai n'excédant pas six mois.

Article 38. - *Dispositions spéciales applicables*

Les autorités compétentes donnent à toutes les installations en amont de la filière, aux établissements aquacoles, aux navires de pêche et aux établissements à terre agréés, aux moyens de transport y compris ceux ayant obtenu un agrément conditionnel, un numéro auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de produits de la pêche et de l'aquaculture obtenus.

Pour les marchés de gros, et les sites de débarquement, l'autorité compétente peut, au besoin, suspendre ou retirer l'agrément.

Les dispositions des alinéas 1 et 2 du présent article s'appliquent également aux établissements qui ont commencé la mise sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture à la date d'application du présent décret.

Chapitre VII. - Certification officielle

Article 39. - Principes régissant la certification officielle relative à la salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine

Les conditions de certification de la salubrité et de l'origine licite des produits de la pêche et de l'aquaculture sont fixées comme suit :

Tout produit de la pêche et de l'aquaculture ayant satisfait aux exigences du contrôle sanitaire prévu dans le présent décret est nanti d'un certificat sanitaire :

a) il est délivré dans les ports, les aéroports, les marchés, les fermes aquacoles ainsi que tous lieux de débarquement, de production ou de contrôle des produits de la pêche et de l'aquaculture dans les conditions fixées au titre IV du présent décret. Ce document est exigé à l'importation, à l'exportation ou à la circulation à l'intérieur du pays ;

b) il mentionne la provenance des produits, leur nature, leur désignation en langue française ou leur nom scientifique, leur qualité, leur poids net, le nombre de colis, la date de l'inspection sanitaire, le moyen de transport utilisé, la date d'expédition, la zone de pêche, le type de production, la méthode et l'engin de pêche et la destination.

La durée de validité du certificat sanitaire officiel à l'exportation est de dix (10) jours à compter de la date de délivrance. En cas de transport des produits par voie maritime/navigable, cette période de dix jours peut être prorogée suivant la durée du trajet.

Article 40.- Modalités de délivrance des documents de contrôle

Les modèles de documents ou de certificats sanitaires sont les suivants :

- a) le certificat sanitaire pour la vente locale ;
- b) le certificat sanitaire à la première vente ;
- c) le certificat de capture ;
- d) le certificat sanitaire à l'export ;
- e) les certificats sanitaires de remplacement et l'attestation sanitaire ;
- f) tout autre document qui doit accompagner les marchandises après l'accomplissement du contrôle officiel comme ceux exigés par les organisations internationales de gestion des espèces pélagiques hauturières et stocks chevauchants.

Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à :

- a) l'existence d'un lien entre le certificat sanitaire et le lot ;
- b) la précision et l'authenticité des informations figurant dans le certificat sanitaire.

En cas de non - conformité ou de doute, les documents suivants sont délivrés :

- le certificat de saisie ;
- le certificat de consignation ;
- le certificat de levée de la consignation ;
- le procès-verbal de destruction ;
- l'attestation de donation.

Les modèles des différents certificats sont fixés par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

Article 41.- Redevances et conditions d'établissement des certificats

La délivrance des certificats visés à l'article 39 du présent décret est soumise au paiement d'une redevance.

Le montant des redevances ainsi que les modalités de leur répartition sont fixés par arrêté conjoint du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture et du Ministre chargé des Finances.

Les conditions d'établissement des certificats visés à l'alinéa premier du présent article sont fixées par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture.

TITRE V. - PLANS DE SURVEILLANCE

Article 42. - Principes régissant l'élaboration de plans de surveillance

Les autorités compétentes élaborent et exécutent des plans de surveillance pour la recherche des résidus ou substances à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits de la pêche et de l'aquaculture selon les dispositions réglementaires en vigueur.

Ces plans contiennent des informations sur les méthodes mises en œuvre pour garantir le respect des critères opérationnels visés à l'article 20 du présent décret.

Les plans de surveillance annuels peuvent être ajustés durant leur mise en œuvre.

Des modifications peuvent être apportées à la lumière, ou pour tenir compte de facteurs tels que :

- a) de nouvelles dispositions législatives et réglementaires ;
- b) des résultats scientifiques ou de contrôle officiel effectués.

Article 43. - *Rapports d'activités annuels*

Un rapport annuel est établi par les autorités compétentes, indiquant notamment :

- a) les résultats des contrôles et des audits effectués l'année précédente ;
- b) les résultats et les constats enregistrés suite à la mise en œuvre des plans de surveillances ;
- c) le type et le nombre de cas de manquement fréquemment relevés ;
- d) le type et le nombre d'alertes sur les non conformités des produits exportés, importés et mis sur le marché local ;
- e) les résultats des contrôles officiels renforcés mis en œuvre suite à une alerte ;
- f) les mesures destinées à assurer la mise en œuvre efficace des contrôles officiels effectués, y compris les mesures coercitives et leurs effets.

Les autorités compétentes établissent leur rapport dans un délai de trois mois à compter de la fin de l'année de leur établissement.

Ce rapport peut comporter, le cas échéant des recommandations concernant les améliorations possibles des systèmes de contrôle officiel et d'audit, notamment en ce qui concerne leur portée, leur gestion et leur mise en œuvre.

Les systèmes de contrôle officiel et d'audit et les lignes directrices y afférentes sont ajustés, le cas échéant, en fonction des conclusions et des recommandations figurant dans le rapport.

Article 44. - *Contrôles des autorités compétentes*

Des audits et des inspections spécifiques sont organisés, à la demande du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture, afin de vérifier que les contrôles officiels effectués se déroulent conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Ces audits et inspections spécifiques ont notamment pour objet :

- a) de vérifier l'application de la réglementation relative aux produits de la pêche et de l'aquaculture. Ils peuvent comprendre, le cas échéant, des inspections sur place des autorités compétentes, et des installations liées au secteur faisant l'objet de l'audit ou de l'inspection ;
- b) de vérifier le fonctionnement et l'organisation des autorités compétentes ;
- c) d'enquêter sur des problèmes importants ou récurrents.

Le responsable de l'inspection ou de l'audit, désigné par le Ministre chargé des Pêches et de l'Aquaculture, établit un rapport à l'issue de sa mission. Ce rapport contient, le cas échéant, des recommandations en vue d'un meilleur respect de la réglementation. Lorsque l'inspection est réalisée par une structure externe, les observations de l'Autorité compétente et celles des organismes de contrôle sont prises en compte lors de l'élaboration du rapport définitif.

Les autorités compétentes doivent prendre des mesures de suivi appropriées à la lumière des recommandations formulées dans le rapport.

TITRE VI. - *MESURES COERCITIVES*

Article 45. - *Mesures en cas de manquement*

Lorsque les autorités compétentes relèvent un manquement, elles doivent prendre les mesures nécessaires pour que le producteur ou l'industriel remédie à cette situation. Une mise en demeure doit précéder toute action y relative.

Lorsqu'elles déterminent les mesures à prendre, elles tiennent compte de la nature du manquement et des antécédents du producteur ou de l'industriel. Ces mesures comprennent notamment :

- a) les procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- b) la restriction ou l'interdiction de la production, de la mise sur le marché, de l'importation ou de l'exportation de produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- c) la supervision et, si cela est nécessaire, le rappel, le retrait et/ou la destruction des produits incriminés ;
- d) la suspension partielle d'un à deux mois, ou totale en cas de non correction des manquements, des activités de production du site de débarquement, du navire de pêche, de l'unité de traitement ou de l'établissement aquacole ;
- e) la suspension ou le retrait de l'agrément du site de débarquement, du navire de pêche, de l'unité de traitement ou de l'établissement aquacole.

Les autorités compétentes notifient par écrit au producteur ou à l'industriel concerné ou à son représentant, sa décision concernant les mesures à prendre en vertu de l'alinéa premier du présent article, ainsi que la motivation de sa décision. Toutefois, le concerné peut user de ses droits de recours selon les formes et les délais prévus par la législation en vigueur.

Toutes les dépenses relatives à l'application du présent article sont à la charge du producteur ou de l'industriel.

Article 46.- Sanctions et pénalités

Les produits de la pêche et de l'aquaculture transportés ou exposés dont le propriétaire ou le convoyeur ne détient pas de certificat sanitaire sont consignés en vue du contrôle nécessaire, et un certificat de consigne est délivré à son propriétaire en attente des résultats du contrôle dans un délai de vingt - quatre (24) heures.

En l'absence effective de certificat sanitaire, les agents assermentés compétents procèdent à la saisie des produits concernés. Un certificat de saisie est délivré au propriétaire. Les produits saisis sont remis aux autorités compétentes pour l'examen de leur qualité.

S'il s'avère que lesdits produits sont propres à la consommation humaine, ils sont saisis et vendus aux enchères ou cédés aux structures de bienfaisance ou aux institutions d'intérêt public. Pour ce dernier cas, une attestation de donation est délivrée au bénéficiaire du don.

Pour la vente aux enchères, les recettes sont versées dans les caisses de l'Etat. Les modalités de leur utilisation sont fixées par arrêté conjoint du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture et du Ministre chargé des Finances.

Les produits de mauvaise qualité sont détruits, et un procès-verbal de destruction est établi et copie en est délivrée au propriétaire.

La durée de validité du certificat de première vente est fixée à soixante-douze (72) heures à partir de la réception du produit à l'usine. La salubrité cesse d'être garantie par ce certificat au-delà de cette limite.

Les mollusques vivants importés au Sénégal, pour lesquels le certificat sanitaire a été établi depuis plus de soixante-douze (72) heures, ne peuvent être commercialisés qu'après un séjour préalable de huit (8) jours en viers situés en zone salubre.

Les produits de la pêche et de l'aquaculture, déclarés non conformes, par l'agent de contrôle assermenté sont destinés à la transformation ou à la destruction selon leur degré de détérioration, conformément aux modalités ci-après :

- les produits de la pêche et de l'aquaculture déclarés par le verbalisateur de qualité, non satisfaisante pour une consommation directe sont vendus par le propriétaire aux ateliers de transformation du poisson par les procédés artisanaux ou aux usines de farine de poisson ;

- les produits de la pêche et de l'aquaculture déclarés avariés ou toxiques sont détruits par le service de contrôle qui établit à cet effet, un procès-verbal de destruction dont le modèle est fixé par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture. Les frais de destruction sont à la charge du producteur ou de l'industriel.

Les agents assermentés des autorités compétentes ont seule qualité pour décider de la destination des produits saisis.

Les infractions au présent décret sont punies des peines prévues par les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

TITRE VII. - DISPOSITIONS FINALES**Article 47. - Modalités d'application**

Les autres modalités d'application du présent décret sont fixées par arrêté du Ministre chargé de la Pêche et l'Aquaculture.

Article 48. - Abrogation

Le présent décret abroge et remplace le décret n° 69-132 du 12 février 1969 relatif au Contrôle des Produits de la Pêche.

Article 49. - Exécution

Le Ministre chargé des Forces armées, le Ministre de l'Intérieur, le Ministre chargé des Finances, le Ministre chargé de l'Environnement, le Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture, le Ministre chargé de l'Élevage et le Ministre chargé du Commerce, procèdent, chacun en ce qui le concerne, à l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Dakar, le 06 novembre 2023.

Par Le Président de la République

Macky SALL

Le Premier Ministre

Amadou BA