



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS
Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

Ares(2010)474021

DG(SANCO) 2010-8545 - RM FINAL

RAPPORT D'UNE MISSION

EFFECTUÉE AU

SÉNÉGAL

DU 27 AVRIL AU 06 MAI 2010

AFIN D'ÉVALUER LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE EN PLACE RÉGISSANT LA
PRODUCTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE DESTINÉS À L'EXPORTATION VERS
L'UNION EUROPÉENNE

En réponse aux informations fournies par l'autorité compétente, toute erreur factuelle notée dans le projet de rapport a été corrigée ; toute clarification apparaît sous forme de note en bas de page.

Résumé

Ce rapport décrit le résultat d'une mission de l'Office alimentaire et Vétérinaire au Sénégal, réalisée du 27 avril au 6 mai 2010 dans le cadre du programme d'inspections des états membres et des pays tiers.

L'objectif de cette mission était d'évaluer les conditions de santé publique pour la production des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'Union Européenne. La mission a couvert la réglementation européenne appropriée du secteur de la santé publique.

Cette mission était également une mission de suivi de la mission qui avait eu lieu au Sénégal du 17 au 27 avril 2007.

Au cours de cette mission, en ce qui concerne les exportations de produits de la pêche du Sénégal vers l'Union Européenne, l'équipe de l'Office Alimentaire et Vétérinaire a trouvé que les contrôles officiels basés sur des procédures écrites sont mis en place.

Depuis la mission de 2007, l'équipe de mission a pu constater un certain nombre d'améliorations mais a également observé de multiples déficiences.

Le système de contrôle officiel mis en place ne peut pas encore être considéré en totale conformité avec les exigences de la réglementation européenne concernant les importations de produits de la pêche en provenance de pays tiers. L'impact des déficiences est réduite par le fait que la majorité des produits exportés vers l'Europe est constituée par des poissons, des céphalopodes ou des crevettes entiers, réfrigérés ou congelés.

Cependant, on ne peut pas considérer que le système actuellement en place au Sénégal offre toutes les garanties nécessaires requises et reportées sur le certificat sanitaire annexé au règlement (CE) n° 2074/2005, pour exporter des produits de la pêche vers l'Union Européenne.

Table des Matieres

1	<u>INTRODUCTION</u>	1
2	<u>OBJECTIFS DE LA MISSION</u>	1
3	<u>BASE JURIDIQUE DE LA MISSION</u>	2
4	<u>CONTEXTE</u>	2
4.1	<u>CONTEXTE HISTORIQUE ET RÉGLEMENTAIRE</u>	2
4.2	<u>INFORMATIONS CONCERNANT LA PRODUCTION ET LES ÉCHANGES COMMERCIAUX</u>	2
4.3	<u>NOTIFICATIONS DU SYSTÈME D'ALERTE RAPIDE (RASFF)</u>	3
5	<u>CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS</u>	4
5.1	<u>LÉGISLATION ET RÉGLEMENTATION APPLICABLES AU SÉNÉGAL</u>	4
5.2	<u>AUTORITÉ COMPÉTENTE</u>	5
5.3	<u>DISPOSITIONS NATIONALES ET PROCÉDURES POUR RECENSER LES OPÉRATEURS DONT LES PRODUITS SONT EXPORTÉS VERS L'UNION EUROPÉENNE</u>	6
5.4	<u>CONTRÔLES OFFICIELS RELATIFS À LA PRODUCTION ET À LA MISE SUR LE MARCHÉ</u>	7
5.4.1	<u>PRODUCTION PRIMAIRE</u>	8
5.4.2	<u>SITES DE DÉBARQUEMENT ET DE PREMIÈRE MISE SUR LE MARCHÉ, CRIÉES ET MARCHÉ DE GROS</u>	8
5.4.3	<u>BATEAUX DE PÊCHE LISTÉS</u>	9
5.4.4	<u>ÉTABLISSEMENTS À TERRE</u>	9
5.4.5	<u>SUIVI DES NOTIFICATIONS RASFF</u>	10
5.5	<u>CONTRÔLE OFFICIEL DES PRODUITS DE LA PÊCHE</u>	11
5.6	<u>CERTIFICATION OFFICIELLE DES PP EXPORTÉS VERS L'UE</u>	13
5.7	<u>LABORATOIRES</u>	14
5.8	<u>SUIVI DE LA PRÉCÉDENTE MISSION DE L'OAV</u>	16
6	<u>CONCLUSION GÉNÉRALE</u>	18
7	<u>REUNION DE CLOTURE</u>	19
8	<u>RECOMMANDATIONS</u>	19
	<u>ANNEXE 1 - RÉFÉRENCES JURIDIQUES</u>	22

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS UTILISÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT

Abréviation	Signification
ABVT	Amine basique volatile totale
AC	Autorité Compétente
CS	Entrepôt frigorifique
DG SANCO	Direction Générale de la Santé et des Consommateurs
DIC	Division des Inspections et du Contrôle
DITP	Direction des Industries de Transformation de la Pêche
DPM	Direction des Pêches Maritimes
EM	Équipe de mission
ET	Établissement de transformation
INN	Pêche illégale, non déclarée, non réglementée
MEMTM	Ministère de l'Économie Maritime et des Transports Maritimes
OAV	Office Alimentaire et Vétérinaire
PP	Produits de la pêche
RASFF	Système d'alerte rapide des denrées alimentaires et des aliments pour animaux
TARIC	Tarif Intégré de la Communauté
UE	Union Européenne
ZV	Bateau congélateur

1 INTRODUCTION

Cette mission a eu lieu au Sénégal du 27 avril au 6 mai 2010 et a été réalisée dans le cadre du programme de mission de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV).

Deux inspecteurs de l'OAV constituaient l'équipe de mission (EM).

2 OBJECTIFS DE LA MISSION

Les objectifs de cette mission étaient:

- d'évaluer si les contrôles officiels mis en place par l'autorité compétente (AC) peuvent garantir que les conditions de production des produits de la pêche (PP) destinés à être exportés vers l'Union européenne (UE) peuvent toujours être considérées comme au moins équivalentes aux exigences européennes, et en particulier avec les attestations sanitaires contenues dans le certificat de l'appendice IV de l'annexe VI du Règlement (CE) n° 2074/2005;
- de vérifier dans quelle mesure les garanties et les actions correctives soumises aux services de la Commission en réponse aux recommandations du précédent rapport de mission de l'OAV (mission DG(SANCO)/2007-7511 du 17 au 27 avril 2007) ont été mises en place par l'AC.

En vue d'atteindre ces objectifs, l'EM a procédé comme suit:

- une réunion d'ouverture s'est tenue à Dakar le 27 avril 2010 en présence de représentants de l'AC, qui est la Division des Inspections et du Contrôle (DIC) (division de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) du Ministère de l'Économie Maritime et des Transports Maritimes (MEMTM));
- au cours de cette réunion, l'EM a présenté les objectifs de la mission, a confirmé le programme des visites et a demandé des informations complémentaires nécessaires au bon déroulement de la mission;
- les lieux suivants ont été visités:

Autorité Compétente		
Niveau central	2	Réunions initiale et finale
Niveau régional	1	Section départementale de la Direction des Pêches Maritimes (DPM) de Mbour
Laboratoires		
	2	Laboratoires analysant les échantillons officiels
Production Primaire		
Pirogues		Plusieurs pirogues présentes sur les sites de débarquement visités
Bateaux de pêche industriels	1	Un bateau glacier (conserve ses prises sous glace)
Sites de débarquement et de première vente		
Sites de débarquement	4	
Usines à glace	2	
Unités de manipulation des produits de la pêche		
Bateaux congélateurs (ZVs)	3	
Établissements de	6	

transformation (ET)		
---------------------	--	--

Des représentants de l'AC ont accompagné l'équipe d'inspection durant toute la mission.

3 BASE JURIDIQUE DE LA MISSION

La mission s'est déroulée en accord avec les autorités du Sénégal et sur la base des dispositions générales de la législation européenne, et plus particulièrement :

- l'article 46 du Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux;
- la décision de la Commission 98/140/CE du 4 février 1998 fixant certaines modalités relatives aux contrôles sur place dans le domaine vétérinaire effectués par des experts de la Commission dans les pays tiers.

Les références légales complètes se trouvent à l'annexe I. Les bases légales citées dans ce rapport font référence, le cas échéant, à la dernière version modifiée.

4 CONTEXTE

4.1 CONTEXTE HISTORIQUE ET RÉGLEMENTAIRE

Le Sénégal est actuellement listé en Annexe II de la décision de la Commission 2006/766/CE (liste des pays tiers et territoires en provenance desquels l'importation de produits de la pêche, sous quelque forme que ce soit, destinés à l'alimentation humaine est autorisée).

Le Sénégal n'est pas autorisé à exporter des produits de l'aquaculture vers l'UE.

Cette mission constituait également un suivi de la précédente mission de l'OAV au Sénégal qui avait été réalisée du 17 au 27 avril 2007 (ref. DG(SANCO)/2007-7511) et avait révélé des déficiences concernant notamment les pirogues, les sites de débarquement, les usines à glace, les conditions de transport des produits de la pêche, les contrôles organoleptiques et les laboratoires. Le rapport – publié sur le site Internet de la Direction Générale de la Santé et des Consommateurs (DG SANCO) à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm – avait formulé 10 recommandations. Des garanties écrites avaient été envoyées par l'AC au sujet de la prise en compte de ces recommandations.

4.2 INFORMATIONS CONCERNANT LA PRODUCTION ET LES ÉCHANGES COMMERCIAUX

Selon les informations disponibles (source: Eurostat), les principaux PP exportés vers l'UE depuis le Sénégal en 2009 ont été les suivants:

"Tarif Intégré de la Communauté" (TARIC) code	Quantité importée dans l'UE depuis le Sénégal (en tonnes)	%
0302 – Poissons frais ou réfrigérés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du n°0304	5133	13
0303 – Poissons congelés, à l'exception des filets de poissons et autre chair de poissons du n°0304	14058	36
0304 – Filets de poissons et autre chair de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés	4284	11

0305 - Poissons séchés, salés ou en saumure; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, propres à l'alimentation humaine	71	
0306 - Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de crustacés, propres à l'alimentation humaine	2938	7
0307 – Mollusques, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets d'invertébrés aquatiques autres que les crustacés, propres à l'alimentation humaine	11340	29
1604 – Préparations et conserves de poissons; caviar et ses succédanés préparés à partir d'œufs de poisson	1599	4
TOTAL	39496	100

Les principaux états membres importateurs sont (par ordre décroissant): Espagne, Italie, France, Belgique, Grèce, Portugal.

La liste des ET et des ZV sénégalais autorisés à exporter des PP vers l'UE comprenait au moment de la mission 67 ET et 92 ZV. Une demande de modification de cette liste a été introduite par l'AC quelques semaines avant la mission et concernait le retrait de cinq ET et de 15 ZV, et l'ajout de six ET (deux nouveaux ET et quatre demandes de nouvelle inscription) et de cinq ZV.

4.3 NOTIFICATIONS DU SYSTÈME D'ALERTE RAPIDE (RASFF)

Les dernières notifications sont décrites dans le tableau ci-dessous:

Année	Cause	nombre	
2010 (au 30/04)	caractéristiques organoleptiques modifiées	5	8
	rupture de la chaîne du froid	2	
	teneur en mercure trop élevée	1	
2009	mauvais état de conservation	7	22
	caractéristiques organoleptiques modifiées	3	
	présence de Salmonelles	3	
	certification sanitaire non-conforme	3	
	excès de sulfites	2	
	date limite de consommation dépassée	1	
	infestation parasitaire	1	
	usage non déclaré de sulfites	1	
	rupture de la chaîne du froid	1	
2008	usage non déclaré de sulfites	4	8
	excès de mercure	2	
	présence de Salmonelles	1	
	excès de sulfites	1	

5 CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS

5.1 LÉGISLATION ET RÉGLEMENTATION APPLICABLES AU SÉNÉGAL

Exigences réglementaires

L'article 46 du règlement (CE) n°882/2004 stipule que les experts de la Commission peuvent effectuer des contrôles officiels dans les pays tiers afin de vérifier la conformité ou l'équivalence de la législation et des systèmes des pays tiers au regard de la législation européenne pertinente.

L'article 11(4)(a)(i) du règlement (CE) n°854/2004 établit que quand les listes des pays tiers en provenance desquels les importations sont autorisées sont révisées ou mises à jour, il doit en particulier être tenu compte de la législation applicable aux produits d'origine animale.

Observations

Un certain nombre de textes réglementaires décrivent les exigences sanitaires applicables à la production des PP au Sénégal:

- Arrêté n°3614 du 15 avril 1991 fixant les dispositions techniques particulières relatives aux locaux de traitement et de conditionnement des produits de la pêche destinés à l'exportation;
- Arrêté n°9248 du 15 juin 1992, fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche, à l'exclusion des navires de pêche artisanale;
- Arrêté n°00493 du 11 février 2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour les sulfites dans les produits de la pêche et de l'aquaculture;
- Arrêté n°00494 du 11 février 2005, fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les teneurs admises pour le mercure, le plomb et le cadmium dans les produits de la pêche et de l'aquaculture;
- Arrêté n°00495 du 11 février 2005, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture;
- Arrêté n°00496 du 11 février 2005 fixant le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyses et les niveaux à respecter pour l'histamine dans les produits de la pêche et de l'aquaculture;
- Note de service n° 0699/MEMTMI/DITP/DIC/JD du 06 décembre 2006 concernant les critères microbiologiques;
- Arrêté interministériel n° 01720 du 19 mars 2007, portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques;
- Arrêté n° 02260 du 13 avril 2007 portant réglementation de l'importation des produits halieutiques;
- Arrêté n° 00243 du 11 janvier 2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche;
- Arrêté n° 00244 du 11 janvier 2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique;
- Arrêté n° 00305 du 13 janvier 2010 portant réglementation des conditions de production de la glace destinée aux produits halieutiques.

Il n'y a pas de dispositions réglementaires décrivant les exigences sanitaires applicables aux navires de la pêche artisanale, les pirogues, qui fournissent néanmoins plus de 90% de la matière première aux ET listés (c'est-à-dire agréés par l'AC pour exporter des PP vers l'UE, et en conséquence listés par l'AC suivant les dispositions de l'article 12 du règlement (CE) n°854/2004). Il n'y a pas non plus de dispositions légales définissant le taux maximum d'étain inorganique dans les aliments en conserve.

Conclusions

La réglementation sénégalaise reflète en général les exigences sanitaires européennes pour les produits de la pêche. Cependant, il n'y a pas de bases légales offrant des garanties au moins équivalentes aux exigences européennes concernant:

- les exigences sanitaires applicables aux navires de la pêche artisanale (voir règlement (CE) n°852/2004, partie A de l'annexe I et règlement (CE) n°853/2004, chapitre I de la section VIII de l'annexe III);
- le taux maximum d'étain inorganique dans les aliments en conserve (voir règlement (CE) n°1881/2006, partie 3.1 de l'annexe).

5.2 AUTORITÉ COMPÉTENTE

Exigences réglementaires

L'article 46 du règlement (CE) No 882/2004 précise que lors des contrôles officiels effectués dans les pays tiers par les experts de la Commission une attention particulière est apportée à:

- l'organisation des ACs du pays tiers, leurs compétences, leur degré d'indépendance, la supervision dont elles font l'objet ainsi que le pouvoir dont elles disposent pour garantir effectivement l'application de la législation;
- la formation du personnel à l'exercice des contrôles officiels;
- les ressources, y compris les installations de diagnostic, dont disposent les ACs;
- l'existence et la mise en œuvre de procédures de contrôle documentées et de systèmes de contrôle fondés sur des priorités;
- la portée et le fonctionnement des contrôles officiels des importations d'animaux et des produits d'origine animale;
- les assurances que le pays tiers peut fournir en ce qui concerne la conformité ou l'équivalence avec les exigences européennes.

Observations

L'AC est la DIC, division de la DITP qui fait partie du MEMTM. La DITP a aussi pour fonction, par sa division promotion et valorisation des PP de promouvoir la production et la commercialisation des PP en promouvant les exportations des PP et la conquête des marchés intérieurs.

L'AC utilise un manuel de procédures dont la version actuelle date de mars 2010; ce manuel inclut notamment les formulaires que les agents de l'AC doivent utiliser au cours des inspections des ETs, des navires, des moyens de transport, des fabriques de glace, les formulaires à utiliser pour les examens organoleptiques et les certificats sanitaires à la première vente des produits destinés à l'exportation.

L'AC assure la supervision sanitaire des ETs listés, des bateaux listés, des bateaux glaciers, et des camions appartenant aux ETs listés.

Installée à proximité du quai de pêche du port de Dakar, elle dispose d'une quinzaine d'agents techniques pour la supervision des structures listées (au 6/5/2010: 67 ET et 92 ZV), d'une vingtaine de bateaux glaciers, d'une dizaine d'usines à glace.

Un certain nombre d'activités de contrôle sont assurées par des agents de la DPM (direction du même ministère, parallèle à la DITP): la délivrance des certificats sanitaires à la première vente des produits destinés à l'exportation délivrés sur les sites de débarquement pilote, l'inspection des pirogues, et le suivi des recommandations formulées par les agents de l'AC concernant les ETs

situés dans les régions éloignées de Dakar. La DPM est aussi responsable des contrôles sanitaires des PP destinés au marché intérieur.

Conclusions

L'AC est en mesure de remplir ses fonctions. Cependant, il est apparu que son niveau d'indépendance n'est pas entièrement satisfaisant.

5.3 DISPOSITIONS NATIONALES ET PROCÉDURES POUR RECENSER LES OPÉRATEURS DONT LES PRODUITS SONT EXPORTÉS VERS L'UNION EUROPÉENNE

Exigences réglementaires

L'article 12(1) du Règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que les produits d'origine animale ne peuvent être importés dans l'UE que s'ils ont été expédiés, obtenu ou préparés dans des ETs figurant sur les listes établies et mises à jour par l'AC conformément à cet article.

L'article 12(2) du Règlement (CE) n° 854/2004 prévoit qu'un ET ne peut être porté sur une telle liste que si l'AC garantit que ledit ET ainsi que tout ET manipulant des matières premières d'origine animale utilisées lors de la fabrication des produits d'origine animale concernés, respecte les exigences européennes pertinentes, notamment celles du règlement (CE) n° 853/2004 ou celles qui ont été définies comme équivalentes à ces exigences.

Le paragraphe I.1 du modèle de certificat sanitaire pour les importations de PP destinés à la consommation humaine (appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005) doit inclure le numéro d'agrément de l'ET depuis lequel le lot a été expédié.

Observations

L'arrêté interministériel n° 1718 du 19/3/2007 impose l'immatriculation et le marquage des pirogues auprès des services de la DPM. Cela concerne toutes les pirogues, qu'elles soient destinées à la pêche, au transport de personnes ou de marchandises, ou à la plaisance. Ceci concerne plus de 10000 embarcations. D'après une estimation de l'AC, entre 2 et 3000 pirogues pêchent pour la filière export. Cet enregistrement ne se fait cependant pas sur des bases sanitaires mais a pour but principal le recensement et le contrôle de la navigabilité de ces embarcations. La procédure d'enregistrement se met en place lentement: sur un site visité, et sur un parc de 800 pirogues, 611 demandes d'immatriculation (76% du parc) ont été faites, mais seules 148 (18,5%) sont immatriculées en conformité avec les dispositions de l'arrêté.

Bien qu'il n'y ait pas de dispositions réglementaires le prévoyant, les bateaux glaciers sont enregistrés par l'AC. La liste disponible auprès de l'AC comprend 21 unités mais il n'existe pas d'évidence établissant que seuls les bateaux glaciers qui ont été contrôlés et enregistrés par l'AC peuvent fournir de la matière première aux ET exportant vers l'UE.

Les ETs de transformation et les bateaux congélateurs sont agréés par l'AC. La procédure d'agrément est décrite dans le manuel de procédure et se base sur un dossier présenté par l'opérateur, sur une inspection documentaire puis sur une visite d'inspection de l'AC. L'agrément doit être renouvelé chaque année, suite à une visite d'inspection de l'AC qui a lieu en général au dernier trimestre de chaque année. Bien que le renouvellement (ou le refus du renouvellement) soit indiqué sur le rapport d'inspection, l'AC ne délivre pas de document spécifique indiquant le marché vers lequel les exportations sont autorisées et les produits concernés. Par ailleurs, la liste officielle fournie par l'AC et publiée sur le site internet de la DG SANCO ainsi que dans tous les postes d'inspection frontaliers européens n'est pas à jour: elle comporte, comme l'EM a pu le constater, plusieurs ETs qui ne sont plus en activité (l'AC a déclaré que sur 67 ET listés, trois sont arrêtés, 16 suspendus pour raisons diverse, et cinq devraient être délistés; et pour les 92 ZV, les chiffres sont

respectivement de huit, huit et 16) ou des ETs qui ne sont pas conformes aux exigences européennes en matière sanitaire.

D'après la réglementation sénégalaise (Arrêté interministériel n° 01720 du 19 mars 2007, portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques), les moyens de transport (camions) utilisés pour transporter les PP depuis les sites de débarquement jusqu'aux ETs devraient également faire l'objet d'un agrément de l'AC. Ces dispositions sont partiellement mises en place car seuls les camions appartenant aux opérateurs listés ont été contrôlés par l'AC, sans cependant que les cartes d'agrément prévues ne soient établies. Les nombreux camions appartenant à des mareyeurs indépendants ne sont pas contrôlés mais transportent néanmoins des PP destinés à l'exportation. Aucun contrôle routier n'est réalisé sur l'agrément des camions au titre de cet arrêté.

D'après la réglementation sénégalaise (Arrêté N° 00305 du 13 janvier 2010 portant réglementation des conditions de production de la glace destinée aux produits halieutiques), les fabriques de glace sont également soumises à agrément par l'AC. La procédure a débuté récemment: ces usines sont maintenant agréées par l'AC et visitées régulièrement.

Conclusions

Les pirogues sont recensées par la DPM, mais ne le sont pas par l'AC dans le but d'en assurer la supervision sanitaire.

21 bateaux glacières sont enregistrés par l'AC mais il n'existe pas d'évidence établissant que seuls ceux-ci peuvent fournir de la matière première aux ET exportant vers l'UE.

La procédure pour agréer et lister les ETs exportant vers l'UE est appliquée. Cependant, l'agrément ne précise ni le marché vers lequel les exportations sont autorisées ni les produits concernés. Par ailleurs, la liste officielle fournie par l'AC n'est pas à jour.

L'agrément des moyens de transport a débuté. Les camions n'appartenant pas à des ETs listés ne sont pour l'instant pas concernés.

Les usines à glace sont depuis début 2010 agréées par l'AC.

5.4 CONTRÔLES OFFICIELS RELATIFS À LA PRODUCTION ET À LA MISE SUR LE MARCHÉ

Exigences réglementaires

Dans le paragraphe II.1 du modèle de certificat sanitaire pour les importations de PP destinés à la consommation humaine (appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005) doit inclure le numéro d'agrément de l'ET depuis lequel le lot a été expédié, l'inspecteur officiel certifie que les PP:

- proviennent d'un ET ayant mis en place un programme basé sur les principes du HACCP en accord avec le règlement (CE) n°852/2004;
- sont conformes aux exigences établies à la section VIII, chapitres I à VIII du règlement (CE) n°853/2004. De plus, le point A.4 de cette section fait référence à la conformité des FBO avec l'article 18 du règlement (CE) n°178/2002;
- ont été soumis avec un résultat satisfaisant aux contrôles officiels établis au chapitre I de l'annexe III du règlement (CE) n°854/2004.

Observations:

5.4.1 Production primaire

Les pirogues de pêche fournissent plus de 90% de la matière première aux ETs listés pour l'exportation vers l'UE. Même si le recensement de ces embarcations a été initié par la DPM, leur

inspection sanitaire n'en est qu'à ses débuts: sur un parc de 2 à 3000 pirogues pêchant pour la filière export, l'AC a indiqué qu'à ce jour seule une trentaine d'entre elles ont fait l'objet d'une inspection sanitaire par les agents de la DPM. De plus, comme vu précédemment, il n'y a pas de prescriptions sanitaires réglementaires applicables à ces embarcations; même si les conditions sanitaires des pirogues seraient considérées comme insatisfaisantes, il n'y a pas de mesures applicables. L'EM a pu constater que les conditions d'hygiène à bord ne sont pas entièrement satisfaisantes et des caisses en polystyrène plus ou moins propres sont utilisées pour garder les prises à bord dans de la glace, les prises étant parfois enveloppées dans des sacs en plastique.

Les bateaux glaciers enregistrés sont régulièrement inspectés par l'AC sur la base du formulaire applicable aux bateaux congélateurs (ZV). L'EM a visité un bateau glacier qui produit du poisson et des céphalopodes entiers; les conditions de production sont globalement satisfaisantes.

5.4.2 Sites de débarquement et de première mise sur le marché, criées et marché de gros

Huit sites de débarquement ont fait l'objet d'une mise aux normes sanitaires: le débarquement se fait toujours sur la plage mais des structures ont été construites et aménagées pour améliorer les conditions de première vente des produits débarqués (plate-forme bétonnée couverte avec accès si nécessaire à une chambre froide de stockage). Ces huit sites (Cayar, Mbour, Joal, Hann, Ouakam, Thiaroye, Bouloudy, Kafountine) sont les seuls dotés d'agents de la DPM délivrant les certificats de première vente sans lesquels les PP ne doivent pas être acceptés par les ETs approuvés pour l'export. Ce dispositif s'est trouvé renforcé à partir du 1 janvier 2010, date à laquelle le Règlement (CE) n° 1005/2008 établissant un système communautaire destiné à prévenir, à décourager et à éradiquer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (règlement INN) est entré en vigueur. En effet, pour les pirogues, le certificat de capture simplifié obligatoire d'après ce règlement INN est désormais établi par les agents de la Protection et de la Surveillance des Pêches (direction du MEMTM, parallèle à la DITP) sur les bases du certificat de première vente (lui-même établi par les agents de la DPM, sur la base de la déclaration du mareyeur qui a acheté le poisson aux pêcheurs). L'AC a confirmé ces dispositions aux directeurs des sociétés de pêche par le courrier n°426 du 29 décembre 2009.

La DPM est responsable du contrôle sanitaire de ces sites de débarquement. Avec l'aide de l'AC, elle a mis en place un manuel de procédures pour le contrôle de ces sites, incluant également un formulaire pour le contrôle des pirogues.

L'EM a visité trois sites de débarquement. Ces trois sites ainsi que les cinq autres ont été visités par les agents de l'AC en novembre et décembre 2009 et les rapports de visites ont été examinés par l'EM. Ces rapports, au vu des observations faites par l'EM, sont pertinents et décrivent effectivement les déficiences constatées. Pour l'instant un certain nombre de déficiences n'ont pas été corrigées (problème de la disponibilité d'eau potable, de la protection du site contre les contaminations extérieures, etc.). Sur les sites visités, l'EM a pu observer que

- pour chacun d'entre eux, une usine à glace agréée par l'AC se situait à proximité et permettait l'approvisionnement des pirogues;
- certains opérateurs font des efforts pour que les PP débarqués soient protégés (enfermés dans des caisses de polystyrène et/ou des sacs en plastique) mais ce n'était pas la règle et cette procédure lorsqu'elle est employée n'a pas semblé être maîtrisée pour qu'elle puisse être considérée comme une routine.

5.4.3 Bateaux de pêche listés

Les ZV listés sont régulièrement inspectés par l'AC. Les inspecteurs utilisent alors la fiche d'inspection et de suivi des navires disponible dans le manuel de procédures de l'AC.

L'EM a visité trois ZV listés qui produisent du poisson, des céphalopodes ou des crevettes entiers

sans aucune préparation hormis le traitement aux sulfites pour les crevettes: les conditions de production sont globalement satisfaisantes mais des déficiences ont été observées par l'EM (parois et plafonds abimés ou en mauvais état, néons non protégés juste au dessus d'emplacements où les PP exposés sont manipulés ou les matériaux d'emballage sont stockés (risque de bris des néons et de contamination des PP ou des emballages).

5.4.4 *Établissements à terre*

En supplément de la visite d'inspection initiale réalisée dans le cadre de l'obtention de l'agrément, le manuel de procédure prévoit des visites de routine réalisées soit dans le cadre du suivi de la mise en place d'actions correctives soit indépendantes d'un tel suivi. D'après les informations fournies par l'AC, en 2009, 132 inspections avec rapport ont eu lieu dans les ET et 60 dans les navires.

L'EM a pu constater au cours de la visite de six ET listés que les formulaires prévus sont utilisés et aboutissent à une catégorisation des ET: A1 (très satisfaisant), A2 (satisfaisant), B1 (nettement amélioré), B2 (acceptable), C1 (non conforme avec suspension d'activité), C2 (non conforme avec retrait d'agrément). Il n'y a pas de formule pré établie établissant un lien entre le résultat de remplissage du formulaire (nombre de points A (satisfaisant), B (acceptable), C (non conforme)) et le classement sanitaire de l'ET visité, ce qui ne permet pas d'assurer une classification cohérente de tous les ET listés.

De même, cette catégorisation sanitaire de l'ET ne semble avoir aucune conséquence, ni sur la fréquence des visites d'inspection ni sur la fréquence de réalisation de prélèvement.

D'autres visites d'inspection sont réalisées mais ne font pas l'objet de rapports écrits spécifiques. Ces visites sont inscrites dans le registre présent dans chaque ET et concernent généralement le suivi de la mise en place du plan d'action nécessaire pour corriger les déficiences constatées par les agents de la DIC au cours des inspections. Cette procédure rend difficile l'évaluation de la mise en place des actions correctives basées sur les recommandations des rapports d'inspection de l'AC.

Dans la quasi-totalité des ET visités par l'EM, l'appréciation finale des inspecteurs de l'AC est apparue très optimiste par rapport aux observations faites par l'EM et de nombreuses et parfois graves déficiences observées par l'EM n'apparaissent pas dans les rapports d'inspection et ne font donc pas l'objet de mesures correctives par les opérateurs. Parmi celles-ci, on peut citer les suivantes:

- Températures de conservation des PP congelés insuffisantes et presque jamais inférieure à -18°C;
- Établissement vétuste faisant l'objet d'une maintenance très insuffisante voire inexistante;
- Ouvertures vers l'extérieure ne permettant pas d'assurer la protection des locaux contre les contaminations extérieures (insectes, poussières, rongeurs, etc.);
- Le plan HACCP des ET est validé sur la forme et le fond par l'AC; cependant il n'est en fait dans presque tous les ETs qu'un résumé du plan d'auto contrôle mis en place. Il ne décrit pas l'ensemble de la démarche logique entreprise par l'équipe de contrôle de la qualité de l'ET basée sur les sept principes fondamentaux (voir Art.5 du règlement (CE) n°852/2004) et aboutit à un document incomplet: certaines productions ne sont pas couvertes, les conditions de production décrites ne reflètent pas toujours les conditions réelles, les points de contrôle critique ne sont pas tous correctement identifiés (e.g. histamine, parasites, température, etc.), des mesures correctives ne sont pas décrites, etc. Par ailleurs ces plans d'auto contrôle sont dérivés d'un document commun et n'a pas été établi par l'équipe responsable de la qualité dans chacun des ETs qui en conséquence ne l'a pas ou peu adapté à leur ET. De plus, de nombreuses déficiences quant à l'application du plan ont été observées par l'EM (fréquence des prélèvements indiquée dans le plan souvent non respectée, mesures correctives décrites

non appliquées, etc.);

- Autres déficiences: vestiaire à l'extérieur de l'ET, pas d'équipement adéquat pour le séchage hygiénique des mains, condensation au plafond, peinture s'écaillant, absence de canalisation des eaux usées vers les conduits d'évacuation, présence d'insectes, équipement de désinfection de l'eau non maîtrisé (système de chlorination ou lampe ultra-violet), équipement rouillé ou en bois, solutions de continuité au niveau des murs (trous, fissures, matériau poreux des panneaux isolants apparent), revêtement de sol abîmé, stockage de poissons filetés dans un mélange d'eau et glace, etc.

Des prélèvements d'autocontrôle sont réalisés. L'EM a pu également noter un certain nombre de déficiences:

- Prélèvements programmés non réalisés (e.g. pas de prélèvements de glace alors que le plan HACCP prévoit des prélèvements tous les deux mois)
- Fréquence programmée non respectée;
- Pas de mesures correctives mises en place lorsque les résultats ne sont pas satisfaisants (e.g. évidence de contamination bactériologique de l'eau, taux de sulfites sur des crustacés supérieur à la teneur maximale indiquée dans le plan HACCP,...);
- Résultats non interprétables (taux élevé de sulfites sur des crevettes dont la taille n'est pas connue, absence de neutralisation du chlore de l'eau prélevée pour analyse bactériologique);
- Limite maximale pour le mercure non conforme pour les céphalopodes (1 ppm accepté alors que 0.5 ppm est la teneur maximale de la réglementation européenne et sénégalaise).

La surveillance médicale du personnel manipulant les PP est attestée par des certificats médicaux. Cependant, la mention reportée sur les certificats vus par l'EM indique que la personne examinée est «apte à travailler dans des ETs recevant du public» (basé sur l'article 6 du décret sénégalais n°90-969), ce qui est inapproprié en l'espèce. De plus, le Code d'hygiène sénégalais prévoit que la délivrance de certificats attestant que le personnel est «apte à manipuler et vendre des aliments».

5.4.5 *Suivi des notifications RASFF*

L'AC a mis en place une procédure dans le cas où des PP sénégalais feraient l'objet de notifications RASFF. Cela a été le cas en 2008 (huit fois), 2009 (22 cas) et 2010 (huit cas au 3/4/2010).

L'EM a visité des ETs d'où provenaient des PP ayant fait l'objet de messages RASFF et a pu constater que les mesures prévues dans le manuel de procédures avaient été appliquées.

Conclusions

Production primaire:

Le contrôle sanitaire des pirogues n'est pas encore mis en place. En conséquence, cette partie de la chaîne de production des PP destinés à l'export n'est pas en conformité avec des dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes (Règlement (CE) n°854/2004, Annexe III, Chapitre I, paragraphe 1.(b)).

Sites de débarquement et de première mise sur le marché, criées et marché de gros:

Les conditions de débarquement et de première vente bien qu'améliorées depuis la dernière mission ne permettent toutefois pas de garantir que les PP débarqués sont protégés des contaminations. En conséquence, cette partie de la chaîne de production des PP destinés à l'export n'est pas en conformité avec des dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes (Règlement (CE) n°853/2004, Annexe III, Section VIII, Chapitre II).

ZV et ET approuvés:

Bien que des visites d'inspection basées sur des check lists soient réalisées régulièrement, leur efficacité n'est pas suffisante pour garantir que les ZV et les ET approuvés sont tous entièrement conformes à des dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes. Ainsi l'inspecteur officiel, au moment de signer le certificat sanitaire pour les importations de PP destinés à la consommation humaine (appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005) n'est pas toujours en mesure de certifier que les PP:

- proviennent d'un ET ayant mis en place un programme basé sur les principes du HACCP en accord avec le règlement (CE) n°852/2004;
- sont conformes aux exigences établies à la section VIII, chapitres I à VIII du règlement (CE) n°853/2004;
- ont été soumis avec un résultat satisfaisant aux contrôles officiels établis au chapitre I de l'annexe III du règlement (CE) n°854/2004 (paragraphe 1.(b)).

Suivi des notifications RASFF:

L'AC assure le suivi des notifications RASFF en conformité avec la procédure qu'elle a établie.

5.5 CONTRÔLE OFFICIEL DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Exigences réglementaires

A la partie II.1 du certificat sanitaire pour l'importation des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine dans l'appendice IV de l'annexe VI du Règlement (CE) No 2074/2005, il est attesté que les produits de la pêche ont subi de manière satisfaisante les contrôles officiels prévus à l'annexe III (chapitre II) du règlement (CE) No 854/2004.

Le chapitre II de l'annexe III du règlement (CE) No 854/2004 stipule que les contrôles officiels de produits de la pêche doivent comprendre au moins les éléments suivants : a) des contrôles organoleptiques aléatoires effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution; b) des indicateurs de fraîcheur (*i.e.* ABVT et TMA-N) quand l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche; c) des tests aléatoires de contrôle de l'histamine; d) contrôle des niveaux de résidus et des contaminants; e) en tant que de besoin des contrôles microbiologiques; f) des tests aléatoires de recherche de parasites; g) des contrôles pour vérifier que les produits de la pêche toxiques ne soient pas placés sur le marché.

Observations

1. concernant les contrôles organoleptiques aléatoires effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution

Le manuel de procédures comprend les modèles des fiches de résultats d'analyses organoleptiques (fiches pour les poissons entiers congelés, pour les produits élaborés, les crevettes entières, les céphalopodes entiers). Des examens organoleptiques sont réalisés par les agents de l'AC ou de la DPM à différents endroits de la chaîne de production et principalement sur les lots expédiés des sites de débarquement pilote, systématiquement sur les lots de thon débarqués des bateaux de pêche industrielle ainsi que aléatoirement sur les lots de PP prêts à être exportés, lorsque l'opérateur demande un certificat d'exportation (en 2009, 1734 analyses organoleptiques ont été réalisées et 11544 lots ont été exportés ce qui représente 15% des lots).

Ces analyses sont faites soit au laboratoire du site de débarquement, à celui du siège de l'AC, ou à celui du bureau de l'AC situé à l'aéroport.

2. concernant les indicateurs de fraîcheur (Amine basique volatile totale (ABVT)) quand l'examen organoleptique met en doute la fraîcheur des produits de la pêche

Le manuel de procédure de l'AC prévoit qu'au cas où l'analyse sensorielle d'un lot donne un résultat qui n'est pas satisfaisant, le lot sera mis en consigne et la recherche du taux d'ABVT sera réalisée. Si le résultat est favorable, la consigne sera levée, et en cas contraire, l'AC décidera soit la destruction soit la mise en transformation artisanale.

3. concernant les tests aléatoires de contrôle de l'histamine

Les poissons susceptibles de produire de l'histamine sont pour la quasi-totalité les thons débarqués au port de pêche de Dakar et destinés à la conserverie ou à l'exportation depuis les ZV listés.

Une convention a été signée entre la DITP (l'AC étant une division de cette direction), la DPM et les opérateurs concernés établissant que, à partir du 8/6/2009, les agents de l'AC doivent être présents à chaque débarquement où, en supplément d'examens organoleptiques et d'une prise de température, ils feront des prélèvements sur chaque lot de thons débarqués. L'EM a pu constater que ces prélèvements sont réalisés et analysés par les laboratoires désignés par l'AC. Cependant, à de nombreuses occasions qu'il n'a pas été possible d'évaluer, les prélèvements sont laissés à l'opérateur qui a pour mission de les livrer au laboratoire. Cette pratique ne permet pas de considérer que les prélèvements sont officiels; ils deviennent alors des prélèvements d'autocontrôle.

Les résultats d'analyses vus par l'EM montrent des taux d'histamine presque toujours très largement inférieurs à la limite maximale de la réglementation européenne. De plus, la teneur maximale acceptée par l'AC sénégalaise pour ces lots de thon est de 50mg/ kg, ce qui est plus strict que les exigences de la réglementation européenne (Règlement (CE) n° 2073/2005, annexe I, chapitre 1, point 1.26).

D'après l'AC, en 2009, 1132 prélèvements ont été réalisés sur de la matière première, et 1724 sur des produits finis; tous ont donné des résultats inférieurs à la limite maximale réglementaire.

4. concernant les contrôles des niveaux de résidus et des contaminants

Depuis 2006, le contrôle de la présence de métaux lourds est entièrement réalisé sous la forme d'autocontrôles imposés par l'AC (lettre n°234 du 4/5/2006 adressée aux directeurs des sociétés de pêche). Au cours de la mission, l'AC a remis à l'EM un nouveau plan de surveillance des contaminants (note de service n°406 du 5/5/2010) applicable par la DIC à partir du 20/05/2010: il est indiqué que l'AC doit effectuer des prélèvements en vue de rechercher le plomb, le cadmium et le mercure dans les unités de production trois ou douze fois par an, en fonction de la zone de pêche ou du type de poisson.

L'EM a pu voir de nombreux résultats d'analyses concernant le plomb, le cadmium et le mercure. Le laboratoire officiel a déclaré avoir rendu en 2009 466 résultats pour le mercure, 197 pour le plomb et 222 pour le cadmium, tous inférieurs à la limite maximale réglementaire.

Les dioxines ne sont pas recherchées sans que l'AC n'ait présenté de justification. De même, l'étain inorganique n'est pas recherché dans les conserves de poisson.

L'AC a mis en place une recherche aléatoire du niveau de sulfites dans les crustacés. En 2009, 52 prélèvements ont été réalisés (34 en 2010 dont huit non satisfaisants).

5. concernant les contrôles microbiologiques (en tant que de besoin)

D'après les déclarations de l'AC, les PP exportés du Sénégal ne comportent pas de produits

pour lesquels la réglementation européenne (Règlement (CE) n°2073/2005) a fixé des limites microbiologiques. Cependant, l'AC réalise des prélèvements réguliers dans les ETs listés pour la recherche de Salmonelles sur les produits, sur l'eau et sur la glace.

Les analyses d'eau et de glace concernent les paramètres microbiologiques (microorganismes à 37°C et à 22°C, les coliformes, *Escherichia coli*, les entérocoques, et les spores de bactéries anaérobies sulfitoréductrices). Cependant, les autres paramètres établis par l'Arrêté n°00495 du 11 février 2005, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, ne sont pas recherchés (des 64 paramètres listés dans cet arrêté, seuls quatre sont recherchés en routine).

6. concernant les tests aléatoires de recherche de parasites

En juillet et septembre 2009, l'AC a réalisé cinq analyses en vue de la recherche de parasites suite à une alerte RASFF. Depuis, la recherche de parasite a cessé. Cependant, de grandes quantités de poissons entiers et de filets réfrigérés sont exportés vers l'UE.

7. concernant les contrôles pour vérifier que les produits de la pêche toxiques ne soient pas placés sur le marché

La lettre de l'AC n°283 du 1/8/2005 a informé les directeurs de sociétés de pêche de l'interdiction de traitement et d'exportation d'espèces vénéneuses. Il s'agit principalement de poissons appartenant aux familles des Tétracodontidés (trois espèces concernées), des Molidés et des Diodontidés. Cependant il n'y a pas de mesures de contrôle spécifique mises en place.

Conclusions

L'AC a mis en place les contrôles organoleptiques, le contrôle des indicateurs de fraîcheur (*i.e.* ABVT et TMA-N), des tests aléatoires de contrôle de l'histamine, un système de contrôle des niveaux de contaminants et un contrôle de la présence de Salmonelle.

Cependant les déficiences observées et décrites ci-dessus ne permettent pas de considérer que tous les contrôles officiels des PP décrits au chapitre II de l'annexe III du règlement (CE) n°854/2004 sont tous mis en place et réalisés de façon satisfaisante.

Le contrôle officiel de l'eau utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche n'est pas conforme aux dispositions de la réglementation sénégalaise (Arrêté n°00495 du 11 février 2005).

5.6 CERTIFICATION OFFICIELLE DES PP EXPORTÉS VERS L'UE

Exigences réglementaires

L'article 14 du règlement (CE) No 854/2004 indique qu'un document répondant aux exigences énoncées à l'annexe VI accompagne les lots de produits d'origine animale lorsqu'ils sont importés dans la Communauté.

Les certificats doivent satisfaire aux exigences énoncées à l'annexe VI du règlement. (CE) No 854/2004.

L'appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) No 2074/2005 comprend le modèle de certificat sanitaire pour les importations de PP destinés à la consommation humaine.

La procédure de certification doit respecter les dispositions de la directive 96/93/CE.

Observations

La procédure de certification est décrite dans le manuel de procédure. Cependant, le certificateur ne

dispose pas toujours de toutes les informations requises pour signer le certificat car il n'examine pas lui-même les lots exportés: pour les lots exportés congelés, le contrôle des lots est fait par un collègue du certificateur mais ce contrôle n'est pas documenté. Ainsi le certificateur, hormis la date et la signature de l'inspecteur, ignore ce que ce dernier a fait et constaté.

Lorsque des lots de PP congelés provenant des ZV listés sont conservés dans des chambres frigorifiques avant d'être exportés, le certificat sanitaire ne comporte que le numéro d'agrément des ZV concernés, mais ne comporte aucune indication concernant le stockage dans une chambre froide à terre.

A la demande des opérateurs, le certificateur officiel signe des certificats additionnels attestant la teneur en mercure des produits exportés. Cependant, l'AC automatiquement signe ces certificats sans que des analyses n'aient été pratiquées. L'AC, par lettre du 4 mai 2010 a mis fin à cette pratique qui est en formelle contradiction avec les règles de certification (directive 96/93/CE sur la certification des animaux et des produits d'origine animale).

Conclusions

La procédure de certification n'est pas totalement conforme à des dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes (voir notamment l'article 3.3 de la directive 96/93/CE).

Dans le cas des ZV listés dont les produits sont exportés depuis des chambres froides, le certificat sanitaire n'est pas entièrement rempli.

La procédure de délivrance des certificats additionnels, corrigées depuis le 4/5/2010, n'était pas en conformité avec des dispositions au moins équivalentes à celles décrites dans les articles 3.2 et 5 de la directive 96/93/CE.

5.7 LABORATOIRES

Exigences réglementaires

L'article 46(1)(d) du règlement (CE) n° 882/2004 indique que les experts de la Commission peuvent effectuer des contrôles officiels dans les pays tiers pour vérifier, sur la base des informations visées à l'article 47, paragraphe 1, la conformité ou l'équivalence de la législation et des systèmes des pays tiers au regard de la législation européenne relative aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires et à la santé animale. Ces contrôles officiels concernent en particulier: (d) les ressources, y compris les installations de diagnostic, dont disposent les autorités compétentes.

Les points 41 et 42 des recommandations du Codex Alimentarius concernant les directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997):

- 41 - Les services d'inspection devraient faire appel à des laboratoires évalués et/ou accrédités dans le cadre de programmes agréés, garantissant des contrôles de qualité appropriés et la fiabilité des résultats d'analyse. Des méthodes d'analyse validées devraient être utilisées lorsqu'elles sont disponibles.
- 42 - Les laboratoires des services d'inspection devraient appliquer les principes de techniques d'assurance de la qualité mondialement reconnues afin de garantir la fiabilité des résultats d'analyse.

Les recommandations du Codex Alimentarius concernant les directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essai chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27-1997).

Le chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 établit les critères microbiologiques de la sécurité alimentaire (y compris l'histamine) ainsi que les plans d'échantillonnage et le nombre

d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs inférieures ou dans les limites fixées.

Le règlement (CE) n°333/2007 établit les méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle officiel des taux de plomb, cadmium, mercure, étain inorganique et benzo(a)pyrène dans les aliments.

Observations

L'AC a désigné et a recours à deux laboratoires pour la réalisation des analyses officielles requises par la réglementation européenne sur les PP (analyses chimiques: sulfites, ABVT, histamine et métaux lourds). L'AC a recours à d'autres laboratoires pour des analyses microbiologiques, mais comme mentionné plus haut, les PP exportés du Sénégal vers l'UE ne font pas partie des produits alimentaires pour lesquelles la réglementation européenne a établi des limites bactériologiques.

Le premier laboratoire visité par l'EM ne réalise que l'histamine, l'ABVT et les sulfites. Il n'a pas réalisé de tests de calibration inter-laboratoires pour ces tests et a abandonné ses projets d'accréditation. La procédure d'analyse pour l'histamine utilisée dans le laboratoire et présentée à l'EM était modifiée à la main, sans que cette modification n'ait été datée et validée par le responsable du laboratoire.

Le second laboratoire visité par l'EM réalise les analyses d'histamine, d'ABVT, des métaux lourds et les sulfites. Il poursuit sa démarche d'accréditation qui ne devrait pas être obtenue avant au moins deux ans (l'accréditation pour l'histamine pourrait intervenir plus tôt car les tests sont réalisés dans la partie du laboratoire des mycotoxines qui est plus en avance dans sa démarche d'accréditation). Il n'a pour l'instant participé qu'à un seul test de calibration inter-laboratoire pratiqué pour la méthode d'analyse du mercure, et comme ce test n'a eu lieu que très récemment, le résultat n'est pas encore disponible. Pour le plomb et le cadmium, un nouvel équipement a été récemment acquis; son constructeur garantit des limites de détection et de quantification inférieures (et donc meilleures) à celles définies par la réglementation européenne (Règlement (CE) n°333/2007). Le personnel du laboratoire est en phase de mise en fonctionnement de l'appareil, et se heurte encore pour l'instant à des problèmes de répétabilité. Pour l'histamine, le laboratoire a acheté un échantillon de référence qui est utilisé pour valider régulièrement la méthode utilisée.

Les deux laboratoires réalisent les analyses d'histamine avec des méthodes basées sur la fluorométrie:

- méthode de Lerke et Bell 1978 pour l'un,
- méthode NS 03-027 11/91 pour l'autre (Norme Sénégalaise de l'Association Sénégalaise de Normalisation - Méthode de détermination et taux d'histamine dans les produits de la mer).

Ces méthodes ne sont pas la méthode de référence européenne et n'ont pas été validées par rapport à la méthode européenne de référence.

Le personnel des deux laboratoires a informé l'EM que les prélèvements officiels sont régulièrement apportés par les opérateurs après que le personnel de l'AC aient réalisés les prélèvements. Pour le deuxième laboratoire visité, l'AC a signé une convention le 16/12/2009 qui devrait résoudre le problème d'acheminement des échantillons officiels au laboratoire.

Conclusions

L'AC dispose de laboratoires pour analyser les échantillons réalisés par ses agents au cours des contrôles officiels.

Ces laboratoires concernés ne sont cependant pas évalués et/ou accrédités dans le cadre de programmes officiellement reconnus de façon à assurer que des contrôles de la qualité adaptés sont en place pour garantir la fiabilité des résultats d'analyse.

Les méthodes d'analyse de l'histamine sont différentes de la méthode européenne de référence et ne sont pas validées par rapport à celle-ci.

Les prélèvements officiels ne sont pas toujours délivrés au laboratoire de façon à s'assurer que, s'ils sont prélevés par des agents de l'AC, ce sont bien ceux-ci qui seront analysés.

5.8 SUIVI DE LA PRÉCÉDENTE MISSION DE L'OAV

Le précédent rapport de mission avait formulé des recommandations destinées à remédier aux déficiences relevées par l'équipe de mission:

Performance de l'autorité compétente / Organisation, formation et outils de travail

1 - L'AC sénégalaise doit assurer que tout son personnel et en particulier celui responsable du contrôle de l'amont de la filière pêches (DPM) soit formé sur le contrôle des produits de la pêche destinés à être exportés vers l'UE et sur les exigences particulières de la législation européenne dans le domaine.

Observation

D'après les informations communiquées par l'AC, des agents de la DIC ont participé à des séances de formation, en particulier sur le Paquet hygiène, la traçabilité et les normes de commercialisation des produits de la pêche, le système HACCP, la mise à niveau sur la réglementation en matière de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, la gestion de la sécurité sanitaire des produits de la pêche, une formation sur le système TRACES.

Lors de la visite d'un site de débarquement, un agent de la DPM a indiqué qu'il avait suivi l'enseignement de l'École de Pêche et a participé à une formation sur le contrôle sanitaire des PP et de l'aquaculture.

2 - Les contrôles sanitaires en amont de la filière pêche et plus particulièrement les contrôles des pirogues artisanales, des sites de débarquement et des camions de transport doivent être améliorés dans leur organisation et dans leur contenu. Ils doivent être également supportés par des procédures techniques adéquates et une documentation suffisante pour en vérifier l'exécution et le suivi.

Observation

Le contrôle sanitaire des pirogues, réalisé par les agents de la DPM, n'a pratiquement pas commencé. Une trentaine de pirogues ont été inspectées sur la base d'un check-list établi par la DPM et la DITP.

Des efforts ont été réalisés pour améliorer huit sites de débarquement pilote. Leur contrôle sanitaire est la responsabilité des agents de la DPM. Comme décrit précédemment, les rapports d'inspection de l'AC décrivent un certain nombre de déficiences qui n'étaient pas rectifiées au moment de la mission.

Le contrôle des camions a commencé récemment et ne concerne que les camions appartenant à des ETs agréés.

Performance de l'autorité compétente / Supervision officielle

3 - Les bateaux de pêche artisanale (pirogues) qui approvisionnent les ETs agréés à terre, doivent répondre aux exigences du Règlement 853/2004/CE (Annexe III, Section VIII, Chapitre I.I et I.II), et être contrôlés de façon adéquate.

Observation

Il n'y a pas d'exigences sanitaires applicables aux pirogues et leur contrôle sanitaire n'a pratiquement pas commencé.

4 – Les usines à glace approvisionnant des ETs agréés et des pirogues/sites de débarquements doivent être contrôlées par le l'AC.

Observation

Les usines produisant de la glace utilisée par les bateaux de pêche et les ETs listés sont agréés par l'AC (Arrêté n°00305 du 13 janvier 2010 portant réglementation des conditions de production de la glace destinée aux produits halieutiques). La procédure a débuté récemment et des déficiences existent toujours, principalement en termes de gestion de la qualité de la glace par les opérateurs (absence de maîtrise de la chlorination de l'eau dans une des deux usines visitées, arrêt de la fabrication due à la contamination de l'eau par *Staphylococcus aureus* pour la deuxième usine visitée). Les agents de la DPM employés sur les sites de débarquement pilote en assure également un suivi.

5 - Des contrôles officiels organoleptiques aléatoires effectués à tous les stades de la production, du traitement et de la distribution comme prévu par le Règlement 854/2004/EC (Annexe III, Chapitre II.A) doivent être réalisés.

Observation

Des contrôles officiels organoleptiques sont réalisés.

Laboratoires

6 - Les laboratoires impliqués dans les contrôles officiels doivent être accrédités avant le 31 décembre 2009.

Observation

Un laboratoire officiel a abandonné sa démarche d'accréditation et l'autre continue et espère l'obtenir d'ici un à deux ans.¹

Conditions sanitaires de la production / Sites de débarquement

7 – Les sites de débarquement doivent être aménagés selon les dispositions du Règlement 853/2004/CE, Annexe III, Section VII, Chapitre II et doivent être soumis à un contrôle efficace et documenté de l'AC.

Observation

Huit sites de débarquement pilote ont fait l'objet d'une mise à niveau sanitaire et sont soumis au contrôle sanitaire des agents de la DPM qui y sont stationnés. A la demande de leur hiérarchie, les agents de l'AC ont réalisé une inspection des huit sites en fin d'année 2009 et ont répertoriés de nombreuses déficiences qui ont également été notées par l'EM. L'efficacité des contrôles de routine n'est pas entièrement satisfaisante.

8 – Les lieux de débarquement, les procédures de manipulation et l'équipement doivent être conçus de façon à que les produits de la pêche ne subissent pas de contaminations.

Observation

Les autorités sénégalaises ont réalisés beaucoup d'efforts pour apporter des solutions et améliorer les conditions de manipulation des PP au moment de leur débarquement. Les déficiences toujours notées sur les sites de débarquement pilote (e.g. débarquement sur la plage, dans des caisses n'assurant que rarement une protection satisfaisante des PP, plate forme de première vente largement ouverte sur l'extérieur, pas d'équipement pour se laver les mains, bloc sanitaire éloigné, etc.) ne

¹ Dans leurs commentaires sur le projet de rapport, l'autorité compétente a signalé qu'un laboratoire d'analyses microbiologiques partenaire de l'autorité compétente a obtenu son accréditation en juin 2009.

permettent pas cependant d'assurer une protection satisfaisante des PP manipulés dans ces sites.

Conditions sanitaires de la production / Transport

9 – Les produits de la pêche frais doivent être maintenus à la température de la glace fondante pendant le transport (Règlement 853/2004/CE, Annexe III, Section VIII, Chapitre VIII).

10 – Les moyens de transports utilisés dans le réseau de collecte des produits de la pêche des lieux de débarquement jusqu'aux ETs doivent être conçus de façon à que les produits de la pêche soient protégés de toute contamination.

Observation

L'arrêté n°1720 du 19/03/2007 prévoit que les camions transportant des PP soient agréés par l'AC. Comme décrit précédemment, l'EM a pu constater qu'il n'était que partiellement appliqué.

Conclusions

Le plan d'action mis en place par l'AC après la mission de 2007 a eu les résultats suivants:

- pour les recommandations 1, 4 et 5: résultats satisfaisants;
- pour les recommandations 2 (pirogues), 3, 6 et 8: résultats non satisfaisants;
- pour les recommandations 2 (sites de débarquement et camions), 7, 9 et 10: résultats partiellement satisfaisants.

6 CONCLUSION GENERALE

En ce qui concerne les exportations de produits de la pêche du Sénégal vers l'Union Européenne, qui sont principalement des PP entiers non préparés ni transformés, l'équipe de mission a trouvé que les contrôles officiels basés sur des procédures écrites sont mis en place.

Depuis la mission de 2007, l'équipe de mission a pu constater un certain nombre d'améliorations:

- début de recensement des pirogues de pêche (pour l'évaluation de leur navigabilité), amélioration des conditions de première vente après débarquement des prises des pirogues destinées à l'exportation (utilisation de fonds européennes),
- formation des agents de l'AC,
- adoption de textes réglementaires (concernant les usines produisant la glace fournie aux pirogues, l'organisation des contrôles officiels et des autocontrôles),
- le contrôle des camions frigorifiques transportant les prises des pirogues,
- traçabilité des produits de la pêche exportés (parallèlement à la mise en place des dispositions du règlement INN),
- suivi des alertes RASFF,
- réalisation d'examen organoleptiques et d'analyses d'histamine.

Cependant, l'équipe de mission a observé de multiples déficiences et notamment:

- situation de l'AC (DIC) au sein même d'une direction (DITP) en charge de promouvoir la production et les exportations;
- pour les pirogues: absence de base réglementaire pour les conditions sanitaires, mauvaises conditions sanitaires et de conservation des prises à bord, mauvaises conditions sanitaires de débarquement;

- pour les ETs: état sanitaire non satisfaisant (voire non conforme) pour certains visités par l'équipe de mission, plans HACCP incomplets, plans d'autocontrôle parfois mal appliqués et inefficaces, sans que l'AC n'ait noté ces déficiences;
- contrôles officiels des produits de la pêche incomplets (plan de contrôle des contaminants incomplet (étain pas pris en compte sur les produits en conserve, prélèvements délégués aux opérateurs), pas de recherche des parasites, pas de contrôle concernant les poissons toxiques);
- établissement de certificats additionnels officiels de résultats d'analyse de mercure non supportés par des résultats d'analyse, annexés aux certificats sanitaires officiels d'exportation (cas des exportations vers l'Italie)(NB: l'AC a immédiatement arrêté cette pratique);
- insuffisance de fiabilité des résultats des deux laboratoires analysant les échantillons officiels (histamine et sulfites).

Le système de contrôle officiel mis en place, bien que montrant des améliorations depuis les missions précédentes et présentant plusieurs aspects satisfaisants, ne peut pas encore être considéré en conformité avec les exigences de la réglementation européenne concernant les importations de PP en provenance de pays tiers. L'impact des déficiences est réduite par le fait que la majorité des produits exportés vers l'Europe est constituée par des poissons, des céphalopodes ou des crevettes entiers, réfrigérés ou congelés.

Cependant, on ne peut pas considérer que le système actuellement en place au Sénégal offre toutes les garanties nécessaires requises au moment de signer le certificat sanitaire annexé au règlement (CE) n° 2074/2005, pour exporter des produits de la pêche vers l'Union Européenne.

7 REUNION DE CLOTURE

Lors de la réunion de clôture qui s'est tenue à Dakar le 6.5.2010, l'EM a présenté à l'AC les observations et les conclusions préliminaires de la mission.

Lors de cette réunion, l'AC a pris note, présenté des clarifications sur certains points et demandé des informations complémentaires sur d'autres. Elle a promis de présenter un plan d'action au vu du rapport de mission.

8 RECOMMANDATIONS

Dans un délai de un mois à compter de la réception du rapport de mission, l'AC devrait fournir aux services de la Commission un plan d'action, incluant un échéancier pour sa réalisation, visant à répondre aux recommandations suivantes pour les PP destinés à l'exportation vers l'UE.

N°.	Recommandation
1.	L'AC devrait mettre en place des dispositions réglementaires au moins équivalentes aux dispositions européennes, concernant:les exigences sanitaires applicables aux les bateaux de la pêche artisanale (voir règlement (CE) n°852/2004, partie A de l'annexe I et règlement (CE) n°853/2004, chapitre I de la section VIII de l'annexe III); le taux maximum d'étain inorganique dans les poissons en conserve (voir règlement (CE) n°1881/2006, partie 3.1 de l'annexe).
2.	Les autorités sénégalaises devraient considérer la possibilité d'assurer aux services de contrôle sanitaires un meilleur degré d'indépendance par rapport aux services en charge

N°.	Recommandation
	de la promotion de la production (voir l'article 46 du règlement (CE) No 882/2004).
3.	L'AC devrait assurer le contrôle sanitaire de tous les bateaux de la pêche artisanale concernés par les exportations vers l'UE (voir annexe III, chapitre I, paragraphe 1.(b) du Règlement (CE) n°854/2004) afin d'assurer leur conformité à des dispositions au moins équivalentes à celles de la réglementation européenne (voir règlement (CE) n°852/2004, partie A de l'annexe I et règlement (CE) n°853/2004, chapitre I de la section VIII de l'annexe III).
4.	L'AC devrait assurer la mise en place de l'intégralité des dispositions de l'Arrêté interministériel n° 01720 du 19 mars 2007, portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques (voir Annexe III, chapitre I, 1.(c) du Règlement (CE) n°854/2004).
5.	L'AC devrait s'assurer que les conditions de débarquement et de première vente sont en conformité avec des dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes (voir Règlement (CE) n°853/2004, Annexe III, Section VIII, Chapitre II).
6.	L'AC devrait s'assurer que pour les ZV et ET listés, l'efficacité des visites d'inspection soit renforcée afin de garantir qu'ils sont tous entièrement conformes à des dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes, et permettre ainsi à l'agent de l'AC de signer le certificat sanitaire pour les importations de PP destinés à la consommation humaine (appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005) principalement en ce qui concerne:la provenance d'un ET ayant mis en place un programme basé sur les principes du HACCP en accord avec le règlement (CE) n°852/2004 (article 5);la conformité aux exigences établies à la section VIII, chapitres I à VIII du règlement (CE) n°853/2004;la soumission avec un résultat satisfaisant aux contrôles officiels établis au chapitre I de l'annexe III du règlement (CE) n°854/2004 (paragraphe 1.(b)).Ceci permettra par ailleurs à l'AC de s'assurer que les dispositions de l' article 12.2 du Règlement (CE) n°854/2004 sont respectées.
7.	L'AC devrait s'assurer que des contrôles officiels des produits de la pêche au moins équivalents à ceux décrits au chapitre II de l'annexe III du règlement (CE) No 854/2004 sont mis en place de façon satisfaisante. Ceci concerne principalement: le contrôle des niveaux de contaminants (voir les contaminants concernés dans le Règlement (CE) n° 1881/2006); les tests aléatoires de recherche de parasites; les contrôles pour vérifier que les produits de la pêche toxiques ne sont pas placés sur le marché.
8.	L'AC devrait assurer la mise en place de l'intégralité des dispositions de l'Arrêté n°00495 du 11 février 2005, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture.
9.	L'AC devrait s'assurer que la procédure de certification respecte des dispositions au

N°.	Recommandation
	moins équivalentes à celles décrites dans la directive 96/93/CE.
10.	Dans le cas des ZVs listés dont les produits sont exportés depuis des chambres froides, l'AC devrait veiller à ce que la chambre froide et le(s) ZV(s) concernés apparaissent sur le certificat dont le modèle est reproduit à l'appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) No 2074/2005 (par exemple, la case I.11 : référence de la chambre froide, et case I.28: référence du(des) ZV(s)).
11.	L'AC devrait assurer que les contrôles officiels, en incluant les modalités des prélèvements officiels, sur les PP seront réalisés en conformité avec les dispositions au moins équivalentes aux exigences européennes (voir Annexe III, chapitre II du Règlement (CE) n° 854/2004).
12.	L'AC devrait s'assurer que les laboratoires concernés par les contrôles officiels sont évalués et/ou accrédités dans le cadre de programmes officiellement reconnus de façon à assurer que des contrôles de la qualité adaptés sont en place pour garantir la fiabilité des résultats d'analyse.

La réponse de l'autorité compétente aux recommandations peut être consultée à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/food/fvo/ap/ap_sn_2010-8545.pdf

ANNEXE 1 - RÉFÉRENCES JURIDIQUES

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
Dir. 96/93/EC	JO L 13 du 16.1.1997, p. 28-30	Directive 96/93/CE du Conseil du 17 décembre 1996 concernant la certification des animaux et des produits animaux
Dec. 98/140/EC	JO L 38 du 12.2.1998, p. 1416	98/140/CE: Décision de la Commission du 4 février 1998 fixant certaines modalités relatives aux contrôles sur place dans le domaine vétérinaire effectués par des experts de la Commission dans les pays tiers
Reg. 178/2002	JO L 31 du 1.2.2002, p. 1-24	Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
Reg. 852/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 1-54, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3-21	Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Reg. 853/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 55-205, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22-82	Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
Reg. 854/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 206, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83	Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
Reg. 882/2004	JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, rectifié et republié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1	Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
		dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
Reg. 2073/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 1-26	Règlement (CE) n o 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Reg. 2074/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 27-59	Règlement (CE) n o 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n o 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n o 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n o 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n o 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n o 853/2004 et (CE) n o 854/2004
Reg. 2076/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 83-88	Règlement (CE) n o 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n o 853/2004, (CE) n o 854/2004 et (CE) n o 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n o 853/2004 et (CE) n o 854/2004
Reg. 1881/2006	JO L 364 du 20.12.2006, p. 5-24	Règlement (CE) n o 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
Dec. 2006/766/EC	JO L 320 du 18.11.2006, p. 53-57	2006/766/CE: Décision de la Commission du 6 novembre 2006 établissant les listes des pays tiers et territoires en provenance desquels l'importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers, de gastéropodes marins et de produits de la pêche est autorisée

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
Reg. 333/2007	JO L 88 du 29.3.2007, p. 29-38	Règlement (CE) n o 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires