

DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE D'UN NAVIRE EXPEDITEUR DE COQUILLAGES DE PECHE

Dossier présenté par :

Navire :

Immatriculation :

Adresse :

.....

.....

Table des matières

1	Présentation de l'entreprise.....	3
2	Description des activités.....	4
2.1	Liste des espèces de coquillages pêchés	4
2.2	Matériaux de conditionnement et d'emballage	4
2.3	Approvisionnement : origine des coquillages.....	5
2.4	Circuits de commercialisation des coquillages	5
2.5	Diagramme (s) de production (s).....	6
2.6	Plan du navire	7
2.7	Equipements et matériels utilisés.....	8
2.8	Conditions de fonctionnement.....	9
2.8.1	Description de la manière de travailler	9
2.8.2	Cas de la présence de poissons à bord	11
2.9	Gestion des déchets.....	11
3	Plan de maitrise sanitaire	12
3.1	Bonnes pratiques d'hygiène	12
3.1.1	Documents relatifs à l'équipage	12
3.1.2	Organisation de la maintenance	13
3.1.3	Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production.....	13
3.1.4	Plan de lutte contre les nuisibles	14
3.1.5	Approvisionnement en eau de mer propre	14
3.1.6	Maîtrise des températures et de l'humidité	14
3.1.7	Maîtrise de la qualité sanitaire des coquillages / statut sanitaire de la zone de pêche.	14
3.2	Les documents relatifs aux Procédures fondées sur le principe de l'HACCP.....	16
3.2.1	Surveillance du plan de maîtrise sanitaire	16
3.3	Traçabilité	16
3.4	Gestion des produits Non conformes	18
3.5	ANNEXES AU DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE D'UN NAVIRE EXPEDITEUR DE COQUILLAGES DE PECHE	19
	ANNEXE 1 : CERFA (DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE)	20
	ANNEXE 2 : LISTE DES PIECES A FOURNIR POUR LA DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE.....	22
	ANNEXE 3 : LISTE DES DOCUMENTS A ARCHIVER	23
	ANNEXE 4 : MODIFICATIONS APPORTEES AU DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT	24
3.6	ANNEXES AU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	25
	ANNEXE 1 : LOCAL D'ENTREPOSAGE A TERRE	26
	ANNEXE 2 : NOTICES DE BONNES PRATIQUES REMISE AUX MARINS	28
	ANNEXE 3 : PLAN HACCP	29
	ANNEXE 4 : PROCEDURES DE SUIVI ANALYTIQUE DES COQUILLAGES	32
	ANNEXE 5 : MODELE D'ETIQUETTE SANITAIRE	33

1 Présentation de l'entreprise

Nom du ou des propriétaire (s) :

Adresse :

Téléphone :

N°SIRET :

Nom du patron pêcheur responsable du navire (si différent du propriétaire) :

Nom du navire :

N° d'immatriculation et port d'attache :

Métiers de pêche pratiqués :

.....

N° d'agrément sanitaire/date d'attribution :

Organisation générale

Appartenance à **un groupe** (armement, organisation de producteur, syndicat, autres...) :

.....

Permis de navigation validé le :

Visite de sécurité validée le :

Licences ou Autorisation Européenne de Pêche (AEP) accordés au couple armateur/navire : *Liste par espèces pêchées et par zones de pêche ou copie des licences de pêche et AEP en cours.*

.....

Nombre de marins à bord (hors du patron) :

2 Description des activités

2.1 Liste des espèces de coquillages pêchés

ESPECES	TONNAGE ANNUEL (Référence saison N-1)	FOURCHETTE DE PECHE JOURNALIERE
Coquilles Saint-Jacques (Pecten maximus)		
Praires (Venus verrucosa)		
Huitres plates (Ostrea edulis)		
Bulots (Buccinum undatum)		
Autres :		

Les coquillages doivent être conservés de manière à préserver leur vitalité. Les températures de conservation conseillées sont entre 5 et 8°C, sachant que les variations brutales de températures sont préjudiciables à une bonne température.

Les coquillages sont destinés à la consommation humaine, crus, cuits ou transformés.

/ ! \ Le pêcheur ne peut retremper ses coquillages à terre.

2.2 Matériaux de conditionnement et d'emballage

Type de conditionnement (filet, sac, panier fermé, caisse, bourriche, coffre lavable, etc.)	Lieu de stockage des conditionnements <u>à bord</u> et <u>à terre</u> avant leur utilisation	Fournisseurs du matériel
Coffre de criée lavable		Criée/Allibert
Panier de tri et de lavage		
Sacs pour le conditionnement à bord		
Autres (ex : protections chaleur/soleil...)		

2.3 Approvisionnement : origine des coquillages

ESPECES PECHEES	ZONE D'APPROVISIONNEMENT Nom des zones ou des gisements correspondant à une délimitation géographique précise
Coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>)	
Praires (<i>Venus verrucosa</i>)	
Huitres plates (<i>Ostrea edulis</i>)	
Bulots (<i>Buccinum undatum</i>)	
Autres :	

Le classement sanitaire des zones de pêche est établi annuellement et fait l'objet d'un arrêté préfectoral. La qualité sanitaire est suivie par les réseaux IFREMER (REMI, REPHY et ROCH).

En cas d'alerte sanitaire, relayée par les bulletins d'alerte IFREMER et DML, les armateurs sont informés par leurs comités des pêches.

Ainsi, les coquillages commercialisés directement aux consommateurs sont garantis sains par :

- La pêche sur des gisements classés dont la qualité sanitaire des eaux est surveillée par les réseaux IFREMER (fermeture par arrêté préfectoral si normes dépassées) ;
- L'analyse de la teneur bactériologique en E. Coli et Salmonelle ;
- La commercialisation de produits vivants (tous coquillages morts est écartés).

La consommation des coquillages crus ou cuits n'induit pas de risque supplémentaire.

2.4 Circuits de commercialisation des coquillages

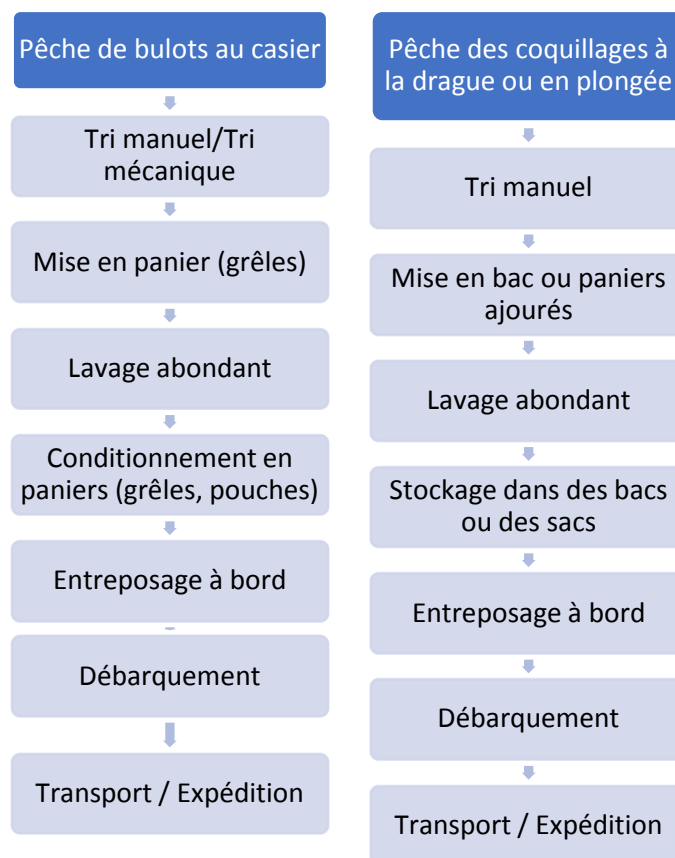
Monsieur commercialise sa pêche sur un territoire qui s'étend de à soit un périmètre de km maximum. Les circuits de commercialisations sont présentés dans le tableau ci-dessous.

**!/ ** plus la distance de transport avant la distribution est grande, plus les conditions de transport sont importantes pour la bonne conservation des coquillages (gestion de la température et de l'humidité).

Circuits de commercialisation (préciser si exportation)	Noms (Préciser la commune)
Créée	
Mareyeurs	
Restaurateurs	
Poissonniers	
Marchés (vente aux particuliers)	
Autres :	

Remarque : l'ensemble des feuilles de ventes, des factures, bons de livraison, cahiers de vente sont disponibles à terre. Le Log book est consultable à bord (voir registres en annexe 3).

2.5 Diagramme (s) de production (s)



La pêche des coquillages se déroule sur quelques heures et quelque soient les espèces et les gisements. Suite au débarquement, la commercialisation se fait sur un maximum de.....heures.

2.6 Plan du navire

Les coquilliers bretons sont tous des navires de moins de 16 mètres qui pratiquent une pêche journalière de quelques heures.

Le bateau ne possède que le pont et la cabine de pilotage pour la partie supérieure. Le pont est la zone d'affalage, de tri, de lavage et de stockage des coquillages conditionnés.

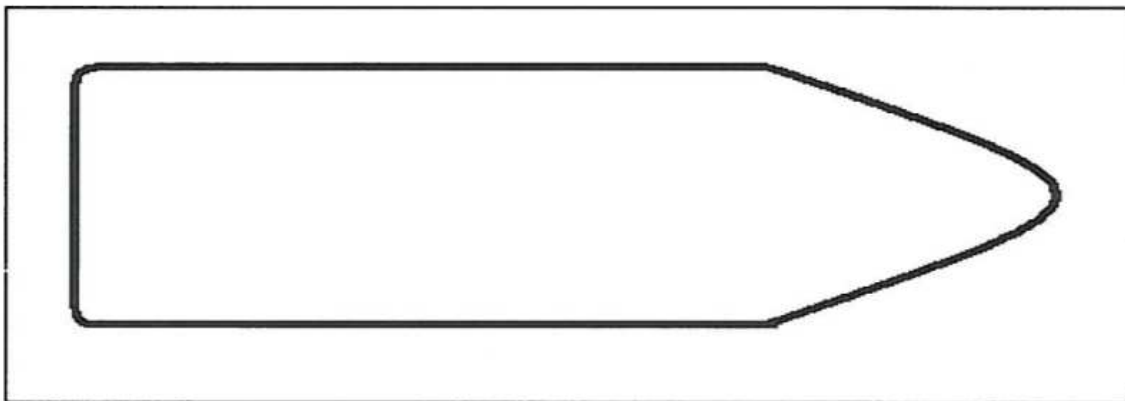
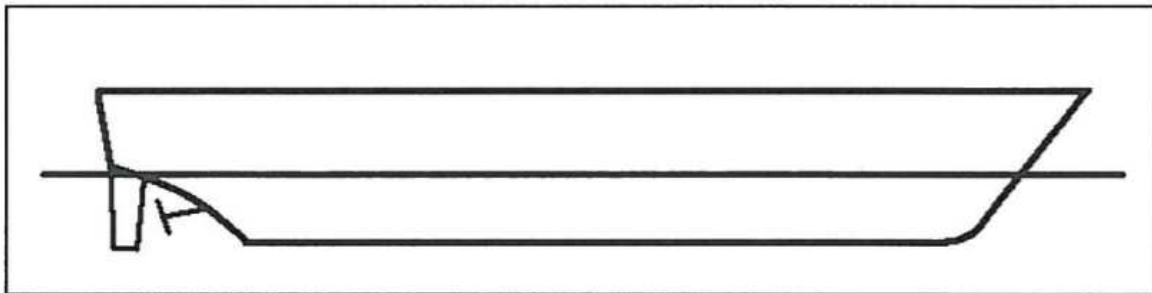
Si cale il y a, elle est utilisée pour le poisson et non pour les coquillages. Il est précisé que les pêches de poissons et de coquillages ne sont pas simultanées, hors quelques prises accessoires.

Situer les points de pompage de l'eau de mer, de rejet des eaux de refroidissement du moteur et les différentes zones de travail et de stockage.

Utiliser les codes suivants :

- AF : Affalage
- STO : stockage coquillages
- EMB : zone de stockage des conditionnements (sacs)
- MAT : zone de stockage du matériel de pêche
- ENT : zone d'entreposage après conditionnement
- POMP : Pompage eau de mer
- GAS : réservoir de gasoil

Utiliser autant de coupes qu'il y a de niveaux à bord (cale)



Dans cette partie, indiquer les matériaux de construction :

.....
.....

Le plan s'il est conséquent, sachant que l'échelle doit être au minimum au 1/1000, peut être mis en annexe.

/ ! \ NB : Si un local d'entreposage est utilisé à terre, se référer à l'annexe 1 du plan de maîtrise sanitaire.

2.7 Equipements et matériels utilisés

MATERIEL	DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS
MATERIEL à terre	
Transpalette	
Palettes	
Véhicule de transport	
Balance de pesée	

Les équipements en contact direct avec les coquillages sont aptes au contact alimentaire.

2.8 Conditions de fonctionnement

2.8.1 Description de la manière de travailler

FICHE TECHNIQUE : COQUILLER (coquilles St Jacques, Praires, Pétoncles, Palourdes, Huitres)



AFFALAGE/TRI / LAVAGE



Affalage le plus près possible du sol, pour limiter la casse des coquillages.
La zone de réception doit être propre pour préserver la qualité sanitaire des coquillages.

Tri et sélection des coquillages intègres :
Rejet des coquillages cassés, morts et des corps étrangers (cailloux, algues...).

Lavage abondant avec de l'eau de mer propre, en paniers ajourés pour éliminer les sédiments
Pour les praires : un second lavage est recommandé.

Le pompage d'eau de mer à proximité des ports de pêche, notamment à même les bassins de débarquement est interdit.
Le point de pompage de l'eau de mer n'est pas à proximité du point d'évacuation des eaux de refroidissement du moteur.



FICHE TECHNIQUE : COQUILLIER (coquilles St Jacques, Praires, Pétoncles, Palourdes, Huitres)



Pour les coquilles Saint-Jacques :

Conditionnement en bacs propres avec un rangement bien à plat ou en sacs neufs (coquilles bien serrées).

Stockage des bacs, grêles et sacs sur le pont :

L'utilisation d'une bâche de protection (ou toile humide) est conseillée, pour maintenir une humidité et protéger les coquillages des fientes d'oiseaux.

Si stockage en cale réfrigérée : cale propre et débarrassée des souillures.

Les conditionnements sont bien calés et arrimés.



Des bacs trop remplis risquent de casser les coquilles Saint-Jacques au moment de l'empilement.

L'exposition au soleil et au vent entraîne le dessèchement rapide du coquillage, puis sa mort.

2.8.2 Cas de la présence de poissons à bord

Pêche accessoire de poissons lors de la pêche des coquillages :

Lors de la pêche de coquillages et en cas de prises accessoires de poissons plats, ils sont triés, mis à part dans des bacs et traités séparément. Leur éviscération et leur lavage intervient après le traitement des coquillages.

Si le navire possède une cale, le poisson est stocké. Sinon, il est stocké sur le pont séparément des coquillages.

Pêche des poissons entre deux marées de coquillages :

Les marées de pêche coquillages / poissons ne sont pas simultanées. Les navires débarquent systématiquement leurs coquillages avant de partir pêcher le poisson.

Après chaque marée de poissons, le pont, le matériel commun à la coquille (paniers ajourés, etc...) et les tenues sont nettoyés (cf. point 3.1.3.1).

/ ! \ Chaque marin est responsable du nettoyage et de l'entretien de sa tenue de travail.

2.9 Gestion des déchets

Les déchets liés à la pêche (coquillages cassés ou morts, ...) sont rejetés à la mer après le tri.

Les déchets ménagers sont stockés à part et évacués à chaque marée, donc chaque jour.

Les déchets issus de l'entretien du navire (huiles...) sont stockés dans le compartiment moteur et évacués lorsque nécessaire.

Remarque : Les déchets ramenés à terre sont évacués dans les conteneurs appropriés (recyclage ou non).

3 Plan de maitrise sanitaire

3.1 Bonnes pratiques d'hygiène

3.1.1 Documents relatifs à l'équipage

3.1.1.1 Plan de formation

Le responsable de l'hygiène est le patron de pêche, quand bien même ce n'est pas lui qui a suivi la formation.

La copie de l'attestation de formation du patron pêcheur ou d'un responsable présent à bord est fournie en annexe.

Contenu de la formation :

- Les fondements du pack hygiène,
- La sécurité alimentaire,
- Architecture du dossier d'agrément sanitaire,
- Plan de maîtrise sanitaire : Bonnes pratiques d'Hygiène,
- Toxi-infections alimentaires collectives,
- Source de contamination des coquillages,
- Les principes de l'HACCP,
- La traçabilité,
- Données économiques.

3.1.1.2 La tenue vestimentaire

Les vêtements de travail sont régulièrement rincés à bord après le travail des produits. Le nettoyage des vêtements est de la responsabilité de chaque marin, qui doit se présenter pour chaque embarquement avec une tenue visiblement propre.

3.1.2 Organisation de la maintenance

Matériels / Navire / Equipements	Prestataires
Navire	
Froid et fluides	
Véhicules	
Balance	

Documents archivés disponibles à terre : (voir registres annexe 3)

- Contrats de maintenance le cas échéant,
- Comptes rendus d'interventions de maintenance réalisés par le personnel ou un prestataire extérieur, sur le navire, les circuits de pompage de l'eau, de réfrigération, de pesage, les véhicules de transport des coquillages, etc...
- Constats d'autres interventions (visite annuelle de sécurité, autre).

3.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

Un lavage consciencieux est réalisé à bord. Les bonnes pratiques de lavage sont décrites ci-dessous.

LAVAGE	Rinçage des surfaces au jet ou au seau, à l'eau de mer propre. Si présence de matière résiduaire, de souillure et de saleté, compléter par un raclage, brossage. / ! \ Le lavage est réalisé après chaque marée.
---------------	--

La désinfection d'un navire de pêche côtière, tel que les coquilliers est impossible à mettre en œuvre de façon régulière. Aucun détergent ou désinfectant, même biologique, ne peut être évacué directement dans la mer.

Le seul moment où un nettoyage en profondeur du bateau peut être fait est lors des réparations en cale sèche.

Pour les bacs et paniers, s'ils sont utilisés pour les coquillages et pour le poisson, ils sont nettoyés à terre avant chaque marée de coquillage avec un détergent (qui peut être un détergent ménager) et désinfectés une fois par semaine (l'eau de javel peut être utilisée).

Protocole :

1. Rinçage à l'eau,
2. Lavage avec le détergent,
3. Rinçage,
4. Aspersions d'une préparation javellisée,
5. Rinçage abondant

NB : il existe divers produits de nettoyage désinfection « tout en un » Bio ou non.

Type de produits (joindre fiche technique en annexe) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.1.3.1 Instructions de travail relatives à l'hygiène des marins

La personne qui a suivi la formation à l'hygiène transmet aux autres membres d'équipage les règles d'hygiène applicables aux personnes et au matériel. Il veille aussi au respect de ces règles.

Le personnel prend soin de son hygiène corporelle. Le patron veille à la bonne santé des marins manipulant les coquillages, et particulièrement les signes de maladie, comme une gastroentérite ou la présence d'affection cutanée dans des proportions anormales.

Chaque marin reçoit une fiche « NOTICES DE BONNES PRATIQUES REMISE AUX MARINS » présentée en annexe 2.

3.1.4 Plan de lutte contre les nuisibles

Les nuisibles identifiés pour les coquilliers sont :

- Les oiseaux marins pour leurs déjections,

Mesures d'éradication :

Comme présenté dans la fiche technique page 11, une bâche ou une toile protège les sacs de coquilles St jacques du risque de contamination par les fientes d'oiseaux.

Lorsque le navire est à quai, la cabine et la cale sont fermées et aucun matériel (sac, bac, panier, coquillages) n'est sur le pont.

3.1.5 Approvisionnement en eau de mer propre

L'eau de mer est pompée :

- En dehors de la zone portuaire,
- Au large,
- En dehors des zones de forte turbidité avérée,
- Par une prise d'eau située en avant de l'évacuation de la pompe de cale et du refroidissement du moteur,
- Lorsque le navire est en marche avant.

3.1.6 Maîtrise des températures et de l'humidité

Il n'y a pas de température réglementaire concernant les coquillages. Ils doivent être maintenus vivants.

3.1.7 Maîtrise de la qualité sanitaire des coquillages / statut sanitaire de la zone de pêche.

Le patron se tient à jour des classements sanitaires des zones conchyliques, et des alertes sanitaires.

Cf. point 2.3 : Approvisionnement : Origine des coquillages.

3.1.7.1 Contrôle avant la commercialisation

Les coquillages doivent être vivants au moment de la commercialisation.

Les conditions d'intégrité ainsi que l'hygiène du transport des coquillages sont contrôlées telles que mentionnées ci-dessous :

POINT DE CONTROLE	MODALITES DE CONTROLE	FREQUENCE
Intégrité des coquilles (fermées, non cassées)	Visuel	En continu
Protection et disposition des coquillages	Visuel	A chaque débarquement
Etiquetage ou identification de chaque conditionnement	Visuel	A chaque débarquement
Personne responsable du contrôle :		

CONTRÔLE DES VEHICULES DE TRANSPORT	MODALITES DE CONTROLE	FREQUENCE
Propreté des surfaces en contact avec les coquillages	Visuel	A chaque chargement
Etat des palettes, des caillebotis, des coffres, etc...	Visuel	A chaque chargement
Personne responsable du contrôle :		

3.1.7.2 Autocontrôles analytiques

Pour assurer que le système de maîtrise des dangers depuis la pêche jusqu'à l'expédition fonctionne bien et qu'il ne dévie pas dans le temps, il est procédé périodiquement à l'analyse d'un échantillon de coquillages avant la commercialisation, afin qu'il soit représentatif du produit mis sur le marché.

Ce programme d'autocontrôle ne vise pas à vérifier chaque lot mais à assurer, en témoignant de l'absence de contamination sur l'ensemble des opérations, de la bonne application du plan de maîtrise sanitaire et de l'efficacité des mesures de maîtrise du risque sanitaire.

L'analyse microbiologique consistera en :

- Une quantification d'E. coli dans la chair des coquillages commercialisés (la quantité doit être inférieure ou égale à 230 E. coli dans 100 grammes de chair et de liquide intervalvaire),
- Une recherche des bactéries du genre Salmonella qui doivent être absentes dans 25 g de chair,
- Lorsque la zone ne fait pas l'objet d'une surveillance REPHY, la recherche phytotoxines (lipophiles, ASP, PSP) dans les pectinidés.

Ce dernier assure le suivi du plan d'analyse et détermine l'échantillon de navires qui feront l'objet du prélèvement. La fréquence et l'échantillonnage des navires est tel, que chaque navire aura été contrôlé au moins deux fois par saison.

Fréquence des autocontrôles :

ESPECE	TYPE D'ANALYSE	FREQUENCE
CSJ	E. coli Salmonelles	
PRAIRE	E. coli Salmonelles	
PETONCLE	E. coli Salmonelles	
AUTRE	E. coli Salmonelles	

/ ! \ Si un coquillage est pêché dans une zone non classée (ex : le large pour les Coquilles St Jacques), l'analyse des phycotoxines est obligatoire à raison d'une fois par mois.

Les résultats sont archivés et conservés pendant une durée minimale conseillée de 5 ans (CF. registre annexe 3).

3.2 Les documents relatifs aux Procédures fondées sur le principe de l'HACCP

Les pêcheries bretonnes sont très majoritairement axées sur des gisements en zones sanitaires classées et surveillées par l'administration, via les réseaux IFREMER.

Dans ce sens, les coquillages pêchés sont considérés sains. Les pêcheurs appliquent des bonnes pratiques de production et d'hygiène.

En annexe 3, l'analyse des dangers est présentée. Elle ne présente aucun CCP.

3.2.1 Surveillance du plan de maîtrise sanitaire

Des autocontrôles sont réalisés périodiquement selon les modalités définies en 3.1.7.3 et les résultats sont archivés. Une procédure de suivi des analyses est présentée en annexe 4 du plan de maîtrise sanitaire.

3.3 Traçabilité

TRACABILITE AMONT :

Les informations suivantes sont consignées dans le journal de bord à chaque sortie du navire :

- Date et zone de pêche,
- Quantité de coquillages pêchés dans chacune des zones de pêche,
- En cas de fermeture totale ou partielle d'une zone, copie de l'alerte sanitaire microbiologique (REMI) ou phytoplanktonique (REPHY), en précisant les zones concernées.

Identification de chaque lot :

- Chaque lot est défini et identifié. Un lot ne peut concerner qu'une espèce, pêchée dans des zones de même qualité sanitaire et le même jour.

Le lot est identifié de la manière suivante :

CSJ – 06/10/2021
AUTRE

Etiquetage :

Chaque conditionnement (filet, sac, panier, bac, etc.) destiné à être mis sur le marché directement en vue de la vente au détail est étiqueté. L'étiquetage est indéchirable, résistant à l'eau, fixé au contenant et porte toutes les mentions légales en vigueur et reprend au minimum l'espèce de coquillage (nom commun et nom scientifique), l'identification du lot et sa date de conditionnement, le numéro d'agrément sanitaire dans un ovale (estampille sanitaire), l'engin de pêche, la zone, le nom de la société et la mention « ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat ».

Un modèle de l'étiquette utilisée est joint à ce dossier en annexe 5.

TRACABILITE AVAL :

- Une trace écrite est archivée pour chaque jour de pêche,

- Elle consigne au minimum la date, la référence du lot de coquillages ainsi que le destinataire ou un contact téléphonique,
- Concernant la vente directe au consommateur, la procédure est simplifiée. La quantité globale de coquillages vendus est enregistrée pour chaque jour et chaque lieu de vente,
- Elle peut être constituée par tous les documents qui mentionnent une cession : bordereaux de livraison, notes de vente, bon de transport, etc...
- Cette trace est conservée au minimum 6 mois (cf. registres annexe 6)

3.4 Gestion des produits Non conformes

Si des coquillages sont considérés comme non conformes, un rappel des produits doit être fait par téléphone ou par mail selon le modèle suivant :

DUPONT JEAN Armement MON BATEAU – BR 2008 Mon Village 29XXX MA VILLE	A l'attention de M.....
	A
	Le
<u>Objet</u> : rappel de lots de coquillages non conformes.	
N° du lot concerné :	
N° de facture :	
Madame, Monsieur,	
En date du nous avons commercialisé un lot de qui s'est trouvé non conforme aux exigences sanitaires applicables aux coquillages. Le numéro du lot figure ci-dessus.	
Si vous détenez encore des produits de ce lot, veuillez nous les retourner.	
Nous vous prions de nous excuser pour la gêne que procure ce désagrément et des actions correctives nécessaires seront mises en œuvre pour éviter ce genre de problème.	
Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre considération distinguée.	

3.5 ANNEXES AU DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE D'UN NAVIRE EXPEDITEUR DE COQUILLAGES DE PECHE

Les annexes sont régulièrement mises à jour et sont aisément consultables.

Le professionnel se procurera un original du modèle ci-après¹, le complétera et le joindra au présent dossier.

¹ Il s'agit de l'annexe 1 de l'arrêté du 07/06/2007 modifiant l'arrêté du 08/06/2006 relatif à l'agrément ou l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale.

RÉCÉPISSÉ DE DEMANDE D'AGRÈMENT

(ne valant pas agrément)

Demande reçue le : |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_| ;

Signature :

NB : L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèle satisfaisante

- Attestation de formation à l'hygiène (HACCP) ;
- Etiquette sanitaire ;
- Certificat d'enregistrement du navire (anciennement acte de francisation) ;
- Permis de navigation ;
- Licence(s) attribuées et autorisation(s) administrative(s) délivrée(s) ;
- Fiche technique des produits utilisés (détergeant, désinfectant).

REGISTRE DU PERSONNEL

- Le rôle d'équipage ;
- Les attestations de visite médicale des marins ;
- Les documents portant sur la formation à la sécurité sanitaire des aliments :
 - Le programme de formation,
 - Les coordonnées du formateur, le nom de l'organisme de formation,
 - L'attestation de présence aux sessions de formation du patron pêcheur ou du responsable de l'hygiène à bord.

REGISTRE DES VENTES

- Le cahier de vente directe aux consommateurs ;
- Les feuilles de ventes sous halles à marée ;
- Les feuilles de ventes ou factures à tout établissement (restaurant, poissonnerie, autres).

REGISTRE DE MAINTENANCE

- Contrats de maintenance le cas échéant ;
- Comptes-rendus d'interventions de maintenance réalisés par le personnel ou un prestataire extérieur, sur le navire, le circuit de pompage de l'eau, de réfrigération, de pesage, les véhicules de transport des coquillages, etc...
- Constats d'autres interventions (visite annuelle de sécurité, autre).

JOURNAL DE BORD

ANNEXE 4 : MODIFICATIONS APPORTEES AU DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT

Les modifications sont les suivantes :

Date de la modification	Nature de la modification	Remarques

Les modifications importantes doivent être notifiées à la DDPP, en particulier :

- Changement du nom du responsable ou de l'immatriculation du navire,
- Modification de la liste des espèces et quantité de coquillages pêchées,
- Origine et destination des coquillages pêchés,
- Diagramme de pêche et d'expédition des coquillages

Ces modifications peuvent aussi être consignées en utilisant les documents archivés habituellement (registres, cahiers, journal de bord, fichiers clients, factures, notes de vente, etc...), à la condition qu'elles soient maintenues disponibles et aisément accessibles.

3.6 ANNEXES AU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Du dossier de demande d'agrément sanitaire d'un navire expéditeur
de coquillages de pêche

ANNEXE 1 : LOCAL D'ENTREPOSAGE A TERRE

ANNEXE 2 : NOTICES DE BONNES PRATIQUES REMISES AUX MARINS

ANNEXE 3 : PLAN HACCP

ANNEXE 4 : PROCEDURES DE SUIVI DES ANALYSES

ANNEXE 5 : MODELE D'ETIQUETTE

ANNEXE 1 : LOCAL D'ENTREPOSAGE A TERRE

Les coquillages de pêche conditionnées et étiquetés peuvent être stockés temporairement avant leur expédition dans un ou des locaux d'entreposage situé(s) à terre et dont la gestion et l'organisation sont confiées au détenteur du présent agrément. Les caractéristiques et le fonctionnement de ces locaux doivent être décrits dans la présente annexe.

Plan des locaux : joindre un plan des locaux d'entreposage des coquillages en indiquant l'échelle et le Nord. Décrire brièvement l'environnement immédiat des locaux. Décrire brièvement leurs conditions d'utilisation (présence d'autres denrées stockées ou de matériels, conditions de séparation, d'accès et de manutention, etc...).

CARACTERISTIQUES DES LOCAUX :

Propriétaire et adresse :	
Durée maximum d'entreposage à terre avant livraison des conditionnements :	
Système de contrôle de la température (réfrigération, isotherme, etc...) avec relevé et archivage quotidien des températures :	
Température moyenne de stockage² :	
Le cas échéant, autres denrées stockées :	
Devenir des invendus :	

¹ Ce local ne peut être utilisé pour déconditionner, reconditionner, retremper ou manipuler de quelque façon que ce soit les coquillages. Ces manipulations nécessitent un agrément spécifique à terre.

² La température idéale de stockage des coquillages est comprise entre 5° et 8°C.

NETTOYAGE ET DESINFECTION :

Produits utilisés et leur mode d'emploi (+ fiche technique) :

Fréquence des opérations :

Hormis les fiches techniques, présentées en pages 9 et 10, les recommandations ci-après sont fournies aux membres de l'équipage.

HYGIENE DU PERSONNEL.

- Hygiène individuelle,
- Etat de santé des marins,
- Toute blessure aux mains doit être pansée et le port de gant est obligatoire.

LA TENUE

Absence de montre,
et de bijoux.

Gants: propres
et désinfectés.



Mains propres et
désinfectées.

Tenue propre et
réservée au
travail.

Bottes propres.

➤ APRES LA PÊCHE :

- IDENTIFICATION DE CHAQUE LOT ET DE CHAQUE CONDITIONNEMENT
- CONTRÔLE DE L'INTEGRITE ET DE LA VITALITE DES COQUILLAGES
- PRECAUTIONS DE STOCKAGE
 - AU FRAIS ET A L'HUMIDITE (BACHES, ABRI, LOCAL)
 - EMPILEMENT STABLE
 - PROTECTION DES COQUILLAGES
- PRECAUTIONS DE TRANSPORT

Principaux dangers liés aux matières, au milieu et à l'homme

VECTEURS	DANGERS SANITAIRES
Coquillages	Bactéries : E. Coli, Salmonelles Virus : (gastro-entérites, hépatite A...) Chimiques : Phycotoxines (DSP/PSP/ASP) Métaux lourds (Cadmium...), Hydrocarbures

Ci-après le tableau d'analyse des dangers et leurs moyens de maîtrise

POINT CONCERNE		DANGERS RETENUS	MESURES DE MAITRISE DU DANGER	CCP
Matière première	Coquillages pêchés	Ils sont contaminés par des bactéries, des virus, des phycotoxines ou des métaux lourds dans le milieu.	Le respect du statut sanitaire de la zone est défini avant la pêche (3.1.7). La mise en œuvre d'auto-contrôle	Non
	Coquillages cassés (au-delà du simple ébrèchement)	Ils se dégradent et la qualité micro-biologique se dégrade.	Les coquillages cassés sont rejetés à l'eau (2.8.1). Les coquillages sont contrôlés avant l'expédition (3.1.7.1).	Non
	Prises accessoires (poissons)	Contamination croisée lors des opérations de traitement du poisson (éviscération, ...).	Leur éviscération et leur lavage intervient après le traitement des coquillages. Les poissons sont mis et traités à l'écart des coquillages.	Non
Milieu	Eau de mer pompée	Elle peut contenir des polluants qui contaminent les coquillages.	Elle est pompée en dehors du port, des nappes d'hydrocarbures et à distance du point d'évacuation des eaux de refroidissement du moteur (3.1.5).	Non
	Température	Les écarts de température altèrent les coquillages qui se conserveront alors moins longtemps.	Les coquillages sont couverts par des bâches (3.1.6).	Non
	Nuisibles	Les bactéries contenues dans les déjections des oiseaux contaminent les coquillages.	Les coquillages sont couverts par des bâches (3.1.4). Les poubelles sont descendues à terre à chaque retour (2.9).	Non

POINT CONCERNE		DANGERS RETENUS	MESURES DE MAITRISE DU DANGER	CCP
Matériel	Pont	Présence de bactéries, salissures sur le pont	Lavage quotidien du pont Nettoyage avec des produits désinfectants en cale sèche	Non
	Bacs et paniers	Ils sont utilisés aussi pour le poisson, risque de contamination croisée.	Ils sont nettoyés après chaque marée (3.1.3.1).	Non

	Fuites de polluants à bord (Systèmes hydrauliques, moteurs, engrenages)	De l'huile coule et souille les coquillages.	Stockage des bidons dans un espace dédié et fermé. Précaution des manipulations à bord. Le matériel est régulièrement entretenu (3.1.2).	Non
Main d'œuvre	Contacts entre le personnel et les coquillages	Le personnel porteur de bactéries et de virus.	Le personnel est sensibilisé à l'hygiène et respecte les recommandations qui lui sont communiquées (3.1.1 et annexe 2) en particulière la tenue de travail et les gants.	Non
Méthode	Affalage	Coquilles cassées, déboîtées.	La hauteur d'affalage est limitée. Les coquillages cassés ou déboîtés sont rejetés (2.8.1).	Non
	Entreposage	Les écarts de température entraînent une mauvaise conservation des coquillages	Débarquement rapide des coquillages lorsque les températures sont élevées La température du véhicule de transport et du local d'entreposage est maîtrisée.	Non

Objet : Cette procédure a pour objet de définir le suivi du plan d'analyse des coquillages.

Responsabilité : La présente procédure est sous la co-responsabilité du patron de pêche et du comité local qui assure les prélèvements et reçoit les résultats d'analyse.

Documents associés : Les résultats d'analyse,
Le contrat avec le laboratoire.

CONCENTRATION MAXIMALE EN BACTERIES		
BACTERIE	Lieu de prélèvement	Concentration maximale
<i>Escherichia coli</i>	Chair et liquide intervalvaire	230 E. coli dans 100g*
<i>Salmonella</i> sp.	Chair du mollusque bivalve commercialisé	Aucune <i>Salmonella</i> dans 25g

TENEURS MAXIMALES EN PHYCOTOXINES DANS LES COQUILLAGES (en poids de toxine par kg de parties consommables)		
Toxines DSP	Toxines PSP	Toxine ASP
Mort d'au moins deux souris sur trois.	800 µg de toxine PSP (saxitoxine)	20mg d'acide domoïque

Enregistrement du suivi analytique :

ANALYSE / DATE	NON CONFORMITE	ACTION CORRECTIVE

NB : les analyses en phycotoxines ne sont réalisées que si la zone de pêche n'est pas classée.

