

MINISTERE DE LA PECHE  
ET DE L'AQUACULTURE

REPUBLIQUE DE GUINEE  
Travail-Justice-Solidarité  
---m--w-

5026

(3) -ARRETE N° /MPA/SGG/2000  
RELATIF A LA QUALITE DES EAUX UTILISEES DANS  
LES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DE PRODUITS DE LA PECHE

LE MINISTRE DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Vu - La Loi Fondamentale ;

Vu - La Loi L 95/13 CTRN du 15 mai 1995 portant Code de la Pêche Maritime  
notamment en ses articles 40, 41, 43, 44 et 45 ;

Vu - Le Décret N°99/004/PRG/SGG du 05 Mars 1999, portant nomination  
du Premier Ministre ;

Vu - Le Décret N°99/007/PRG/SGG du 12 Mars 1999 portant nomination  
des Membres du Gouvernement ;

Vu - Les nécessités de service.

ARRETE

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1ER : Les installations de préparation conditionnement ou stockage des  
produits de la pêche doivent utiliser de l'eau potable ou de l'eau de mer propre, à  
l'exception de l'eau stockée en prévision de lutte contre les incendies, de l'eau utilisée  
pour le refroidissement de condenseurs frigorifiques ou pour la production de  
vapeur.

ARTICLE 2 : Au sens du présent Arrêté on entend par eaux utilisées dans les  
établissements manipulateurs de produits de la pêche :

- les eaux utilisées dans les établissements à des fins de fabrication de traitement, de  
conservation ou de mise sur le marché des produits de la pêche destinés à être  
consommés par l'homme ;
- les eaux affectant la salubrité de la denrée alimentaire finale ;
- la glace alimentaire d'origine hydrique.

**ARTICLE 3** : Les responsables des établissements prennent les dispositions nécessaires pour que les eaux utilisées soient à tout moins conformes aux exigences du présent Arrêté. Ils doivent être en mesure de rendre compte de la ou des sources d'approvisionnement (canalisations, avec stockage intermédiaire, eaux de surface, eaux de puits) et ont pour responsabilité de s'assurer que l'eau utilisée est potable. Ils doivent être à même de sortir d'eau. Elles-mêmes doivent être identifiées par des numéros en série, de manière à pouvoir être localisées sur le plan.

**ARTICLE 4** : La couleur des tuyauteries d'amenée d'eau potable ou d'eau de mer propre sera distincte de celle d'amenée d'eau non potable.

**ARTICLE 5** : Le présent Arrêté s'applique sans préjudice des dispositions spécifiques contenues dans d'autres réglementations nationales en vigueur.

**ARTICLE 6** : Si l'eau est traitée par chloration, le responsable de l'établissement doit prendre les dispositions nécessaires pour que le traitement soit efficace, à cet effet :

- 1- la citerne de **stockage** doit être de capacité suffisante pour maintenir l'eau en contact du chlore pendant au moins 20 minutes. Ceci permettra au chlore de réagir avec les substances organiques. Le chlore non combiné ou chlore résiduel libre, servira à désinfecter l'eau de sa contamination biologique ;
- 2- Le programme de nettoyage de la citerne doit être détaillé, disponible et contrôlé ;
- 3- Le niveau de chlore doit être contrôlé régulièrement, et au moins une fois par jour. Autant que possible, il est recommandé d'installer un système d'alarme pour s'assurer du fonctionnement du système de chloration, un système d'alarme est obligatoire pour le traitement U.V ;
- 4- En relation avec le programme 3, des instructions ajustées à la Directive 77/80 CEE, dans le cadre de chloration par l'entreprise le niveau de chlore admis est 0,5 ppm en régime normal avec un maximum de 2 ppm ;
- 5- Pour l'eau de ville certifiée la limite maximale est de 5 ppm.

**ARTICLE 7** : Des dérogations au présent arrêté peuvent être prises pour tenir compte

des situations relatives à la nature et à la structure des terrains dont est tributaire la ressource considérée ;

- des situations relatives à des circonstances météorologiques exceptionnelles.

Les dérogations prises en vertu du présent Arrêté ne peuvent en aucun cas concerner les facteurs toxiques et microbiologiques ni entraîner un risque pour la santé publique.

**ARTICLE 8** : En cas de circonstances accidentelles graves, les dérogations peuvent être autorisées pendant une période de temps limitée et jusqu'à concurrence d'une valeur maximale fixée, dans la mesure où ce dépassement ne présente aucun risque inacceptable pour la santé publique et où l'approvisionnement en eau ne peut être assuré d'aucune autre façon.

**ARTICLE 9** : Les responsables des établissements veillent à ce que l'application des dispositions du présent Arrêté ne puisse avoir effet de permettre directement ou indirectement, nulle part, l'accroissement de la pollution des eaux utilisées dans ces établissements.

## **TITRE II : CONTRÔLE DE L'EAU**

**ARTICLE 10** : Pour le contrôle de la qualité de l'eau dans les établissements on applique l'annexe VI/1971/95 du 07/08/95 ajustés à la Directive 80/778/CEE. (voir en annexe).

Les responsables des établissements prennent toutes les dispositions nécessaires pour que soit effectué un contrôle régulier de la qualité des eaux utilisées.

Les lieux de prélèvement des échantillons sont déterminés par les services d'inspection de l'autorité compétente.

**ARTICLE 11** : Pour effectuer les contrôles, les responsables des établissements et les services officiels d'inspection se conforment aux dispositions sur les fréquences d'exams de laboratoire.

1- Une analyse initiale (complète/critère de potabilité OMS) doit être effectuée quand un établissement ouvre ou quand il utilise pour la première fois une nouvelle source d'eau pour la caractérisation de la qualité de l'eau.

2- Les analyses de routine doivent s'effectuer au moins une fois par an, à partir des différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement, pour l'eau provenant du service public, sans stockage intermédiaire. Elle seront effectuées une fois par mois, et à partir des différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement, si l'eau provient du service public mais avec stockage intermédiaire, ou bien si elle provient d'une source privée. (778/80 CEE).

**Article 12** : Les laboratoires internes d'analyses, les laboratoires privés extérieurs accrédités et les laboratoires officiels utilisent dans toute la mesure du possible les méthodes analytiques exigées par l'autorité compétente.

Les laboratoires qui utilisent d'autres méthodes doivent s'assurer qu'elles conduisent à des résultats équivalents ou comparables avec les méthodes visées au premier paragraphe ci-dessus. Des registres de vérifications de résultats par des laboratoires agréés doivent être disponibles.

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

ARTICLE 13 : Les responsables des établissements prennent les dispositions nécessaires pour que la qualité des eaux utilisées soit rendue conforme au présent Arrêté à tout moment comme condition préalable pour le fonctionnement de l'usine.

## TITRE 111: DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 14 : Les modalités de contrôle des eaux et les méthodes analytiques seront fixées par l'autorité compétente (en concordance avec 778/80/CEE).

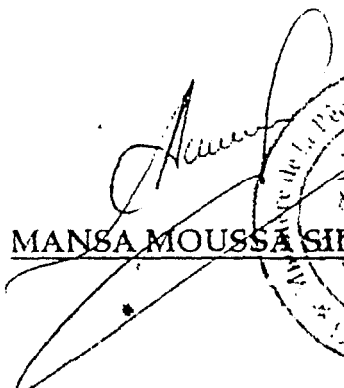

Et Ademdun "Contrôle de l'Eau" du 07.08.95, et toute autre exigence nationale ou des réglementations en vigueur dans les marchés de destination.

ARTICLE 15 : Le présent Arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera enregistré et publié au journal officiel de la République de Guinée.

### AMPLIATION :

PRG/SGG.....	2
PRIMATURE.....	1
MEF.....	1
MCIPMPE .....	1
M.SANTE.....	1
MTPE.....	1
MAE .....	1
Arch/J.O .....	2
M.P.A.....	6/17.

09 -11- 2000  
CONAKRY, LE 2000

  
**MANSA MOUSSA SIDIBÉ**  


## CONTRÔLE DE L'EAU

### 1. INTRODUCTION :

Ce document se réfère au :

- Chapitre IV, points 1 de l'annexe à la Directive du Conseil 91/492/CEE (Mollusques bivalves vivants) ;
- chapitre III, points 1-7 de l'annexe à la Directive du Conseil 91/493/CEE (Produits de la pêche).

La procédure complète du contrôle de l'eau de mer et de l'eau potable doit être précisée en détail dans le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Analyse des dangers, Maîtrise de points critiques) établi par la Direction de l'établissement.

#### Définitions

- **Eau Potable** : Elle doit satisfaire aux paramètres organoleptiques, physico-chimiques, microbiologiques, et nus paramètres concernant les substances indésirables ou toxiques, tels que définis par la Directive du Conseil 80/778/CEE.
- **Eau de Mer** : L'eau de mer, ou l'eau saumâtre ne doit pas présenter de contamination microbienne, de substances nocives et/ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche (article 2, point 17, de la Directive du Conseil 91/493/CEE).

### 2. PLAN DU RESEAU DE DISTRIBUTION DE L'EAU

La direction d'un établissement doit être en mesure de rendre compte de la ou des sources d'approvisionnement (canalisation, canalisations avec stockage intermédiaire, eau de surface, eaux de puits) et a pour responsabilité de s'assurer que l'eau utilisée dans l'établissement est potable. Elle doit être à même de décrire le système de distribution des eaux dans l'établissement. L'inspecteur officiel doit avoir accès à un plan du système de distribution qui montre les tuyaux et toutes les sorties d'eau. Elles-mêmes doivent être identifiées par des numéros en série, de manière à pouvoir être localisées sur le plan.

### 3. SYSTEME DE CHLORATION

- 3.1 Si du chlore est utilisé, il devrait être ajouté dans le système par injection (gaz ou liquide) avant la citerne de stockage intermédiaire, afin d'obtenir un temps suffisant de contact avec l'eau, pour permettre au chlore de réagir avec les substances organiques. Le chlore non combiné après 20 à 30 minutes reste en tant que chlore résiduel libre, disponible dans le réseau pour réagir avec toute contamination que ce soit dans les tuyaux (siphons, cul de sac, par exemple).

En conséquence, la citerne de stockage doit avoir la capacité nécessaire pour maintenir l'eau au contact du chlore pendant 30 minutes (au moins 20 minutes).

- 3.2 Le programme de nettoyage pour la citerne de stockage doit être détaillé, contrôlé, et disponible.
- 3.3 Les produits (poissons, crevettes, mollusques, ....) ne doivent pas être lavés, longés, glacés ou traités avec de l'eau hyperchlorée. Il est recommandé, lorsqu'un établissement dispose de son propre système de chloration, d'obtenir le même niveau de chlore que celui autorisé par la législation pour l'eau potable destinée à la consommation humaine directe et distribuée par le réseau public.
- 3.4 Le niveau de chlore doit être contrôlé régulièrement (au moins une fois par jour). Il est recommandé d'installer un système d'alarme pour s'assurer du bon fonctionnement du système de chloration.

#### 4. EXAMENS DE LABORATOIRE

##### 4.1 Examens microbiologiques

###### a) Fréquence

###### *• Analyse initiale :*

Une analyse initiale doit être effectuée, quand un établissement ouvre, ou quand il utilise pour la première fois une nouvelle source d'eau (par exemple un nouveau puits), ou quand un éventail limité de critères microbiologiques (inférieur à ceux du tableau E de l'annexe I de la Directive 80/778/CEE) a seulement été examiné dans le passé.

###### *- Analyse de routine*

Les analyses de routine font suite à l'analyse initiale avec les fréquences suivantes :

\* eau provenant du service public, sans stockage intermédiaire : au moins une fois par an, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement ;

+ eau provenant du service public, avec stockage intermédiaire, et/ou provenant d'une origine privée (puits, forage, ....) au moins une fois par mois, à partir de différentes sorties d'eau représentatives dans l'établissement.

###### b) Critères :

- Analyse initiale selon l'annexe I, tableau E de la Directive 778/80/CEE : n° 57, 58, 59, 60 et 61 ;

- Analyses de routine selon l'annexe I, tableau E de la Directive 778/80/CEE pour seulement :

- n° 57 : Coliformes totaux
- n° 61 : Germes totaux à 22°C (incubation min. 72h.)  
Germes totaux à 37°C (incubation min. 48h.).

Pour l'eau de mer, le critère 61 (Germes totaux) du tableau E de l'annexe I de la Directive 778/80/CEE n'est pas recherché.

c) Dépassement des critères :

Si les résultats de l'analyse initiale ou de routine sont défavorables, une enquête immédiate et un nouvel échantillonnage doivent être entrepris. L'échantillon doit être testé immédiatement en utilisant tous les paramètres définis à l'annexe I, tableau E de la Directive 778/80/CEE.

Deux échantillons successifs ne doivent pas être positifs pour les coliformes. Si les échantillons montrent la présence de *E. coli*, streptocoques fécaux, ou de *Clostridium sulfito-réducteurs*, l'eau d'une telle origine ne doit pas être utilisée jusqu'à ce que la contamination ait été éliminée.

4.2 Examens organoleptiques et physico-chimiques, examens pour les substances indésirables et toxiques

a) Fréquence

Faisant suite à une analyse initiale, les fréquences suivantes sont appliquées, pour les analyses de routine, à l'eau provenant :

- d'une origine privée : au moins une fois par an ;
- du réseau public : il est suffisant de montrer que l'examen demandé a été effectué par les autorités publiques.

b) Critères :

Ces examens couvrent, au moins une fois, pour l'analyse initiale, tous les critères établis à l'annexe II tableau A, lignes A, B C et D de la Directive 80/778/CEE. Pour les contrôles de routine, les analyses effectuées, en particulier pour les paramètres chimiques, doivent se concentrer sur celles dont on a démontré qu'elles peuvent être critiques dans le cadre de l'élimination des sources de contamination. Quelques contrôles physiques, tels le pH, la turbidité, les matières organiques devraient être effectués bien plus fréquemment qu'une fois par an, en cas de chloration.

4.3 Les résultats de toutes les analyses doivent être conservés pendant au moins 2 ans.

t être conservés pendant au moins

## **5. PRELEVEMENT D'UN ECI LANTILLON A PARTIR D'UN ROBINET**

- 5.1 L'échantillon est collecté dans une bouteille stérile. Laisser couler le robinet à prélever pendant assez longtemps pour vidanger complètement le tuyau alimentant ce robinet, et ce pendant 2 à 3 minutes.

Avant de prélever l'échantillon d'eau, passer à la flamme l'embouchure du robinet, en utilisant de l'alcool, puis laisser encore couler l'eau pendant 5 minutes avant le prélèvement. Si l'analyse est effectuée 3 heures ou plus après le prélèvement, le prélèvement doit être conservé dans de la glace. Si un prélèvement doit être effectué sur de l'eau traitée par chloration, il est important que toute trace de chlore soit neutralisée immédiatement après le prélèvement. Un cristal de thiosulphate de sodium, ou 0.1 ml d'une solution à 2% de thiosulphate de sodium introduit dans le flacon de prélèvement avant la stérilisation, permet de neutraliser le chlore.

- 5.2 Les échantillons doivent être obtenus à partir des différentes sorties d'eau dans l'établissement. Il convient d'organiser une rotation parmi les sorties d'eau identifiées, fournissant l'eau entrant en contact avec le produit. La glace aussi doit être régulièrement contrôlée.
- 5.3 Le résultat de l'analyse doit comporter l'identification de la sortie d'eau où a été collecté l'échantillon.

## **6. CONTROLES OFFICIELS ET PRIVES**

- 6.1 Pour l'analyse initiale et pour au moins 1 analyse de routine par an, l'échantillon (paramètres organoleptiques, physico-chimiques, microbiologiques, et paramètres pour les substances indésirables et toxiques) est collecté par un agent officiel, et est analysé dans un laboratoire officiel.
- 6.2 L'échantillon pour les autres analyses de routine peut être collecté par la direction de l'établissement et analysé dans le laboratoire de l'établissement, ou dans un laboratoire privé extérieur accrédité. Ces analyses sont effectuées sous la supervision de l'inspecteur officiel.