

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 au 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.

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: CONTROLE DE L'EAU

Article 10 : 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'examens de laboratoire :

1) Une analyse initiale doit être effectuée quand un établissement ouvre ou quand il utilise pour la première fois une nouvelle source d'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. Elles 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.

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.

MINISTERE DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Arrêté A/99/2249/MPA/SGG du 30 avril 1999, relatif à la qualité des eaux utilisées dans les établissements de Produits de la Pêche.

Le Ministre de la Pêche et de l'Aquaculture;

Arrête :

TITRE: DISPOSITIONS GENERALES

Article 1: 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 terre 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 au 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.

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 dans un délai de un an à compter de sa notification.

TITRE III: DISPOSITIONS FINALES

Article 14 : Les modalités de contrôle des eaux et les méthodes analytiques seront fixées par l'autorité compétente.

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.

Conakry, le 20 avril 1999
Mansa Moussa Sidibé
