



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

DG(SANCO) 2013-6708 - RM FINAL

RAPPORT D'UN AUDIT

EFFECTUÉE AU

SÉNÉGAL

DU 22 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2013

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

Suite aux observations faites par l'autorité compétente sur le projet de rapport, toute erreur factuelle a été corrigée dans le texte. Toute clarification apparaît sous forme de note en bas de page.

Résumé

Le présent rapport présente les résultats de l'audit mené au Sénégal par l'Office alimentaire et vétérinaire du 22 janvier au 1er février 2013.

L'objectif de l'audit était d'évaluer si l'organisation de l'autorité compétente et la mise en œuvre des dispositions nationales sur lesquelles se base le système de contrôles officiels des produits de la pêche exportés vers l'Union européenne peuvent toujours être considérées comme au moins équivalentes aux exigences européennes. Les mesures mises en place par l'autorité compétente suite à l'audit de 2010 ont été aussi examinées.

Les principales conclusions du rapport peuvent être résumées comme suit: l'organisation de l'autorité compétente au Sénégal et le système de contrôle officiel mis en place, qui a été amélioré depuis l'audit précédent surtout au niveau de la production primaire et du contrôle des établissements, devraient offrir des garanties suffisantes concernant les conditions sanitaires des produits de la pêche destinés à être importés dans l'Union européenne.

Cependant, l'autorité compétente ne peut pas pleinement assurer que tous les produits de la pêche exportés vers l'Union européenne respectent les exigences définies dans le "certificat sanitaire pour les importations de produits de la pêche destinés à la consommation humaine" en raison des lacunes identifiées lors de l'audit au niveau des contrôles officiels de la production et mise sur le marché des produits de la pêche, de la délivrance de certificats sanitaires pour les produits de la pêche congelés et des laboratoires.

Le suivi global fait par l'autorité compétente des recommandations de l'audit de 2010 peut être considéré comme généralement satisfaisant. Cependant, les recommandations n° 3, 4, 5, 8, 9 et 12 n'ont été que partiellement prises en compte.

De façon à rectifier les non-conformités observées, des recommandations ont été adressées à l'autorité compétente sénégalaise.

Table des Matieres

1	<u>INTRODUCTION</u>	1
2	<u>OBJECTIFS</u>	1
3	<u>BASE JURIDIQUE</u>	2
4	<u>CONTEXTE</u>	2
4.1	<u>CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE</u>	2
4.2	<u>HISTORIQUE</u>	2
4.3	<u>PRODUCTION ET INFORMATIONS COMMERCIALES</u>	2
4.4	<u>NOTIFICATIONS DU SYSTÈME D'ALERTE RAPIDE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX (RASFF)</u>	2
5	<u>CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS</u>	3
5.1	<u>LÉGISLATION</u>	3
5.2	<u>AUTORITÉ COMPÉTENTE</u>	4
5.3	<u>RÉGLEMENTATION ET PROCÉDURES NATIONALES POUR ÉTABLIR DES LISTES D'ÉTABLISSEMENTS EXPORTANT VERS L'UE</u>	8
5.4	<u>CONTRÔLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ</u>	8
5.5	<u>CONTRÔLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PÊCHE</u>	16
5.6	<u>CERTIFICATION OFFICIELLE POUR L'EXPORTATION</u>	19
5.7	<u>LABORATOIRES</u>	20
6	<u>CONCLUSION GÉNÉRALE</u>	22
7	<u>REUNION DE CLOTURE</u>	22
8	<u>RECOMMANDATIONS</u>	22
	<u>ANNEXE 1 - RÉFÉRENCES JURIDIQUES</u>	25

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS UTILISÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT

Abréviation	Signification
ABVT	Azote basique volatil total
AC	Autorité Compétente
Cd	Cadmium
DG SANCO	Direction Générale Santé et Consommateurs
DIC	Division des Inspections et du Contrôle
DITP	Direction des Industries de Transformation de la Pêche
DPM	Direction des Pêches Maritimes
HACCP	Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques
Hg	Mercure
ISO	Organisation internationale de normalisation
OAV	Office alimentaire Vétérinaire
Pb	Plomb
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
TRACES	Trade Control Expert System
UE	Union Européenne

1 INTRODUCTION

L'audit s'est déroulé au Sénégal du 22 janvier au 1er février 2013 et a été réalisé dans le cadre du programme d'audits de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV). L'équipe d'audit était constituée de deux auditeurs et elle a été accompagnée par un observateur de la DG MARE.

Une réunion d'ouverture s'est tenue à Dakar le 22 janvier en présence de représentants de l'autorité compétente (AC), la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP). Au cours de cette réunion, l'équipe d'audit a présenté les objectifs de l'audit et a confirmé le programme des visites.

2 OBJECTIFS

L'objectif de l'audit était d'évaluer si l'organisation de l'AC et la mise en œuvre des dispositions nationales sur lesquelles se base le système de contrôles officiels des produits de la pêche exportés vers l'UE peuvent toujours être considérées comme au moins équivalentes aux exigences européennes.

Les mesures mises en place par l'AC suite à l'audit de l'OAV de 2010 (réf. DG (SANCO)/2010-78545), réalisée du 27 avril au 6 mai 2010, ont été aussi examinées.

Le champ d'application de l'audit a couvert l'organisation et la performance de l'AC, les procédures de certification à l'exportation et le système de contrôles officiels de la chaîne de production de produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE. Dans ce sens, les dispositions de la législation européenne mentionnée dans l'annexe I ont été utilisées comme base technique pour l'audit.

Afin de réaliser l'objectif mentionné ci-dessus, l'équipe d'audit a visité les lieux suivants:

Autorité Compétente		
Niveau central	2	DITP Division des Inspections et Contrôles
Niveau régional	1	Ziguinchor
Niveau local	3	Mbour Joal Boudody/Ziguinchor
Laboratoires		
Produits de la pêche, eau et glace	3	Laboratoires en charge des échantillons officiels
Production Primaire		
Navires de pêche artisanale		Plusieurs navires présents sur les sites de débarquement visités
Navires de pêche industrielle (glaciers)	2	
Sites de débarquement et Première vente		
Sites de débarquement	3	
Installations manipulant les produits de la pêche		
Navires congélateurs	4	
Entrepôts frigorifiques	1	
Établissements à terre	5	

Des représentants de l'AC ont accompagné l'équipe d'audit pendant toute la durée de l'audit.

3 BASE JURIDIQUE

L'audit s'est déroulé sur la base des dispositions générales de la législation européenne, 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.

Les références légales figurent à l'annexe I. Les actes juridiques cités dans le présent rapport se réfèrent, le cas échéant, à la dernière version modifiée.

4 CONTEXTE

4.1 CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Le Sénégal est autorisé à exporter des produits de la pêche vers l'UE en tant que pays tiers figurant à l'annexe II de la décision 2006/766/CE.

Le Sénégal n'est pas autorisé à exporter des produits de la pêche d'aquaculture vers l'UE puisqu'il ne figure pas à l'annexe de la décision 2011/163/UE.

4.2 HISTORIQUE

Un audit de l'OAV au Sénégal portant sur les produits de la pêche s'est déroulé du 27 avril au 6 mai 2010 (réf. DG(SANCO)/2010-8545). Le rapport de l'audit qui peut être consulté à l'adresse http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_en.cfm avait révélé des déficiences concernant notamment les sites de débarquement, les navires de pêche artisanale et les contrôles officiels des conditions sanitaires des établissements agréés. A la suite de cet audit, la DG SANCO par lettre en date du 1er juillet 2010, a suspendu l'autorisation de nouvelles unités et a demandé à l'AC de visiter tous les établissements et navires agréés et d'envoyer les rapports individuels d'inspection, pour examen et évaluation. L'AC a transmis un plan d'action (le 21/07/10), des garanties additionnelles (le 04/10/10 et le 17/08/12) ainsi que tous les rapports individuels d'inspection concernés (le 13/02/12). L'évaluation des documents a été satisfaisante.

4.3 PRODUCTION ET INFORMATIONS COMMERCIALES

Les importations de produits de la pêche vers l'UE sont autorisées à partir de 55 établissements, un entrepôt frigorifique et 77 navires congélateurs, selon la liste en vigueur à compter du 14/01/2013.

Selon EUROSTAT, le Sénégal a exporté vers l'UE (surtout en Espagne et en Italie), en 2011, environ 43 000 tonnes de produits de la pêche. En 2012 environ 35 000 tonnes de produits de la pêche ont été exportées. Ces quantités se composent surtout de poissons, céphalopodes et crustacés congelés.

4.4 NOTIFICATIONS DU SYSTÈME D'ALERTE RAPIDE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX (RASFF)

Quarante notifications ont été émises sur le RASFF depuis juin 2010 jusqu'à décembre 2012:

- 17 refoulements de produits de la pêche frais et congelés (trois en 2010, six en 2011 et huit en 2012) aux postes d'inspection frontaliers, pour rupture de la chaîne de froid .
- 14 refoulements de produits de la pêche frais et congelés (deux en 2010, 11 en 2011 et un en 2012) aux postes d'inspection frontaliers, pour des caractéristiques organoleptiques altérées .
- Deux refoulements aux postes d'inspection frontaliers, une alerte et deux informations (tous en 2011) concernant la présence de mercure (Hg) au delà du seuil limite réglementaire de

l'UE dans des produits de la pêche frais.

- Trois refoulements de produits de la pêche frais (deux en 2010 et un en 2011) aux postes d'inspection frontaliers pour présence d'enterobactériacées, de *Pseudomonas spp.* et de microorganismes aérobies.
- Un refoulement de produits de la pêche frais en 2011 à un poste d'inspection frontalier, pour utilisation du nom d'un établissement qui n'était pas autorisé à exporter vers l'UE.

5 CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS

5.1 LÉGISLATION

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.

Article 11(4)(a)(i) du règlement (CE) n° 854/2004.

Constatations

Les textes législatifs qui décrivent les exigences sanitaires applicables à la production des produits de la pêche au Sénégal sont les mêmes qui ont été présentés lors de l'audit de l'OAV en 2010.

La publication de nouveaux textes législatifs a permis de créer une réglementation pour le taux maximum d'étain inorganique dans les produits de la pêche en conserve, les exigences sanitaires applicables aux navires de pêche artisanale et aux sites de débarquement des produits de la pêche artisanale. Une liste de ces textes est présentée ci-dessous:

- Note de Service n°0009/MEM/DITP/DF du 07/01/2011 – Recherche de l'étain inorganique dans les conserves de produits halieutiques.
- Décret 2011-1255 du 23/08/11 portant organisation du Ministère de l'Économie Maritime.
- Arrêté n° 2202 du 05/03/2012 portant organisation et fonctionnement de la DITP.
- Arrêté n° 3410 du 29/03/2012 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des embarcations de pêche artisanale.
- Note de Service n° 759/MPAM/DITP/DF du 18/10/2012 – Plan d'échantillonnage, méthodes d'analyses et niveaux à respecter pour le sulfite dans les produits de la pêche et de l'aquaculture.
- Arrêté n° 3411 du 29/03/12 portant réglementation des conditions techniques et sanitaires des sites de débarquement des produits de la pêche artisanale.
- L'équipe d'audit a reçu une copie de tous les textes législatifs mentionnés ci-dessus et a noté que les dispositions réglementaires décrivant les teneurs maximales pour le Hg, le plomb (Pb) et le cadmium (Cd) dans les produits de la pêche (Arrêté n° 494 du 11/02/2005) présentent des manquements ou erreurs:
 - Absence d'une teneur maximale de Hg pour les crustacés.
 - Existence d'une teneur maximale de Pb, de 0,4 mg/kg, pour certaines espèces de produits de la pêche. La teneur maximale de Pb prévue dans la législation de l'UE pour toutes les espèces de produits de la pêche est de 0,3 mg/kg.
- L'équipe d'audit a noté que les dispositions réglementaires décrivant les produits de la pêche toxiques (note de service n° 283 du 01/08/2005) ne couvrent pas toutes les produits de la

pêche toxiques mentionnés au chapitre II.G de l'annexe III du règlement (CE) n°854/2004.

- L'équipe d'audit a noté que la législation sénégalaise reflète, en général, les exigences sanitaires européennes pour les produits de la pêche.

Conclusions

La législation sénégalaise concernant les produits de la pêche peut être considérée comme équivalente à la législation de l'UE, à l'exception des dispositions réglementaires concernant les teneurs maximales de Hg et Pb et les produits de la pêche toxiques.

Les actions de l'AC en réponse à la recommandation n° 1 du rapport de l'OAV de 2010 concernant les exigences sanitaires applicables aux navires de pêche artisanale et aux sites de débarquement et les dispositions réglementaires pour le taux maximum d'étain inorganique dans les produits de la pêche en conserve, ont été mises en œuvre.

5.2 AUTORITÉ COMPÉTENTE

Exigences réglementaires

Article 46(1) du règlement (CE) n° 882/2004 qui établit que les contrôles officiels de l'UE dans les pays tiers doivent vérifier la conformité ou l'équivalence des systèmes des pays tiers au regard de la législation alimentaire de l'UE. Ces contrôles officiels concernent en particulier les alinéas (b) à (e), (g) et (h) de l'article mentionné ci-dessus.

Constatations

Structure et organisation

Au Sénégal, l'AC centrale responsable pour le contrôle officiel des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE est la Division des Inspections et du Contrôle (DIC) de la DITP, appartenant au Ministère de la Pêche et des Affaires Maritimes. La DIC est aussi l'AC responsable pour l'émission des certificats sanitaires mentionnés à l'appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005.

La DIC, basée au port de pêche de Dakar, comprend quatre bureaux:

- Le Bureau des agréments, qui s'occupe de l'organisation des inspections techniques des établissements et navires; du suivi du niveau de conformité aux normes des unités agréées; de la gestion des dossiers techniques de ces unités (archivage physique et électronique) et de la mise à niveau des moyens de transport et des sites de débarquement.
- Le Bureau de contrôle des produits halieutiques, qui s'occupe de l'inspection des produits de la pêche; de la certification à l'exportation (et aussi à l'importation) et de la gestion des alertes sanitaires.
- Le Bureau des statistiques, dont les missions sont: la collecte et saisie des données statistiques des exportations et des importations; l'élaboration des rapports statistiques annuels; la gestion du "Protocole d'accord thonier entre le Ministère de l'Économie Maritime et les Armateurs des Canneurs Espagnols et Français basés à Dakar, du 11 août 2011" (dorénavant protocole d'accord thonier) et la gestion de la base de données.
- Le Bureau de l'aéroport Léopold Sédar Senghor, qui s'occupe de l'inspection et certification des produits frais et vivants à l'exportation; de l'inspection et certification des produits à l'importation et des permanences de nuits et jours.

La DIC dispose aussi d'un Service Qualité (qui a été créé en septembre 2012) et d'un laboratoire pour les analyses officielles sensorielles réalisées à Dakar.

Le personnel technique de la DIC représente un total de 18 agents qui disposent de moyens

matériaux (bureaux, ordinateurs, voitures, équipement pour l'échantillonnage) pour réaliser les contrôles officiels des produits de la pêche.

La DIC a désigné trois laboratoires (voir section 7) comme laboratoires officiels pour effectuer les analyses microbiologiques et chimiques des échantillons des produits de la pêche, de l'eau et de la glace prélevés par l'AC.

La DIC compte aussi avec la collaboration des Services Régionaux de la Direction des Pêches Maritimes (DPM), par le biais des Postes de Contrôle des Pêches Maritimes (dorénavant Postes de Contrôle) situés aux sites de débarquement agréés, pour les contrôles officiels suivants:

- Inspection et autorisation des navires de pêche artisanale.
- Suivi des recommandations faites lors des inspections de renouvellement ou de suivi de la DIC au niveau des sites de débarquement agréés, des usines à glace agréées, des transports de produits de la pêche agréés et des établissements agréés.
- Analyses organoleptiques des produits de la pêche débarqués par les navires de pêche artisanale autorisés aux sites de débarquement agréés et délivrance de certificats sanitaires à la première vente.
- Inspection des produits de la pêche frais et congelés destinés à l'exportation vers l'UE, au niveau des établissements agréés, et délivrance d'un certificat de contrôle d'origine et de salubrité pour les produits de la pêche congelés (ainsi que vérification, signature et cachet de toutes les demandes d'inspection).

Pouvoirs, indépendance et supervision

La loi n° 61-33 du 15/06/1961 portant statut général des fonctionnaires sénégalais, dans ses articles 9 et 10, établit l'obligation d'absence de conflit d'intérêts.

Les pouvoirs légaux, notamment de saisie et de destruction, sont conférés aux agents de l'AC par la loi 66-48 du 27/05/66 relative au contrôle des denrées alimentaires et à la répression des fraudes et par le décret 69-132 du 12/02/69 relatif au contrôle des produits de la pêche. D'autres textes législatifs présentés à l'équipe d'audit contiennent aussi des sanctions, tels que:

- Décret n° 90-969 du 05/09/1990, fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage.
- Arrêté n° 244 du 11/01/2010 portant réglementation des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique.
- Arrêté n° 243 du 11/01/2010 fixant les règles d'organisation des contrôles sanitaires officiels de la filière des industries de transformation de la pêche.
- Arrêté n° 305 du 13/01/2010 portant réglementation des conditions de production de glace destinée aux produits halieutiques.
- L'équipe d'audit n'a pas constaté l'existence de conflit d'intérêts pendant les visites effectuées.
- L'équipe d'audit a noté que l'AC applique des sanctions ou mesures proportionnelles (suspension des activités, suspension d'agrément, saisie ou consigne des produits) lorsqu'elle détecte des problèmes au niveau des opérateurs participant à la chaîne de production de produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE.

Le Service de Qualité de la DIC compte parmi ses missions:

- L'audit qualité interne de l'AC.

- La veille réglementaire.
- La correction et validation des manuels d'autocontrôles sanitaires des unités agréées.
- Le suivi des laboratoires et des nouvelles unités.
- L'équipe d'audit a noté que, jusqu'à maintenant, ce service a effectué une évaluation des inspections programmées et réalisées par le Bureau d'agrément pour l'année 2012 et a visité sept unités agréées (vérification des rapports d'inspection, de la gestion des alertes, de la traçabilité des produits, de la présence d'un manuel HACCP et de la réalisation des analyses d'autocontrôles). L'AC a informé l'équipe d'audit que des procédures sont en développement pour établir le fonctionnement de ce service. Des audits internes n'ont pas encore été réalisés.

Formation

L'AC a envoyé à l'équipe d'audit la liste des formations et séminaires suivis par les agents de la DIC de janvier 2010 à novembre 2012. Des formations concernant les contrôles officiels des produits de la pêche, entre autres, ont été réalisées, comme par exemple:

- Mise en œuvre des autocontrôles sanitaires en industrie halieutique.
- Accréditation des laboratoires officiels selon la norme ISO 17025 : 2005.
- Système TRACES (Trade Control Expert System) et contrôle sanitaire et certification des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE.
- Techniques de conservation et de présentation des produits halieutiques transformés.
- Réglementation applicable aux conditions de production en amont de l'industrie halieutique.
- Introduction à l'évaluation des risques et analyse des risques.
- Qualité dans les organismes d'inspection officielle du secteur des pêches.
- Harmonisation des pratiques d'inspection et de contrôle des aliments.
- L'équipe d'audit a vérifié que les agents rencontrés pendant les visites ont, la plupart du temps, un niveau de connaissance suffisant des exigences de la réglementation de l'UE applicables aux produits de la pêche qui sont exportés.

Procédures de contrôle documentées

L'AC a délivré à l'équipe d'audit le "Manuel de Procédures de la Division des Inspections et du Contrôle" (dorénavant manuel), mis à jour en août 2012. Le manuel existe depuis 1996 et il a été réactualisé en 1999, 2004, 2007, 2010 et 2012. Ce manuel décrit les procédures opérationnelles que l'AC doit suivre lors des contrôles officiels des produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE, telles que:

- Procédures d'inspections techniques:
 - Initiales (agrément pour établissements, navires congélateurs, navires glaciers, usines à glace, moyens de transport et sites de débarquement).
 - De routine.
 - D'évaluation ou renouvellement (validation des manuels d'autocontrôles sanitaires).
 - Procédure relative à la décentralisation du suivi des inspections des établissements agréés (DIC-DPM)
- Procédures de contrôle et de certification des produits halieutiques:

- Prélèvement des produits élaborés et gestion des résultats d'analyses microbiologiques.
- Prélèvement des produits et gestion des résultats d'analyses sensorielles et d'ABVT (Amine basique volatile totale).
- Contrôle des parasites.
- Prélèvement des produits et gestion des résultats d'analyses des métaux lourds, de sulfites et d'histamine.
- Contrôle et certification des produits halieutiques à l'exportation (et à l'importation).
- Inspection des produits des navires canneurs (navires congélateurs de thon en saumure) de l'UE.
- Gestion des alertes microbiologiques, chimiques et documentaires de l'UE.
- Traçabilité documentaire - Procédure d'archivage physique et électronique des documents techniques des entreprises de pêche.

Ces procédures se basent sur les réglementations Sénégalaise, de l'UE et internationale.

Le manuel établit aussi:

- Les fiches d'inspection que les agents de la DIC utilisent lors des contrôles officiels au niveau des unités agréées.
- Les échantillons de produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE que l'AC doit prélever et quels paramètres doivent être recherchés.
- Les certificats de saisie, de consigne et de levée de consigne.
- Les fiches de résultats d'analyses organoleptiques (pour différents produits).
- Le certificat sanitaire à la première vente.
- La déclaration de transformation (conformément au règlement (CE) n° 1005/2008 du Conseil du 29/09/2008).
 - L'équipe d'audit a noté que les navires de pêche artisanale ne font pas l'objet d'une procédure d'inspection et qu'une fiche d'inspection pour ces navires n'est pas définie.
 - L'équipe d'audit a noté aussi que le manuel mentionne les "inspections de suivi par l'AC" qui, elles aussi, ne font pas l'objet d'une procédure d'inspection.

Conclusions

L'organisation, les compétences, les pouvoirs, la formation et les ressources dont dispose l'AC sont suffisants pour garantir l'application de la législation sénégalaise et des exigences au moins équivalentes à celles de la réglementation de l'UE pour les produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE.

Des procédures documentées existent et sont correctement mises en œuvre au Sénégal, à l'exception de celles pour les inspections des navires de pêche artisanale et des inspections de suivi des unités agréées par l'AC.

L'action de l'AC en réponse à la recommandation n° 2 du rapport de l'OAV de 2010, concernant un meilleur degré d'indépendance de l'AC, a été mise en œuvre.

5.3 RÉGLEMENTATION ET PROCÉDURES NATIONALES POUR ÉTABLIR DES LISTES D'ÉTABLISSEMENTS EXPORTANT VERS L'UE

Exigences réglementaires

Article 12(1) et (2) du règlement (CE) n° 854/2004.

Point I.11 du modèle de certificat sanitaire pour l'importation de produits de la pêche destinés à la consommation humaine présentés à l'appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005.

Constatations

Une procédure pour lister les établissements, ou navires, qui exportent vers l'UE existe et est mise en place par l'AC. Elle définit l'obligation des unités d'avoir un service qualité avant de pouvoir exporter leurs produits vers l'UE.

Selon cette procédure un renouvellement de l'agrément doit être effectué annuellement pour que les unités agréées puissent continuer sur cette liste.

- L'équipe d'audit a vérifié des exemples d'attribution d'agréments et de renouvellement d'agréments qui respectaient la procédure mise en place.
- L'équipe d'audit a aussi vérifié qu'un agrément type "établissement de production" a été délivré à un entrepôt frigorifique, ce qui n'est pas conforme aux normes de l'UE.
- La DITP communique à la DG SANCO les changements effectués sur la liste des unités agréées au Sénégal pour l'exportation de produits de la pêche vers l'UE. L'équipe d'audit a constaté la dernière demande de changements datée d'octobre 2012.

Conclusions

La réglementation et les procédures nationales pour établir des listes de navires congélateurs et d'établissements qui exportent vers l'UE sont au moins équivalentes à celles de l'UE, hormis pour le cas de l'entrepôt frigorifique.

5.4 CONTRÔLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ

Exigences réglementaires

Article 12(2) du règlement (CE) n° 854/2004.

Point II.1 et point II.2 du modèle de certificat sanitaire pour l'importation de produits de la pêche destinés à la consommation humaine présentés à l'appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005.

Article 11(4) du règlement (CE) n° 854/2004 qui établit que les contrôles officiels de l'UE effectués lors de l'établissement ou de la mise à jour des listes des pays tiers desquels les importations de certains produits d'origine animale sont autorisées, devront concerner en particulier:

- la portée et le fonctionnement des contrôles officiels des importations d'animaux et de produits d'origine animale.
- toute expérience acquise en matière de commercialisation du produit provenant du pays tiers et les résultats des contrôles éventuellement effectués à l'importation.
- les assurances que peut donner le pays tiers concernant la conformité ou l'équivalence au regard des exigences de l'UE.

Constatations

Systeme de contrôles officiels en place

Au niveau de la production primaire, les inspections des navires de pêche artisanale sont assurées

par les agents des Postes de Contrôle qui se trouvent dans les sites de débarquement agréés par l'AC. Elles sont réalisées à la demande des propriétaires qui veulent fournir les produits aux établissements agréés. Lors de résultats favorables, une autorisation est délivrée par le Service Régional des Pêches Maritimes concerné et communiquée au propriétaire, au Poste de Contrôle concerné et à la DITP.

- L'équipe d'audit a noté que les agents des Postes de Contrôle utilisent une fiche d'inspection lors des inspections des navires de pêche artisanale qui couvre les conditions techniques et sanitaires de la législation sénégalaise. Des rapports d'inspections accompagnés de lettres d'autorisation étaient disponibles au niveau des Postes de Contrôle visités. Des recommandations et des conclusions sont incluses dans ces fiches et des échéanciers sont donnés pour la correction des non conformités (aussi sur les lettres).
- L'équipe d'audit a noté que la transmission des lettres et rapports à la DITP n'est pas satisfaisante (dans un cas, les rapports et les lettres existants en version électronique ont été imprimés et codés (n° et date) la veille de la visite de l'OAV). Des évidences du suivi de la correction des non conformités, à fin de vérifier les échéanciers, n'étaient pas disponibles dans les Postes de Contrôle visités. Les agents des postes ont justifié cette absence par le suivi visuel effectué pendant leur présence journalière et par les actions de sensibilisation effectuées au près des pêcheurs. L'équipe d'audit a pu aussi constater au niveau de l'AC (DITP et DIC) que ces lettres ne sont pas régulièrement transmises par les Services Régionaux des Pêches Maritimes à la DITP.
- La DIC a fourni à l'équipe d'audit une liste de navires de pêche artisanale autorisés du 07/06/2012. L'équipe d'audit a vérifié au niveau des Postes de Contrôle que tous les navires y autorisés au moment de l'audit de l'OAV n'étaient pas mentionnés sur cette liste.

Le système de contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché (hors navires de pêche artisanale) est couvert principalement par le manuel de la DIC. Selon le manuel (page 12), une classification (en quatre classes possibles A1, A2, B et C) est attribuée aux unités de production après une évaluation des défauts identifiés (qui selon leur gravité peuvent être critiques, graves, majeurs ou mineurs).

Les différents types d'inspection qui peuvent être réalisées par l'AC, toujours selon le manuel, sont:

- L'inspection initiale, lors:
 - De la demande d'agrément à l'exportation d'un navire ou d'un établissement.;
 - De la mise en place d'une nouvelle ligne de fabrication.
 - Du changement d'activités d'une unité de production déjà agréée.
 - D'une reprise d'activité après un arrêt de longue durée (plus de six mois).
- L'inspection de routine, pour la vérification du respect des conditions d'agrément. Elle est effectuée de façon inopinée dans tous les établissements et sa fréquence dépend du niveau de conformité de l'établissement par rapport à la réglementation. Si les défauts constatés pendant l'inspection sont critiques, graves ou majeurs, il y a suspension d'activité. Dans le cas de défauts mineurs, un échéancier est soumis à l'établissement. Une suspension d'activité est prononcée, en cas de non respect de l'échéancier.
- L'inspection d'évaluation ou de renouvellement de l'agrément, qui permet de classer les unités de production en fonction de leur niveau de conformité, et de décider de leur maintien ou non sur la liste des unités agréées. Elle est effectuée à partir du dernier trimestre de chaque année et porte sur l'ensemble du système de production des unités (infrastructures, équipements, personnel, autocontrôles sanitaires). L'AC accorde une attention particulière

aux autocontrôles lors de ces inspections (en suivant la procédure de validation des plans d'autocontrôles). Sa mise en œuvre est basée sur un plan établi annuellement.

Cette inspection est effectuée suivant les mêmes principes que l'inspection de routine, en se référant aux fiches d'inspection et rapports précédents qui résument l'ensemble des recommandations et des suivis réalisés par l'AC durant l'année. À la suite de cette inspection, des agréments peuvent être suspendus (gestion par l'AC) ou retirés de la liste (avec notification à la DG SANCO).

Les inspections des navires de pêche industrielle (glaciers) sont assurées par les agents de la DIC (Bureau des agréments). Ces navires sont soumis aux procédures d'inspection de routine, de suivi et d'évaluation ou de renouvellement et aux fiches d'inspections respectives qui sont définies dans le manuel.

Les inspections des moyens de transport de produits de la pêche et des usines à glace sont assurées par les agents de la DIC (Bureau des agréments). Ces unités sont soumises à des procédures d'inspection (appelées "délivrances d'agrément") et à des fiches d'inspection qui sont définies dans le manuel.

Les inspections des sites de débarquement sont assurées par les agents de la DIC (Bureau des agréments). Ces sites sont soumis à une procédure d'inspection (appelée "inspection technique") et à une fiche d'inspection qui sont définies dans le manuel.

Dans les trois cas antérieurs, lors de résultats favorables, un agrément est délivré par la DITP. En cas de résultats défavorables, des recommandations sont effectuées et un échéancier est défini pour la correction des non conformités identifiées. Les résultats des inspections sont communiqués par lettre aux navires/armement, aux moyens de transport, aux gestionnaires des sites de débarquement ou aux usines concernés.

Les inspections des unités agréées, incluant les navires congélateurs, qui peuvent exporter vers l'UE, sont assurées par les agents de la DIC (Bureau d'agréments). Ces opérateurs sont soumis à tous les types d'inspections mentionnées avant (initiale, routine, d'évaluation ou de renouvellement). Lors de résultats favorables après les inspections initiales ou de renouvellement d'agrément, un agrément est délivré ou renouvelé par la DITP. En cas de résultats défavorables, des recommandations sont effectuées et un échéancier est défini pour la correction des non conformités identifiées. Des mesures de suspension d'activité peuvent être prises (lors de défauts critiques, graves ou majeurs identifiés) ainsi que la suspension de l'agrément. Les résultats des inspections sont communiqués par lettre aux opérateurs.

Le suivi de la correction des non conformités identifiées dans les unités hors Dakar est effectué par les agents des Postes de Contrôle. Un cahier de registres des inspections sanitaires (présent dans les unités agréées pour l'exportation vers l'UE) est utilisé pour enregistrer le passage des agents de l'AC et des postes et la raison de leur visite, ainsi que la conclusion de la même.

- L'équipe d'audit a noté que les agents de la DIC (Bureau d'agréments) utilisent les fiches d'inspection prévues dans le manuel lors des inspections des navires de pêche industrielle, des moyens de transport, des usines à glace, des sites de débarquement et des unités agréées pour l'exportation vers l'UE. Ces fiches contiennent des points de contrôle qui couvrent, en général, des exigences au moins équivalentes à celles de la réglementation de l'UE. Des recommandations et des conclusions sont incluses dans ces fiches d'inspection et des échéanciers sont donnés pour la correction des non conformités. L'AC possède des listes actualisées des unités mentionnées ci-dessus.
- L'équipe d'audit a noté que des programmes d'inspection de renouvellement d'agrément pour 2012 et 2013 ont été élaborés. Le programme de 2012 a été respecté.

- L'équipe d'audit a noté que l'AC réalise, au moins, deux inspections par an aux unités agréées qui peuvent exporter des produits de la pêche vers l'UE: une inspection "d'évaluation ou de renouvellement" et une inspection de "suivi". Cependant, aucune définition d'"inspection de suivi" n'est donnée dans le manuel ainsi qu'aucune description de sa procédure.
- L'équipe d'audit a constaté l'absence d'une description de la relation entre les défauts (critiques, graves, majeurs et mineurs) identifiés lors des inspections et la classification (A1, A2, B et C) des unités agréées pour l'exportation vers l'UE.
- L'équipe d'audit a cependant noté que, à chaque inspection réalisée, une classification est donnée à l'unité visitée, selon des "Barèmes de Cotation" définis dans les fiches d'inspection (annexes 3, 4, 5, 6, 7 et 8 du manuel). Aucune référence ou description ne sont faites au sujet de ces Barèmes de Cotation dans le manuel.
- L'équipe d'audit a noté que la plupart du temps, les échéanciers donnés par l'AC ne sont pas suivis correctement, soit par les agents de la DIC, soit par les agents des Postes de Contrôle. Des intervalles d'un an entre inspections officielles ont été vérifiés par l'équipe d'audit lorsque les échéanciers pour la correction des non conformités indiquaient "sans délai" ou "un" ou "deux mois". Dans ces cas, quelques non conformités identifiées étaient répétées (absence d'analyses chimiques pour les produits de la pêche, par exemple – et donc non respect de l'échéancier), sans que l'AC ait pris une mesure en accord avec le manuel (en particulier, celle mentionnée à la page 19 - "*Une suspension d'activités est prononcée, en cas de non respect de l'échéancier*").
- Les cahiers de registre des inspections sanitaires font référence aux inspections effectuées dans les unités concernées. Cependant, leur utilisation par les agents des Postes de Contrôle et de la DIC n'est pas harmonisée (dans un cas, mention de toutes les visites d'inspection de produits pour l'exportation et aucune sur le suivi des recommandations; dans un autre cas, mention de quelques inspections de suivi mais sans conclusions, et aucune mention aux visites d'inspection de produits pour l'exportation).
- Les lettres qui accompagnent les fiches d'inspection ne reproduisent pas toujours la conclusion mentionnée sur ces fiches en ce qui concerne les échéanciers pour les recommandations (des fois l'échéancier est plus court sur la lettre - ce qui est positif; d'autres fois il n'y a aucune mention quand l'échéancier indique "sans délai") ou contiennent des informations erronées (numéro d'agrément incorrect, agrément renouvelé pour "poissons entiers et élaborés, frais et congelés" quand le rapport mentionne agrément pour "poissons (entiers, élaborés) et céphalopodes (frais, congelés)").
- Dans trois cas, les fiches d'inspection disponibles sur les unités visitées par l'équipe d'audit étaient incomplètes (pages manquantes) ou avaient des informations manquantes ou erronées (dernière page mentionnait "conditions du navire satisfaisantes" quand il s'agissait d'une inspection d'un établissement; aucune référence à la chambre froide négative d'appui aux navires congélateurs de la même unité agréée; mention de chambres froides positives de matière première et de produits finis et tunnels de congélation dans l'HACCP et analyses microbiologiques dans un entrepôt frigorifique; référence erronée à la dernière inspection effectuée).
- Les fiches d'inspections n'incluent pas un point de contrôle pour l'étiquetage de produits de la pêche destinés à l'exportation des produits de la pêche. L'équipe d'audit a constaté que au moins trois unités agréées visitées utilisent des additifs (comme des sulfites ou des phosphates) pour les produits de la pêche (crevettes et céphalopodes).

- L'AC a informé l'équipe d'audit que deux agents du Bureau d'agrément sont responsables, depuis juillet 2012, pour l'amont de la filière, c'est-à-dire, pour le suivi des navires de pêche artisanale et des navires de pêche industrielle (glaciers), des sites de débarquement, des moyens de transport et des usines à glace. Une étude de l'amont de la filière a été finalisée en Septembre 2012 - "Diagnostic sur les engins de transport et les fabriques de glace au niveau des établissements exportateurs de produits de la pêche vers les pays de l'UE basés à Dakar". Un plan d'action est inclus dans cette étude et prévoit des actions d'octobre 2012 jusqu'à la fin de janvier 2013 qui couvrent tous les acteurs.

L'équipe d'audit a constaté que quelques actions ont été déjà mises en œuvre, telles que l'enregistrement des navires de pêche artisanale et des moyens de transport et l'amélioration des conditions des sites de débarquement et des usines à glace.

Production primaire

Navires de pêche artisanale

Plusieurs navires de pêche artisanale autorisés étaient présents aux sites de débarquement autorisés. Ces navires utilisent des conteneurs ou des boîtes en polystyrène pour transporter la glace et les produits de la pêche capturés. Le débarquement se fait au niveau des plages, toujours dans ces conteneurs/boîtes, qui sont localisées devant les sites de débarquement autorisés.

Navires de pêche industrielle

L'équipe d'audit a visité deux navires de pêche industrielle (glaciers) agréés par l'AC. Les deux navires procédaient aux opérations de débarquement de produits de la pêche, au port de Dakar (un pour un établissement agréé, l'autre pour le marché local).

Les produits sont mis dans des boîtes en plastique avec de la glace et gardés dans une cale isothermique. Le débarquement se fait directement vers un moyen de transport agréé par l'AC et appartenant à l'établissement agréé. Les conditions structurelles et sanitaires à bord de celui qui débarqué pour l'établissement agréé étaient satisfaisantes.

Moyens de transport de produits de la pêche

Plusieurs moyens de transport de produits de la pêche agréés étaient présents lors des visites effectuées pendant l'audit. En général, les conditions sanitaires de ces moyens de transport étaient satisfaisantes.

Usines à glace

L'équipe d'audit a visité une usine à glace. Les conditions sanitaires de stockage et de distribution de la glace étaient satisfaisantes. Les résultats d'analyses microbiologiques de la glace présentés étaient satisfaisants (les paramètres recherchés étaient les coliformes fécaux et totaux, l'*E.coli*, les enterobactériacées et les microorganismes aérobies sulfite réducteurs).

Sites de débarquement

L'équipe d'audit a visité trois sites de débarquement.

Les trois sites sont agréés par l'AC et sont gérés par les communautés locales. L'accès aux installations est moyennement contrôlé. Tous avaient un manuel HACCP sur place, validé par l'AC ou en cours de validation, qui couvre les activités de débarquement, le nettoyage et désinfection du site et l'équipement utilisé par le personnel, entre autres. Ces manuels établissent aussi quels contrôles doivent être effectués sur les produits (analyses organoleptiques, mesure de la température) et sur l'eau et la glace utilisées (analyses microbiologiques).

Les conditions structurelles (zones de réception dédiées, couvertes et avec murs, en général propres, eau potable et laves mains disponibles) peuvent être considérées comme équivalentes aux exigences

de la réglementation de l'UE, tenant compte du type de produits de la pêche débarqués (frais, entiers, avec glace) et de leur acheminement (moyens de transport agréés).

- L'équipe d'audit a noté que les résultats des analyses organoleptiques et microbiologiques présentés étaient satisfaisants. Des registres de nettoyage et désinfection (plage et structures), de l'hygiène du personnel et de formation des pêcheurs étaient disponibles sur place et satisfaisants.
- L'équipe d'audit a noté qu'un manuel HACCP validé par l'AC en décembre 2012 mentionne la directive 91/493/CEE¹ et le règlement (CE) n° 2073/2005 pour les critères microbiologiques de l'eau.
- L'équipe d'audit a constaté la présence de boîtes en polystyrène fermées, réutilisées, avec des produits de la pêche, appartenant à des mareyeurs qui délivrent des produits de la pêche aux unités agréées dans une chambre froide d'un site de débarquement. L'équipe d'audit a noté aussi la présence de condensation sur l'équipement de réfrigération de cette chambre froide et de l'eau qui tombait directement sur des boîtes en plastique avec des produits de la pêche.
- L'équipe d'audit a noté dans une zone de réception de céphalopodes, que l'accès était moins contrôlé, et la présence de personnes sans équipement. Cette zone, en comparaison avec la zone de réception des poissons, était moins propre.

Opérateurs agréés, incluant les navires, qui manipulent des produits de la pêche

L'équipe d'audit a visité cinq établissements (dont un entrepôt frigorifique) et quatre navires congélateurs agréés par l'AC.

Au niveau des conditions structurelles, toutes les unités, sauf une, peuvent être considérées comme au moins équivalentes aux normes de la réglementation de l'UE.

Toutes les unités ont une version du manuel HACCP validé par l'AC. Dans quelques cas, l'AC a demandé l'actualisation du manuel avant de valider la plus récente version.

Toutes les unités qui produisent des produits de la pêche congelés disposent d'enregistreurs de température dans les chambres froides négatives de stockage.

- L'équipe d'audit a noté que des registres de nettoyage et désinfection, d'hygiène et santé du personnel, du contrôle des animaux et organismes nuisibles et du traitement de l'eau existent et sont satisfaisants.

La plupart des unités effectue des prélèvements d'échantillons de produits de la pêche, d'eau et de glace, de façon régulière, pour des analyses de paramètres microbiologiques (coliformes totaux et fécaux, entérocoques, microorganismes aérobies sulfite réducteurs, *E.coli*, staphylocoques) et chimiques (métaux lourds – Hg, Pb, Cd, histamine et sulfites). Les analyses sont effectuées dans des laboratoires au Sénégal, dans quelques cas les mêmes que l'AC a désigné comme laboratoires officiels. Les résultats présentés étaient satisfaisants.

- L'équipe d'audit a constaté que dans un manuel HACCP validé le 17/01/13, l'analyse de dangers effectuée ne tient pas compte de l'utilisation de sulfites ou de phosphates dans l'unité agréée.

L'équipe d'audit a noté qu'une fiche d'inspection de renouvellement d'agrément du 08/01/13 classe cette même unité comme A2 et mentionne dans les conclusions que les conditions étaient satisfaisantes. Cela ne correspond pas à la réalité vérifiée par l'équipe d'audit lors de

¹ Directive du Conseil 91/493/CEE du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, abrogée par la Directive 2004/41/CE du Parlement Européen et du Conseil du 21 avril 2004.

la visite.

L'équipe d'audit a noté des déficiences importantes au niveau des structures et de l'hygiène dans toutes les divisions de l'unité (e.g, zone de filetage qui présentait une ouverture sur un mur vers l'extérieur et qui n'est pas complètement isolée de l'extérieur (et donc pas protégée contre les animaux et organismes nuisibles); portes vers l'extérieur qui ne sont pas étanches ou un entretien insuffisant des équipements, murs et sols, entre autres).

Dans une zone de conditionnement pré-congélation, l'équipe d'audit a noté la présence de deux conteneurs et un bidon non identifiés. L'opérateur a affirmé qu'il s'agissait de liquide utilisé pour les "gel packs" qui accompagnent les produits de la pêche frais exportés vers l'UE.

Dans la chambre froide positive pour la réception de céphalopodes, l'équipe d'audit a noté la présence de bassins de trempage de sèche dans des phosphates. Deux bidons non identifiés d'additifs avec des dates de validité dépassées étaient dans la chambre.

La zone à l'extérieur pour la préparation et le conditionnement de poissons entier frais était mal tenue, avec la présence d'objets et équipement obsolètes.

- L'équipe d'audit a noté dans un autre manuel HACCP validé le 20/12/12 par l'AC, que l'analyse de dangers effectuée ne tient pas compte de l'utilisation de phosphates pour le trempage des sèches ou pour le glaçage de filets de poissons.

L'utilisation de l'eau de mer traitée avec du chlore à une concentration mesurée entre six et dix ppm a été constatée par l'équipe d'audit (avec présence d'une forte odeur à chlore dans la zone de filetage). L'eau utilisée aux tables de travail tombe directement sur le sol et éclabousse les cagettes avec des filets de poissons. Les cagettes utilisées pour les filets étaient posées directement sur le sol.

La chambre froide négative tampon présentait des produits congelés exposés, non identifiés et avec des températures de -11°C et -10°C.

Dans une autre chambre froide négative, les températures mesurées des produits (filets de sole et sèche entière) étaient de -15,4°C, -15,2°C et -15,6°C.

- L'équipe d'audit a noté dans un autre cas l'absence d'un manuel HACCP qui couvre l'activité de production de céphalopodes dans une unité agréée.
- L'équipe d'audit a noté une tolérance de jusqu'à -14°C à l'entrée ou sortie de produits de la pêche congelés de l'entrepôt frigorifique par rapport à la limite de température réglementaire pour les produits de la pêche congelés (-18°C). Plusieurs exemples de températures supérieures à -18°C pendant longues périodes de temps (plus de deux jours) ont été constatées dans les chambres froides négatives, qui avaient des produits de la pêche congelés. Le registre des températures des produits de la pêche congelés à l'entrée et à la sortie étaient disponibles. Aucun registre de température de produits congelés était inférieur ou égal à -18°C. Les températures mesurées pendant la visite de l'équipe d'audit étaient de -13,6°C et -15,0°C.
- L'équipe d'audit a noté l'utilisation d'additifs (comme les E-330, E-331, E-331iii, E-412, E-450i et E-500ii) dans deux unités agréées qui ne sont pas prévus par la réglementation Sénégalaise pour l'utilisation avec des produits de la pêche (selon la note de service n° 759 du 18/10/12, les seuls additifs autorisés sont les sulfites: E-221, 222, 223, 224, 226 et 227). L'équipe d'audit a noté aussi le marquage sur des boîtes d'un sulfite (E-385) qui n'est pas celui utilisé en réalité (produit composé de E-450i, E-331iii, E-330 et E-222) pour le traitement de crevettes et crabes congelés.

Contrôle des importations de produits de la pêche

La DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) est responsable pour le contrôle des importations de produits de la pêche au Sénégal.

Une “procédure de contrôle et de certification des produits halieutiques à l’importation” est définie dans le manuel. Une “Déclaration Préalable d’Importation des Produits Halieutiques”, un certificat sanitaire et / ou un manifeste d’entrée pour les navires sont nécessaires pour accepter une importation. Une inspection des produits est toujours effectuée et des analyses peuvent être effectuées.

Dans le cas de débarquements de produits de la pêche provenant de navires congélateurs de pays tiers et destinés à la transformation au Sénégal pour ensuite être exportés vers l’UE, les agents de la DIC vérifient si le pays tiers de pavillon de ces navires est sur la liste des pays autorisés à exporter des produits de la pêche vers l’UE et si le navire est sur une liste d’opérateurs autorisés (de ce même pays) à exporter des produits de la pêche vers l’UE.

Une procédure spécifique est établie dans le manuel pour le cas des débarquements de navires congélateurs de thon en saumure des États Membres de l’UE (procédure d’inspection des produits des navires canneurs battant pavillon UE). Grâce au protocole d’accord thonier (valable jusqu’à la fin janvier 2013) signé par plusieurs ACs Sénégalaises et les armateurs de ces navires, la DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) peut effectuer des contrôles officiels des produits à débarquer (mesure des températures des produits et analyses d’histamine). Le débarquement peut s’effectuer quand les résultats des analyses sont satisfaisants.

- L’équipe d’audit a noté que les analyses d’histamine sont effectuées sur neuf échantillons (prélevés dans de différentes cuves du navire – un navire est considéré comme un seul lot). L’équipement pour les mesures des températures et pour garder les échantillons de thon sont adéquats. Les résultats présentés étaient satisfaisants.
- L’équipe d’audit a constaté dans un rapport de contrôle d’un des navires canneurs (note de service n° 0021 du 12/01/2011) la mention de l’AC de l’inexistence d’un manuel HACCP et d’enregistreur automatique de températures. L’AC a quand même autorisé le débarquement des produits.
- L’équipe d’audit a noté que la plupart des canneurs battant pavillon d’un état membre de l’UE qui débarquent au Sénégal, sous le protocole mentionné, n’ont pas un agrément conforme aux normes réglementaires de l’UE.
- L’équipe d’audit a constaté que le thon congelé en saumure provenant de navires “seineurs” battant pavillon d’états membres de l’UE et débarqué au Sénégal, n’est pas soumis à des contrôles officiels de la part de l’AC. Cependant, l’AC a fourni une liste de ces navires avec les respectifs numéros d’agrément.
- L’équipe d’audit a noté que les produits de la pêche congelés (poissons, crevettes et crabes) d’autres navires congélateurs battant pavillon d’états membres de l’UE qui débarquent au Sénégal, ne sont pas soumis à des contrôles officiels de la part de l’AC.

Suivi des notifications du RASFF

La DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) est chargée du suivi des notifications issues du système RASFF. Des “procédures de gestion des alertes (microbiologiques, chimiques et documentaires) de l’UE” sont définies dans le manuel.

- L’équipe d’audit a vérifié trois exemples (de 2010, 2011 et 2012) de suivi d’alertes. Les suivis effectués ont été satisfaisants. L’AC a pris des mesures proportionnelles à la gravité des alertes et les a communiquées à la Délégation de l’UE au Sénégal (pour communication

à la DG SANCO).

Conclusions

Les contrôles officiels de la mise sur le marché des produits de la pêche couvrent toute la chaîne de production, sont réguliers et, la plupart du temps, équivalents à ceux des règlements de l'UE.

Cependant, ces contrôles officiels présentent quelques défaillances au niveau:

- du renouvellement d'agrément pour un établissement.
- du suivi de la correction des déficiences identifiées et des échéanciers donnés pour leur correction.
- de la vérification des manuels HACCP.
- de la vérification et du respect de la température réglementaire pour les produits de la pêche congelés au niveau des établissements agréés et de leurs installations frigorifiques.
- du contrôle de l'utilisation d'additifs.
- du contrôle des débarquements de produits de la pêche congelés par des navires battant pavillon d'états membres de l'UE.

Les actions de l'AC en réponse aux recommandations n° 3, 4, 5 et 6 du rapport de l'OAV de 2010, concernant le contrôle sanitaire de tous les navires de pêche artisanale concernés par l'exportation vers l'UE, les conditions de transport des produits halieutiques, les conditions de débarquement et de première vente et l'efficacité des visites d'inspection des navires congélateurs et des établissements, ont été partiellement mises en œuvre.

5.5 CONTRÔLES OFFICIELS DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Exigences réglementaires

Point II.1 du modèle de certificat sanitaire pour l'importation de produits de la pêche dans l'UE, présenté à l'appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005, en particulier les contrôles officiels mentionnés à l'annexe III du chapitre II du règlement (CE) n° 854/2004.

Constatations

Les paramètres à rechercher et les quantités à prélever pour les contrôles officiels des produits de la pêche sont définis dans l'annexe 10 du manuel - "Plan d'échantillonnage de l'AC applicable aux produits de la pêche destinés à l'exportation".

Selon le manuel de la DIC, le programme des analyses officielles des produits, de l'eau et de la glace est établi suivant les niveaux de production et de maîtrise de la qualité dans les unités agréées. Pour les analyses microbiologiques, les unités sont classées en trois groupes:

- Pour le groupe I, qui concerne les unités qui disposent d'un laboratoire et qui font régulièrement les analyses d'autocontrôles, le prélèvement d'échantillons est semestriel.
- Pour le groupe II, qui regroupe les unités qui n'ont pas de laboratoire, mais qui ont signé un contrat d'analyses mensuel avec un laboratoire agréé et qui font faire régulièrement les analyses, le prélèvement d'échantillons est trimestriel.
- Pour le groupe III, celui des unités qui ont un niveau d'activité irrégulier, le prélèvement d'échantillons est fait en fonction de la fréquence des productions.

Examens organoleptiques et indicateurs de fraîcheur

La DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) est responsable pour les examens organoleptiques effectués sur les produits de la pêche à l'importation, aux débarquements des

navires de pêche industrielle sénégalais ou autres (voir section 5.4) et à l'inspection pour la certification sanitaire à l'exportation, à Dakar.

Une "procédure de prélèvements des produits et gestion des résultats d'analyses sensorielles et ABVT" est définie dans le manuel. Des fiches de résultats d'analyses, prévues dans le manuel, sont utilisées pour enregistrer le résultat des contrôles officiels lors des débarquements. Les agents de la DIC signent et apposent un cachet sur les demandes d'inspection pour la certification sanitaire à l'exportation si les résultats des examens organoleptiques sont satisfaisants. Un certificat de contrôle d'origine et de salubrité est aussi délivré par ces agents. Les examens sont réalisés dans le laboratoire de la DIC ou au niveau des unités agréées.

Au niveau des Postes de Contrôle, les agents réalisent des examens organoleptiques sur les produits de la pêche débarqués par les navires de pêche artisanale autorisés. Des fiches de résultats d'analyses sont utilisées pour enregistrer le résultat de ces contrôles officiels. Un certificat sanitaire à la première vente est délivré au niveau du Poste de Contrôle pour les produits frais qui seront transformés par les unités agréées à l'exportation vers l'UE. Ces examens sont réalisés dans les laboratoires des Postes de Contrôle.

Les agents des Postes de Contrôle réalisent aussi des examens organoleptiques lors des inspections pour la certification sanitaire à l'exportation des unités agréées hors Dakar. Ils signent et apposent un cachet sur les demandes d'inspection et, s'il s'agit de produits de la pêche congelés, délivrent un certificat de contrôle d'origine et de salubrité qui accompagne les produits jusqu'à Dakar.

- L'équipe d'audit a noté que les examens organoleptiques sont régulièrement effectués, à différentes étapes de la chaîne de production, que les fiches de résultats d'analyses sont utilisées et que les résultats présentés étaient satisfaisants.
- L'équipe d'audit a noté l'absence d'une procédure d'analyses sensorielles et d'ABVT au niveau des Postes de Contrôle.
- L'équipe d'audit a constaté que les certificats sanitaires à la première vente délivrés permettent de faire la traçabilité des produits de la pêche jusqu'aux navires de pêche artisanale qui les ont capturés. Sur quelques exemples de certificats sanitaires à la première vente délivrés par un Poste de Contrôle (Kafountine), le numéro d'agrément de l'unité agréée de destination était erroné.

Histamine, contaminants et additifs

La DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) est responsable pour les prélèvements de produits de la pêche effectués pour le contrôle de l'histamine, des métaux lourds et des sulfites. Une procédure "de prélèvements des produits et gestion des résultats d'analyses de métaux lourds, de sulfites et d'histamine" est définie dans le manuel.

- L'équipe d'audit a noté que des analyses de métaux lourds (Hg, Pb et Cd) sont réalisées, en général, régulièrement. La méthode de recherche utilisée est la spectrométrie d'absorption atomique (SAA). Les résultats présentés étaient satisfaisants.
- L'équipe d'audit a constaté que les limites maximales pour les métaux lourds sont identiques (à l'exception de celles mentionnés dans la section 5.1) à celles des normes de l'UE, mais que les limites de détection et de quantification des métaux lourds ne correspondent pas à celles définies dans le règlement (CE) n° 333/2007.
- L'équipe d'audit a noté que des résultats d'analyses d'étain inorganique ont été présentés et étaient satisfaisants. Ces analyses ont été effectuées sur des produits de la pêche stockés à la conserverie dont l'activité est suspendue (pour renouvellement des installations).

- L'équipe d'audit a noté que des résultats d'analyses d'histamine sont réalisées, en général, régulièrement et sur les espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine. La méthode de recherche utilisée est la chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP). Les limites maximales sont identiques aux normes de l'UE. Les résultats présentés étaient satisfaisants.
- L'équipe d'audit a constaté que des analyses de sulfites sont réalisées, en général, régulièrement. La méthode de recherche utilisée est la méthode de Monier Williams modifiée. Les limites maximales sont identiques aux normes de l'UE. Les résultats présentés étaient satisfaisants.
- L'équipe d'audit a noté que des analyses pour la recherche d'hydrocarbures aromatiques polycycliques ne sont pas effectuées.

Contrôles microbiologiques

La DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) est responsable pour les prélèvements de produits de la pêche effectués pour le contrôle des paramètres microbiologiques. Une procédure "de prélèvements des produits élaborés et gestion des résultats d'analyses microbiologiques" est définie dans le manuel.

- L'équipe d'audit a noté que le seul paramètre microbiologique recherché sur les produits de la pêche élaborés est la salmonelle.
- L'équipe d'audit a noté que des analyses de salmonelle sont réalisées, en général, régulièrement. La méthode de recherche utilisée est la méthode ISO 6579. Les résultats présentés étaient satisfaisants.
- L'équipe d'audit a constaté que l'annexe 10 du manuel mentionne le règlement (CE) n° 2073/2005 pour les contrôles microbiologiques des produits élaborés frais et congelés. Ce règlement n'a pas de critères de sécurité des denrées alimentaires ou d'hygiène des procédés pour le type de produits de la pêche qui sont exportés vers l'UE depuis le Sénégal.
- L'équipe d'audit a noté que le manuel n'est pas clair quant aux analyses d'eau et glace qui doivent être effectuées (en particulier leur fréquence et les paramètres qui doivent être recherchés).
- L'équipe d'audit a noté que l'AC fait des prélèvements d'eau et glace pour la recherche d'un seul paramètre microbiologique, la salmonelle. Cela n'est pas conforme aux dispositions de l'arrêté n° 495 du 11/02/05, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits halieutiques et de l'aquaculture. La méthode de recherche utilisée est la méthode ISO 6579. Les résultats présentés étaient satisfaisants.

Parasites

La DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) est responsable pour les prélèvements de produits de la pêche effectués pour le contrôle des parasites, à Dakar. Une procédure "de contrôle de parasites" est définie dans le manuel de procédures. Une fiche de contrôle est utilisée pour enregistrer les résultats de ces contrôles. Les contrôles sont réalisés dans le laboratoire de la DIC ou au niveau des unités agréées.

Au niveau des Postes de Contrôle, les agents réalisent des contrôles de parasites sur les produits de la pêche débarqués par les navires de pêche artisanale autorisés. Des fiches de contrôle sont utilisées pour enregistrer le résultat de ces contrôles officiels. Ces contrôles sont réalisés dans les laboratoires des Postes de Contrôle.

Lors des inspections pour la certification sanitaire à l'exportation des unités agréées hors Dakar, les

agents des postes font aussi des contrôles de parasites.

- L'équipe d'audit a noté que les résultats présentés par les ACs pour le contrôle des parasites sont satisfaisants.
- L'équipe d'audit a constaté l'absence d'une procédure de contrôle de parasites au niveau des Postes de Contrôle.

Produits de la pêche toxiques

La note de service n° 283 du 01/08/2005 indique quelles sont les familles de poissons dont les espèces sont toxiques et que la mise sur le marché de l'UE de ces espèces est interdite.

- L'équipe d'audit a noté pendant les visites effectuées que des produits de la pêche toxiques ne sont pas exportés vers l'UE.

Conclusions

Les contrôles officiels des produits de la pêche (organoleptiques, contaminants, additifs et microbiologiques – aussi de l'eau et de la glace) sont réguliers et, dans leur majorité, satisfaisants et au moins équivalents à ceux de la réglementation de l'UE.

Cependant, l'intégralité des dispositions de l'Arrêté n° 495 du 11/02/05 n'est pas respectée par l'AC.

Les actions de l'AC en réponse aux recommandations n° 7 et 11 du rapport de l'OAV de 2010, concernant les contrôles officiels des produits de la pêche (contaminants, parasites et espèces toxiques) et les modalités des prélèvements officiels de produits de la pêche, ont été mises en œuvre.

L'action de l'AC en réponse à la recommandation n° 8 du rapport de l'OAV de 2010, concernant les critères de qualité des eaux utilisées dans les industries de transformation des produits de la pêche, a été partiellement mise en œuvre.

5.6 CERTIFICATION OFFICIELLE POUR L'EXPORTATION

Exigences réglementaires

Article 14 du règlement (CE) n° 854/2004.

Article 6 du règlement (CE) n° 2074/2005, en particulier le modèle de certificat sanitaire pour les importations de produits de la pêche destinés à la consommation humaine présenté à l'appendice IV de l'annexe VI.

Article 6 de la directive 96/93/CE qui établit que la Commission devra s'assurer que les règles et les principes appliqués par les certificateurs du pays tiers offrent des garanties au moins équivalentes à celles prévues par la présente directive.

Constatations

La DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques) est responsable pour la délivrance des "certificats sanitaires pour l'importation de produits de la pêche destinés à la consommation humaine" dans l'UE, dans tout le Sénégal. Pour cela, les agents utilisent la procédure "de contrôle et de certification des produits halieutiques à l'exportation" qui est définie dans le manuel.

Une demande d'inspection doit être déposée par l'unité agréée au près des ACs (DIC ou Postes de Contrôle pour les unités agréées hors Dakar). Les ACs font l'inspection des lots de produits de la pêche concernés et des documents nécessaires et après émettre un avis favorable (par la signature et le cachet de l'agent sur la demande d'inspection) la DIC (Bureau de contrôle des produits halieutiques ou Bureau de l'aéroport) est en mesure de signer le certificat. La DIC utilise le système TRACES de la DG SANCO pour la délivrance des certificats sanitaires.

Dans leur grande majorité, les unités agréées disposent d'un accès au système TRACES qui a été donné par la DIC. Un seul établissement agréé n'a pas accès au système.

Dans ce cas (et lorsque d'autres problèmes se posent – accès internet indisponible par exemple), la DIC peut délivrer un certificat sanitaire numéroté manuellement.

- L'équipe d'audit a noté que les signatures et cachets des agents des ACs étaient présents sur les demandes d'inspection.
- L'équipe d'audit a noté que la procédure de certification est respectée et équivalente, la plupart du temps, aux normes de la directive 96/93/CE.
- L'équipe d'audit a constaté que plusieurs exercices de traçabilité ayant comme origine des certificats sanitaires, dans différentes unités agréées, ont permis de retrouver les documents de la production et origine des produits concernés (demandes d'inspection, certificats de contrôle d'origine et salubrité, certificats sanitaires de première vente, résultats d'analyses de sulfites et résultats d'analyses histamine).
- L'équipe d'audit a noté que l'AC a délivré des certificats sanitaires pour des produits de la pêche (thon congelé en saumure) provenant de navires congélateurs (canneurs), battant pavillon d'un état membre de l'UE, qui ne sont pas agréés conformément aux normes de l'UE. L'AC a informé l'équipe d'audit qu'elle n'était pas au courant de cette situation et que les numéros qui lui ont été transmis (numéros d'immatriculation) ont été jugés suffisants pour procéder à la délivrance des certificats. L'AC a aussi informé l'équipe d'audit qu'aucune marchandise de ce type n'a été refusée au niveau des postes d'inspection frontaliers de l'UE.
- L'équipe d'audit a aussi noté que l'AC ne délivre pas de certificats sanitaires pour des produits de la pêche congelés (thon congelé en saumure, crevettes, crabes, poissons) d'autres navires congélateurs, battant pavillon d'états membres de l'UE, qui sont débarqués au Sénégal, mis en conteneurs, et envoyés vers l'UE.

Conclusions

Les procédures de certification sanitaire pour les produits de la pêche exportés vers l'UE sont équivalentes à celles de la directive 96/93/CE et le modèle de certificat sanitaire utilisé est celui prévu dans l'appendice IV de l'annexe VI du règlement (CE) n° 2074/2005.

Par contre, des dysfonctionnements existent au niveau de la délivrance de certificats sanitaires pour des produits de la pêche congelés (thon en saumure, crevettes, crabes et poissons) destinés à l'UE et provenant de navires battant pavillon d'états membres de l'UE.

L'action de l'AC en réponse à la recommandation n° 10 du rapport de l'OAV de 2010, concernant le certificat pour les produits de la pêche des navires congélateurs qui étaient stockés à l'entrepôt frigorifique, a été mise en œuvre.

L'action de l'AC en réponse à la recommandation n° 9 du rapport de l'OAV de 2010, concernant les procédures de certification, a été partiellement mise en œuvre.

5.7 LABORATOIRES

Exigences réglementaires

Article 46(1)(d) et (c) du règlement (CE) n° 882/2004 qui établit que les contrôles officiels de l'UE devront concerner en particulier les ressources, y compris les installations de diagnostic, dont disposent les autorités compétentes et la formation du personnel à l'exercice des contrôles officiels.

Points 41 et 42 des directives du Codex Alimentarius (CAC/GL 26-1997) sur la Conception,

l'Application, l'Évaluation et l'Homologation de Systèmes d'Inspection et de Certification des Importations et des Exportations Alimentaires.

Chapitre 1 de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005.

Section II de l'annexe II du règlement (CE) n° 2074/2005.

Règlements (CE) n° 1883/2006 et n° 333/2007.

Constatations

L'équipe d'audit a visité trois laboratoires qui appuient l'AC dans la réalisation d'analyses officielles de produits de la pêche, d'eau et glace. Tous les trois ont une convention/contrat avec l'AC dont des copies ont été fournies à l'équipe d'audit. La DIC (Bureau du contrôle des produits halieutiques) a visité ces laboratoires (dernières visites en janvier 2013) et a déterminé que les trois pouvaient continuer leur partenariat avec l'AC.

Le premier laboratoire visité qui est utilisé pour les analyses chimiques (métaux lourds, histamine et sulfites) n'est pas encore accrédité. Une démarche d'accréditation a débuté en 2006 mais n'est pas encore terminée. Deux audits à blancs (réalisés par le COFRAC (Comité français d'accréditation) et le TUNAC (Conseil national d'accréditation en Tunisie) en 2011) ont noté de nombreux écarts qui n'ont pas encore été soldés. Un seul test inter-laboratoire a été réalisé pour l'histamine.

- Les résultats présentés lors de la visite de l'équipe d'audit étaient en dessous des valeurs réglementaires.
- L'équipe d'audit a noté que le système de qualité mis en place présente des lacunes graves (surtout au niveau de la traçabilité des échantillons et registre des différentes étapes des analyses) qui ne permettent pas d'attester la fiabilité des résultats des analyses. Si bien que les équipements (CHLP et SAA) soient récents et adéquats pour la réalisation des analyses, l'absence de validation des méthodes d'histamine et de sulfites, l'absence de limites de quantification pour les métaux lourds et les conditions des installations (mal tenues) endommagent la fiabilité du laboratoire et conséquemment celle des résultats des analyses.

Le deuxième laboratoire visité est accrédité depuis 2009 sur la norme ISO 17025. Il réalise la recherche de salmonelle dans les produits de la pêche, l'eau et la glace pour l'AC en utilisant une méthode accrédité (ISO 6579).

- Les résultats présentés lors de la visite de l'équipe d'audit étaient satisfaisants.
- L'équipe d'audit a noté que le système de qualité mis en place permet la traçabilité des échantillons et est fiable. Des comparaisons inter laboratoires sont régulièrement réalisées et les résultats sont satisfaisants. Les équipements et les installations (marche en avant) sont adéquates et le personnel formé et compétent.

Le troisième laboratoire visité n'est pas encore accrédité. Il réalise la recherche de salmonelle dans les produits de la pêche, l'eau et la glace pour l'AC. Une démarche d'accréditation a débuté en 2009 mais n'est pas encore terminée. Un audit à blanc (réalisé par le TUNAC 2011) a noté de nombreux écarts. Le laboratoire a présenté un plan d'action qui n'a pas été suivi jusqu'à maintenant. La méthode utilisée pour la recherche de Salmonelle dans les produits de la pêche, eau et glace est l'ISO 6579.

- Les résultats présentés (jusqu'à avril 2012) lors de la visite de l'équipe d'audit étaient satisfaisants.
- L'équipe d'audit a noté qu'un système de qualité a été mis en place et permet la traçabilité des échantillons pendant toute l'analyse. Des comparaisons inter laboratoires ont été réalisées. Les équipements et les installations (marche en avant) sont adéquates et le

personnel formé.

- L'équipe d'audit a constaté que la DITP n'utilise plus ce laboratoire depuis avril 2012.

Conclusions

Des deux laboratoires visités qui réalisent les analyses officielles microbiologiques des produits de la pêche et de l'eau, un respecte des dispositions au moins équivalentes à celles de la législation de l'UE.

L'évaluation récente du laboratoire qui est désigné comme officiel pour effectuer les analyses chimiques ne correspond pas à la réalité constatée par l'équipe d'audit. Ce laboratoire ne respecte pas des dispositions au moins équivalentes à celles de la réglementation internationale.

L'action de l'AC en réponse à la recommandation n° 12 du rapport de l'OAV de 2010, concernant l'évaluation et/ou accréditation des laboratoires officiels, a été partiellement mise en œuvre.

6 CONCLUSION GENERALE

L'organisation de l'AC au Sénégal et le système de contrôle officiel mis en place, qui a été amélioré depuis l'audit précédent surtout au niveau de la production primaire et du contrôle des établissements, devraient offrir des garanties suffisantes concernant les conditions sanitaires des produits de la pêche destinés à être importés dans l'UE.

Cependant, l'AC ne peut pas pleinement s'assurer que tous les produits de la pêche exportés vers l'UE respectent les exigences définies dans le "certificat sanitaire pour les importations de produits de la pêche destinés à la consommation humaine" en raison des lacunes identifiées lors de l'audit au niveau des contrôles officiels de la production et mise sur le marché des produits de la pêche, de la délivrance de certificats sanitaires pour les produits de la pêche congelés et des laboratoires.

Le suivi global fait par l'AC des recommandations de l'audit de 2010 peut être considéré comme généralement satisfaisant. Cependant, les recommandations n° 3, 4, 5, 8, 9 et 12 n'ont été que partiellement prises en compte.

7 REUNION DE CLOTURE

Une réunion de clôture avec l'AC s'est tenue à Dakar le 1er février 2013, au cours de laquelle les constatations et les conclusions préliminaires de l'audit ont été présentées par l'équipe d'audit.

Lors de cette réunion, l'AC a pris note et n'a pas manifesté de désaccord envers les remarques faites par l'équipe d'audit. De plus, l'AC a informé l'équipe d'audit d'une mesure prise pour arrêter la délivrance de certificats sanitaires pour des produits de la pêche congelés provenant de navires battant pavillon d'états membres de l'UE, non agréés. L'AC a aussi fourni à l'équipe d'audit une liste actualisée de tous les navires de pêche artisanale autorisés.

8 RECOMMANDATIONS

Dans un délai d'un mois à compter de la réception du rapport d'audit, 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:

N°.	Recommandation
1.	L'autorité compétente doit garantir que les dispositions réglementaires concernant les teneurs maximales de mercure et plomb dans les produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE sont au moins équivalentes à celles de la législation de l'UE, en particulier à celles mentionnées au règlement (CE) n° 1881/2006.

N°.	Recommandation
2.	L'autorité compétente doit garantir que les dispositions réglementaires concernant les produits de la pêche toxiques sont au moins équivalentes à celles de la législation de l'UE, en particulier à celles mentionnées au chapitre II.G de l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004.
3.	L'autorité compétente doit assurer l'existence et la mise en œuvre de procédures de contrôle documentées pour les inspections des navires de pêche artisanale et pour les inspections de suivi des unités agréées à l'exportation vers l'UE, comme pour les autres procédures déjà contenues dans le Manuel de Procédures relatives aux contrôles officiels mis en œuvre.
4.	L'autorité compétente doit s'assurer que la liste des établissements en provenance desquels les importations de produits de la pêche sont autorisées dans l'UE est établie et mise à jour conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 854/2004, en particulier en ce qui concerne les activités de ces établissements.
5.	L'autorité compétente doit garantir que les produits de la pêche ne peuvent être exportés vers l'UE que s'ils ont été expédiés à partir d'établissements qui respectent des exigences au moins équivalentes à celles fixées aux chapitres I, II et V de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004.
6.	Considérant le chapitre I.1.b) et c) de l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004, l'autorité compétente doit s'assurer qu'un suivi adéquat des déficiences est réalisé afin de garantir que les établissements régulièrement inspectés respectent des exigences au moins équivalentes à celles de l'UE en ce qui concerne les conditions d'agrément, la manipulation des produits de la pêche, l'hygiène, la température, la propreté des établissements et les conditions de stockage.
7.	L'autorité compétente doit garantir que les produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE proviennent d'établissements qui appliquent un programme fondé sur les principes HACCP, conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004, et en particulier que chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les établissements revoient la procédure et y apportent les changements requis.
8.	L'autorité compétente doit garantir que les produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE proviennent d'établissements qui ont subi des contrôles officiels au moins équivalents à ceux prévus au chapitre I.1.b)iii) de l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004, en particulier ceux concernant le respect des exigences en matière de température des produits de la pêche congelés.
9.	L'autorité compétente doit garantir que les établissements agréés pour l'exportation vers l'UE disposent d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne

N°.	Recommandation
	dépassant pas -18°C, de manière équivalente aux dispositions du titre B du chapitre III de la section VIII de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004.
10.	L'autorité compétente doit garantir que l'utilisation d'additifs alimentaires pour les produits de la pêche destinés à l'exportation vers l'UE respecte la réglementation sénégalaise et qu'elle est vérifiée pendant les contrôles officiels.
11.	L'autorité compétente doit garantir que les produits de la pêche ne peuvent être destinés vers l'UE que s'ils ont été expédiés à partir d'établissements, en particulier de navires congélateurs provenant d'états membres de l'UE, figurant sur les listes établies et mises à jour conformément à l'article 31.2.f) du règlement (CE) n° 882/2004.
12.	L'autorité compétente doit garantir la mise en place de l'intégralité des dispositions de l'arrêté n° 495 du 11/02/2005, portant définition des critères de qualité des eaux utilisées dans l'industrie de traitement des produits de la pêche et de l'aquaculture, e particulier les critères de qualité microbiologiques.
13.	L'autorité compétente doit s'assurer que des certificats sanitaires soient délivrés pour les produits de la pêche destinés vers l'UE et débarqués par des navires congélateurs battant pavillon d'états membres de l'UE au Sénégal, conformément à l'article 6.1.a) du règlement (CE) n° 853/2004 et à l'article 14.1 et au paragraphe 1 de l'annexe VI du règlement (CE) n° 854/2004.
14.	L'autorité compétente doit garantir que tous les laboratoires participant aux contrôles officiels appliquent des principes de techniques d'assurance qualité reconnues internationalement, qu'ils sont évalués et /ou accrédités en vertu de programmes d'assurance et gestion de la qualité officiellement reconnus comme équivalents aux normes internationales, telles que l'ISO/IEC 17025, et qu'ils utilisent des méthodes au moins équivalentes aux méthodes de référence de l'UE afin d'assurer la fiabilité des résultats analytiques.

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

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6708

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
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 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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
Reg. 2074/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 27-59	Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
Reg. 1881/2006	JO L 364 du 20.12.2006, p. 5-24	Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
Reg. 1883/2006	JO L 364 du 20.12.2006, p. 32-43	Règlement (CE) n° 1883/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine de certaines 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
Reg. 333/2007	JO L 88 du 29.3.2007, p. 29-38	Règlement (CE) n° 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

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
Reg. 1005/2008	JO L 286 du 29.10.2008, p. 1-32	Règlement (CE) N° 1005/2008 du Conseil du 29 septembre 2008 établissant un système communautaire destiné à prévenir, à décourager et à éradiquer la pêche illicite, non déclarée et non réglementée, modifiant les règlements (CEE) n° 2847/93, (CE) n° 1936/2001 et (CE) n° 601/2004 et abrogeant les règlements (CE) n° 1093/94 et (CE) n° 1447/1999
Dec. 2011/163/EU	JO L 70 du 17.3.2011, p. 40-46	2011/163/UE: Décision de la Commission du 16 mars 2011 relative à l'approbation des plans soumis par les pays tiers conformément à l'article 29 de la directive 96/23/CE du Conseil