



COMMISSION EUROPÉENNE

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ & DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS

Direction F – Office alimentaire et vétérinaire

Directeur

Grange,
D(2002)

NUMÉRO DE RÉFÉRENCE: DG(SANCO)/8616/2002 – RS FR

EXTRAIT DE RAPPORT D'UNE MISSION MENÉE PAR L'OFFICE

ALIMENTAIRE ET VÉTÉRINAIRE AU BELIZE

DU 22 AU 29 mai 2002

EN VUE D'ÉVALUER LES CONDITIONS DE

**PRODUCTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (DIRECTIVE 91/493/CEE DU
CONSEIL)**

NB. Le texte qui suit est la traduction résumée d'une partie du rapport de mission original (n° de réf. DG(SANCO)/ 8616/2002). Destiné à être consulté par les visiteurs de ce site, il n'a cependant aucune valeur officielle. En tout état de cause, il convient de se reporter au texte intégral du rapport de mission original.

Conclusions

Des progrès ont été accomplis sur le plan de la législation, de la structure, de l'entretien et de l'hygiène des établissements et dans certains domaines d'action de l'AC depuis la précédente mission en 2000.

Des améliorations demeurent nécessaires sur un certain nombre de points. Ces derniers concernent: l'action de l'autorité compétente, l'introduction/élaboration d'un système d'assurance qualité dans les laboratoires, les analyses de l'eau de traitement, les établissements, l'utilisation de chlore dans l'eau de traitement, la surveillance des contaminants présents dans l'environnement aquatique et, le cas échéant à l'avenir, la mise en œuvre de procédures d'agrément et de supervision des navires-usines et des navires congélateurs.

Quelques modifications et ajouts doivent être apportés au programme de surveillance des résidus en vue de satisfaire aux exigences de la législation communautaire. Ceci est important dans la mesure où la crevette d'élevage traitée constitue un produit d'exportation potentiellement important pour le marché de l'UE.

Recommandations

Aux autorités compétentes du Belize

Législation

Modifier la législation bélizienne [ajout des familles *Engraulidae* et *Coryphenidae* (contrôles histaminiques) et apport de quelques changements au certificat sanitaire type] et transmettre une copie du texte officiel à l'OAV dès que celui-ci aura été publié officiellement.

Action de l'autorité compétente

Prendre des mesures en vue de remédier aux cas de non conformité constatés au cours de la mission. Celles-ci doivent au moins inclure:

- a. La finalisation du manuel d'instructions et sa mise en application officielle;
- b. L'élaboration, séparément ou dans le cadre du manuel d'instructions, d'un formulaire d'inspection des établissements qui permette de faciliter le suivi des mesures correctives que les établissements sont amenés à mettre en œuvre.

Une copie des deux documents devra être transmise à l'OAV dès que ces derniers seront entrés en vigueur.

- c. La réduction des délais de communication des résultats après échantillonnage.

Service des laboratoires

- a. Mise en place d'un système global d'assurance de la qualité pour les laboratoires effectuant les analyses en rapport avec le traitement des produits de la pêche destinés au marché de l'UE. Ce système devra comporter au moins les éléments suivants:
 - Un protocole (SOP) complet pour la réalisation des tests pertinents;
 - La participation aux tests de compétence pertinents.
- b. Mise en conformité des tests de l'eau de traitement avec les exigences de la directive 98/83/CE du Conseil.

Établissements

Structure, entretien et hygiène

Avant d'être agréés, les établissements devront remédier à leurs insuffisances en matière de structure, d'entretien et d'hygiène.

Contrôles HACCP et auto-contrôles

Il convient de prêter attention aux points suivants et l'OAV doit être informé des mesures correctives:

- a. Les établissements dépourvus de plan HACCP convenable doivent élaborer ou ré-élaborer leur plan de sorte que celui-ci soit conforme aux exigences;
- b. Les établissements doivent procéder à des auto-contrôles sur les produits et l'eau de traitement et vérifier l'hygiène personnelle et l'efficacité du programme de nettoyage.

Chlore libre résiduel présent dans l'eau de traitement

Autoriser la présence d'un niveau de 5 ppm de chlore libre résiduel dans l'eau de traitement, conformément aux niveaux arrêtés dans le projet de norme de qualité de l'eau.

Navires-usines et navires congélateurs

Ne remettre en marche l'agrément des navires-usines et l'enregistrement des navires congélateurs à des fins d'exportation vers l'UE qu'après avoir mis en place des procédures adéquates, y compris la formation des inspecteurs. Le système doit prévoir les procédures nécessaires pour garantir l'indépendance des inspecteurs.

Contaminants présents dans l'environnement aquatique

- a. Prendre les mesures nécessaires en vue de la surveillance des contaminants présents dans l'environnement aquatique.
- b. Prendre des dispositions qui permettent de transmettre les données pertinentes à la BAHA dès qu'elles sont disponibles.

Plan de surveillance des résidus

Modifier le plan de surveillance des résidus et transmettre la version remaniée au service de la Commission responsable ainsi qu'à l'OAV.

Garanties écrites

Des garanties écrites devront être transmises à l'OAV eu égard à tous les points énumérés ci-dessus. Ces dernières devront être communiquées dans les trois mois suivant la réception du rapport final. Si les actions ne peuvent être menées à bien dans les délais, un calendrier d'exécution devra être transmis et l'OAV devra être informé de leur mise en oeuvre, y compris par un rapport sur les points où cela est indiqué.

Aux services de la Commission

- a. En cas de réception de garanties satisfaisantes de la part de l'autorité compétente bélizienne, les services de la Commission devront proposer que le Belize soit inscrit sur la liste I de l'annexe de la décision 97/296/CE modifiée de la Commission concernant les produits de la pêche.
- b. Si l'autorité compétente bélizienne soumet un plan de surveillance des résidus correctement remanié, les services de la Commission pourraient envisager de faire figurer le Belize sur la liste de l'annexe de la décision 2000/159/CE modifiée de la Commission, aux côtés des pays dotés d'un plan de surveillance des résidus présents dans les produits d'aquaculture satisfaisant aux exigences communautaires.

ADDENDUM AU RAPPORT DE MISSION DG(SANCO)/8616/2002

Réponse de l'autorité compétente aux recommandations du rapport

L'autorité compétente bélizienne n'a formulé aucun commentaire concernant les irrégularités matérielles évoquées dans le texte du rapport.

Eu égard aux recommandations formulées dans le rapport, l'autorité compétente a fourni les informations suivantes:

7.1.1 Législation

La législation bélizienne (acte réglementaire relatif à l'inspection des poissons et des produits de la pêche n° 173 de 2001) a été modifiée en vue d'inclure les familles de poissons *Engraulidae* et *Coryphenidae* dans la nomenclature V (3)(1) (b) et quelques modifications ont été apportées au certificat sanitaire type de la nomenclature VI (règlement 15 (2) (c)). Cette modification a été publiée dans le Bulletin officiel du gouvernement et transposée en droit (acte réglementaire n°88 de 2002) à compter du 9 août 2002, puis a été PUBLIÉE AU JOURNAL OFFICIEL le 10 août 2002.

7.1.2 Action de l'autorité compétente

Un manuel d'instructions complet (manuel d'inspection des installations – poissons et produits de la pêche) comportant des références à la législation pertinente et des formulaires d'inspection incluant une demande d'action corrective (CAR) en vue du suivi par l'établissement, a été finalisé et fait actuellement l'objet d'essais sur site afin de s'assurer de son applicabilité. Des établissements ont été inspectés à l'aide des nouveaux formulaires et des modifications sont actuellement apportées au manuel avant de le rendre officiel. Le manuel devrait être achevé et officialisé pour le 30 août 2002.

Les résultats des analyses microbiologiques et des autres produits sont communiqués aux établissements dans un délai maximum de deux semaines après le prélèvement d'échantillons par les inspecteurs de la BAHA. Dans de nombreux cas, l'inspecteur transmet la copie-papier des résultats de laboratoire lors de ses visites bi-mensuelles dans les établissements.

7.1.3 Service des laboratoires

La BAHA a passé un accord de prestation de services avec ses consultants sous contrat en vue de l'agrément de nos laboratoires d'analyse des aliments.

Ce programme sera supervisé par une agence canadienne par le biais d'un programme d'agrément officiel géré au Canada. Le programme officiel comprend un examen des manuels de qualité, des visites de sites, un contrôle de compétence préalable à l'agrément et continu sur la base d'analyses d'échantillons et la délivrance de certificats d'agrément (norme ISO 17025). Les programmes de contrôle de compétence comportent 38 analyses de produits alimentaires.

Selon la BAHA, ce programme devrait débiter en novembre, par une première visite programmée du personnel de l'agence canadienne engagée pour la prestation de ce service. Par ailleurs, la BAHA continuera à recourir à des laboratoires de référence officiels régionaux au Guatemala et au Nicaragua où seront effectués des tests de confirmation, le cas échéant. Le personnel des laboratoires recevra également une formation en matière d'assurance qualité, laquelle sera dispensée par le biais d'organismes tels que l'Association des chimistes analytiques officiels (AOAC) et de nos partenariats régionaux (CARICOM). La BAHA a augmenté le nombre d'échantillonnages de l'eau de traitement dans le cadre de son programme d'analyse officiel. Les paramètres testés seront notamment en adéquation

avec ceux visés par la directive 98/83/CE du Conseil. Le projet de norme de l'eau a été présenté en vue d'une action officielle devant en faire une norme obligatoire.

7.1.4 Établissements

7.1.4.1 Structure, entretien et hygiène

À l'issue de la séance de clôture de la visite des inspecteurs de l'UE dans les établissements du Belize, et après réception du projet de rapport des inspecteurs, tous les établissements ont été visités par les inspecteurs de la BAHA en charge de la sécurité alimentaire et un calendrier d'exécution des mesures correctives nécessaires a été arrêté en vue de remédier aux irrégularités constatées.

Trois établissements ont mené à bien des actions importantes en vue de remédier aux irrégularités depuis la visite des inspecteurs de l'UE. Un établissement a entrepris de combler plus de 80% des lacunes évoquées dans le rapport de l'UE et a présenté à la BAHA un calendrier et des garanties concernant la correction séquentielle des points restants. La BAHA a procédé à un audit sanitaire officiel de cet établissement. Cette installation devrait être certifiée HACCP par la BAHA sous réserve de sa réaction aux demandes d'action corrective.

7.1.4.2 HACCP et auto-contrôles

La BAHA procède actuellement à l'examen de deux plans HACCP au regard des exigences imposées.

Quatre établissements ont investi ou sont en passe d'investir dans des équipements pour l'analyse sanitaire des produits, des surfaces et du personnel. Dans un établissement, les auto-contrôles prévoient l'envoi d'échantillons de produits et d'eau à un laboratoire étranger de façon programmée.

7.1.5 Chlore libre résiduel dans l'eau de traitement

5 ppm de chlore libre résiduel constituent à présent la norme courante pour le traitement du poisson. En outre, les établissements veillent actuellement à ce que les pompes d'injection de chlore se trouvent à une distance convenable en vue d'une bonne chloration. Les niveaux de chlore sont surveillés chaque heure.

7.1.6 Navires-usines et navires congélateurs

Un protocole global d'enregistrement, d'inspection et de surveillance sanitaire des navires-usines/congélateurs sera développé par la BAHA et soumis à l'examen de l'OAV avant tout octroi d'agrément à l'exportation vers l'UE.

7.1.7 Contaminants présents dans l'environnement aquatique

La BAHA reconnaît l'importance de la surveillance de la présence de contaminants dans l'environnement aquatique et s'est jointe à l'Institut des zones côtières pour établir un programme global d'échantillonnage, d'analyse et de surveillance. La BAHA a reçu les résultats des précédentes données. En outre, la BAHA a élaboré une proposition de projet incluant des dispositions en matière de surveillance des résidus dans l'environnement aquatique, laquelle devrait entrer en vigueur entre la mi et la fin 2003.

La BAHA est sur le point d'acquérir son propre équipement de recherche des résidus ainsi que des services de soutien. Des offres ont été soumises pour 2 chromatographes à gaz (CG), un chromatographe liquide à haute performance (CLHP) et un spectromètre d'absorption atomique (SAA). Ces équipements seront pourvus des détecteurs appropriés et de matériel annexe pour procéder aux analyses nécessaires au titre de notre programme d'analyse des résidus, comme le prévoit l'acte réglementaire n°183 de 2001 (règlement relatif au contrôle biologique des résidus, 2001). L'acquisition et la livraison de l'équipement sur site devraient s'opérer d'ici la fin décembre 2002.

Un plan remanié de détection des résidus, exposant les composants spécifiques testés, les limites de détection de l'équipement qui sera acheté par la BAHA, les analyses incluses en vue de la recherche de substances anthelminthiques chez les espèces de poissons à nageoires et les limites maximales de résidus (LMR) employées par la BAHA, sera présenté à l'OAV. Actuellement, la BAHA envoie des échantillons à des laboratoires officiels au Guatemala et au Nicaragua en vue d'effectuer des tests de confirmation de la présence de résidus de pesticides, de médicaments vétérinaires et de contaminants. Le personnel du laboratoire de sécurité alimentaire de la BAHA effectue des visites périodiques dans ces laboratoires en vue d'évaluer les conditions dans lesquelles s'effectuent les tests de recherche de résidus et de renforcer la coopération inter-laboratoires dans la région. La dernière visite des responsables de la BAHA dans ces laboratoires date des 7 et 8 août 2002 (Guatemala). Une visite au laboratoire du Nicaragua est programmée pour les 19-21 août 2002.