
CABINET

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

ARRETE N° 86/08 /MAEP/CAB/ SG/DEP

Portant fixation des critères microbiologiques et chimiques applicables à la production des denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

Vu la loi n° 98-012 du 11 juin 1998 portant réglementation de la pêche ;
Vu la loi n° 99-002 du 12 février 1999 relatif à la police sanitaire sur le territoire de la république togolaise ;
Vu le décret n° 97-108/PR du 23 juillet 1997 portant attributions et organisation du ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche ;
Vu le décret n° 2001-067/PR du 09 mars 2001 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;
Vu le décret n° 2008-122 /PR du 15 septembre 2008 portant composition du gouvernement et l'ensemble des textes qui l'ont modifié ;
Vu l'arrêté n° 18/MAEP/CAB/SG du 03 août 1998 portant application du décret portant attributions et organisation du ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche ;
Vu l'arrêté n° 046MAEP/SG/DEP du 24 avril 2007 portant inspection sanitaire des denrées animales et d'origine animale ;
Vu l'arrêté n° 048/MAEP/CAB/SG/DEP du 25 avril 2007 portant contrôles officiels des denrées animales et d'origine animale.

ARRETE :

CHAPITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

Article 1^{er} : Le présent arrêté fixe les critères microbiologiques et chimiques applicables aux denrées animales et d'origine animale, les règles d'application que les exploitants du secteur de denrées alimentaires d'origine animale doivent observer lorsqu'ils mettent en oeuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques ainsi que les méthodes d'analyse à utiliser.

Article 2 : Au sens du présent arrêté, on entend par :

- **micro-organismes** : bactéries, virus, levures, moisissures, algues, protozoaires parasites, helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites ;

- **critère microbiologique** : critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot ;

- **critère de sécurité des denrées alimentaires** : critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits mis sur le marché (Annexe I, point I) ;

- **critère d'hygiène du procédé** : critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires (Annexe I, point II);

- **lot** : groupe ou série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ;

- **durée de conservation** : période précédant la date limite de consommation des produits ou la date de durabilité minimale ;

- **denrées alimentaires prêtes à être consommées** : denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux ;

- **échantillon** : ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit ;

- **échantillon représentatif** : échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon ;

- **respect des critères microbiologiques** : obtention des résultats satisfaisants ou acceptables visés à l'annexe I lors d'essais fondés sur les valeurs fixées pour ces critères par le prélèvement d'échantillons, la conduite d'analyses et la mise en oeuvre de mesures correctives, conformément à la législation sur les denrées alimentaires et aux instructions données par l'autorité compétente.

Article 3 : Exigences générales

1. Les exploitants du secteur de denrées alimentaires d'origine animale veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques et chimiques pertinents établis aux annexes I et II. A cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires, y compris la vente au détail, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les sept principes HACCP ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que:

a) la fourniture, la manipulation et la transformation de matières premières et de denrées alimentaires relevant de leur contrôle s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés,

b) les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

2. Le cas échéant, les exploitants du secteur de denrées alimentaires d'origine animale responsables de la fabrication du produit conduisent des études afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux denrées alimentaires prêtes

à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*.

Les entreprises du secteur de denrées alimentaires d'origine animale peuvent coopérer à la conduite des études susmentionnées.

Des lignes directrices pour la conduite de ces études peuvent être intégrées dans les guides de bonnes pratiques

Article 4

1. Les denrées alimentaires visées à l'annexe II ne sont pas mises sur le marché lorsqu'elles contiennent un contaminant mentionné à l'annexe II à une teneur qui dépasse la teneur maximale prévue dans celle-ci.
2. Les teneurs maximales visées à l'annexe II s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires concernées, sauf indication contraire mentionnée dans la dite annexe.

Article 5 : Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées

1. L'application des teneurs maximales fixées à l'annexe II aux denrées alimentaires qui sont séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient tient compte:
 - a) des changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution;
 - b) des changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation;
 - c) des proportions relatives des ingrédients dans le produit;
 - d) du seuil de quantification de l'analyse.
2. Lors des contrôles officiels de l'autorité compétente, l'exploitant du secteur alimentaire fournit et justifie les facteurs spécifiques de concentration ou de dilution pour les opérations de séchage, de dilution, de transformation et/ou du mélange ou les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées concernées.

Si l'exploitant du secteur alimentaire ne fournit pas le facteur de concentration ou de dilution nécessaire ou si l'autorité compétente le juge inapproprié à la lumière des justifications données, l'autorité définit elle-même ce facteur, sur la base des informations disponibles, dans le but d'assurer une protection maximale de la santé humaine.
3. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent dans la mesure où aucune teneur maximale spécifique n'est fixée pour ces denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées.

Article 6 : Interdictions en matière d'utilisation, de mélange et de décontamination

1. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales établies à l'annexe II ne peuvent être utilisées comme ingrédients alimentaires.
2. Les denrées alimentaires conformes aux teneurs maximales établies à l'annexe II ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires dans lesquelles ces teneurs maximales sont dépassées.
3. Les denrées alimentaires devant être soumises à un traitement de tri ou à d'autres traitements physiques visant à réduire leur niveau de contamination ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires destinées, soit à la consommation humaine directe, soit à une utilisation comme ingrédient alimentaire.

Article 7 : Essais fondés sur les critères

1. Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques et chimiques définis aux annexes I et II, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon

fonctionnement de leurs procédures fondées sur les sept principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène.

2. Les exploitants du secteur de denrées alimentaires d'origine animale décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des recommandations de l'Autorité compétente.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des établissements pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée.

CHAPITRE II :

DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 8 : Essais et échantillonnage

1. Les méthodes d'analyse ainsi que les plans et méthodes d'échantillonnage définis aux annexes I, II et III sont appliquées comme méthodes de référence.

2. Des échantillons sont prélevés sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production de denrées alimentaires lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères.

Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes* prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

3. Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis dans les annexes I, II et III.

4. Les exploitants du secteur de denrées alimentaires d'origine animale peuvent utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'essai lorsqu'ils sont en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent prévoir le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances.

Le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence définie aux annexes I, II et III, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international.

Si l'exploitant du secteur alimentaire souhaite utiliser d'autres méthodes d'analyse que les méthodes validées et certifiées décrites à l'alinéa 3 ci-dessus, ces méthodes doivent être validées conformément aux protocoles reconnus au niveau international et leur utilisation doit être autorisée par l'autorité compétente.

Article 9 : Prescriptions d'étiquetage

Lorsque les prescriptions concernant la présence de *Salmonella* dans la viande hachée, les préparations de viande, et les produits à base de viande destinés à être consommés cuits de toutes les espèces indiquées à l'annexe I point I sont remplies, le fabricant des lots de ces produits mis sur le marché doit apposer sur ceux-ci un étiquetage clair informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation.

Article 10 : Résultats insatisfaisants

1. Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité définis à l'annexe I point I et les critères chimiques définis à l'annexe II donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs.

Les exploitants prennent en outre des mesures correctives qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de toute contamination microbiologique et/ou chimique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur pour protéger la santé des consommateurs.

2. Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires définis au point 1 de l'annexe I donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé.

3. Les denrées alimentaires visées à l'annexe II ne sont pas mises sur le marché lorsqu'elles contiennent un contaminant mentionné à ladite annexe à une teneur qui dépasse la teneur maximale prévue dans celle-ci.

4. Les teneurs maximales visées à l'annexe II s'appliquent à la partie comestible des denrées alimentaires concernées, sauf indication contraire mentionnée dans ladite annexe.

5. Lorsque les résultats concernant les critères d'hygiène des procédés sont insatisfaisants, des mesures doivent être prises pour améliorer l'hygiène de production.

Article 11 : Analyse de l'évolution des résultats

Les exploitants du secteur alimentaire analysent l'évolution des résultats des essais pratiqués sur les échantillons prélevés.

Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologique et chimique.

CHAPITRE III :

DISPOSITIONS FINALES

Article 12 : Révision de l'arrêté

Le présent arrêté fera l'objet d'une révision destinée à tenir compte des progrès scientifiques, technologiques et méthodologiques ainsi que des micro-organismes pathogènes émergents et des polluants chimiques dans les denrées alimentaires et des informations fournies par les évaluations des risques.

Des mesures d'application ou de modification peuvent être arrêtées pour :

1) fixer des normes ou contrôles sanitaires supplémentaires pour les denrées animales et d'origine animale lorsque les données scientifiques en démontreront la nécessité pour sauvegarder la santé publique, à savoir :

- a) les valeurs limites à respecter et les méthodes d'analyse pour les denrées animales et d'origine animale ou les critères chimiques, par exemple les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine ou les hydrocarbures aromatiques polycycliques,
- b) les plans d'échantillonnage ainsi que les méthodes et les tolérances analytiques à appliquer en vue de contrôler le respect des normes sanitaires.
- 2) fixer des normes ou contrôles sanitaires supplémentaires pour les denrées animales et d'origine animale lorsque les données scientifiques en démontreront la nécessité pour sauvegarder la santé publique.

Article 13 : Les annexes I (I - Critères de Sécurité des denrées alimentaires, II- Critères d'hygiène des procédés), II (Critères chimiques pour le contrôle de certains contaminants dans les mollusques bivalves et les produits de la pêche) et III (Méthodes d'échantillonnage et d'analyses pour le contrôle de certains contaminants dans les denrées alimentaires) ci-après jointes font partie intégrante du présent arrêté.

Article 14 : Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté.

Article 15 : Le directeur de l'élevage et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République Togolaise.

Fait à Lomé, le **29 DEC 2008**

SIGNE

AMPLIATIONS

MAEP/CAB	1
MAEP/SG	1
DAF/DJ	1
DRAEP	05
DEP	1
MDPRCPSP	1
J.O.	1

Kossi Messan EWOVOR

Pour ampliation
Le Directeur de Cabinet



KONLANI K. Dindioque