
CABINET

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DE L'ELEVAGE

ARRETE N° 074/12 /MAEP/Cab/SG/DE

portant ajouts et modifications de l'arrêté n° 043/MAEP/SG/DEP du 20 avril 2007 portant fixation des conditions d'exportation, d'importation, de production et de mise sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique

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 relative à la police sanitaire des animaux sur le territoire de la république togolaise ;

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° 2010-036/PR du 28 mai 2010 portant composition du gouvernement, ensemble les textes qui l'ont modifié ;

Vu le décret n° 2012-004/PR du 29 février 2012 relatif aux attributions des ministres d'Etat et ministres ;

Vu le décret n° 2012-006/PR du 07 mars 2012 portant organisation des départements ministériels ;

Vu l'arrêté n° 69/MAEP/CAB/SG/DEP du 12 décembre 2006 portant fixation des conditions d'importation et de dépotage d'animaux vivants et des denrées alimentaires d'origine animale,

ARRETE :

Article 1^{er} : Trois articles nouveaux sont ajoutés à l'arrêté n° 043/MAEP/SG/DEP portant fixation des conditions d'exportation, d'importation, de production et de mise sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et se présentent comme suit :

Article 2 : Définitions

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- a) « **agrément sanitaire** » : document obligatoire pour tous les établissements préparant, transformant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- b) « **navire-usine** » : tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, dé-coquillage, hachage ou transformation ;

- c) « **bateau congélateur** » tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage) ;
- d) « **entrepôt frigorifique** » : lieu de dépôt pour les marchandises sous froid, en attendant la vente, ou l'expédition, ou l'acquittement des droits de douane ;
- e) « **fabrique de glace** » : lieu où l'on fabrique la glace ;
- f) « **navire de pêche** » : un navire-usine ou un bateau congélateur tel que défini dans l'arrêté n°048/MAEP/Cab/SG/DEP du 25 avril 2007.

Article 3: Les pièces constitutives du dossier d'agrément ainsi que tous les documents d'enregistrement, en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, doivent être tenues à jour et à disposition des agents des services vétérinaires.

Article 4: Les établissements agréés sont inscrits avec leur numéro d'agrément sur des listes publiées une fois par an par le ministre en charge de l'élevage et de la pêche.

Article 5: Les articles 6, 10, 11 et 16 de l'arrêté n° 043/MAEP/SG/DEP portant fixation des conditions d'exportation, d'importation, de production et de mise sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique applicables aux denrées alimentaires d'origine animale sont modifiés comme suit :

Article 6 nouveau : La demande d'un agrément pour un établissement ou pour un navire de pêche doit être adressée par l'exploitant de cet établissement ou du navire de pêche au ministre en charge de l'élevage et de la pêche.

Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2 du présent arrêté.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

Article 10 nouveau : L'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements ou navires de pêche dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la législation et réglementation en vigueur a été constatée par la commission des agréments au cours d'une visite de l'établissement ou du navire de pêche.

S'il apparaît, à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément qu'un établissement, dont le dossier est complet et jugé recevable, respecte les exigences en matière d'installations, d'équipement et de fonctionnement, un agrément conditionnel est accordé dans les conditions définies dans l'arrêté n°048/MAEP/Cab/SG/DEP portant contrôle officiel des denrées animales et d'origine animale. Cette période est mise à profit par l'exploitant pour fournir les éléments de vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise.

L'agrément est valable pour une durée d'un an renouvelable.

Article 11 nouveau : L'agrément sanitaire peut à tout moment être suspendu ou retiré à l'établissement ou au navire de pêche en cas de constatation avérée de non conformité aux normes sanitaires.

L'agrément sanitaire est retiré à tout établissement ou navire de pêche ayant cessé les activités sur une période de plus de 06 mois.

Une notification écrite de suspension ou de retrait de l'agrément est adressée à l'établissement ou au navire de pêche une semaine après la constatation de non conformité.

Article 16 nouveau : La production, la transformation, l'autorisation d'importation, d'exportation des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique sont subordonnées à l'obtention d'un agrément sanitaire conformément aux dispositions du présent arrêté.

L'agrément sanitaire, l'exportation, l'importation, le dépotage des poussins, des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique sont assujettis au versement d'une redevance à la caisse de la Direction de l'Elevage.

Article 6 : Sont abrogées toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté.

Article 7 : Le directeur de l'élevage est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République togolaise.

AMPLIATIONS

Cab/MAEP	1
Cab/ MCPSP	1
SG/MAEP	1
DAF	1
DE	1
DPA	1
DRAEP	5
JORT	1

Fait à Lomé, le **23 JUIL 2012**

SIGNE

Kossi Messan EWOVOR

Pour ampliation
Le Directeur de Cabinet



KONLANI K. Dindioque

ANNEXE 1 : DEMANDE D'AGREMENT

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

CABINET

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DE L'ELEVAGE

REPUBLIQUE TOGOLAISE
Travail-Liberté-Patrie

DEMANDE D'AGREMENT

pour un établissement ou un navire de pêche mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

I. IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	
1) Exploitant de l'établissement	
Nom :	Téléphone :
Prénom :	Télécopie :
Fonction dans l'établissement :	Adresse électronique :
2) Coordonnées de l'établissement	Adresse de l'établissement :
Nom:	Code postal : Commune :
Statut juridique :	Date d'entrée en activité :
Téléphone :	Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Télécopie :	Code postal : Commune :
Date d'ouverture de l'établissement :	Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) :
N° immatriculation du navire :	Code postal : Commune :
II. DEMANDE D'AGREMENT :	
Je soussigné(e) _____ responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté portant ajouts et modifications de l'arrêté n° 043/MAEP/SG/DEP du 20 avril 2007 portant fixation des conditions d'exportation, d'importation, de production et de mise sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique	
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'annexe 2 du <i>présent arrêté</i>	
SIGNATURE DU DECLARANT	RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT
Le	(ne valant pas agrément) (cadre réservé à l'administration)
Nom - Prénom du signataire :	Déclaration reçue le
Cachet de l'établissement	Numéro d'identification unique :
Signature	L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèlent satisfaisantes
III. CESSATION D'ACTIVITE	
Date de cessation d'activité : Nom - Prénom :	
Fonction dans l'établissement :	
Date et signature	

ANNEXE 2
PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÈMENT

1° Note de présentation de l'entreprise

- 1.1. Organisation générale.
- 1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

2° Description des activités de l'entreprise

- 2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.
- 2.2. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
- 2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
- 2.4. Les diagrammes de fabrication.
- 2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.
- 2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- 2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 2.8. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.
- 2.9. Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.
Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.
- 2.10. Un plan d'ensemble de l'établissement ou de navire de pêche, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.
- 2.11. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.
- 2.12. La liste de toutes les succursales en indiquant leur situation géographique.
- 2.13. La copie du statut de l'établissement ou de la société propriétaire du navire ou de son représentant.
- 2.14. La copie de tout document du ministère chargé du commerce du Togo attestant que l'établissement ou la société est en règle vis-à-vis dudit ministère.

3° Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou pré requis ;
 - du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP retenus par l'arrêté n° 14/MAEP/SG/DEP du 30 mai 2002 portant autocontrôles sanitaires pour les produits de la pêche et l'arrêté n° 046/MAEP/CAB/SG/DEP du 24 avril 2007 portant inspection sanitaire des denrées animales et d'origine animale;
 - de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.
- Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- 3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
 - 3.1.1. Le personnel :
 - plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
 - tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
 - organisation du suivi médical.
 - 3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.
 - 3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
 - plan de nettoyage-désinfection ;
 - instructions relatives à l'hygiène.
 - 3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.
 - 3.1.5. L'approvisionnement en eau.
 - 3.1.6. La maîtrise des températures.
 - 3.1.7. Le contrôle à la réception et à l'expédition.
- 3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :
 - 3.2.1. Le champ d'application de l'étude.
 - 3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).
 - 3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :
 - la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
 - pour chaque CCP :
 - la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
 - les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
 - la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
 - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n°7).
 - 3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).
- 3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel ...).

La demande peut être modifiée ou complétée à tout moment en fonction de l'analyse des risques sanitaires et/ou des exigences réglementaires.