



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GUADELOUPE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

Service de l'alimentation

**Réglementation relative à l'hygiène alimentaire
pour la vente de poissons et autres produits de la
pêche sur un étal ou directement auprès de
restaurateurs par un professionnel de la pêche**

Saint Phy

B.P. 651

97108 BASSE-TERRE Cedex

Tél. : 05 90 99 09 09 - Fax : 05 90 99 09 10

Mél : daaf971@agriculture.gouv.fr

<http://daaf971.agriculture.gouv.fr>

Le poissonnier est un professionnel des produits de la mer. Il se charge de l'achat, la transformation et la vente des poissons, fruits de mer et crustacés. Le poissonnier travaille dans une poissonnerie ou sur son propre étal. Il connaît parfaitement les normes d'hygiène en vigueur, ce qui est indispensable dans l'exercice de son métier. Sa clientèle lui demande des spécificités au niveau de la coupe ou de l'apparence des poissons et fruits de mer auxquelles il doit s'adapter. Bien évidemment, le poissonnier sait parfaitement reconnaître les poissons et crustacés. Son métier le conduit à se lever tôt, à sélectionner une marchandise de qualité, à donner des conseils à ses clients. Chaque matin, il se rend soit dans un groupement de producteurs, soit à la criée s'il est en bord de mer pour se fournir en marchandise. Le poissonnier peut se spécialiser en tant que traiteur. Il est souvent présent dans les grandes surfaces et les marchés. Travaillant dans un environnement humide, le poissonnier est aussi doté d'un esprit d'esthétique : il sait présenter un étal de poisson attrayant en variant formes et couleurs.

- La vente directe correspond à l'approvisionnement du consommateur ou du commerce de détail (restaurateur, grandes et moyennes surfaces, mareyeur) par le pêcheur.
- Il n'est pas autorisé à livrer directement des établissements de restauration collective (établissements scolaires ou hospitaliers). Seuls des ateliers agréés peuvent céder leurs denrées à ces établissements.
- Les pêcheurs professionnels doivent être inscrits au registre de la Direction des affaires maritimes et être déclarés auprès de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.
- Toute vente directe aux consommateurs de produits de la mer par des pêcheurs non professionnels ou non déclarés comme ateliers de produits de la pêche est illégale.
- Lors des contrôles réalisés par les agents du service de l'alimentation de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF), par la Direction des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIECCTE), par les forces de police et de gendarmerie, les personnes ne pouvant justifier d'une déclaration de leur activité peuvent être verbalisées.

❖ **Obligation de déclarer l'activité :**

Les pêcheurs professionnels sont tenus d'adresser l'imprimé d'identification portant déclaration de leur activité au directeur de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF).

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – Service de l'alimentation

Saint-Phy - B.P. 651 – 97108 BASSE -TERRE Cedex

Tel :05 90 99 09 09 Fax : 05 90 99 09 10 - Mail : daaf971@agriculture.gouv.fr



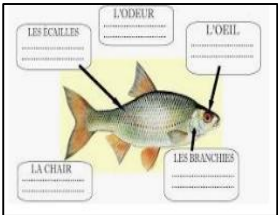
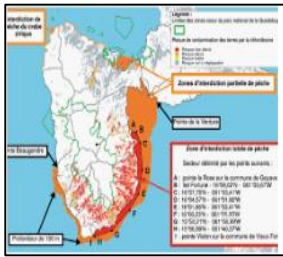
L'imprimé relatif à cette déclaration obligatoire est disponible auprès la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, de la Chambre de commerce et d'industrie et de la Chambre des métiers et de l'artisanat ou sur <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>.






❖ **Obligation de formation :**


- La réglementation précise que : « *les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle* »
 - ✓ Il est vivement conseillé, avant le début de l'activité, que le pêcheur et/ou son personnel aient suivi la formation sur les règles d'hygiène OU soient inscrits à cette formation.
 - ✓ La liste des structures habilitées à dispenser des formations adaptées est disponible auprès du Service de l'alimentation de la DAAF ou sur le site de la DAAF.

❖ **Recours aux guides de bonnes pratiques :**

- **Il est vivement encouragé de se référer aux guides de bonnes pratiques "poissonnerie".**

	<p style="text-align: center;">Ce que dit la réglementation</p>	<p style="text-align: center;">Ce que vous devez mettre en œuvre</p>
<p style="text-align: center;">L'hygiène personnelle</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle afin de limiter l'apport des germes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tenue vestimentaire réservée à l'activité et propre ➤ Gants propres si opération de tranchage ou de filetage ➤ Eau propre, savon et papier à disposition pour le lavage des mains ➤ Comportement adéquat (bonnes pratiques d'hygiène)
<p style="text-align: center;">Le nettoyage et la désinfection des locaux, matériels et équipements</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toutes les installations, matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent : <ul style="list-style-type: none"> ♦ être en bon état d'entretien et propres ; ♦ ne doivent pas être sources de contaminations des aliments ✓ Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les surfaces des locaux, matériels et équipements doivent être : <ul style="list-style-type: none"> ✓ lisses et faciles à entretenir afin de limiter les risques de contaminations des denrées. ➤ Résistants à la corrosion ➤ Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et une désinfection adéquate ➤ Le plateau de la balance doit être nettoyé à la fin du service
<p style="text-align: center;">La réception des matières premières</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les professionnels ne doivent accepter aucune denrée qu'ils savent contaminées par des parasites, micro-organismes, substances chimiques qui les rendraient impropres à la consommation humaine. ✓ Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôle des températures des poissons à la débarque ➤ Vérification visuelle de l'aspect des poissons et autres produits de la pêche (critères organoleptiques) : <ul style="list-style-type: none"> ✓ aspect ✓ couleur ✓ odeur ➤ Connaissance du statut sanitaire des zones de pêche (chlordécone) ➤ Sélection éventuelle des fournisseurs ➤ Connaissance des poissons toxiques et interdits (ciguatera) ou à risque (anisakis ou histamine) ➤ Obligation de conserver les documents (facture) pouvant attester la provenance des poissons afin d'identifier l'origine des poissons
<p style="text-align: center;">Le stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toutes les matières premières doivent être stockées, exposées et remises au consommateur dans des conditions évitant détériorations et toutes contaminations susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter la capacité en froid à l'activité ➤ Adapter la fréquence et le volume des approvisionnements à son volume en froid ➤ Eviscérer (enlever les ouïes, viscères) afin de réduire les risques histaminique et parasitaire (anisakis)

<p>La maîtrise du froid</p>  <p>Poissons et Crustacés des Antilles</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les denrées doivent être maintenues à des températures limitant leur altération et le développement des micro-organismes ou la formation de toxines susceptibles d'entraîner un risque pour la santé du consommateur ✓ Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs isothermes servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les poissons, crustacés, mollusques autres que vivants doivent être exposés entre 0°C et 2°C sur glace fondante le plus précocement possible ➤ Les crustacés et mollusques vivants doivent être maintenus dans les conditions les plus adaptées pour les maintenir en vie ➤ La glace doit être en quantité suffisante et son aspect doit faire l'objet de vérifications ➤ Déconditionner les quantités au fur et à mesure ➤ Le maintien sous température est obligatoire pendant le transport (armoire réfrigérée, glacière de capacité suffisante avec plaque eutectiques ou glace en quantité suffisante)
<p>La gestion des stocks</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les denrées doivent être conservées à des températures limitant leur altération 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier l'état de fraîcheur des poissons et autres produits de la mer ➤ Retirer de la vente tous les poissons déclassés et tous les crustacés destinés à être vendus vivants et qui sont morts ➤ Déconditionner les quantités nécessaires au fur et à mesure
<p>L'exposition et la remise aux clients des produits à la vente</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Maintenir les denrées dans des conditions permettant d'éviter toutes détériorations et contaminations susceptibles de les rendre dangereuses pour la santé du consommateur ✓ L'environnement de travail ne doit pas être une source de contaminations indirectes des denrées ✓ Transport uniquement sous glace dans une glacière ou caisson isotherme 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Protéger les poissons et autres produits de la mer des pollutions (Pas de contact avec le sol, protéger des poussières, du vent, parasol, carbet, étals à plus de 70 cm du sol) ➤ Pas d'animaux domestiques à proximité ➤ Demander aux clients de ne pas toucher les poissons et autres produits de la mer ➤ Respecter une bonne hygiène et se laver les mains avant toutes manipulations ➤ Placer les poissons et autres produits de la mer à l'abri du soleil ➤ Déposer un papier alimentaire sur le plateau de la balance ou peser les poissons et autres produits de la mer après conditionnements ➤ Tranchage à la demande : thons, marlins, thazards ne doivent être sortis de la glace qu'au moment du tranchage ➤ Information sur les modes de conservation ou de consommation (risque anisakis/histamines) ➤ A la livraison aux particuliers et/ou restaurateurs les poissons doivent être à une température située entre 0 et 2°C

<p>L'information aux clients des produits à la vente</p> 	<p>✓ Le vendeur doit être en mesure de fournir l'origine des poissons exposés à la vente</p>	<p>➤ Facture à la livraison aux restaurateurs portant mention de la dénomination commerciale, méthode de production, zone de pêche locale notamment</p>
<p>La responsabilité du professionnel</p>	<p>✓ Le vendeur informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou à des raisons de penser qu'une denrée sur le marché est préjudiciable à la santé humaine</p>	<p>➤ Retrait des denrées ➤ Informers les autorités compétentes ➤ Informers le consommateur</p>

TEMPERATURES DES DENREES ALIMENTAIRES

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

NATURE DES DENRÉES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, crustacés et mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
<p>Nota : La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004 (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C</p>		

Références réglementaires :

- ✓ Règlements européens du Paquet Hygiène ;
- ✓ Code rural et de la pêche maritime ;
- ✓ Règlement (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- ✓ Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ Arrêté préfectoral de la Guadeloupe n° 2002/1249 du 19/08/2002 fixant la liste des poissons interdits à la pêche et à la vente : Ciguatera
- ✓ Arrêté préfectoral du 29/07/2016 réglementant la pêche des poissons, crustacés et mollusque dans certains cours d'eau en Guadeloupe : Chlordécone
- ✓ Arrêté préfectoral 2002-1249 du 18/08/2002, portant réglementation de l'exercice de la pêche maritime côtière dans les eaux de la Guadeloupe
- ✓ Arrêté préfectoral n° 2002 / 1249 / PREF / SGAR / MAP portant réglementation de l'exercice de la pêche maritime côtière dans les eaux du Département de la Guadeloupe

Autres documentations :

❖ *Le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) poissonnier*

Les professionnels pourront se référer au GBPH validé pour le secteur qui peut être commandé sur internet :

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr> ou

La documentation française, 124 rue Henry BARBUSSE, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX
Tel : 01 40 15 70 00 ; fax : 01 40 15 68 00

- Fiche ANSES :
<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>
- Plaquette ciguatera
- Plaquette Anisakis
- Plaquette chlordécone

Consultables sur le site internet de la DAAF Guadeloupe :

<http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire>



La ciguatera est une intoxication alimentaire liée à la consommation de poissons inféodés aux massifs coralliens ayant accumulé des ciguatoxines. Le syndrome clinique associe des signes digestifs, neurologiques, cutanés, cardiovasculaires et respiratoires d'intensité variable.

La réglementation européenne interdit la mise sur le marché de poissons contenant des ciguatoxines mais ne précise pas de seuil réglementaire. Or, la France est un des pays européens les plus touchés par cette problématique par la survenue d'intoxications régulièrement rapportées dans certains départements et régions d'outre-mer.

La France a pris des mesures pour protéger les populations des RUP par le biais d'arrêtés préfectoraux. Ceux-ci interdisent la mise sur le marché de certaines espèces de poissons endémiques susceptibles de contenir des ciguatoxines.

L'histamine, naturellement présente dans l'organisme, est un neuromédiateur largement impliqué dans les phénomènes inflammatoires et allergiques.

La maladie humaine d'origine alimentaire est une intoxication histaminique causée par l'ingestion de fortes doses d'histamine préformée dans l'aliment.

Parmi les espèces de poissons associées à une grande quantité d'histamine, celles appartenant à la famille des Scombridés (thon, maquereau) sont la source la plus courante d'intoxication à l'histamine. Les conditions d'hygiène et de conservation des poissons conditionnent aussi la contamination et la multiplication des bactéries capables de synthétiser l'histidine décarboxylase qui produit de l'histamine. Le thon, pêché en mer chaude, a une température interne dès la capture supérieure à celle des autres espèces de poisson et est aussi particulièrement sensible aux fluctuations de température durant sa manipulation.

Durée moyenne d'incubation	Population cible	Principaux symptômes	Durée des symptômes	Durée de la période contagieuse (excrétion)	Complications	Formes asymptomatiques
1 h (de quelques minutes à quelques heures)	Toute la population Toutes classes d'âge confondues	<u>Premiers symptômes</u> : Rougeur facio-cervicale, éruption cutanée, œdème du visage, bouffées de chaleur, sensation de brûlure dans la gorge, goût de poivre dans la bouche, démangeaisons, picotements de la peau, céphalées, palpitations cardiaques, étourdissements. <u>Symptômes secondaires, de nature gastro-intestinale</u> : nausées, maux d'estomac, vomissements, diarrhée.	3h (exceptionnellement plusieurs jours dans les cas les plus graves)	Non applicable	Choc anaphylactique	Non

Recommandations aux opérateurs • Produits de la pêche : l'histamine est une molécule thermostable qui peut persister dans les conserves. Le seul moyen efficace de prévention consiste à limiter à la fois la contamination et la prolifération microbienne par la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène : éviscération et réfrigération rapide (< 2 °C), respect de la chaîne du froid en particulier pour les poissons pêchés dans les mers chaudes comme c'est le cas du thon.

La chlordécone a longtemps été utilisé dans les bananeraies de la Martinique et de la Guadeloupe pour lutter contre les charançons, insectes ravageurs des bananiers. Très persistant et bioaccumulable, ce pesticide est interdit depuis 1993. La chlordécone est encore présente dans les sols et peut se retrouver dans certaines denrées d'origine végétale ou animale,

L'étude Kannari a été mise en œuvre par l'Anses, Santé publique France, les Observatoires régionaux de la santé avec l'appui des Agences Régionales de Santé de Martinique et de Guadeloupe, Elle a permis de caractériser l'exposition au chlordécone de la population générale et de différentes sous-populations des Antilles et d'identifier les circuits d'approvisionnement, les zones de production et les populations les plus à risque du point de vue sanitaire.

Une analyse du lien entre le mode d'approvisionnement alimentaire et l'exposition montre que l'approvisionnement par des circuits informels (autoproduction, dons, bords de route) entraîne une exposition supérieure à celle apportée par les modes d'approvisionnement en circuits contrôlés (grandes et moyennes surfaces, marchés, épiceries).

Peuvent notamment entraîner une surexposition par rapport au reste de la population :

- Une consommation supérieure à quatre fois par semaine de produits de la mer pêchés ou collectés par les particuliers ou issus des circuits informels
- La consommation de produits d'eau douce pêchés ou collectés par les particuliers ou issus du don

Ainsi, il apparaît notamment que la consommation de denrées produites en zone contaminée peut entraîner des surexpositions pour les populations ne respectant pas les recommandations actuelles de consommation, à savoir de ne pas consommer plus de quatre fois par semaine des produits de la pêche et ne pas consommer de produits de pêche en eau douce.