



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Direction générale de l'alimentation

Version 3 – Mai 2024

Domaine de la **Sécurité Sanitaire des  
Aliments**

# VADEMECUM SECTORIEL HALLES A MARÉE ET POINTS DE DÉBARQUEMENT

# UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL

## HALLE A MARÉE ET POINTS DE DÉBARQUEMENT

Ce vademecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vademecum général sécurité sanitaire des aliments. Il doit être utilisé **en complément du vademecum général**.

### Domaine d'application

La filière de la pêche française métropolitaine est approvisionnée par les débarquements réalisés dans les 60 ports de pêche français.

Après leur débarquement, les produits de la pêche peuvent transiter vers une Halle à marée (Hàm), aussi appelée criée, où ils sont triés, contrôlés, pesés, étiquetés et conservés en chambre froide en attendant leur première vente auprès des acheteurs (mareyeurs, poissonniers, restaurateurs...).

En métropole, les halles à marées sont réparties sur l'ensemble du littoral<sup>1</sup> :



Dans les DROM, il n'y a pas de Hâm mais des points de débarquement.

A noter que chaque département ultramarin dispose d'un port désigné pour les débarquements et les transbordements de produits frais de la pêche effectués directement par un navire de pêche battant pavillon tiers (au titre du R1005/2008 et de l'arrêté du 22/12/2009)<sup>2</sup>.

Ce vademecum **ne concerne pas** :

- les activités de pêche de production primaire
- les navires agréés pour une activité d'expédition de coquillages vivants
- les établissements agréés pour la purification et l'expédition de coquillages vivants
- les établissements agréés pour la manipulation et la transformation des produits de la pêche qui font l'objet de vademecum spécifiques.

<sup>1</sup> Source : FranceAgriMer - Chiffres-clés des filières pêche et aquaculture en France en 2023

<sup>2</sup> Pour information : Le Port (La Réunion), Fort-de-France (Martinique), Port de Jarry (Guadeloupe), Port du Larivot (Guyane).

# CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

## LIGNE AL02 : DECLARATION D'ACTIVITE ET ORGANISATION GENERALE DE L'ETABLISSEMENT

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que la ou les activités de l'entreprise sont correctement déclarées	Le descriptif des activités doit s'accompagner d'une description précise du partage des responsabilités entre la halle à marée, les pêcheurs, les organisations professionnelles, les acheteurs.  ex. tri et classement des produits débarqués en fonction de l'espèce, la taille, la présentation et la qualité, ou tri ETPQ.

## LIGNE AL03 : CONFORMITE DES AGREMENTS, DEROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que la halle à marée dispose bien d'un agrément sanitaire	Les halles à marée sont soumises à agrément sanitaire « Halle à marée / 1ère vente ».
Vérifier la présentation des crustacés vivants et la présence de viviers	Une H à M qui possède des viviers dans le cadre de son activité générale, doit en décrire la gestion dans le plan de maîtrise sanitaire - PMS (qualité de l'eau, entretien et maintenance, gestion des lots, gestion des mortalités). cf NS « Autorisation et inspection sanitaire en ateliers de viviers de crustacés et de poissons d'eau de mer et d'eau douce ».
Vérifier la présentation selon laquelle les coquillages vivants sont mis sur le marché.	L'activité d'expédition de coquillages vivants (dont les pectinidés), nécessite un agrément en tant que centre d'expédition. A noter qu'une halle à marée peut disposer par ailleurs d'un agrément « centre d'expédition de coquillages » en plus de son agrément « H à M / 1ère vente » ; elle peut alors par ex. dessabler en bassins des pectinidés et procéder au conditionnement des coquillages. Sans disposer de l'agrément dédié « centre expédition de coquillages », la halle à marée peut mettre sur le marché des coquillages : - en vrac accompagné d'un document d'enregistrement. - en colis fermés et étiquetés à bord d'un navire expéditeur lui-même agréé « centre expédition de coquillages ».

## LIGNE AL04 : REGLEMENT INTERIEUR, REGLEMENT LOCAL D'EXPLOITATION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la complétude du règlement local d'exploitation	Le règlement local d'exploitation doit être validé par les administrations compétentes. Il établit clairement les responsabilités des différents intervenants et leur champ d'activité (débarque, tri, entreposage, glaçage...) Il mentionne a minima les informations requises par l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire : la composition, les responsables, la liste des utilisateurs
Vérifier la disponibilité du règlement intérieur	Le règlement intérieur doit présenter les règles d'hygiène et de bonne conduite à respecter par chaque type d'usagers dans les parties communes (quais de chargement, halle de vente, sanitaires...). Le règlement intérieur doit être adressé a minima à chaque vendeur, à chaque acheteur agréé pour l'achat en halle et affiché dans les locaux de la halle accessibles à l'ensemble des usagers. Il doit prévoir les responsabilités des intervenants et les sanctions en cas de non-respect.

# CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS

## Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

### LIGNE B1L04 : LOCAUX ADAPTES AU NETTOYAGE-DESINFECTION (N-D)

Pour information : En halle à marée, différents facteurs, tels que la présence de mucus ou d'écaillés de poisson, fonte de glace, humidité permanente, milieu salin tendent à rendre le sol glissant. Pour limiter ce risque, certains sols sont granuleux pour éviter les chutes. Cette justification du caractère « non lisse » du sol est à prendre en compte dans l'appréciation de l'aptitude des locaux au nettoyage-désinfection.

### LIGNE B1L06 : CIRCUIT DES DENREES, DU PERSONNEL, DES DECHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU

Methodologie	Situation attendue
Vérifier sur plan les circuits prévus.	Une séparation suffisante des activités propres / sales comme par exemple quai de débarquement, zone de tri, zone d'exposition à la vente, stockage déchets, zone d'avitaillement en carburant, zone de lavage des contenants, entreposage des contenants propres ....  Une séparation dans le temps est recevable pour certaines zones (ex. entrée des poissons bruts par un hall qui servira également au dépôt des caisses de bord et/ou bacs de criée).
Vérifier sur le terrain le respect de ces circuits.	Dans la conception d'une halle à marée devraient être prévues des aires d'expédition où les produits (soit allotés après la vente, soit sortant des ateliers de mareyage annexés) peuvent attendre dans de bonnes conditions d'hygiène et de maintien de la température de conservation (ex. gare de marée réfrigérée, quai d'expédition climatisé voire chambre froide de stockage pour les expéditions différées).
Contrôler les éventuels risques de contamination par le sol	L'existence de zones dédiées interdites aux véhicules et aux piétons, par exemple matérialisées par marquage au sol ou des séparations mobiles, est souhaitable.
Vérifier les conditions de débarquement	Le débarquement est réalisé à l'écart des déchets ou substances dangereuses (fuel, huiles usagées, engins de pêche, containers à appâts non nettoyés ...)

### LIGNE B1L09 : GESTION DES EAUX RESIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

Methodologie	Situation attendue
Contrôler le système d'évacuation des eaux usées en dehors du réseau d'assainissement	Si les eaux usées sont collectées dans une fosse étanche, la criée archive la facture des vidanges réalisées au minimum tous les ans.

Pour information : Les criées ne sont pas soumises à la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement. Il peut arriver que les rejets de la criées (eau de nettoyage, eau de fusion de la glace...) soit rejetés directement à la mer.

Conformément aux textes transposant la directive 2019/883 sur les installations de réception portuaires ie l'ordonnance 2021-1165 et le décret n° 2021-1166 du 8 septembre 2021 (modification du code des transports), tous les navires (commerce, pêche, plaisance) sauf les navires de guerre ont l'obligation de déposer leurs déchets lorsqu'ils font escale dans un port. Les plus gros navires (+ de 45m) devront notifier électroniquement et préalablement leurs besoins en dépôt de déchets aux ports afin que l'opération de dépôt se déroule dans un délai raisonnable. Si le navire dispose d'une capacité de stockage suffisante de ses déchets jusqu'au prochain port d'escale, celui-ci sera autorisé à reprendre la mer même s'il n'a pas déposé ses déchets.

Le navire doit s'acquitter d'une redevance lorsqu'il fait escale dans un port, ceci que le dépôt des déchets soit réalisé ou non. Cette redevance peut faire l'objet d'exemption (navires réalisant des services réguliers), des réductions (navires verts ou réalisant du transport maritime à courte distance) ou des différenciations (selon le type la taille du navire, fourniture de services en dehors des heures habituelles de fonctionnement du port...). Les navires peuvent faire l'objet d'un contrôle par les services compétents afin de vérifier que la procédure de dépôt des déchets a été respectée. Ce contrôle ne relève pas de la compétence de la DDecPP.

## Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

### LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTES AU N/D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE SI BESOIN

Méthodologie	Situation attendue
Apprécier l'aptitude des équipements au nettoyage-désinfection et, le cas échéant, au contact alimentaire	Les équipements utilisés ne doivent pas occasionner de meurtrissures des parties comestibles.
Apprécier l'accessibilité, parfois problématique pour les structures de grande dimension.	Les descentes de glace, ou « goulottes » en particulier, doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter malgré leur grande dimension.

Pour information : Pour les pièces de grandes tailles, l'usage de crochets est possible dans le respect de l'intégrité des parties comestibles.

### LIGNE B2L04 : METROLOGIE

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que des contrôles sont réalisés.	S'il existe des équipements pour traiter l'eau de mer, la fiabilité de ces dispositifs doit être contrôlée (cf. Ligne C5L03). De même pour le contrôle de la fiabilité des balances et des thermomètres utilisés par les opérateurs de la H à M.

### LIGNE B2L05 : PRESENCE D'EQUIPEMENTS DE PRODUCTION ADAPTES A LA PRODUCTION

Méthodologie	Situation attendue
Contrôler les équipements présents par rapport à ceux prévus dans le dossier d'agrément.	Dans le dossier d'agrément adressé à la DDecPP doivent être précisément décrits le matériel et les équipements. Au niveau des quais de débarquement et pour chaque local : <ul style="list-style-type: none"> <li>- identification du matériel de débarquement (ou déchargement)</li> <li>- identification du matériel de tri, basculeur, tapis de tri....</li> <li>- dispositifs éventuels de traitement de l'eau (UV, filtres)</li> <li>- matériel utilisé pour la manutention des produits à quai et après la vente (NB : importance de juger du matériel de transport des bacs à disposition (transpalette, charriots, etc.) afin de limiter le contact des bacs avec le sol lors de la manutention (risque de contamination croisée à l'empilement des bacs).</li> <li>- viviers</li> </ul>

## Item B3 : Lutte contre les nuisibles

### LIGNE B3L04 : VERIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Pour information : Les oiseaux marins sont les principales nuisances dans les halles à marée. Le goéland est une espèce protégée, il n'est pas permis de détruire leurs œufs mais des campagnes de stérilisation sont possibles.

## Item B4 : Maintenance

### LIGNE B4L03 : LOCAUX ET EQUIPEMENTS EN BON ETAT

Pour information : Le professionnel doit assurer un entretien et une maintenance corrects des matériels utilisés dans le but de disposer d'eau de mer propre, des équipements frigorifiques, de la machine à glace, de la laveuse automatique des bacs, des pompes et filtres des viviers le cas échéant, des lampes à UV...

## Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements

### LIGNE B5L04 : PROPRETE DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier le plan de nettoyage / désinfection : → pour le site de débarquement d'une criée : auprès de la criée ou du propriétaire (armement) → pour les autres sites de débarquement : auprès du propriétaire du matériel	<p>Le nettoyage des matériels de débarquement doit être prévu dans le plan de nettoyage : grues de débarquement de gros pélagiques, trémies de réception, tapis de convoyage.</p> <p>Le matériel propre doit être entreposé à l'abri des souillures Il est attendu qu'il n'y ait pas de stockage de matériel de débarquement et/ou contenants sur les quais, les bonnes pratiques voudraient qu'ils soient sortis peu de temps avant utilisation.</p> <p>Lorsque la présence de goélands est régulièrement constatée, une attention particulière doit être portée à la propreté du matériel et des contenants susceptibles d'être exposés (matériel utilisé peu fréquemment, contenant utilisé de manière saisonnière).</p> <p>Les bacs devraient être isolées du sol. Si le cas se présente, le plan de nettoyage doit prévoir un nettoyage-désinfection renforcé des zones dans lesquels il n'est pas possible d'éviter que les caisses se trouvent à même le sol.</p>
Contrôler la propreté visuelle des équipements de débarquement utilisés sur les quais et l'état des abords de la halle à marée	Les équipements de débarquement utilisés sur les quais (tapis de convoyage, trémies) ainsi que les abords de la halle à marée (bas de quais d'enlèvement des produits, parkings...) ne doivent pas être sources de contamination.
Vérifier l'efficacité du nettoyage réalisé par la criée (machine à laver)	Les caisses et les conteneurs doivent être correctement lavés et désinfectés après passage en machine. Si les caisses ont vocation à être réutilisées, leur nature et les conditions de leur réutilisation doivent permettre de garantir le respect des normes d'hygiène (et le fait de réutiliser des caisses imposera de modifier les PMS de tous les établissements impliqués).
Porter une attention particulière à la propreté des bacs en période de pêche des céphalopodes	L'encre émise par les céphalopodes nécessite un nettoyage soigné, voire un pré-lavage. Certaines H à M sont équipées de bac de trempage pour les contenants « noirs » qui résulte d'un tri préalable.

Pour information : La directive 2019/904 et la loi AGEC, prévoient 100% de plastique recyclé d'ici à 2025 (les emballages constitués pour tout ou partie de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables et dans l'incapacité d'intégrer une filière de recyclage, seront interdits) et la fin des emballages à usage unique d'ici 2040.

# CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

## Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

### LIGNE C1L03 : DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATEGORIE DE PRODUITS FINIS

Méthodologie	Situation attendue
<p>Porter une attention particulière aux pratiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réception des produits de la pêche débarqués sur d'autres ports et acheminés par transport routier, avant vente aux enchères.</li> <li>- report de vente,</li> <li>- stockage lors de période de fermeture de la criée (week-end, fériés ...),</li> <li>- périodes d'attente hors froid. Si le temps d'attente est jugé trop important, demander le réglage ou la mise en chambre froide des produits</li> <li>- pêches saisonnières.</li> </ul>	<p>Les diagrammes des opérations sont établis par catégorie de produits homogène sur le plan de la maîtrise des dangers: espèces vendues sans manipulation après débarquement, espèces triées en criée, poisson bleu, coquillages, crustacés....</p> <p>Les diagrammes doivent faire apparaître si des catégories de produits sont traitées différemment (ex: chalutiers et côtiers / poissons, céphalopodes, coquillages débarqués par navires agréés CE et/ou par des navires de production primaire (Importance de l'enregistrement des DE pour le vrac, produits conditionnés / étiquetés sur navires CE), crustacés / glaçage ou non / tri ou non / mise en bacs ou non / lavage ou non ...).</p>

### LIGNE C1L04 : ANALYSE DES DANGERS COMPLETE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITE CONSIDEREE

Méthodologie	Situation attendue
<p>Contrôler la réalisation d'une analyse des dangers par la halle à marée.</p>	<p>Les responsables de halle à marée doivent prendre en compte les dangers suivants, jugés incontournables :</p> <p><u>Bactéries pathogènes</u>            → Pour tout type de poisson, mollusque, crustacé :  <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Salmonella</i>, <i>Shigella</i>, <i>Escherichia coli</i> (formes pathogènes), <i>Staphylococcus aureus</i> (après manipulation humaine)            → Poissons, mollusques, crustacés issus de régions tropicales ou des zones tempérées en été : <i>Vibrio cholerae</i>, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>, <i>Vibrio vulnificus</i></p> <p><u>Virus entériques, virus de l'hépatite A, norovirus</u>            → Chez les mollusques bivalves essentiellement</p> <p><u>Parasites</u>            → Nématodes (<i>Anisakis simplex</i>, <i>Pseudoterranova decipiens</i>) chez les poissons et céphalopodes</p> <p><u>Toxines :</u>            → Ciguatoxines chez les poissons tropicaux (poissons carnivores pêchés dans les eaux réputées contaminées).            → Histamine chez les poissons des familles suivantes :            • Scombridés (maquereaux, thonites, thons, thazards, bonites..),            • Clupeidés (harengs, sardines, sardinelles, sprats, ..),            • Engraulidés (anchois),            • Coryphaenidés (coryphènes),            • Pomatomidés (tassergal),            • Scomberesocidés (balaous).            → Phycotoxines chez les mollusques bivalves (ASP, PSP, toxines lipophiles).            → Tétrodotoxine : présente chez certaines espèces de poissons des familles des <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> et <i>Canthigasteridae</i> (espèces interdites de mise sur le marché, R853/2004).</p>

	<p><u>Contaminants chimiques</u>  → Résidus de produits de nettoyage /désinfection,, résidus de produits de dératisation, de graisse, d'huile, de gazole, contaminants présents dans l'environnement : résidus de pesticides, dioxines/PCB, métaux lourds, hydrocarbures...  → Sulfites dans les crustacés (dans le cas langoustines et de crevettes avec ajout de métabisulfites à bord des navires).</p> <p><u>Dangers physiques</u>  → Corps étrangers piquants (hameçons) si présence de poissons issus de pêche à la ligne.  → Cendres et mégots de cigarettes (pouvant être retrouvés dans les bacs)  → chute de particules métalliques provenant des grues.</p>
--	--

## Item C2 : Identification des points déterminants

### LIGNE C2L02 : IDENTIFICATION DES POINTS DETERMINANTS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que la halle à marée a identifié les points déterminants liés à son activité	<p>A l'issue de l'analyse des dangers, le responsable du plan HACCP de la halle à marée peut ne dégager aucun point critique de contrôle (CCP), d'après le considérant 15 du Règlement (CE) n°852/2004.</p> <p>Il existe toutefois des PRPO où des surveillances sont obligatoires, tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ enregistrement des températures (chambres froides, locaux climatisés, produits éventuellement)</li> <li>→ contrôles visuels: du glaçage, du nettoyage</li> <li>→ contrôles visuels des parasites (cf C3L04) : vérification que la halle à marée prend bien en compte le risque parasites dans son PMS, règlement d'exploitation et/ou règlement intérieur.</li> </ul> <p>Pour rappel, le point 5 de l'article 6, chapitre B du règlement CE n° 2406/96 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche, prévoit la prise en compte du parasitisme pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ vérification de la qualité du glaçage, prise de température pour vérifier l'impact du temps d'attente au tri (les T° maximales des produits doivent être définies au préalable)</li> <li>→ vérification du bon classement ETPQ</li> </ul>
Vérifier la prise en compte de la chaîne du froid	<p>La maîtrise de la chaîne du froid doit a minima être identifiée comme PRPO. En effet, en limitant le développement bactérien (en complément d'une éviscération précoce), cela constitue aussi la principale mesure de maîtrise du risque histamine.</p>
Vérifier la prise en compte de la production de l'eau de mer propre, le cas échéant	<p>Dans le cas des criées qui décontaminent l'eau de mer (à l'aide d'un système à lampes UV par exemple), le traitement de l'eau peut aussi être considéré comme un PRPO</p>

### LIGNE C2L03 : DEFINITION DES LIMITES CRITIQUES (CCP) ET CRITERES/LIMITES D'ACTION (PRPO)

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'existence de limites critiques et d'objectifs seuils de maîtrise associés aux points déterminants retenus Produits en cours de descente en température (petite pêche côtière, maintien en eau de mer propre à bord...).	<p>Au stade du débarquement des produits de la petite pêche côtière (navires réalisant des pêches côtières inférieures à 24 heures), les limites critiques ne s'appliquent pas aux valeurs de température des produits mais aux délais de mise sous régime du froid (sous glace, chambre froide entre 0 et + 2°C ), le rôle de la criée étant d'amorcer au plus vite et/ou poursuivre le refroidissement du produit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ De manière générale, un poisson fraîchement pêché peut sortir de la criée par exemple à + 10°C sans que ce soit une non conformité dès lors qu'il est glacé.</li> <li>→ Ça ne devrait en revanche pas être le cas de poissons de pêche hauturière. Cf Ligne C302L02</li> </ul>



## Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

### LIGNE C3L03 : ADDITIFS (ADD) ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) CONFORMES ET BIEN UTILISES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'existence de la mention relative au traitement au bisulfite sur le document accompagnant les produits (ex: bon de criée, bordereau d'achat...).	Les crevettes et langoustines peuvent être traitées au disulfite de sodium (« métabisulfite de sodium » ou E223) à bord des navires de pêche afin d'inhiber leur altération enzymatique et leur brunissement (mélanose). Le cas échéant, les acheteurs de la halle à marée doivent être informés d'un tel traitement. Ceci est valable pour tout autre conservateur qui aurait été utilisé.

### LIGNE C3L04 : CONTROLE A RECEPTION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la procédure et la réalisation du contrôle à réception	<p>Si la criée n'effectue pas elle-même le contrôle des produits destinés à la vente, elle doit organiser et formaliser un contrôle de second niveau : vérification de l'application et de l'efficacité des procédures.</p> <p>La procédure de contrôle à réception est réalisée en fonction des conclusions de l'analyse des dangers. Elle inclut a minima :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ un contrôle de l'aptitude à la consommation et notamment que les produits de la mer proviennent d'une zone ouverte à la récolte des coquillages au titre de la présence d'E.coli et des biotoxines marines dans les coquillages, d'une zone non frappée d'une interdiction de pêche pour les poissons et les crustacés au titre des PCB-dioxines ou des ciguatoxines (dans les départements dans lesquels des AP existent tel que la Guadeloupe et la Réunion).</li> <li>→ un contrôle du parasitisme par échantillonnage.</li> <li>→ un contrôle de la qualité du glaçage couplé au contrôle de la température à cœur.</li> <li>→ contrôle qualité et fraîcheur dans le cadre de l'ETPQ.</li> <li>→ un contrôle de l'absence d'espèces toxiques ou interdites (cf infra).</li> <li>→ un contrôle de l'état des conditionnements (caisses et coffres de bord).</li> </ul>
<p>Tri ETPQ (espèce, taille, présentation, qualité), prévu par le Règlement (CE) n°2406/96</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Identifier qui effectue le tri des produits débarqués</li> <li>→ Identifier qui supervise ce tri.</li> <li>→ consulter le suivi des « réclamations » après la vente (erreurs de tri détectées par les acheteurs a posteriori)</li> </ul>	<p>Le tri « ETPQ » est réalisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ soit par les producteurs eux-mêmes (marins, contrôleurs des OP)</li> <li>→ soit par délégation à des prestataires dûment formés (personnel de la criée, société extérieure...)</li> </ul> <p>L'organisation retenue pour chaque criée doit figurer dans le règlement local d'exploitation de la halle à marée. Le responsable identifié de ce contrôle à réception est chargé de rédiger la procédure de contrôle adéquate et de la faire appliquer.</p>

<p>Vérifier que la halle à marée prévoit et réalise un examen organoleptique des produits débarqués</p>	<p>Au moment du tri ETPQ, un examen organoleptique des produits débarqués doit être réalisé: odeur, couleur, aspect des yeux, du mucus, des œufs... La procédure de contrôle à réception doit faire référence aux catégories de fraîcheur visées dans la réglementation. La halle à marée doit réaliser la supervision de cet examen, si elle n'est pas en charge du tri ETPQ.</p>
<p>Vérifier le respect des prescriptions réglementaires concernant les espèces de poissons toxiques → Interdiction de mise sur le marché des produits toxiques: espèces de poissons interdites ou réglementées.</p>	<p>Les poissons appartenant aux espèces des <b>Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae</b> et <b>Canthigasteridae</b> ne doivent être mis sur le marché. Les gempylidae (escolier noir, escolier rouvier) ne peuvent être vendus que conditionnés avec un étiquetage dédié (avertissement et recommandations de cuisson). Les opérateurs doivent avoir connaissance de la toxicité de certaines espèces, savoir les identifier (diagnose des espèces toxiques) et, le cas échéant, réserver aux poissons un devenir particulier (destruction pour les espèces interdites ou étiquetage pour les gempylidae).</p>
<p>Vérifier l'existence d'un contrôle de la qualité des produits exposés à la vente Vérifier le devenir des produits non destinés à la consommation humaine.</p>	<p>Soit il est effectué par des équipes spécialisées, soit par les marins: une vérification de ce tri par les services de la halle doit être prévue.  Les produits de la pêche considérés comme impropres à la consommation humaine, classés dans la catégorie "non admis", ne doivent pas être exposés à la vente.</p>
<p>Vérifier la mise en œuvre d'un contrôle visuel sur les lots de produits de la pêche débarqués afin de détecter d'éventuels parasites. Vérifier la mise en place de mesures correctives en cas de détection de parasites. Cf IT sur la maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce</p>	<p>Le contrôle visuel de produits de la pêche doit être opéré à tous les stades de la filière, y compris en halle à marée, afin de détecter la présence de parasites. Un tri des produits fortement parasités peut être effectué. En cas d'infestation massive, le lot doit être retiré de la vente à la consommation humaine et les opérateurs informés. Cf Ligne C403L03</p>
<p>Vérifier l'origine des coquillages débarqués et mis en vente à la criée.(Pour les coquillages, un contrôle à réception des points « vitalité » et « propreté » est intéressant).  Vérifier surtout le DE en contrôle à réception de coquillages débarqués en vrac par les navires de production primaire: contrôle enregistrement et complétude des DE avec, pour les fousseurs pêchés à la drague par ex = nom, n° zone et classement sanitaire. Cela permet de vérifier si la zone est ouverte / fermée. S'assurer aussi que la H à M réceptionne bien les informations sur les alertes milieu, fermeture des zones. Faire le nécessaire pour recevoir ces informations (DDTM) le cas échéant.  Constater et contrôler le débarquement éventuel de coquilles Saint-Jacques issues de zones contaminées</p>	<p>Le règlement (CE) n°853/2004, Annexe III, Section VII, Chapitre V fixe des teneurs maximales de phycotoxines dans la chair des mollusques bivalves vivants. Afin de respecter ces teneurs, des coquillages issus de zones fermées pour contamination phycotoxiques ne doivent pas être mis sur le marché.  De façon dérogatoire, des coquilles Saint-Jacques issues de zones touchées par des contaminations de type ASP (acide domoïque) peuvent être mises sur le marché en vue de l'éviscération par établissement agréé (retrait de l'hétopancreas, du manteau voire les gonades) de façon à garantir <i>in fine</i> dans le produit mis sur le marché (généralement la noix avec le corail) une teneur ne dépassant pas la limite d'acide domoïque définie dans le paragraphe 1 de l'article 1 de la décision communautaire 2002/226/CE</p>

Vérifier que l'opérateur connaît les particularités des zones de pêche au regard des risques chimiques (contaminants environnementaux : PCB-dioxines, métaux lourds) et connaît les mesures d'interdiction de pêche et commercialisation (ex. sardines/Baie de Seine de juillet à mars, chlordécone dans les Antilles, ciguatoxines dans les Antilles et à la Réunion).	Absence de mise sur le marché d'espèces pêchées dans des zones frappées d'interdiction de pêche  Absence de mise sur le marché de produits visiblement contaminés par des hydrocarbures (odeurs, irisations).
Vérifier le respect des prescriptions réglementaires applicables au risque de ciguatera pour les départements d'outre-mer concernés	Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que les ciguatoxines ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Les opérateurs doivent connaître l'origine du produit (zone de pêche) et espèces concernées.

## Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

### Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

#### LIGNE C302L02 : MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID LORS DES ETAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier les locaux et équipements permettant le respect de la chaîne du froid.	Les halles à marée devraient disposer de locaux d'entreposage (chambres froides) si les produits de la pêche ne sont pas vendus et expédiés dès leur débarquement.
Pour les produits de la petite pêche côtière (navires réalisant des pêches côtières inférieures à 24 heures)	Les produits de la pêche débarqués non glacés doivent être glacés le plus rapidement possible et a minima après la vente. Dans l'hypothèse où les produits de la pêche ne peuvent être pris en charge immédiatement, un stockage en chambre froide non glacé peut être toléré avant que n'ait lieu la vente. En cas de stockage prolongé avant la vente, les produits de la pêche doivent être glacés avant mise en chambre froide.  Les produits non vendus doivent être (re)glacés et stockés en chambre froide. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits et un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.
Pour les produits débarqués glacés (obligation pour les pêches de plus de 24h) : maintien de la température initialement conforme des produits	Les produits de la pêche débarqués sous glace et pris en charge immédiatement peuvent être déglacés avant d'être vendus. Ils sont ensuite réglés avant leur prise en charge jusqu'à l'établissement de manipulation. Si la prise en charge n'est pas immédiate, ils doivent être stockés, sous glace, en chambre froide.  Les produits non vendus doivent être (re)glacés et stockés en chambre froide. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits et un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.

Vérifier les conditions de conservation des animaux vivants (maintien de leur vitalité)	Il n'y a pas de température réglementaire de conservation des coquillages et crustacés vivants. Seule la protection contre les températures excessives (et les écarts brusques) est requise. Pour les coquillages vivants, un stockage à une température entre 5 et 15°C est généralement recommandé (GBPH « Activités de mareyage », fiche « Entreposage »).
Vérifier les bonnes conditions d'entreposage des produits	A l'instar de l'étape de l'exposition à la vente, les caisses de produits de la pêche peuvent être entreposées à même le sol de la chambre froide si les conditions d'hygiène sont suffisantes, sans quoi elles devraient être isolées du sol.  Vérifier que des produits de la pêche salubres sont correctement identifiés et séparés des produits de niveau sanitaire différent (consignes, saisies, retraits, appâts en attente pour la boîte...)
Vérifier la connaissance des températures critiques et réactivité en cas de rupture de la chaîne du froid (mise en œuvre d'actions correctives).	En cas de rupture de la chaîne du froid (mise en chambre froide, reglaçage)  En cas de besoin (glace fondue, problème du système de refroidissement), un reglaçage ou un transfert dans une autre chambre froide doit être opéré pour les produits de la pêche frais.

#### **LIGNE C401L03 : PRESENCE DE DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE DE LA TEMPERATURE ET MODALITES D'ENREGISTREMENT**

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
Vérifier que la halle à marée dispose des équipements nécessaires au suivi de la température lors du stockage (enregistreurs et thermomètres).	La halle à marée doit disposer d'un système de contrôle des chambres froides notamment (enregistreurs, alarmes) et des dispositifs de climatisation. Dans la pratique, il s'agit essentiellement des systèmes de contrôle de températures réglementaires et des contrôles des couples temps / température.

#### **LIGNE C401L05 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS**

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
Vérifier que la description du fonctionnement distingue clairement les étapes d'entreposage des étapes d'exposition à la vente.	Les procédures de maîtrise de la chaîne du froid doivent prévoir que l'entreposage des produits de la pêche frais permettent de les maintenir à une température approchant celle de la glace fondante (0-2°C).  Les procédures présentées par la criée (ou les autres intervenants responsables de la maîtrise des températures) doivent prévoir que les produits soient glacés dès que possible après le débarquement si la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire (sauf pour les produits vivants).
Contrôler le respect des obligations des sous-traitants	Si certaines mesures de maîtrise de la température sont gérées par des intervenants autres (producteurs glaçant eux-mêmes les produits avant mise en chambre froide), leurs procédures doivent être jointes au dossier de la criée (règlement intérieur). La criée est néanmoins responsable du respect des prescriptions réglementaires.
Vérifier que les animaux vivants sont conservés dans des conditions favorables à leur survie	Poissons et crustacés Les différents facteurs de survie des animaux en viviers (lumière, charge biotique, alimentation) sont traités dans la note de service relative aux viviers de crustacés et poissons. Coquillages vivants Afin d'éviter le dessiccation, les coquillages doivent être conservés à l'abri de toute ventilation.

Vérifier que les animaux vivants sont protégés des contaminations par l'eau	Coquillages vivants La réimmersion ou l'aspersion de coquillages vivants issus d'un centre d'expédition agréé, équipé à cet effet, sont interdites, une mauvaise maîtrise de ces opérations pouvant être source de contamination.
S'assurer de la bonne gestion des animaux morts dans le vivier	En cas de mortalité en viviers, les animaux morts doivent être retirés et la cause recherchée.
En cas de constat de conditionnement de produits de la pêche entiers (entiers, éviscérés et/ou étêtés) dans de l'eau glacée, il conviendra de vérifier que la glace est présente en quantité suffisante pour maintenir les produits entre 0 et 2°C, et que leur mise en baille dans des contenants isolés thermiquement n'excède pas plus de 3 jours ; la qualité de fraîcheur des produits doit être évaluée pour décider du devenir du produit (remise en conformité ou retrait du marché).	Le conditionnement de produits frais n'est admis que pour le transport et le stockage de poissons <b>entiers (éviscérés ou non, étêtés ou non)</b> dans des conteneurs constitués de matériaux isolants remplis de glace et d'eau à bord des navires ainsi qu'à terre pendant au maximum 3 jours (chapitre VIII, point 1a de la section VIII du R853/2004).  Il convient de souligner que les produits manipulés tels que les filets ne peuvent être en aucun cas conditionnés dans de telles conditions. Dans tous les autres cas que des produits entiers et/ou éviscérés et/ou étêtés, les produits frais non conditionnés doivent être conservés sous glace dans des contenants laissant s'écouler l'eau de fusion dès lors que ceux-ci sont manipulés. Les produits non vendus doivent donc être (re)glacés et stockés en chambre froide et un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.

**Flexibilité** : Lors de la période estivale en particulier, les coquillages peuvent être entreposés en attente de traitement dans une enceinte réfrigérée normalement destinée aux produits de la pêche. Ce stockage ne doit en aucun cas contaminer les produits entre eux (séparation physique).

#### LIGNE C401L06 : VERIFICATION DES ENREGISTREMENTS ET ACTIONS CORRECTIVES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la mise en œuvre d'actions correctives en cas de non respect des objectifs.	En cas de besoin (glace fondue, problème du système de refroidissement), un reglaçage doit être opéré pour les produits de la pêche frais ou un transfert dans une autre chambre froide. Pour la gestion du risque parasitaire ; cf ligne L403L03

## Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

#### LIGNE C402L02 : CONDITIONS D'ENTREPOSAGE, CONFORMITE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier les conditions d'utilisation des conditionnements en bois.	Les caisses en bois ne peuvent être utilisées que neuves (usage unique). On les rencontre habituellement pour le conditionnement des poissons bleus sous glace (sardines, anchois), des céphalopodes. Les bourriches en bois contenant des coquillages ne peuvent être réemployées.
Vérifier l'utilisation des conditionnements (caisses) en polystyrène	Les conditions de la réutilisation des conditionnements doivent permettre de garantir le respect des normes d'hygiène et de ce fait doivent être correctement décrites dans le PMS. Malgré leur fragilité et leur inadaptation au nettoyage/désinfection, le réemploi des caisses en polystyrène pourra être accepté pour le conditionnement et le transport de crustacés vivants, sous réserve de leur intégrité physique (protection) et propreté visuelle. Bien que cela ne relève pas des services de la DGAI, rappelons que la directive 2019/904 et la loi AGECE imposent aux opérateurs que 100% du plastique soit recyclé d'ici à 2025 (les emballages constitués pour tout ou partie de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables et dans l'incapacité d'intégrer une filière de recyclage, seront interdits à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2025) et que d'ici 2040, les emballages à usage unique seront interdits.

## Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

### LIGNE C403L03 : RISQUE LIE AUX PARASITES DANS LES PRODUITS DE LA PECHE

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier que les mesures de maîtrise du danger parasites sont cohérentes, documentées, connues et appliquées.</p> <p>Lors de l'inspection, il s'agira de vérifier la bonne mise en œuvre des mesures mises en place par la H à M en réalisant une vérification, par contrôle visuel, que l'éviscération des produits et l'enlèvement des grappes de parasites de la cavité abdominale ont été correctement effectués sur les lots de produits débarqués et ceux mis en vente.</p>	<p>L'éviscération précoce, assortie d'un éventuel lavage de la cavité abdominale, permet de limiter la migration de parasites vers les parties comestibles (muscles) du poisson. Ces opérations incombent soit au pêcheur, soit au mareyeur ; les opérateurs des H à M ne pourront donc observer la qualité de l'éviscération que sur les poissons débarqués comme tel.</p> <p>Sans préjudice des informations fournies par les pêcheurs eux-mêmes sur des lots qu'ils auraient trouvés particulièrement parasités, les halles à marée doivent réaliser un contrôle visuel à réception des lots (vérification que l'éviscération des produits et l'enlèvement des grappes et amas de parasites de la cavité abdominale ont été correctement effectués).</p> <p>Des référentiels visuels photographiques peuvent, par exemple, être mis en place pour apprécier les situations rencontrées et décider des mesures opportunes à mettre en œuvre: toute procédure visant à améliorer la situation au regard de ce risque doit être encouragée.</p> <p>En cas de lots mal éviscérés et/ou visiblement parasités, elles doivent prendre des mesures adaptées à la situation rencontrée, a minima par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adresser un courrier aux pêcheurs concernés pour qu'ils améliorent leurs pratiques d'éviscération et apportent plus de rigueur dans l'élimination des parasites visibles de la cavité abdominale ;</li> <li>- déclasser les produits dans une catégorie de fraîcheur inférieure, comme le prévoit le règlement (CE) n°2406/96 (article 6, point 5) ;</li> <li>- informer les acheteurs sur la mauvaise qualité sanitaire de ces lots parasités (étiquette, information sur le bordereau d'achat, etc.).</li> </ul> <p>Les halles à marée peuvent également refuser de mettre en vente certains lots insuffisamment éviscérés et massivement parasités ou demander leur mise en conformité préalable.</p>

Pour information, un guide national sur la gestion du parasitisme en Halle à marée a été rédigé par l'ADRHMF en février 2020 (disponible sur l'intranet dans la FAQ). Ce guide s'avère être un outil indispensable pour faciliter la mise en place de procédures. Cela étant, si une nette amélioration de la situation a été constatée dans la prise en compte du risque parasitaire, celle-ci doit se poursuivre et donner lieu à des accords de filière.

Il convient d'apporter une attention particulière aux points suivants :

1/ choix des espèces cibles : doit reposer en premier lieu sur la prévalence dans les espèces débarquées dans chaque criée. Toutes les espèces sont potentiellement parasitées, même si des espèces cibles peuvent être identifiées. Cela doit pouvoir être justifié sur place par chaque criée à travers un contrôle préalable réalisé pour connaître leur prévalence.

2/ plan d'échantillonnage : La notion d'échantillonnage nécessite que la notion de lot soit bien définie dans le PMS au préalable ; en effet, de la taille du lot dépendra celle de l'échantillon à contrôler. Le règlement (CE) n°2074/2005, annexe II, section I, chapitre II prévoit que le contrôle visuel soit réalisé par sondage sur un nombre représentatif d'échantillons, de dix poissons par lot au moins, en cas d'éviscération mécanique.

3/ modalités de contrôle : quelle fréquence (pour la pêche hauturière et pour la pêche côtière), en plus du choix des espèces et en fonction de l'analyse de risque. Il sera important également de bien préciser dans quel cas une action est requise sur le produit et de préciser sa nature en fonction du degré de parasitisme observé.

4/ identification des lots et décision, individuelle et sur le lot, en cas de présence manifeste de parasites dans un ou plusieurs poissons.

## Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

### LIGNE C5L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence d'arrêté préfectoral d'usage d'eau de mer propre au contact des produits de la pêche (lavage) ou pour la fabrication de glace, mais éléments de maîtrise de la qualité satisfaisants → La notation C doit s'accompagner d'une demande au professionnel de régulariser sa situation auprès de l'ARS.	C
Absence d'arrêté préfectoral d'usage d'eau de mer propre ET absence d'éléments de maîtrise de la qualité de cette eau (ou éléments insuffisants) : pas d'étude de la qualité initiale de l'eau, dispositifs de traitement visiblement inadaptés ou mal suivis et entretenus, pas d'autocontrôles analytiques ou non conformités sans actions correctives → La notation D doit s'accompagner d'une interdiction d'utiliser l'eau de mer.	D

### LIGNE C5L03 : EAU PROPRE (DOUCE ET SALEE) : AUTORISATION, UTILISATION

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérification que le professionnel dispose d'un AP d'autorisation de production d'EDM propre ou de l'AP d'autorisation de son fournisseur d'EDM propre.</p> <p>Les dispositions de l'instruction technique 2014-311 restent applicables dans l'attente des arrêtés permettant la mise en œuvre des nouvelles dispositions prévues par le décret n°2020-1094 du 27 août 2020 relatif à la sécurité sanitaire des eaux et des aliments.</p> <p>Il convient lors de l'inspection :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'engager le professionnel à régulariser sa situation en déposant un dossier complet auprès de l'ARS</li> <li>- d'évaluer le contenu de son PMS</li> </ul> <p>Sur ce dernier point, l'objectif de l'inspection ne sera pas de porter un jugement sur les choix techniques, mais de s'assurer que le professionnel détient des éléments de maîtrise, tant procéduraux qu'analytiques.</p>	<p><b>L'eau de mer propre (EMP)</b> peut être utilisée au contact des produits de la pêche ou d'eau douce dans certains cas réglementaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manipulation et lavage des produits de la pêche</li> <li>- production de glace destinée à réfrigérer les produits de la pêche</li> <li>- refroidissement rapide des crustacés et mollusques après la cuisson (bien que cela ne concerne pas le stade de la H&amp;M).</li> </ul> <p>La production d'EMP est soumise à autorisation et le contrôle de la qualité/surveillance incombe au producteur.</p> <p>En cas d'utilisation d'EDM dans un établissement agréé, la copie de l'AP d'autorisation en vigueur doit être jointe au dossier d'agrément- (Art. 1er, sous-section 4).</p> <p>Dans l'attente de la parution des arrêtés permettant la mise en œuvre du décret n°2020-1094, le professionnel doit a minima :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avoir pris en compte un certain nombre de critères pouvant influencer la qualité de l'eau, notamment au pompage (qualité initiale, analyses)</li> <li>- appliquer les traitements adaptés visant à réduire la turbidité (rétention), les contaminants chimiques (adsorption) et microbiologiques (désinfection), sauf démonstration de l'inutilité de l'un d'entre eux</li> <li>- assurer un entretien et une maintenance corrects des matériels utilisés</li> <li>- vérifier la qualité de son eau (autocontrôles, actions correctives)</li> </ul>
Vérifier l'utilisation de l'eau dans les viviers de poissons et crustacés	Lorsque les crustacés ou les poissons sont transportés / conservés dans des viviers, de l'eau propre doit être utilisée. La qualité de cette eau doit être maintenue (circuit de renouvellement ou de traitement, oxygénation...).
Vérifier les bonnes conditions d'hygiène lors des opérations de lavage des produits, des matériels et équipements	<p>Pour le lavage des matériels et des équipements, de l'eau propre doit être disponible en quantité suffisante. L'utilisation d'eau portuaire non traitée est de nature à entraîner une contamination des denrées (suspicion de contamination par nature), sauf à ce que le professionnel soit en mesure de démontrer que sa marchandise est saine ; son utilisation est donc généralement à proscrire.</p> <p>Au besoin, les produits de la pêche sont débarrassés des saillures par un lavage à l'eau propre, dans un contenant propre.</p>

Pour information : L'eau de mer propre de la criée peut servir aux établissements de mareyage attenants (le cas échéant, une copie de l'arrêté d'autorisation du producteur doit être présente dans leur dossier d'agrément).

## LIGNE C5L05 : GLACE, VAPEUR : PRODUCTION, UTILISATION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier les conditions d'utilisation de la glace dans la criée et de livraison aux bateaux, voire aux mareyeurs Vérifier l'origine de la glace (qui peut être livrée par un tiers, par ex. coopérative maritime). Vérifier la qualité bactériologique de la glace produite par la H à M le cas échéant. Dans le cas de gestion par un tiers, vérifier la réception et l'archivage des résultats d'analyses de la glace et la fréquence d'analyse.	Lorsque la H à M fabrique la glace : la description des systèmes de production est présente dans le PMS. La capacité de production de glace est adaptée aux tonnages de la halle à marée.

## Item C6 : Conformité des produits finis

Cet item est sans objet pour les halles à marée. En effet les produits finis en halles à marée sont les produits tels qu'ils sont présentés au moment de la vente puis livrés à l'acheteur (jusqu'au stade de fin de responsabilité de la criée). Se rapporter donc au sous-item C3

## Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis

### LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Méthodologie	Situation attendue
Se reporter à la <b>note d'information DM/4D/ENQ/003 de la DGCCRF</b> explicitant les différentes obligations de ce texte.	Au niveau de la 1ère mise en vente, les contenants doivent porter les mentions obligatoires : - le numéro d'identification de chaque lot; - le numéro d'identification externe et le nom du navire de pêche ou le nom de l'unité de production aquacole; - le code alpha 3 de la FAO de chaque espèce; - la date des captures ou la date de production; - les quantités de chaque espèce en kilogrammes exprimées en poids net ou, le cas échéant, le nombre d'individus; - le nom et l'adresse des fournisseurs; - l'information des consommateurs prévue à l'article 35 du règlement (UE) 1379/2013: la dénomination commerciale, le nom scientifique, la zone géographique de capture et la méthode de production, mention « décongelé ». Ces mentions doivent être transmises entre chaque opérateur, par le biais d'un étiquetage ou le report de ces informations sur les documents accompagnant les produits.

### LIGNE C7L03 : MARQUE D'IDENTIFICATION OU DE SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que la marque d'identification est présente	Le numéro d'agrément de la halle à marée doit figurer sur les étiquettes présentes dans les caisses de produits ou sur le relevé récapitulatif d'achat. Le numéro d'agrément doit se trouver sur les étiquettes de colis fermés de coquillages expédiés par la H à M.

### LIGNE C7L04 : CONTRÔLE À EXPÉDITION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'existence et évaluer la pertinence des procédures de contrôle à expédition, c'est-à-dire pour les halles à marée à	Les contrôles à expédition consistent en : → la présence du document d'enregistrement pour les lots de coquillages vivants pour lesquels la criée n'a pas réalisé l'acte d'expédition → la présence de marque d'identification → le glaçage ou l'entreposage à une température permettant aux produits d'être



l'étape de livraison des lots aux acheteurs, qui succède à la vente.	maintenus à la T° de conservation réglementaire (0-2°C) en attente de l'enlèvement des lots (ex.cas des acheteurs à distance).
--	--

Pour information : Pour les achats à distance, les professionnels ne sont donc pas présents pour récupérer et vérifier leurs marchandises, le contrôle avant expédition (vérification du glaçage, étiquetage, etc.) est alors réalisé par les agents de la criée.

## CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITE

### Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

#### LIGNE D1L03 : DEFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITE INTERNE

Pour information : A partir des produits pêchés par chaque navire, la criée constitue des lots pour la vente dont la taille varie en fonction du marché et des usages. Les obligations d'étiquetage sont à respecter sur les lots ainsi constitués. La halle a marée doit être en mesure d'identifier les destinataires des lots pour chaque vente d'un navire.

#### LIGNE D1L05 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les durées d'archivage des documents sont conformes aux exigences réglementaires.	Les documents d'enregistrement accompagnant les lots de coquillages vivants sont conservés aussi longtemps qu'indiqué dans l'annexe de l'arrêté du 29 août 2023 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants. Respect de la procédure prévoyant l'archivage des informations relatives à la zone de pêche des pectinidés (le document d'enregistrement accompagnant chaque lot doit mentionner l'identité et l'adresse du producteur, la date de pêche, l'espèce et la quantité et indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés, celle-ci peut-être au minimum la zone CIEM).

## CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

### Item E1 : Gestion des déchets

#### LIGNE E1L02 : GESTION DES DECHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que la gestion des déchets prévient l'introduction des oiseaux. → Une attention particulière doit être portée au nettoyage des conteneurs à déchets.	Les conteneurs à déchets entrant sous la criée doivent faire l'objet d'un nettoyage efficace (la présence de déchets rémanents étant susceptible d'attirer les nuisibles).

## Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

### LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les produits non vendus sont bien éliminés en tant que sous-produits animaux	<p>En règle générale, les sous-produits animaux générés par une halle à marée sont à placer en sous-produits animaux de catégorie 3, en particulier: les poissons pêchés en vue de production de farine, les retraits de la consommation et saisies pour raisons organoleptiques, les déchets issus du tri ETPQ, les invendus.</p> <p>En cas d'infestation parasitaire détectée sur un poisson, les parties musculaires retirées (flancs ou morceaux de filets) ainsi que les têtes et arêtes centrales issues du filetage doivent impérativement être retirées de la consommation humaine car ce sont des sous-produits animaux tels que définis dans le règlement (CE) n°1069/2009 (catégorie 2).</p> <p>Les animaux morts en viviers sont également des sous-produits de catégorie 2 au sens du R1096/2009 suscités.</p>

\*Pour le tri et le devenir de ces sous-produits, se référer au guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenirs, en particulier les parties II-B-8, II-C-7 et III-C et D.

## CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL

### Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

#### LIGNE F1L02 : ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier les équipements à la disposition du personnel	Les opérateurs de tri doivent disposer d'un vestiaire au même titre que le personnel de la criée. A noter que les opérateurs de tri peuvent faire partie du personnel.

#### LIGNE F1L05 : TENUES PROPRES, COMPLETES ET ADAPTEES

**Flexibilité :** Les marins peuvent, pour effectuer le tri de leur produit sous la criée, conserver la tenue utilisée à bord des navires pour trier et manipuler les produits de leur pêche sous réserve qu'elle réponde aux exigences générales de propreté et d'aptitude au nettoyage / désinfection.

#### LIGNE F1L06 : CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Méthodologie	Situation attendue
Observer le comportement des différents intervenants et vérifier le respect des bonnes pratiques d'hygiène	Le personnel de manutention (personnel de la criée, reconnaissable par une tenue spécifique) ne doit pas manipuler les produits. Les opérateurs de tri, même s'ils ne sont pas employés par la criée, doivent respecter les règles d'hygiène du règlement intérieur.
Vérifier les opérations de débarquement	Les opérateurs prennent soin d'éviter les manipulations susceptibles d'altérer les produits : jeter, piétiner ou écraser les produits
Vérifier que les visites de la halle à marée se font dans des conditions d'hygiène satisfaisantes	Lors de visites de la criée par des personnes extérieures (touristes, groupes...), tout risque de contamination doit être évité : → définition de périmètres d'accès interdits → affichage clair précisant l'interdiction de pénétrer dans les locaux sans autorisation et sans équipement (mise à disposition de tenues spécifiques), l'interdiction de manipulation des produits de la pêche