

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 2010-5219

Directives pour l'inspection du poisson fondée sur les risques

Ward A., Pineiro M. and Takeuchi M.

Etude FAO Alimentation et nutrition

FAO Food and Nutrition, 2009, (90), ISBN 978-92-5-206131-1 ; ISSN 1014-2908, 99 p.



<http://www.fao.org/docrep/012/i0468f/i0468f00.htm>

● Résumé

L'inspection du poisson a pour objet de garantir au consommateur un accès à des produits de la pêche sains et nutritifs, qu'il s'agisse de poissons produits dans le pays, ou de poissons importés ou à exporter vers un autre pays

Depuis les années 80, les systèmes d'inspection du poisson adoptés par de nombreux pays en développement ont évolué et sont davantage axés sur la filière alimentaire et la prévention que sur le contrôle du produit fini. Ce progrès a généralement été obtenu grâce aux efforts déployés pour améliorer les systèmes d'inspection et les activités du secteur privé pour les rendre conformes aux exigences de sécurité sanitaire des aliments des pays développés importateurs de poisson, et aux dispositions de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).

Les directives présentées dans ce document ont pour objet de compléter le manuel de la FAO pour l'inspection des aliments fondée sur les risques (Collection Alimentation et Nutrition, n° 89), en particulier :

- aider les États membres en développement de la FAO à élaborer, renforcer, et appliquer des systèmes d'inspection du poisson fondés sur le risque et la prévention, qui garantiront le droit de tous les consommateurs à des produits de la mer sains et nutritifs ;
- promouvoir l'harmonisation des systèmes d'inspection du poisson, aux niveaux national et international ;
- fournir des informations utiles pour élaborer des cadres réglementaires pour l'inspection du poisson ;
- promouvoir la mise en oeuvre des principales lignes directrices, telles que l'Accord SPS de l'OMC, le *Codex alimentarius* et l'initiative relative à l'utilisation responsable du poisson (URP) du Code de conduite pour une pêche responsable (CCRP) de la FAO.

Elles sont constituées de cinq sections principales :

- 1) introduction,
- 2) importantes caractéristiques de l'aliment poisson, dangers pour la sécurité sanitaire et approche d'inspection fondée sur les risques,
- 3) éléments clés du processus d'inspection des poissons,
- 4) connaissances et compétences que doivent avoir les inspecteurs du poisson pour pouvoir s'acquitter de leurs fonctions, et
- 5) sources d'information complémentaires sur les sujets traités dans ces directives (nombreuses références à la fin du dernier chapitre).

Les directives s'adressent aux organisations des secteurs public et privé, de la société civile et aux institutions universitaires intéressées par la sécurité sanitaire des produits de la mer. Les utilisateurs types sont les inspecteurs du poisson, les fonctionnaires des départements des pêches et de la santé de l'environnement, les autorités compétentes et les autorités locales, ainsi que les agents de vulgarisation opérant dans le secteur de la pêche. Ces directives peuvent aussi être utiles aux opérateurs du secteur privé (pêcheurs, aquaculteurs, transformateurs, négociants, etc.) sur lesquels repose en fin de compte la production et la commercialisation de produits sains et sans danger, pour mieux s'informer sur les systèmes fondés sur les risques, leurs obligations et celles des inspecteurs du poisson.

Ce document bien structuré offre au lecteur des sources d'information complémentaires et à jour, qui tiennent compte des changements importants qui se produisent dans le domaine de l'évaluation et de la gestion de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture.