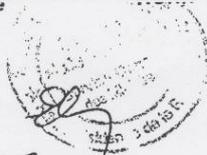


VISAS

DGL



Décret N° 2008-117 portant modification de  
certaines dispositions du décret N° 2007-066 du 13  
Mars 2007 portant création d'un Office National  
d'Inspection sanitaire des Produits de la Pêche et  
de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation  
et de fonctionnement.

LE PREMIER MINISTRE

**SUR LE RAPPORT CONJOINT DU MINISTRE DES PECHES ET DU MINISTRE  
L'ECONOMIE ET DES FINANCES.**

Vu la Constitution du 20 juillet 1991, rétablie et modifiée par la loi constitutionnelle n° 2006-014 du 12 juillet 2006 ;

Vu l'ordonnance N° 90-09 du 04 Avril 1990 portant statut des établissements publics et des sociétés à capitaux publics et régissant les relations de ces entités avec l'Etat ;

Vu l'ordonnance N° 82-180 du 24 décembre 1982 instituant le Plan Comptable National ;

Vu l'ordonnance N° 84-208 du 10 septembre 1984 portant code de l'hygiène ;

Vu la loi N° 2000-025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches ;

Vu le Décret n° 157-2007 du 6 septembre 2007 relatif au conseil des Ministres et aux attributions du Premier Ministre et des Ministres,

Vu le décret N° 053-2007 du 20 avril 2007 portant nomination du Premier Ministre ;

Vu le décret N° 057-2007 du 28 avril 2007 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 091/07 du 17 juin 2007 fixant les attributions du Ministre des finances et l'organisation de l'administration centrale de son département ;

Vu le décret N° 0095/2007 / PM fixant les attributions du Ministre des Pêches et l'organisation de l'administration centrale de son Département ;

Vu le décret N° 2002 -073 du 1<sup>er</sup> octobre 2002 portant règlement général d'application de la loi n° 2000 -025 du 24 janvier 2000 portant Code des Pêches ;

Vu le décret n° 94-030 du 08 Mars 1994 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité et aux conditions d'inspection sanitaire et de contrôle régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;

Vu le décret n° 81-062 du 02 Avril 1981 portant réglementation de l'inspection sanitaire et du contrôle de salubrité des produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine ;

Vu le décret 83-025 du 15 janvier 1983 fixant les modalités d'application du Plan Comptable national ;

Vu le décret n° 2001-072 du 08 juillet 2001 portant régime particulier applicable à certaines dépenses engagées au titre des activités des services publics maritimes de l'Etat ;

Vu le décret n° 2002-08 du 12 février 2002 portant code des marchés publics ;

Vu le décret n° 90-118 du 19 Août 1990 fixant la composition, l'organisation et le fonctionnement des organes délibérants des établissements publics ;

Vu le décret 90-154 du 22 Octobre 1990 portant classement des établissements publics ;

Vu le décret n° 2002-036 du 07 mai 2002 fixant les règles d'organisation et de fonctionnement de l'Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des Pêches ;

Vu le décret N° 2007-066/ PM du 13 mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement

Le conseil des Ministres entendu le 16 Avril 2008

#### DECRETE

**ARTICLE PREMIER :** Les articles 2, 2bis, 3, 7, 17,19, 24 et 27 du décret N° 2007-066 du 13 Mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture et fixant ses règles d'organisation et de fonctionnement, sont modifiés ainsi qu'il suit:

**ARTICLE 2 :** (nouveau)

Au sens du présent décret, on entend par établissements : les navires-usines, les navires congélateurs, les usines de traitement des produits de la pêche, les

entrepôts de stockage, les centres de purification des mollusques bivalves, les centres de traitement et d'expédition des mollusques bivalves et les sites de cultures aquacoles.

**ARTICLE 2 bis : (nouveau)**

L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture, a pour missions de :

1. appliquer la réglementation nationale et internationale relative à la qualité, à l'hygiène et à la salubrité des Produits, des établissements et des zones de production ;
2. organiser et exécuter les opérations de contrôle et d'inspection des produits, des établissements et des zones de production ;
3. fournir les avis techniques et scientifiques à l'autorité nationale compétente en matière de qualité, d'hygiène et de salubrité des établissements, des produits et des zones de production ;
4. contribuer à la création d'un label national de qualité commerciale et hygiénique ;
5. contribuer à l'élaboration de la réglementation en matière de qualité, d'hygiène et de salubrité des produits ;
6. Veiller au respect des normes nationales et internationales relatives à la qualité, à l'hygiène et à la salubrité des produits, des établissements et les zones de production ;
7. Identifier, caractériser et communiquer sur les risques sanitaires des produits de pêche en application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) associés à la mise en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène ;
8. Elaborer des méthodes et procédures de contrôle et d'inspection fiables et transparentes pour les produits, les établissements et des zones de production ;
9. Assurer le contrôle de qualité et de salubrité des produits, des établissements, des sites de vente et des zones de production ;
10. effectuer des analyses sur les produits, l'eau de traitement, la glace et les intrants utilisés dans la production, les outils de travail et les surfaces des équipements de travail;
11. assurer le contrôle des unités de production, des produits traités dans ces unités, des moyens de transport, des sites de vente, des zones de production ainsi que les auto- contrôles appliqués sur l'ensemble de la chaîne de production.
12. Délivrer les certificats sanitaires pour l'expédition à l'intérieur du pays et pour l'exportation des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
13. Contrôler et inspecter les produit de pêche et d'aquaculture mis sur le marché national ;
14. Evaluer les établissements de pêche en vue de leur agrément, de leur suspension ou du retrait de l'agrément ;
15. Constituer une base de données sur les activités de l'inspection et du contrôle sanitaires;
16. Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre des programmes de normalisation et d'assurance qualité pour les produits de la pêche et de l'aquaculture.

L'ONISPA contribue, dans le cadre de ses missions, à la réalisation des objectifs de la politique nationale en matière de promotion de la qualité commerciale et hygiénique des produits de la pêche et de l'aquaculture.

**ARTICLE 3 : (nouveau)**

Aux fins de bonne exécution de ses missions d'inspection et de contrôle sanitaires, avec la diligence et la qualité requise pour les avis scientifiques et techniques, l'ONISPA effectuera les analyses ou fera recours à des laboratoires agréés dont les procédures et protocoles d'analyses sont approuvés par l'ONISPA. Les conditions d'agrément seront fixées par arrêté du Ministre des Pêches.

**ARTICLE 7 : (nouveau)**

L'organe délibérant de l'ONISPA, dénommé « Conseil d'Administration », est composé comme suit :

- Un Président ;
- Membres :
- Le Directeur chargé de l'Industrie des Pêches et de l'Inspection Sanitaire au Ministère des Pêches;
- Un Représentant du ministère chargé des Finances ;
- Un Représentant du ministère chargé de l'économie ;
- Un Représentant du ministère chargé de l'environnement ;
- Un Représentant du ministère chargé de la marine marchande ;
- Un représentant du ministère chargé du commerce ;
- Un représentant de la délégation générale à la promotion de l'investissement privé ;
- Le Directeur de l'Institut Mauritanien de Recherche Océanographiques et des Pêches (IMROP) ;
- Le Directeur de l'Institut national de Recherche en Santé publique (INRSP) ;
- Le Directeur du Centre national d'Elevage et de recherche Vétérinaire (CNERV) ;
- Le Directeur Général de la Société Mauritanienne de Commercialisation du Poisson (SMCP) ;
- Deux Représentants actifs des organisations socioprofessionnelles dont un Armateur et un Responsable d'une industrie de pêche ;
- Un Représentant du personnel de l'Office.

Le Conseil d'Administration, peut inviter à ses réunions, toute personne dont il juge l'avis, les compétences, ou la qualité utile à la discussion des points inscrits à l'ordre du jour.

**Article 17 : (nouveau)**

Le personnel de l'ONISPA comprend le personnel de l'inspection et de contrôle sanitaires, le personnel des laboratoires d'analyses et le personnel administratif.

Les agents de contrôle sont obligatoirement compétents en matière de services vétérinaires et d'hygiène. Ils sont agréés par arrêté du Ministre chargé des pêches puis assermentés.

**ARTICLE 19 : (nouveau)**

L'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture dispose des ressources budgétaires suivantes :

A. Ressources ordinaires :

- les subventions du budget de l'état ;
- recettes propres résultant des activités de l'Etablissement ;
- prestations de services au profit des tiers.

B. Ressources extraordinaires peuvent être constituées par :

- les fonds de concours ;
- les dons et legs ;
- toutes subventions provenant des fonds nationaux ou internationaux.

**ARTICLE 24 : (nouveau)**

Les marchés de l'ONISPA sont soumis aux dispositions du décret n° 2002-08 du 12 février 2002 portant code des marchés publics.

Toutefois, l'ONISPA bénéficie des mêmes dispositions accordées à l'IMROP pour certains marchés publics notamment :

-Les dépenses engagées par l'ONISPA et relatives aux matériels, matériaux et intrants nécessaires au fonctionnement des laboratoires d'analyses, et notamment les milieux de cultures micro-biologiques, réactifs, produits chimiques et consommables de laboratoires.

- Les dépenses entrant dans le champs d'application des dispositions du décret n° 2001 - 072 du 8 juillet 2001 portant régime particulier applicable à certaines dépenses engagées au titre des activités des services publics maritimes de l'Etat ;.

**ARTICLE 27 : (nouveau)**

Le personnel d'Inspection et de contrôle sanitaires et d'appui, les laboratoires d'analyses et le domaine du Département Valorisation et Inspection Sanitaire (DVIS) à Nouadhibou y compris les logements, le domaine et les laboratoires d'analyses à Nouakchott, les équipements et matériels affectés au Département Valorisation et Inspection Sanitaire (DVIS) de l'Institut Mauritanien de Recherches Océanographiques et des

Pêches (IMROP) sont transférés à l'Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture.

**ARTICLE 2 :** Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent décret notamment celles les articles précités du décret n° 066/2007 du 13 mars 2007 portant création d'un Office National d'Inspection Sanitaire des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture.

**ARTICLE 3 :** Le Ministre des pêches et de l'économie et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel de La République Islamique de Mauritanie.

107 MAI 2008

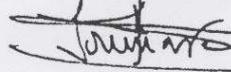
Fait à Nouakchott, 08 mai 2008

ZEINE OULD ZEIDANE  
  
Ministre

Le Ministre des Pêches

Assane SOUMARE  
  
Ministre  
Le Ministre  
Ministère des Pêches

Le Ministre de l'Economie et des Finances  
Abderrahmane Ould Hama Vezaz Absent,  
Le Ministre de l'Economie et des Finances P.I  
Le Ministre des Pêches  
Assane SOUMARE

  
  
Ministère de l'Economie et des Finances  
Le Ministre

**AMPLIATIONS**  
MSG/PR..... 02  
SGG/PM..... 02  
MP..... 15  
MEF..... 02  
IGE..... 02  
DGL..... 02  
CF..... 02  
A.N..... 02  
J.O..... 02