REPUBLIQUE DE GUINEE

Travail - Justice - Solidarité

MINISTERE DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

ARRETE A2001/5 7 1 0 /MPA/CAB

PORTANT ATTRIBUTIONS ET ORGANISATION DU SERVICE INDUSTRIE ET ASSURANCE QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE ET DE L'AQUACULTURE

Le Ministre,

Vu la Loi Fondamentale ;

Vu l'Ordonnance N°030/PRG/SGG du 15 juin 1988, portant principes fondamentaux de création, d'organisation et de contrôle des structures des services publics ;

Vu le Décret N°99/004/PRG/SGG du 8 mars 1999, portant nomination du Premier Ministre ;

Vu le Décret N°99/007/PRG/SGG du 12 mars 1999, portant Nomination des Membres du Gouvernement ;

Vu le Décret D97/072/PRG/SGG du 5 mai 1997, portant Organisation du Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture.

ARRETE

CHAPITRE PREMIER: DISPOSITIONS GENERALES

Article Premier : Il est créé au sein du Ministère chargé de la Pêche et de l'Aquaculture, un service Rattaché, dénommé Service Industrie Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture en abrégé "SIAQPA".

Article 2: Placé sous le contrôle du Ministre chargé de la Pêche et de l'Aquaculture, le Service Industrie Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture de niveau hiérarchique équivalent à celui d'une Direction de l'Administration Centrale a pour mission

l'application de la politique du Département en matière d'industrie, de contrôle sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.

A cet effet, il est particulièrement chargé :

- d'élaborer et de mettre en œuvre la législation et la réglementation relative à son domaine d'intervention et d'en assurer le suivi et le contrôle ;
- d'assurer la coordination et le contrôle technique des services déconcentrés territoriaux ;
- de contribuer à l'élaboration de la politique nationale d'assurance de la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de contribuer à la définition de la politique de qualité et de salubrité des produits d'origine halieutique ;
- d'assurer, dans le cadre de ses compétences, la formation et l'information scientifique et technique en matière d'inspection sanitaire, des différents intervenants de la filière ;
- de contribuer à l'élaboration du plan de pêche en collaboration avec les services techniques concernés ;
- de développer des relations scientifiques et techniques de coopération avec les organismes nationaux et étrangers compétents ;
- de gérer les infrastructures et équipements mis à sa disposition ;
- de contrôler tous les produits de la pêche et de l'aquaculture de la production à la commercialisation ;
- de veiller au respect des règles d'hygiène par les acteurs de la filière ;
- de procéder à des analyses ponctuelles des eaux et de l'environnement marin ;
- de procéder à des inspections techniques des bâtiments à terre et en mer ;
- de s'assurer en relation avec le chef du SAF de la bonne gestion des ressources humaines, matérielles et financières de la Direction;
- d'émettre les agréments techniques et sanitaires des usines de glace, moyens de transport, établissements de manipulation et/ou de transformation des produits halieutiques ;
- de promouvoir le développement des industries de transformation, de stockage et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture.
- d'assurer la diffusion de l'information tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la Direction .

Article 3: Le siège du Service Industrie et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est fixé à Conakry. Il peut avoir des agences dans les chefs lieux des régions administratives et /ou des Préfectures.

Article 4: Le Service Industrie et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est dirigé par un Directeur Général nommé par Décret du Président de la République sur proposition du Ministre de la Pêche et de l'Aquaculture .

Le Directeur Général dirige, coordonne, anime et contrôle l'ensemble des activités du service.

Article 5 : Le Directeur Général est assisté d'un Directeur Général Adjoint qui le remplace en cas d'absence ou d'empêchement. Celui-ci est nommé dans les mêmes conditions que le Directeur Général.

Le Directeur Général Adjoint est particulièrement chargé :

- d'assurer la coordination et la supervision techniques des activités des services déconcentrés territoriaux;
- de veiller à la transmission des rapports périodiques des Agences régionales et /ou Préfectorales ;
- de procéder à l'analyse des rapports et de faire des propositions d'amélioration du système de gestion des services;
- de préparer le rapport annuel de la Direction en relation avec les services techniques;
- de veiller au respect de la discipline au sein des services;
- de superviser les travaux de préparation des avant-projets du budget annuel ;
- de veiller à l'élaboration du programme d'activités de la Direction ;
- de veiller à la célérité et à la qualité du traitement des dossiers;
- d'exécuter toute autre tâche à lui confiée par le Directeur Général.

Article 6 : Le personnel utilisé par le service Industrie et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est celui de l'Etat. Il est soumis aux lois et règlements concernant le recrutement, les carrières et les rémunérations des personnels fonctionnaires et contractuels de la Fonction Publique .

Le Service peut utiliser la main d'œuvre temporaire en cas de nécessité en conformité avec les règles de fonctionnement du budget annexe.

Article 7: Le service Industrie et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture est doté d'un budget annexe qui fait l'objet d'une réglementation particulière.

Article 8: Les crédits nécessaires au fonctionnement du service sont ouverts au budget de l'Etat.

Article 9: Lorsque le Service bénéficie de fonds en provenance de la coopération étrangère, ces fonds sont obligatoirement versés au budget annexe et utilisés conformément aux règles de gestion de ce budget. Toutefois, lorsque la convention internationale de financement prévoit des règles particulières de gestion, la réglementation du budget sera adaptée pour ce cas particulier pour tenir compte des dispositions de la convention.

Article 10 : Le Service ne jouit ni de la personnalité morale, ni de l'autonomie financière et de gestion. Il a principalement un rôle d'exécution et de mise en œuvre des activités définies par sa mission.

Article 11 : Par contre le Service dispose de la latitude nécessaire et suffisante pour prendre toutes dispositions utiles dans le domaine de sa compétence en vue de parvenir à une meilleure efficacité dans l'exercice de sa mission conformément aux lois et règlements et aux instructions ou directives qui lui sont données par l'autorité.

Article 12 : Le Service Industrie et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture reçoit du Chef de Département des directives et orientations concernant les objectifs qui lui sont fixés. Le Directeur Général détermine lui-même les conditions d'exécution de sa mission et dresse au moins une fois l'an un rapport d'activités.

CHAPITRE II : ORGANISATION

Article 13 : Pour accomplir sa mission, le Service Industrie et Assurance Qualité des Produits de la Pêche et de l'Aquaculture comprend :

- des Services d'Appui ;

- des Services Techniques

Article 14 : Les Services d'Appui de niveau hiérarchique équivalent à celui d'une section de l'administration centrale sont :

- le Service Administratif et Financier "SAF" ;
- le Service Information, Documentation et Statistiques.

Article 15 : Le Service Administratif et Financier "SAF", est chargé:
- d'assurer la gestion, la formation et le perfectionnement du personnel du service;
- d'élaborer et d'exécuter le budget annexe en recettes et en dépenses ;
- d'assurer la gestion comptable et financière du service ;
- de préparer les plans de financement périodiques nécessaires aux rénovations et à l'équipement ;
- de préparer et de présenter les rapports financiers relatifs à l'exécution du budget annexe ;
- de veiller à la maintenance des infrastructures et équipements mis à la disposition du Service ;
- de veiller à l'approvisionnement du Service en matériels et produits nécessaires à son fonctionnement ;

Article 16 : Le Service Formation, Statistiques et Documentation est chargé :

- d'assurer aux différents agents de l'Administration et opérateurs privés, la formation technique et scientifique indispensable au contrôle de la qualité et de la salubrité des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de centraliser et le traiter les données statistiques recueillies sur le terrain en vue d'effectuer un suivi statistique de la qualité des produits et de leurs mouvements vers le marché local ou vers l'exportation.;
- de constituer et de diffuser la documentation relative aux activités du service à l'intention des acteurs de la filière.

Article 17: Les Services Techniques de niveau hiérarchique équivalent à celui d'une Division de l'administration centrale sont :
- le Service Inspection et Réglementation.
- le Laboratoire.

Article 18 : Le Service Inspection et Réglementation est chargé :

- de participer à l'élaboration de la législation et de la réglementation relatives aux normes d'hygiène et de qualité des produits de la pêche et d'en assurer le suivi ;
- d'assurer le contrôle technique des installations des navires de pêche, des établissements à terre, des fabriques de glace destinés au traitement et/ou à la conservation des produits halieutiques ;
- d'assister les opérateurs de la filière dans l'élaboration des programmes d'assurance qualité basés sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (méthodes ACCP);
- de participer à la formulation des avis sur les dossiers d'implantation des installations de traitement, de conservation et de manutention des produits de la pêche ;
- de procéder à la certification sanitaire des produits destinés au marché national ou à l'exportation et de contrôler les certificats sanitaires d'importation ;
- de procéder à des contrôles ponctuels des produits de la pêche au débarquement et à la vente (débarcadères, marchés) ;
- de veiller au respect des règles d'hygiène par les manipulateurs des produits de la pêche.

Article 19 : Le Service Inspection et Réglementation, comprend :

- une Cellule Inspection des Etablissements ;
- une Cellule Inspection des Débarcadères ;
- une Cellule Inspection Aéroportuaire ;
- une Cellule Inspection Portuaire.

Article 20: Les Cellules d'Inspection et Réglementation sont de niveau hiérarchique équivalent à celui d'une Section de l'administration centrale.

Article 21 : La Cellule Inspection des Etablissements est chargée :

- de veiller au respect de la procédure d'attribution des agréments technique et sanitaire des établissements à terre ;
- de veiller au respect des normes de fabrication de la glace destinée à la conservation des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

- de veiller à l'application de toutes les normes prévues dans les guides de bonne pratique de fabrication et dans la "méthode HACCP" par les établissements à terre ;
- de veiller à l'application des normes prévues pour les opérations de traitement, de conservation, de transport et de commercialisation des produits halieutiques ;
- de contrôler l'état de salubrité des produits de la pêche.

Article 22 : La Cellule Inspection des Débarcadères est chargée :

- de contrôler l'état de salubrité des barques de pêche, des caisses isothermes, ainsi que la quantité et la qualité de la glace embarquée pour la marée ;
- d'inspecter les produits pendant le débarquement ;
- de veiller au respect des normes de qualité des moyens de transport des produits débarqués ;
- de veiller au respect des normes de salubrité des lieux de débarquement.

Article 23: La Cellule Inspection Aéroportuaire est chargée :
- de procéder à la certification des produits et sous-produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à l'exportation ;
- de contrôler la qualité des produits et sous-produits de la pêche et de l'aquaculture à l'importation ;
- de procéder à l'inspection des individus vivants destinés à l'exportation ;
- de contrôler les conditions d'hygiène des moyens de transport et leur accréditation ;
- de collecter les statistiques concernant les produits à l'exportation.

Article 24 : La Cellule Inspection Portuaire est chargée :

- de procéder à l'inspection des navires afin de s'assurer de la conformité de leurs installations avec les règlements en vigueur ;
- de s'assurer de la conformité du traitement des produits avec les bonnes pratiques de fabrication à bord des navires ;
- de contrôler la salubrité des produits à l'importation, à l'exportation et au débarquement ;
- de veiller au respect des bonnes pratiques des normes d'hygiène ;

- de collecter les statistiques concernant les produits à l'exportation et à l'importation ;
- d'émettre des certificats sanitaires sur les produits destinés à la commercialisation .

Article 25: Le Laboratoire est chargé :

- d'assurer le prélèvement des échantillons au niveau des différents points d'intervention pour les besoins d'analyses sensorielle, chimique, physique et microbiologique ;
- de produire des résultats des analyses réalisées et de les mettre à la disposition du service et des différentes sociétés de la filière ;
- d'entretenir et de consolider les relations de coopération avec d'autres laboratoires spécialisés ;
- de participer aux conventions ou ententes susceptibles de favoriser l'épanouissement du service

CHAPITRE III : DISPOSITIONS FINALES

Article 26 : Un arrêté du Ministre de la Pêche et de l'Aquaculture fixe le règlement intérieur du Service.

Article 27 : Les Chefs de Division, les Chefs de Section et services équivalents sont respectivement nommés par Arrêté et par Décision du Ministre de la Pêche et de l'Aquaculture sur proposition du Directeur Général.

Article 28 : Le présent Arrêté, qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Conakry, le 31 DEC. 2001 2001

Ministère de la Pêche et de l'Aquaculture ★ LE MINISTRE ★ R G

Mansa Moussa SIDIBE