



UNITES DE CONDITIONNEMENT

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ORGANISATION D'UN CENTRE DE CONDITIONNEMENT ET D'EXPÉDITION DE PRODUITS DE LA MER

(Réglementation Européenne, Directive européenne du 15 juillet 1991 91/492/CEE)

La réglementation impose la création ou la mise aux normes d'unités de conditionnement, d'expédition pour la commercialisation des produits de la pêche, de la conchyliculture et de l'aquaculture. En règle générale, ceux-ci doivent suivre les normes de la Directive Européenne du 15 juillet 1991 91/492/CCE. Ces locaux ne doivent pas être à proximité de sources d'odeurs désagréables, fumées et autres polluants. Les emplacements ne doivent pas être inondables.



La finition du bâtiment, les matériaux utilisés et les manutentions ne doivent pas entraîner la contamination des produits. Les dimensions de ce local doivent permettre la marche en avant avec un local pour la réception des produits et un local pour conserver les poissons ou les coquillages à l'abri du réchauffement en attente de l'expédition. La circulation ne doit pas être entrecroisée et les secteurs propres et souillés doivent être bien séparés. Le sol, les murs et le plafond doivent être faits avec un matériel lisse et facile à nettoyer. La ventilation doit être suffisante. L'éclairage doit être suffisant. Aucun animal indésirable ne doit avoir accès aux locaux. Une installation d'eau potable sous pression en quantité suffisante doit être prévue avec des prises d'eau suffisantes et convenablement disposées. Aucune commande de lavabo ne doit être manuelle. Les vestiaires et les WC ne doivent pas donner directement sur le lieu de travail. La température sur les lieux de travail doit être de 20° C.

Utilisation et entretien

Les normes pour l'utilisation des matériaux et l'entretien des locaux exigent que le conditionnement et l'emballage soient effectués de façon à éviter la contamination des produits. Les matériaux utilisés doivent être conformes aux normes en vigueur. Les matériaux d'emballage doivent être entreposés dans un local séparé de l'aire de production et à l'abri des souillures. Les emballages utilisés ne doivent pas être réutilisés, exception faite de certains contenants faciles à nettoyer et à désinfecter (les caisses en plastique par exemple).

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être enfermés dans une armoire fermant à clé. Le lieu de travail, les matériaux et les outils ne doivent être utilisés que pour le conditionnement du poisson ou des coquillages. Les moyens de transport utilisés doivent être propres et permettre pendant toute la durée de transport, le maintien des denrées aux températures conformes. Toutes les dispositions doivent être prises pour que les déchets et les eaux de lavage ne créent pas de nuisance.



Les aires de circulation entre les différentes parties du centre sont maintenues propres et sans stagnation d'eau. Les déchets sont recueillis de façon hygiénique dans un endroit séparé, couvert et adapté à cet emploi. Ils sont évacués des locaux au plus tard à l'issue de chaque journée de travail ou pris en charge par un service spécialisé.



Personnel

Le personnel doit être en parfait état de propreté et sous contrôle médical afin d'éviter toute contamination et, si nécessaire, être écarté du travail et de toute manipulation des produits jusqu'à la fin du risque.



Mission d'AQUALOG

La mission d'AQUALOG comporte, en plus du dimensionnement technique de l'installation et la fourniture du matériel :

- Expertise du site
- Etude de faisabilité économique
- Montage du dossier financier
- Conception des installations conformément au principe de la marche en avant.
 - Plans d'exécution
- Démarche administrative et agrément sanitaire (HACCP)