

## **ANNEXE I bis**

### **Recommandations pour les guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène applicables à la production primaire, le transport, l'entreposage et la manipulation des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants**

1. Les guides nationaux doivent comporter des indications sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et lors du transport, de l'entreposage et de la manipulation des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants.

2. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène doivent comporter des informations appropriées sur les dangers susceptibles d'apparaître et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers, y compris les mesures prévues par la législation en vigueur. Parmi ces dangers et mesures figurent ce qui suit :

- a) la maîtrise de la contamination des produits provenant de l'air, du sol, de l'eau...,
- b) le nettoyage et la désinfection de manière appropriée des équipements, des ustensiles, des conteneurs, des caisses, des véhicules, des navires de pêche...,
- c) l'utilisation correcte et appropriée des biocides ainsi que leur traçabilité,
- d) les mesures de protection visant à éviter la contamination des produits de la pêche et les mollusques bivalves par des agents pathogènes pour le consommateur,

e) les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les produits de la pêche et les mollusques bivalves soient manipulés, emballés, entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles,

f) les mesures portant sur la tenue de registres,

g) l'utilisation correcte et appropriée des médicaments vétérinaires et des additifs dans l'alimentation des animaux ainsi que leur traçabilité,

h) la préparation, l'entreposage, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour animaux,

i) l'élimination correcte des animaux morts et des déchets.