

DIRECTIVE PROVISOIRE RELATIVE À LA TRANSFORMATION ET/OU À LA VENTE AU DÉTAIL DES PRODUITS DE LA MER (POISSONS ET CRUSTACÉS)

En date du 4 août 2020

Les opérations de pêche qui vendent du poisson et des produits de la mer depuis le bateau, et les pêcheurs et les producteurs de tous les produits de la mer (y compris les crustacés ([mollusques](#), [crustacés](#), [échinodermes](#) et les céphalopodes) qui vendent directement et/ou indirectement aux restaurants et autres établissements connexes détenant un permis et/ou une licence délivrés par le fédéral, l'État, le comté ou la ville seront autorisés à vendre et/ou à transformer les produits de la mer cités ci-dessus directement au consommateur final à condition de respecter les exigences décrites ci-dessous alors que les restrictions liées au COVID19 sont en place. Toute la transformation doit être effectuée dans une installation sous licence ou permis. La transformation ne peut être effectuée dans une résidence. La présente directive provisoire de deux semaines a été prolongée jusqu'au 30 septembre 2020. Cette date continuera d'être réévaluée et prolongée lorsque l'organisme gouvernemental de délivrance de permis et/ou de licence le jugera nécessaire.

Les restaurants qui souhaitent profiter de cette directive provisoire peuvent immédiatement appliquer son contenu, mais seulement s'ils sont déjà autorisés par leur service de santé local. Les restaurants n'ont pas besoin de contacter le Département de l'agriculture et des marchés ou le Département de la santé pour obtenir une autorisation ou une inspection avant d'exercer leurs activités dans le cadre de cette directive. Toutefois, les restaurants doivent contacter le responsable de la délivrance des permis au sein du service de santé local s'ils ont des questions propres à leur établissement.

Remarque : En raison de la pandémie de COVID-19 en cours et dans la mesure du possible, les établissements qui souhaitent appliquer ces directives doivent mettre en œuvre des mesures raisonnables pour accroître la distanciation sociale et réduire la densité de personnes rassemblées dans une zone donnée.

Toute personne âgée de plus de deux ans et capable de tolérer médicalement un couvre-visage doit se couvrir le nez et la bouche avec un masque ou un couvre-visage en tissu lorsqu'elle se trouve dans un lieu public conformément à la [Directive provisoire sur les décrets 202.17 et 202.18 exigeant des couvre-visage en public pendant la recrudescence de COVID-19 – 17 avril 2020](#). Les employeurs doivent également fournir aux travailleurs essentiels des masques gratuits à porter lorsqu'ils interagissent avec le public [conformément à la Directive provisoire sur le décret 202.16 exigeant des couvre-visage pour les employés des secteurs public et privé qui interagissent avec le public pendant la recrudescence de COVID-19 – 14 avril 2020](#).

Un navire détenant un permis fédéral, qu'il pêche dans les eaux fédérales (de 3 à 200 milles au large des côtes) ou dans les eaux étatiques (de 0 à 3 milles au large des côtes) a besoin d'un « permis marchand » **fédéral** pour vendre du poisson directement aux consommateurs. Les navires détenant un permis étatique seulement qui pêchent dans les eaux étatiques (de 0 à 3 milles au large des côtes) sont déjà autorisés à pratiquer une telle activité en vertu des permis qui leur sont délivrés par le Département de la conservation de l'environnement de l'État de New York.

Pour demander un « permis marchand » fédéral et **connaître les exigences**, cliquez ici : <https://www.fisheries.noaa.gov/new-england-mid-atlantic/resources-fishing/vessel-and-dealer-permitting-greater-atlantic-region>

Tous les permis en vigueur du Département de la conservation de l'environnement (DEC) de l'État de New York doivent être valides. Toute la transformation des mollusques et des crustacés doit être effectuée dans le cadre d'un permis de transformation délivré par le DEC de l'État de New York dans une installation de transformation sous licence ou permis.

Les exigences liées à la directive pour la transformation et/ou la vente de poisson emballé et d'autres produits de la mer tels que le poisson cru entier, le poisson nettoyé ou coupé, les plats de poisson cuit (chaud ou chauffé et mangé), et autres destinés à être utilisés ou consommés hors site sont les suivantes :

Établissements :

Les installations qui seront utilisées pour le **nettoyage, la transformation et le conditionnement des produits de la mer** doivent avoir :

- Une eau courante potable, chaude et froide
- Un drainage approprié
- Une protection adéquate contre l'environnement extérieur
- Des installations de nettoyage et de désinfection des outils et des surfaces de travail
- Des installations de stockage adéquates et appropriées
- Des surfaces de travail en bon état

- Des installations de salle de bain appropriées comprenant de l'eau courante chaude et froide, du savon pour les mains, des serviettes en papier ou des souffleurs d'air pour se sécher les mains et une poubelle pour les serviettes en papier usagées
- Un stockage et un retrait adéquats et appropriés des déchets
- Des contrôles adéquats en place pour éliminer la contamination croisée des aliments crus et cuits

Les installations qui seront utilisées pour **vente des produits de la mer** doivent avoir :

- Une eau courante potable, chaude et froide
- Un drainage approprié
- Des installations de stockage adéquates (réfrigérateurs, congélateurs, réchauds, etc.)
- Une protection adéquate contre l'environnement extérieur
- Des installations de nettoyage et de désinfection des équipements et des unités de stockage
- Des installations de lavage des mains
- Des installations adéquates de stockage et d'enlèvement des déchets

Transformation :

- Tous les produits doivent être manipulés, à tout moment, de manière sanitaire
- Tous les produits froids doivent être maintenus en tout temps à des températures appropriées de 5 °C (41 °F) ou moins.
- Tous les produits chauds doivent être maintenus en tout temps à des températures appropriées de 57 °C (135°F) ou plus.
- Les viscères doivent être retirés et séparés du poisson.
- Aucune transformation ou distribution de scombridés (formation d'histamine comme le thon, le maquereau, le mahi-mahi, la sardine, les anchois, le hareng, le poisson bleu, la sérieole et le marlin)
- La transformation sur des installations éphémères est interdite, seule la transformation sur des navires correctement équipés des installations décrites ci-dessus est autorisée.
- Aucune transformation à l'arrière ou à l'intérieur d'un véhicule
- Aucune transformation dans une résidence
- Aucune transformation en milieu ouvert
- Les aliments cuits doivent être soumis à des températures de cuisson valides, généralement comprises entre 57 et 75 °C (135-165 °F) selon le type de produit. Les aliments insuffisamment cuits ne peuvent être mis en vente.
Les aliments vendus cuits et réfrigérés doivent être refroidis à 21 °C (70 °F) ou moins dans les 2 heures suivant le retrait du feu et à 5 °C (41 °F) ou moins dans les 4 heures suivantes.

Entreposage :

- Les poissons et les crustacés doivent être entreposés en tout temps à 5 °C (41 °F) ou moins au réfrigérateur et/ou sur de la glace.
- Les produits doivent être étiquetés avec les exigences de réfrigération.
- Les aliments congelés doivent être étiquetés de manière à maintenir l'état de congélation jusqu'à leur utilisation.
- Les unités de maintien à chaud doivent être maintenues à 57 °C (135 °F).

Points de contrôle critiques (PCC) pour les poissons et crustacés :

Lors du nettoyage du poisson, l'équipement utilisé pour nettoyer le poisson doit être vérifié en vue de détecter toute dent manquante, toute entaille dans le tranchant ou tout autre fragment métallique manquant. Ces contrôles seront mis en place pour éviter l'inclusion de métal. Le calendrier des contrôles sera le suivant :

- Au début de la découpe
- Toutes les quatre heures après cette étape
- À la fin de la découpe

Enregistrements :

- Un dossier écrit sera conservé et contiendra la date, l'heure et si la vérification a été jugée acceptable (A) ou inacceptable (X).
- Ces dossiers doivent être conservés en vue d'une inspection, si demandé.
- En cas de vérification inacceptable, tous les produits de la vérification acceptable précédente devront être examinés pour détecter l'inclusion de métal. Si aucun métal n'est détecté, le produit sera considéré comme acceptable.
- Si du métal est détecté, le produit doit être exempt de métal ou non proposé à la vente.
- Tous les enregistrements requis par les ministères de la Conservation de l'environnement ou de la Santé de l'État de New York (locaux ou étatiques) doivent être conservés.

Étiquetage :

- Le poisson et crustacé d'une seule espèce proposé à la vente doit être étiqueté et inclure, au minimum, le nom courant du poisson ou du crustacé, le nom et l'adresse du vendeur, le mode de conservation (température) et le poids (net) dans l'emballage exprimé en livres ou en onces. La mesure métrique est facultative.
- Aucune allégation de santé ou nutritionnelle ne peut être formulée.
- Les poissons et les crustacés sont des allergènes qui doivent être étiquetés correctement. Voir la directive sur les allergènes présentée ci-après.

Reconditionnement :

Tous les aliments reconditionnés doivent être manipulés, en tout temps, de manière sanitaire et chaque emballage individuel vendu doit suivre les directives d'étiquetage contenues dans le présent document. Pour les emballages affichant « à usage de restaurant uniquement », ces termes doivent être supprimés ou noircis.

Transport :

Les poissons et crustacés doivent être transportés sur de la glace et/ou dans des véhicules réfrigérés.

Allergènes :

Il existe huit principaux groupes d'allergènes alimentaires (lait, œuf, poisson, crustacés, noix, arachide, blé et soja) et ces derniers doivent suivre des directives d'étiquetage bien précises.

Si l'aliment n'est pas un produit agricole brut et qu'il est, ou qu'il contient un ingrédient portant ou contenant, un allergène alimentaire majeur, l'étiquette doit suivre les règles ci-après :

1. Le terme « contient », suivi du nom de la source d'aliment dont provient l'allergène alimentaire principal, est imprimé immédiatement après ou à côté de la liste des ingrédients (les exemples de farine et poisson suivent cette méthode)

ou

2. Le nom courant ou habituel de l'allergène alimentaire principal dans la liste des ingrédients est suivi entre parenthèses du nom de la source alimentaire dont est issu l'allergène alimentaire principal (pour l'exemple de farine ci-dessus, l'ingrédient « Farine » peut être répertorié « Farine (blé) » au lieu d'indiquer « Contient du blé » à la fin de l'énoncé des ingrédients

ou

3. Le nom courant ou habituel de l'ingrédient reprend le nom de la source dont provient l'allergène alimentaire principal (si la farine est répertoriée dans l'énoncé de l'ingrédient comme « Farine de blé »), il n'est pas nécessaire d'inclure à nouveau le blé entre parenthèses ou à la fin de l'énoncé des ingrédients

ou

4. Le nom de la source alimentaire dont provient l'allergène alimentaire principal apparaît ailleurs dans la liste des ingrédients

Lors de l'emballage et de l'étiquetage d'une seule espèce de poisson ou de crustacé; après avoir indiqué que le produit est Flet (à titre d'exemple), vous devez ajouter « Contient du poisson ». Si le produit est Doré de mer, la même règle s'applique; vous devrez indiquer sur l'étiquette : « Contient du poisson ». Si le produit vendu est du homard, vous devrez préciser : « Contient des crustacés »