

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

Arrêté du 28 décembre 2017 relatif aux modalités de délivrance des certificats de contrôle sanitaire, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats

NOR : SSAP1736453A

Le ministre d'Etat, ministre de la transition écologique et solidaire, et la ministre des solidarités et de la santé,
Vu le code de la santé publique, notamment ses articles R. 3115-6, R. 3115.29, R. 3115-31 et R. 3115-36,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Le présent arrêté définit les conditions administratives et techniques de la réalisation des inspections sanitaires en vue de la délivrance :

1° Des certificats de contrôle sanitaires ou d'exemption de contrôle sanitaire des navires mentionnés à l'article R. 3115-29 du code de la santé publique ;

2° De l'octroi de prolongation de certificats mentionné à l'article R. 3115-36 du code de la santé publique.

Au sens du présent arrêté, l'inspection sanitaire d'un navire comprend les opérations suivantes :

- analyse des documents transmis par le capitaine du navire avant la visite ;
- entretien avec le capitaine du navire ;
- analyse des documents mis à disposition à bord du navire ;
- visite sur site du navire selon la procédure décrite à l'article 3 du présent arrêté ;
- remise du certificat de contrôle sanitaire ou d'exemption de contrôle sanitaire correspondant au capitaine du navire immédiatement après l'inspection ;
- remplissage de la base de données européenne pour assurer la traçabilité des certificats et des inspections, à l'adresse suivante : <https://sis.shipsan.eu/>.

Ces opérations :

- sont réalisées par les personnes et organismes agréés tels que mentionnés à l'article R. 3115-31 du code de la santé publique ;
- ne sont effectuées que dans les ports figurant sur la liste mentionnée à l'article R. 3115-31 du code de la santé publique ;
- sont réalisées selon les méthodes et principes recommandés par l'Organisation mondiale de la santé et figurant dans le guide technique pour l'inspection sanitaire des navires disponible sur le site du ministère chargé de la santé.

Art. 2. – I. – Vingt-quatre heures avant son entrée dans l'un des ports figurant sur l'arrêté mentionné à l'article R. 3115-6, le capitaine du navire d'une jauge brute égale ou supérieure à 500 Universal Measurement System (UMS) transmet à la capitainerie dans le port duquel il fait escale, le certificat de contrôle sanitaire ou le certificat d'exemption de contrôle sanitaire.

Si le certificat de contrôle sanitaire constate l'existence d'une source d'infection ou de contamination ou la nécessité de procéder à des mesures correctives, la capitainerie signale au navire la nécessité de procéder à une inspection de contrôle et ce, dans un délai concomitant au délai d'escale prévu par l'armateur.

La capitainerie transmet au capitaine du navire, la liste des personnes et organismes agréés en application de l'article R. 3115-31 du code de la santé publique.

Le capitaine du navire sollicite la personne ou l'organisme agréé et lui transmet les documents listés en annexe I.

II. – Dans le cas d'une demande de renouvellement d'un certificat d'exemption de contrôle sanitaire, le capitaine du navire transmet à la personne ou à l'organisme agréé sa demande d'inspection du navire cinq jours avant l'arrivée du navire dans le port et lui transmet les documents listés en annexe I.

III. – Un navire arrivant dans l'un des ports mentionnés à l'article R. 3115-36 du code de la santé publique peut solliciter une demande de prolongation de certificat de contrôle sanitaire ou d'exemption de contrôle sanitaire à la

capitainerie qui lui transmet la liste des personnes ou organismes agréés en application de l'article R. 3115-31 du code de la santé publique.

Le capitaine du navire transmet à la personne ou à l'organisme agréé la déclaration maritime de santé ainsi que le certificat sanitaire en cours de validité.

La personne ou l'organisme agréé délivre une prolongation de certificat de contrôle sanitaire sous réserve que la déclaration maritime de santé ne présente pas de risque manifeste pour la santé publique.

La prolongation du certificat de contrôle sanitaire ou d'exemption de contrôle sanitaire est délivrée pour une période maximale d'un mois et prend effet à la date d'expiration du certificat en cours de validité.

Art. 3. – I. – L'inspection sanitaire d'un navire en vue de délivrer un certificat mentionné à l'article 1^{er} est réalisée sur la base de la grille d'inspection figurant à l'annexe II. Les secteurs du navire devant être contrôlés sont listés en annexe III du présent arrêté.

L'inspection du navire peut comprendre des prélèvements et des analyses d'eau. Ils sont effectués dans les cas suivants :

- en cas d'absence d'analyse de l'eau potable depuis au moins 6 mois et, le cas échéant, en cas d'absence d'analyse des eaux récréatives depuis au moins 3 mois ;
- si au moins l'un des résultats d'analyse est non conformes aux valeurs de référence mentionnées à l'annexe IV du présent arrêté, issues des recommandations du guide de l'organisation mondiale de la santé d'hygiène et de salubrité à bord des navires consultable à l'adresse <http://www.euro.who.int/fr/publications/abstracts/guide-to-ship-sanitation.-third-edition> ;
- si l'exhaustivité des paramètres listés en annexe IV n'a pas été analysée ;
- si le capitaine du navire est dans l'incapacité de fournir les documents relatifs au contrôle de la qualité de l'eau potable et des eaux récréatives, le cas échéant, listés en annexe 1.

II. – Si l'inspection sanitaire nécessite des prélèvements et des analyses d'eau potable et/ou d'eaux récréatives (jeux d'eau, bains à remous à usage collectif, eaux de piscine...), ils sont réalisés par un laboratoire agréé par le ministère chargé de la santé dont la liste figure sur le site du ministère de la santé à l'adresse <http://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/article/laboratoires-agrees-pour-le-controle-sanitaire-des-eaux>.

III. – Si des prélèvements et analyses sont prescrits, la personne ou l'organisme agréé transmet au capitaine du navire la liste des laboratoires agréés.

La personne ou l'organisme agréé qui a prescrit les prélèvements et analyses au cours de l'inspection, le consigne sur le certificat de contrôle sanitaire immédiatement après l'inspection, sans attendre les résultats.

IV. – Les résultats des analyses sont transmis au capitaine du navire par le laboratoire agréé qui a effectué les analyses.

Le capitaine du navire transmet le certificat de contrôle sanitaire au port d'escale suivant.

Art. 4. – Les certificats de contrôle sanitaire ou d'exemption de contrôle sanitaire émis sont conformes au modèle figurant en annexe V. Ils sont rédigés en français et en anglais et sont remis immédiatement après l'inspection au capitaine du navire avec le rapport d'inspection mentionné à l'annexe VI, rédigé en français et en anglais. Le rapport est joint au certificat. Il est fait mention de l'existence de ce rapport dans le certificat.

Le certificat indique les lieux où les signes d'infection ou de contamination ont été constatés à bord et, le cas échéant, les mesures correctives qui ont été prescrites et ou mises en œuvre. Si les mesures correctives sont appliquées en présence de la personne ayant réalisée l'inspection, elles sont mentionnées sur le certificat ainsi que la date de l'inspection.

Art. 5. – Le directeur général de la santé et le directeur des infrastructures, des transports et de la mer sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 décembre 2017.

*La ministre des solidarités
et de la santé,*
Pour la ministre et par délégation :
Le directeur général de la santé,
B. VALLET

*Le ministre d'Etat,
ministre de la transition écologique
et solidaire,*

Pour le ministre d'Etat et par délégation :
*L'adjoint au directeur général
des infrastructures, des transports et de la mer,*
C. GRAIL

ANNEXES

ANNEXE I

Liste des documents devant être transmis ou mis à disposition par le capitaine du navire aux personnes ou organismes agréés

- 1- Liste des documents devant être transmis par le capitaine du navire à la personne ou à l'organisme agréé avant l'arrivée du navire dans le port :

La déclaration maritime de santé ;
Le certificat de contrôle sanitaire ou le certificat d'exemption de contrôle sanitaire en cours de validité ;
Les résultats des analyses de l'eau potable portant sur les paramètres microbiologiques et chimiques ;
Les résultats des analyses des eaux récréatives (jeux d'eau, bains à remous à usage collectif, eaux de piscine...) portant sur les paramètres microbiologiques et chimiques ;
La déclaration générale précisant, notamment, le type de navire, son nom et son pavillon ;
Les ports d'escale des 30 derniers jours ;

- 2- Liste des documents devant être mis à disposition à bord du navire, par le capitaine à la personne ou à l'organisme agréé, le jour de l'inspection:

Les certificats internationaux de vaccination ou de prophylaxie ;
Le certificat de navigabilité ;
Le registre des malades à bord ;
Le registre des personnels embarqués, qualifications sanitaires et vaccinations des personnes qui manipulent les denrées alimentaires ;
La déclaration de cargaison ;
La déclaration de provision de bord (port de chargement et de déchargement, description des marchandises, etc) ;
Le manifeste de marchandises dangereuses (risque(s) subsidiaire(s), masse, emplacement à bord, etc.) ;
Le certificat international de prévention de la pollution par les eaux usées ;
Le plan de gestion des déchets ;
La déclaration des effets de l'équipage ;
Le plan de gestion de la salubrité de l'eau (ou plan de gestion de l'eau) ;
Le plan de gestion de la sécurité des aliments (notamment un registre des températures des aliments) ;
Le plan de gestion pour le contrôle des vecteurs ;
Le formulaire pour l'eau de ballast OMI ;
Le certificat de gestion des eaux de ballast ;
Le livre de bord pour les eaux de ballast.

ANNEXE II

Grille d'inspection

Secteur 1 Quartiers

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
1.1 Construction				
1.1.1	Absence de fenêtre ou système de ventilation inadapté.	Un système de ventilation approprié ou des fenêtres équipées de filtres doivent être mis en place, particulièrement dans les chambres et dans les salles de restauration.		<input type="checkbox"/>
1.1.2	Absence de système de chauffage.	Installer un système de chauffage approprié.		<input type="checkbox"/>
1.1.3	Absence de toilettes pour les membres d'équipage.	Fournir des toilettes aux membres d'équipage, soit dans leurs quartiers ou dans un bloc sanitaire commun à l'extérieur de leurs quartiers individuels.	<input type="checkbox"/>	
1.1.4	Absence de salles de bains ou de douches.	Équiper les chambres d'une salle de bains privative ou commune, incluant des toilettes.		<input type="checkbox"/>
1.1.5	Portes et fenêtres extérieures non protégées contre les vecteurs.	Aux endroits où cela est possible, mettre en place des mesures visant à assurer une filtration efficace contre l'entrée de vecteurs de maladies.		<input type="checkbox"/>
		Fournir des supports d'information sur les mesures de protection préventives individuelles.		<input type="checkbox"/>
1.1.6	Calibre de la maille des moustiquaires insuffisamment petit (soit maximum 1,6 mm).	Installer des moustiquaires dont la maille est d'un calibre inférieur ou égal à 1,6 mm.		<input type="checkbox"/>
1.2 Équipement				
1.2.1	Absence d'installation pour le lavage des mains, ou installations inappropriées.	Mettre en place des installations de lavage des mains adaptées (comprenant savon liquide, essuie-mains, etc.).		<input type="checkbox"/>
		Fournir des supports d'information sur l'hygiène personnelle.		<input type="checkbox"/>
1.2.2	Blocs sanitaires insuffisamment équipés.	Équiper les blocs sanitaires de dispositifs de séchage des mains (de préférence des serviettes en papier jetables), de distributeurs de papier toilette et savon liquide ou en doses individuelles.	<input type="checkbox"/>	
1.3 Nettoyage et maintenance				
1.3.1	Absence de programme de nettoyage et de maintenance, ou inadéquation de celui-ci.	Mettre en place un programme de nettoyage et de maintenance approprié.		<input type="checkbox"/>
1.3.2	Médiocres conditions d'hygiène (présence de poussière, de déchets, de vecteurs de maladies).	Instaurer un planning de nettoyage et de désinfection.	<input type="checkbox"/>	
1.3.3	Fuites ou débordements des toilettes	Préserver le bloc sanitaire de toute fuite ou débordement.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 2 Cuisines, offices et zones de service

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
2.1 Examen des documents et des pratiques				
2.1.1	Pas de registre de température pour les marchandises réceptionnées, les congélateurs, les chambres froides, les températures de conservation ou de préparation.	Mettre en place des registres de température pour les congélateurs et unités servant au stockage des aliments chauds ou froids. Tenir des registres de contrôle des températures et d'étalonnage des temps de cuisson pour les thermomètres alimentaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Équipement, ustensiles et matériaux				
2.2.1	Poste de lavage des mains absent ou mal équipé.	Équiper au moins un poste de lavage des mains dédié, de préférence dans le secteur de la cuisine, avec du savon, un moyen de séchage des mains (de préférence des serviettes en papier jetables) et une poubelle pour les serviettes jetables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Afficher une signalisation indiquant la localisation du poste de lavage des mains, et précisant la technique adéquate de lavage des mains, ainsi que la durée requise de lavage des mains.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.2	Évier multi-usages utilisé pour la préparation des aliments sans nettoyage ni désinfection appropriés.	Installer des éviers dédiés à la préparation de la nourriture dans le maximum de secteurs. Fournir au minimum un évier dédié uniquement à la préparation des aliments.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Désinfection, aseptisation et nettoyage stricts de l'évier avant toute préparation d'aliment, notamment si un seul évier est disponible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.3	Surfaces alimentaires, lisses et facilement nettoyables	Remplacer les matériaux des surfaces alimentaires par des matériaux résistants, lisses, facilement nettoyables, non-absorbants, non-toxiques et traités anticorrosion.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.4	Poubelles absentes ou non fermées.	L'ouverture des poubelles doit être non manuelle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2.5	Présence de trous dans le sol	Réparation ou remplacement du sol de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Installations				
2.3.1	Absence de séparateur de graisse	Installer un séparateur de graisse entre les tuyaux d'évacuation des eaux usées de la cuisine et le système de collecte des eaux usées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Nettoyer le séparateur à graisse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
2.3.2	Absence de système de ventilation (condensation excessive, etc.).	Installer les systèmes de ventilation et assurer leur maintenance et leur nettoyage.	<input type="checkbox"/>	
2.3.3	Absence de toilettes réservées aux membres d'équipage manipulant la nourriture, ou toilettes non accessibles.	Équiper des espaces dédiés, appropriés et hygiéniques avec des toilettes, des installations de lavage et séchage des mains, et une quantité suffisante de savon. S'assurer que ces installations ne débouchent pas directement sur les cuisines ou toute autre zone de manipulation des aliments.		<input type="checkbox"/>
		Équiper de manière adéquate les vestiaires destinés aux membres d'équipage manipulant les aliments ; inclure des placards de stockage des vêtements, si possible.		<input type="checkbox"/>
2.4 Transformation des aliments				
2.4.1	Signes d'une maîtrise insuffisante de l'hygiène des mains.	Se laver régulièrement les mains, notamment entre deux tâches différentes.	<input type="checkbox"/>	
2.4.2	Signes de contamination croisée entre les aliments cuits et les aliments crus.	Utiliser des ustensiles et des planches à découper distincts pour la préparation des aliments crus et celle des aliments prêts à consommer. Nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires, la vaisselle et les ustensiles à chaque changement d'utilisation entre aliments crus et aliments prêts à consommer.	<input type="checkbox"/>	
		Nettoyer et désinfecter les zones de contamination croisée avant la préparation de la nourriture. Créer des zones de stockage et de préparation distinctes pour les aliments crus et les aliments prêts à consommer.	<input type="checkbox"/>	
2.4.3	Les denrées périssables sont stockées à des températures inappropriées pour le type ou la classe d'aliments concernés.	<p>Maintenir des températures correctes pour le stockage des denrées périssables afin d'empêcher la température des aliments d'atteindre la zone dangereuse de croissance microbienne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placer les aliment tenus au chaud dans un appareil prévu à cet effet à la température minimum de 62.8 °C (145 °F). <p>Stocker les denrées périssables et les boissons à une température inférieure ou égale à 4 °C (40 °F), hormis au cours de la préparation ou si l'aliment va être servi immédiatement après la préparation. Lorsque de tels aliments sont stockés sur de longues périodes, une température de 4 °C (40 °F) est recommandée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stocker en routine les fruits et les légumes dans des chambres froides. 	<input type="checkbox"/>	
2.4.4	Absence de traçabilité des denrées congelées	Tracer les aliments congelés avec un système d'étiquetage	<input type="checkbox"/>	
2.4.5	Absence d'hygiène dans le congélateur, aliments altérés	Nettoyer le congélateur Jeter les denrées altérées	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
2.4.6	Trousse de premiers secours non accessible.	S'assurer que la trousse de premiers secours est facilement accessible dans les zones de manipulation des aliments, et que des membres d'équipage formés sont désignés pour prendre en charge ces incidents de premiers secours.		<input type="checkbox"/>
2.4.7	Les personnes manipulant les aliments ou les membres d'équipage employés en cuisine présentent des coupures ou des plaies non pansées.	Appliquer des pansements imperméables sur les plaies. Porter des gants jetables en cas de plaie infectée ; mettre en place un traitement médical immédiat.	<input type="checkbox"/>	
2.5 Système de contrôle sanitaire				
2.5.1	Thermomètres relevant la température de l'air ambiant et thermomètres à sonde absents ou fonctionnant mal.	Avoir au moins un thermomètre dans l'unité de stockage des aliments froids, et s'assurer qu'au moins un thermomètre à sonde est utilisé en cuisine.		<input type="checkbox"/>
2.5.2	Aliments ayant dépassé la date de péremption.	Jeter tous les aliments ayant dépassé la date de péremption et vérifier régulièrement les dates de péremption.	<input type="checkbox"/>	
2.6 Hygiène personnelle				
2.6.1	Signes de mauvaises pratiques d'hygiène personnelle.	<p>Se laver minutieusement les mains lorsque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au début de toute activité incluant la manipulation d'aliments ; • Immédiatement après avoir utilisé les toilettes ; • Entre la manipulation d'aliments crus ou autre outil susceptible de contaminer d'autres aliments, et la manipulation d'aliments prêts à consommer (à éviter si possible) ; • Entre chaque manipulation d'argent et chaque manipulation d'aliments prêts à consommer (à éviter si possible). <p>Éviter de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fumer dans ou près des zones de préparation et de service des aliments ; • Cracher dans ou près des zones de préparation et de service des aliments ; • Mâcher du chewing-gum ou manger dans ou près des zones de préparation et de service des aliments • Éternuer ou tousser sur les aliments non protégés. <p>Toujours porter des vêtements propres.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.7 Nettoyage et maintenance				
2.7.1	Signes d'une accumulation de saletés et de graisse sur des surfaces alimentaires.	Nettoyer correctement et désinfecter les surfaces alimentaires, la vaisselle et les ustensiles après chaque utilisation.	<input type="checkbox"/>	
2.7.2	Signes d'une infestation par les vecteurs.	Nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires et mettre en place des mesures de contrôle des vecteurs.	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
		Tenir un registre des pièges, appâts (localisation, dates et résultats) et de tous les sites potentiels de reproduction des moustiques ou autres vermines.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 3 Zones de stockage

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
3.1 Nettoyage et maintenance				
3.1.1	Zones de stockage souillées.	Mettre en place des programmes de nettoyage et tenir des registres.	<input type="checkbox"/>	
3.1.2	Signes de l'existence d'eaux stagnantes.	Éliminer les eaux stagnantes et leurs sources.	<input type="checkbox"/>	
3.1.3	Signes de la présence de vecteurs ou de réservoirs.	Prendre des mesures de désinfection, de désinsectisation et de dératisation.	<input type="checkbox"/>	
3.2 Sources de nourriture				
3.2.1	Aliments trouvés abîmés ou déballés. Conteneurs ou emballages sans source ; ou identification suspecte de la source. Les membres d'équipage responsables des aliments ne sont pas en mesure de fournir des informations suffisamment détaillées sur les sources et les pays d'origine pour permettre un traçage en cas d'intoxication alimentaire.	Noter les informations sur les emballages alimentaires ou tenir un registre séparé des sources d'approvisionnement (sources approuvées ou considérées comme satisfaisante par les autorités), afin de se conformer à la législation et aux règles en vigueur dans le pays d'origine.	<input type="checkbox"/>	
		Jeter les aliments altérés.	<input type="checkbox"/>	
3.3 Stockage				
3.3.1	Produits alimentaires et non-alimentaires, ou produits congelés et produits transformés, non séparés. Stockage dans les zones de manipulation des aliments des produits chimiques utilisés pour l'entretien et la maintenance de ces zones.	Distinguer les zones de stockage pour les aliments de celles pour les produits non-alimentaires. Clairement séparer les zones de stockage pour les produits bruts et les produits transformés.	<input type="checkbox"/>	
		Stocker les produits chimiques à part, dans une armoire.	<input type="checkbox"/>	
3.3.2	Zones de stockage mal rangées.	Afficher une signalisation concernant les procédures de stockage et de maintenance.		<input type="checkbox"/>
3.3.3	Aliments trouvés en contact avec le pont, les eaux stagnantes ou autre source de contamination.	Conserver les aliments à bonne distance (environ 15 cm) au-dessus du pont et les protéger de l'eau et de toute autre contamination potentielle.	<input type="checkbox"/>	
		Jeter les aliments contaminés et, si possible, nettoyer et aseptiser les conteneurs de nourriture.	<input type="checkbox"/>	
3.3.4	Zones de stockage mal conçues ou mal entretenues, permettant l'arrivée de vecteurs ou souillant les aliments stockés de poussière, de débris ou de fientes.	Stocker les produits et ingrédients bruts dans un ordre permettant une rotation efficace des stocks.		<input type="checkbox"/>
		Mettre en place des mesures de désinsectisation et de dératisation pour éliminer les vecteurs présents.	<input type="checkbox"/>	
		Transférer les aliments vers une pièce ne présentant aucun risque de contamination ou d'exposition à une température excessive, pour un stockage sûr.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 4 Installations dédiées aux enfants

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommande
4.1 Conception générale de l'espace de soins pour enfants				
4.1.1	Installations dédiées aux enfants mal éclairées et mal ventilées.	Installer une ventilation et/ou un éclairage suffisant.		<input type="checkbox"/>
4.1.2	Manque de propreté des locaux.	Nettoyer, désinfecter selon les besoins.		<input type="checkbox"/>
4.1.3	Absence de point d'eau potable ou de poste de lavage des mains et/ou caractère inadapté de ces équipements pour utilisation par les enfants.	Installer un lavabo adapté avec eau potable chaude et froide.		<input type="checkbox"/>
4.1.4	Absence d'essuie-mains en papier ou de dispositif de séchage des mains, de savon liquide, de poubelle, de brosse pour WC ou de papier toilette.	Équiper le local de tout l'équipement nécessaire.		<input type="checkbox"/>
4.1.5	Absence de toilettes séparées pour les membres d'équipage et pour les enfants ; taille inadaptée des toilettes pour les enfants ; toilettes mal entretenues ou dysfonctionnement des chasses d'eau.	Prévoir des toilettes séparées pour les enfants et pour les membres d'équipage. Nettoyer les toilettes. Réparer les systèmes de chasse d'eau, le cas échéant.		<input type="checkbox"/>
4.1.6	Surfaces non lisses et non résistantes. Tapis, jouets et meubles non nettoyables.	Équiper le local de matériaux appropriés.		<input type="checkbox"/>
4.2 Espace change bébé				
4.2.1	Absence de zone spécifiquement dédiée au changement des couches dans les locaux.	Définir une zone adaptée au changement de couches.		<input type="checkbox"/>
4.2.2	Équipement inadapté du poste de changement de couches. Absence de poste de lavage des mains et de désinfectant et de poubelle.	Équiper la zone de changement de couches de tout le matériel nécessaire.		<input type="checkbox"/>
4.3 Nettoyage et désinfection				
4.3.1	Absence de procédures écrites pour le nettoyage et la désinfection des locaux et des matériels utilisés pour les enfants	Prévoir un plan d'entretien, s'y conformer et le maintenir en vigueur.		<input type="checkbox"/>
4.3.2	Signes de la présence de vecteurs de maladies et/ou de réservoirs.	Désinfecter, dératiser et appliquer des insecticides, selon les besoins.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 5 Installations médicales

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
5.1 Construction				
5.1.1	Installations médicales utilisées à des fins non-médicales (logements, pièces de stockage, etc.).	<p>Limiter l'utilisation des installations médicales à des fins médicales si le navire transporte 15 ou plus passagers ou membres d'équipage pour une durée de voyage supérieure à 3 jours.</p> <p>Prévoir des logements réservés à une utilisation médicale.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1.2	Installations médicales difficilement accessibles et non séparées des zones d'autres activités, de stockage et de manipulation de la nourriture, et d'élimination des déchets ; et/ou non adaptées à la prise en charge individuelle des passagers ou membres d'équipage malades.	Prévoir un espace de prise en charge individuelle dans un local dédié et adéquat.	<input type="checkbox"/>	
5.1.3	Installations médicales mal éclairées et mal ventilées.	Installer suffisamment d'éclairage pour permettre une pratique médicale correcte ; évaluer les conditions sanitaires et/ou la ventilation.	<input type="checkbox"/>	
5.2 Équipement				
5.2.1	Absence d'eau potable ou de poste de lavage des mains.	Installer un lavabo avec eau potable froide et chaude.	<input type="checkbox"/>	
5.2.2	Absence d'essuie-mains en papier ou de dispositif de séchage des mains, de savon liquide, de poubelle, de brosse pour WC ou de papier toilette.	Équiper le local de tout l'équipement nécessaire.	<input type="checkbox"/>	
5.2.3	Réfrigérateur hors de fonctionnement	Recommander un stockage adapté selon les dispositions internationales (guide médical international pour les navires)		<input type="checkbox"/>
5.3 Armoire à pharmacie				
5.3.1	Signes de l'existence de médicaments ayant dépassé la date de péremption.	Remplacer tous les médicaments ayant dépassé la date de péremption par de nouveaux médicaments.	<input type="checkbox"/>	
5.3.2	Médicaments stockés de manière non organisée.	Mettre en place un système de gestion des stocks de médicaments ; les classer par type de médicaments, par code d'identification, etc.		<input type="checkbox"/>
5.4 Nettoyage et maintenance				
5.4.1	Aucun signe de l'existence de règlements ou procédures concernant le nettoyage, l'assainissement, la gestion des objets pointus ou tranchants, ou la gestion des déchets.	Fournir des procédures et des règlements relatifs à la complexité des soins médicaux à bord.		<input type="checkbox"/>
5.4.2	Signes de la présence de vecteurs.	Désinfecter, dératiser et appliquer des insecticides immédiatement.	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
5.4.3	Toilettes sales ou chasse d'eau défectueuse.	Nettoyer les toilettes ; réparer le système de chasse d'eau des toilettes.		<input type="checkbox"/>
5.4.4	Équipement et dispositifs médicaux en mauvais état de fonctionnement et d'hygiène.	Manipuler les équipements et dispositifs médicaux, et en effectuer la maintenance, de manière conforme aux recommandations des fabricants.		<input type="checkbox"/>
5.5 Formation des membres d'équipage				
5.5.1	Aucun membre d'équipage responsable des soins médicaux, de la prescription de médicaments et de la maintenance des installations médicales à bord.	Désigner des membres d'équipage en charge des soins médicaux.	<input type="checkbox"/>	
5.5.2	Pour les navires ayant à leur bord 100 personnes ou plus et effectuant normalement des voyages internationaux de plus de trois jours, absence d'un médecin qualifié chargé des soins médicaux.	Désigner un médecin qualifié.	<input type="checkbox"/>	
5.5.3	Les membres d'équipage employés au sein des installations médicales ne sont pas formés aux premiers soins de base.	Désigner des membres d'équipage possédant le niveau de formation correspondant aux soins à dispenser à bord.	<input type="checkbox"/>	
5.6 Informations sanitaires				
5.6.1	Registre médical de bord non disponible pendant les inspections. Entrées non lisibles ou non à jour.	Fournir un registre médical de bord à jour et listant les cas de maladie, les passagers ou membres d'équipage concernés, et les médicaments dispensés.	<input type="checkbox"/>	
5.6.2	Le registre médical de bord éveille des suspicions concernant la présence possible de maladies transmises par l'eau (diarrhée, etc.).	Des échantillons doivent être prélevés afin d'évaluer l'état réel de l'eau potable.	<input type="checkbox"/>	
5.6.3	Aucun guide médical mis à jour (conformément au GMB ou aux obligations des États du pavillon).	Fournir un guide médical à jour.	<input type="checkbox"/>	
5.6.4	Aucun manuel opérationnel disponible concernant la prévention, la surveillance et le contrôle des risques pour la santé publique à bord (applicable uniquement aux navires à passagers).	Fournir des registres de surveillance des maladies (maladies gastro-intestinales, etc.) ainsi que des manuels opérationnels pour toutes les procédures médicales disponibles à bord.		<input type="checkbox"/>
5.6.5	Aucun manuels opérationnels appropriés pour les installations à haut risque, ou de procédures correspondantes (applicable uniquement si de telles installations sont présentes à bord).	Fournir des procédures et règlements écrits pour l'utilisation des installations à haut risque (unités de soins intensifs, hémodialyse, etc.).		<input type="checkbox"/>
5.7 Dispositifs de communication				
5.7.1	Inadéquation ou absence de dispositifs et de procédures de communication en place permettant de contacter le service d'assistance de télémédecine et d'alerter l'autorité compétente concernant les risques pour la santé publique à bord.	Équiper les installations médicales d'un dispositif et de procédures de communication.		<input type="checkbox"/>
5.7.2	Absence de liste des stations radio pour	Fournir une liste à jour des stations radio.	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
	l'assistance télé-médicale, ou liste non mise à jour.			
5.8 Déchets médicaux				
5.8.1	Absence de collecteur pour déchets à risque infectieux (DASRI) (déchets pointus et mous) ou collecteurs inadaptés.	Equiper le local de collecteurs à DASRI certifiés par les Nations Unies.	<input type="checkbox"/>	
5.8.2	Accumulation de déchets médicaux au point de production.	Retirer les déchets correctement emballés du point de production et les placer dans un lieu de stockage dédié.	<input type="checkbox"/>	
		Évacuer les déchets médicaux aussi rapidement que possible dans des installations adaptées à terre.	<input type="checkbox"/>	
		Réduire au maximum le temps de stockage.		<input type="checkbox"/>
		Stocker les déchets potentiellement infectés dans des sacs en plastique ou des conteneurs jaunes, portant une étiquette « HAUTEMENT INFECTIEUX » ainsi que le symbole international de risque biologique.	<input type="checkbox"/>	
5.8.3	Déchets médicaux non évacués dans des sacs en plastique ou des conteneurs colorés et étiquetés, ou non stockés séparément. Déchets médicaux dangereux non séparés des déchets médicaux non-dangereux.	Stocker les déchets non-infectieux issus des installations médicales dans des sacs en plastique noirs.		<input type="checkbox"/>
		Stocker les déchets médicaux à l'écart des autres déchets, dans un lieu dédié.	<input type="checkbox"/>	
		Fournir de nouveaux sacs ou conteneurs pour déchets.		<input type="checkbox"/>
		Fournir des porte-sacs ou porte-conteneurs adaptés dans le dispensaire ou les installations médicales.		<input type="checkbox"/>
		Afficher des instructions concernant la séparation et l'identification des déchets à chaque point de collecte des déchets.		<input type="checkbox"/>
		Retirer les sacs et les conteneurs lorsque ceux-ci sont au trois-quarts pleins.		<input type="checkbox"/>
		Fermer hermétiquement les sacs à déchets (avec des attaches de câble, etc.).		<input type="checkbox"/>
5.8.4	Déchets médicaux liquides non déversés dans le système des eaux usées (eaux noires) ; dispensaire ou installations médicales non reliés au système des eaux usées.	Relier les tuyaux de récupération des déchets médicaux liquides et des eaux usées issus des zones de soins médicaux, et notamment les baignoires, les douches et les lavabos, au réseau d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	
5.8.5	Déchets pointus et tranchants (aiguilles, lames, etc.) non stockés dans les conteneurs adaptés ; déchets autres que pointus et tranchants trouvés dans le conteneur ; conteneur(s) plein(s).	Se débarrasser des déchets pointus et tranchants dans les conteneurs en plastique adaptés.	<input type="checkbox"/>	
		Fournir des conteneurs à déchets pointus et tranchants en métal ou en plastique anti-perforation, équipés de couvercles, rigides, imperméables et inviolables. Les conteneurs doivent être jaunes et porter une étiquette « HAUTEMENT INFECTIEUX » ainsi que le symbole international de risque biologique.	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
		Fournir les conteneurs à déchets adaptés permettant d'éviter toute blessure en cas de roulis du navire.		<input type="checkbox"/>
		Verser le contenu de tous les conteneurs pleins aux trois-quarts dans un sac à déchets médicaux infectieux de couleur jaune avant de les évacuer du dispensaire.	<input type="checkbox"/>	
		Ne jeter aucun déchet autre que les déchets pointus ou tranchants dans les conteneurs prévus à cet effet.		<input type="checkbox"/>
5.8.6	Déchets pharmaceutiques stockés ou éliminés de manière inadaptée.	Idéalement, stocker les déchets pharmaceutiques (médicaments périmés, etc.) dans des sacs en plastique marron et les évacuer sur une installation d'élimination des déchets à terre.		<input type="checkbox"/>
		Interdire toute incinération à basse température ou toute évacuation des produits pharmaceutiques dans le réseau d'assainissement.		<input type="checkbox"/>
5.8.7	Aucun lieu dédié pour un stockage et/ou un traitement sans danger des déchets médicaux.	Désigner un lieu de stockage pour les déchets médicaux et en interdire l'accès sans autorisation.	<input type="checkbox"/>	
5.8.8	Signes de la présence de vecteurs et/ou de réservoirs.	Désinfecter, dératiser et appliquer immédiatement des insecticides.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 6 Piscines et spas

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
6.1 Gestion				
6.1.1	Absence de rapport d'analyse à jour de la qualité de l'eau, rapport datant de plus de 6 mois ou dernier rapport indiquant une contamination ou les différents paramètres exigés n'ont pas tous fait l'objet d'une analyse.	Faire intervenir le laboratoire agréé afin de prélever et d'analyser les échantillons d'eau. Se référer à l'annexe 2 de l'arrêté durelatif aux modalités de délivrance des certificats de contrôle sanitaires, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats.	<input type="checkbox"/>	
6.2 Désinfection				
6.2.1	Absence de kit d'analyse de chlore et du pH	Equiper le navire d'un kit d'analyse du chlore libre et du chlore total et du pH.	<input type="checkbox"/>	
6.2.2	Vérifier la date de péremption des pastilles	Si pastilles périmées, acheter de nouvelles pastilles non périmées.	<input type="checkbox"/>	
6.3 Fonctionnement, nettoyage et maintenance				
6.3.1	Abords de la piscine, filtres et accessoires visiblement sales ou gras.	Nettoyer immédiatement les éléments sales.	<input type="checkbox"/>	
		Prévoir et mettre en œuvre une procédure concernant le nettoyage régulier des piscines.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3.2	Les surfaces du sauna semblent sales et mal entretenues.	Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces en contact avec les personnes, afin d'éviter la propagation des maladies (maladies de peau, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3.3	Absence d'informations appropriées concernant l'hygiène à l'attention des utilisateurs.	Fournir des informations appropriées concernant l'hygiène aux utilisateurs, telles qu'une signalisation du type « Merci d'utiliser les toilettes et les douches » et « Évitez de plonger votre tête dans l'eau dans les spas », etc.	<input type="checkbox"/>	
6.3.4	Signes de la présence de vecteurs de maladies.	Mettre en œuvre des mesures de contrôle des vecteurs de maladies et procéder à une désinfection.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 7 Autres secteurs et systèmes

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
7.1 Système global de gestion des vecteurs				
7.1.1	Aucune garde anti-rongeur.	Mettre en place des gardes anti-rongeurs afin d'empêcher l'accès des rongeurs aux navires par les amarres.	<input type="checkbox"/>	
7.1.2	Aucun plan intégré de gestion des vecteurs.	Élaborer un plan intégré de gestion des vecteurs.	<input type="checkbox"/>	
7.1.3	Aucun dossier ou registre d'inspection de contrôle des vecteurs (et notamment concernant l'application de pesticides) disponible.	Mettre en place une surveillance de routine des vecteurs et réservoirs ; par exemple, déployer et vérifier des pièges à rongeurs et autres dispositifs.	<input type="checkbox"/>	
		Mettre en place des dossiers et des registres d'inspection de contrôle des vecteurs, et notamment des registres d'application de pesticides.	<input type="checkbox"/>	
7.2 Eaux stagnantes				
7.2.1	Preuves de la présence d'eaux stagnantes dans différents secteurs extérieurs du navire (bâches des canots de sauvetage, cales, dalots, auvents, gouttières, installations de traitement de l'air) susceptibles de contenir des larves d'insectes.	Mettre en place des procédures opérationnelles permettant de contrôler les risques pour la santé publique pour les membres d'équipage et les passagers, ainsi que les personnes susceptibles d'être affectées par les navires et la cargaison entrant dans les ports.		<input type="checkbox"/>
7.2.2	Preuves de la présence de vecteurs vivants ou de leurs larves dans les eaux stagnantes situées à l'intérieur des canots de sauvetage.	Éliminer les eaux stagnantes et mettre en place de mesures de contrôle des vecteurs.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 8 Déchets solides

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
8.1 Registre des déchets				
Exigé pour tout navire > 400 tonneaux ou avec ≥ 15 personnes à bord				
8.1.1	Absence de registre des déchets, ou registre des déchets ne mentionnant pas toutes les opérations de rejet et d'incinération. La date, l'heure, la position du navire, la description du déchet et la quantité estimée de déchets incinérés ou rejetés ne sont pas consignés et/ou signés.	Tous les registres des déchets doivent être disponibles pendant une durée minimum de 2 ans. Notifier aux autorités de contrôle de l'État du port.	<input type="checkbox"/>	
		Le registre des déchets doit être à jour. Fournir les informations manquantes aux autorités de contrôle de l'État du port et à l'autorité compétente.	<input type="checkbox"/>	
8.2 Plan de gestion des déchets				
Exigé pour tout navire > 400 tonneaux ou avec ≥ 15 personnes à bord				
8.2.1	Absence de plan de gestion des déchets, ou plan de gestion des déchets ne mentionnant pas toutes les procédures concernant la collecte, le stockage, le traitement et le rejet des déchets. Déchets médicaux non inclus dans le plan de gestion des déchets. Eaux usées non incluse dans le plan de gestion des déchets.	Prévoir un plan de gestion des déchets conforme aux directives de l'OMI.	<input type="checkbox"/>	
		Mettre en œuvre toutes les procédures concernant la collecte, le stockage, le traitement et le rejet des déchets mentionnées dans le plan.	<input type="checkbox"/>	
		Nommer une personne responsable de la mise en œuvre du plan de gestion des déchets.	<input type="checkbox"/>	
		Traduire le plan de gestion des déchets dans la langue de travail des membres de l'équipage.	<input type="checkbox"/>	
		Inclure des procédures concernant la gestion des déchets médicaux dans le plan de gestion des déchets.	<input type="checkbox"/>	
		Inclure des procédures concernant la gestion des eaux usées dans le plan de gestion des déchets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3 Installations				
8.3.1	Hygiène des vide-ordures : signes de corrosion, traces de poussières, matériaux inadéquats...	Recommander l'usage d'innox pour l'intérieur des vide-ordures et un nettoyage régulier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4 Aires de production de déchets				
8.4.1	Les conteneurs à déchets alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> • ne sont pas disponibles ; • sont sales ; • ne disposent pas de couvercle permettant une fermeture hermétique ; • ne sont pas étanches ; • émettent une odeur forte ; attirent les rongeurs ou autres vermines.	Installer des conteneurs à déchets étanches, non-absorbants et facilement nettoyables, pouvant être désinfectés et équipés d'un couvercle hermétique.	<input type="checkbox"/>	
		Frotter, laver et désinfecter les conteneurs avec soin après chaque déchargement.	<input type="checkbox"/>	
		Prévenir l'arrivée de vermines dans le secteur.	<input type="checkbox"/>	
8.4.2	Les conteneurs existants sont :	Nettoyer, désinsectiser et désinfecter les conteneurs sales dans un endroit éloigné des zones alimentaires.	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
	<ul style="list-style-type: none"> • sales ; • cassés ; • attirent les rongeurs ou autres vermines ; • un lieu où les vecteurs de maladies se nourrissent ou se reproduisent, soit à l'intérieur soit à l'extérieur des conteneurs. 	Nettoyer, désinsectiser et désinfecter la zone affectée.	<input type="checkbox"/>	
		Remplacer les conteneurs cassés.	<input type="checkbox"/>	
8.4.3	Signes de la présence de vecteurs et/ou de réservoirs.	Désinfecter les réservoirs et mettre en œuvre des mesures de contrôle des vecteurs.	<input type="checkbox"/>	
8.4.4	Stockage : locaux trop petits, mauvaise ventilation, températures trop élevées...	Prévoir des locaux déchets d'une taille adéquate, correctement ventilée et à l'abri des écarts de températures.		<input type="checkbox"/>
8.4.5	Absence d'armoire de rangement pour le matériel de nettoyage, équipement sale ou cassé	Equiper l'armoire de rangement d'outil de nettoyage Fournir un équipement de nettoyage approprié	<input type="checkbox"/>	
8.5 Déchets chimiques dangereux				
8.5.1	Aucun emplacement dédié au stockage des déchets chimiques dangereux ; zone non sécurisée contre tout accès non-autorisé ; zone sale, insuffisamment éclairée ou insuffisamment ventilée.	Désigner un lieu de stockage des déchets dangereux.	<input type="checkbox"/>	
		Améliorer l'éclairage dans la zone de stockage.		<input type="checkbox"/>
		Améliorer la ventilation dans la zone de stockage.		<input type="checkbox"/>
		Nettoyer le lieu de stockage.	<input type="checkbox"/>	
		Sécuriser le lieu de stockage contre tout accès non-autorisé.	<input type="checkbox"/>	
8.5.2	Signes de la présence de vecteurs et/ou de réservoirs.	Désinfecter, dératiser et appliquer immédiatement des insecticides.	<input type="checkbox"/>	
8.6 Traitement des déchets				
8.6.1	Aucune station de lavage des mains disponible à proximité des zones de traitement des déchets. Stations de lavage des mains inadéquatement équipées.	Fournir des stations de lavage des mains disposant d'eau potable chaude et froide.		<input type="checkbox"/>
		Équiper les stations de lavage des mains d'essuie-mains jetables, de savon liquide, de liquide de désinfection des mains, de poubelles, et d'une signalisation portant la mention « Lavez-vous et désinfectez-vous les mains ».		<input type="checkbox"/>
		Installer un système de tuyaux et des évacuations suffisantes pour éviter l'accumulation d'eau.		<input type="checkbox"/>
8.6.2	Aucun équipement de protection individuelle (EPI) disponible ; EPI en mauvais état ; et/ou membres d'équipage ne démontrant aucune compétence dans l'utilisation des EPI.	Équiper les membres d'équipage responsables de la manipulation des déchets de lunettes de sécurité ou d'écrans faciaux, de masques faciaux, de gants en caoutchouc, de gants de travail, de chaussures ou de bottes de sécurité, ainsi que d'une combinaison de protection. Former ces personnes.	<input type="checkbox"/>	
8.6.3	Commutateur et/ou compacteurs sales, dégageant une forte odeur ou attirant les rongeurs et autres vermines.	Nettoyer, désinfecter et dératiser les installations de traitement des déchets.	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
8.6.4	Signes de la présence de vecteurs et/ou de réservoirs.	Désinfecter, dératiser et appliquer immédiatement des insecticides.	<input type="checkbox"/>	
8.7 Déversement				
8.7.1	Les déchets ont été déversés par-dessus bord dans une zone spéciale, ou toute autre preuve de déversement prohibé de déchets dans l'eau.	Récupérer les déchets et les garder à bord.		<input type="checkbox"/>
8.7.2	Le capitaine du navire ou les membres d'équipage ne sont pas familiarisés avec les procédures de gestion des déchets à bord.	Afficher une signalisation en anglais, en français ou en espagnol, informant les passagers et l'équipage des exigences de l'Annexe V de la convention MARPOL concernant le rejet des déchets.		<input type="checkbox"/>

Secteur 9 Compartiments machines

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
9.1 Gestion				
9.1.1	Signes de la présence de vecteurs.	Mettre en œuvre des mesures de contrôle des vecteurs et éliminer les réservoirs.	<input type="checkbox"/>	
9.1.2	Absence de grilles anti-vecteurs aux extrémités des conduites entre le pont extérieur et la salle des machines	Mise en place de grilles anti-vecteurs		<input type="checkbox"/>
9.2 Équipements et installations Tous les navires de 1600 tonneaux ou plus				
9.2.1	Station de lavage des mains difficilement accessible.	Installer un lavabo avec eau potable chaude et froide, facilement accessible depuis les compartiments machines.	<input type="checkbox"/>	
9.2.2	Absence de station de lavage et de vestiaires pour les membres du personnel travaillant dans les compartiments machines.	Fournir des vestiaires : <ul style="list-style-type: none"> • Situés en dehors de la zone des machines mais aisément accessibles ; • Équipés de casiers à vêtements individuels, ainsi que de douches, baignoires et lavabos disposant d'eau potable chaude et froide. 	<input type="checkbox"/>	
9.3 Ventilation				
9.3.1	Unités de ventilation hors service.	Réparer ou remplacer les unités de ventilation.		<input type="checkbox"/>

Secteur 10 Eau potable

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
10.1 Documents				
10.1.1	Absence de rapport d'analyse à jour de la qualité de l'eau, rapport datant de plus de 6 mois ou dernier rapport indiquant une contamination ou les différents paramètres exigés n'ont pas tous fait l'objet d'une analyse.	Faire intervenir le laboratoire agréé afin de prélever et d'analyser les échantillons d'eau. Se référer à l'annexe 2 de l'arrêté durelatif aux modalités de délivrance des certificats de contrôle sanitaires, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats.	<input type="checkbox"/>	
10.2 Désinfection				
10.2.1	Absence de kit d'analyse de chlore et du pH	Equiper le navire d'un kit d'analyse du chlore libre et du chlore total et du pH.	<input type="checkbox"/>	
10.2.2	Vérifier la date de péremption des pastilles	Si pastilles périmées, acheter de nouvelles pastilles non périmées.	<input type="checkbox"/>	
10.2.3	Eau colorée et/ou turbidité.	Entretien du réseau à faire	<input type="checkbox"/>	
10.3 Chauffe-eau et système d'eau chaude				
10.3.1	Température de l'eau chaude en sortie de chauffe-eau <50°C	Régler la température de sortie de chauffe-eau à >50°C	<input type="checkbox"/>	
10.4 Robinets et pommes de douche				
10.4.1	Pommes de douche sales ou en mauvais état (présence de tartre)	Nettoyer et désinfecter les aérateurs et les pommes de douche.	<input type="checkbox"/>	
		Remplacer les aérateurs et les pommes de douche en mauvais état.	<input type="checkbox"/>	
10.5 Fontaines à eau de boisson				
10.5.1	Absence de contrat de maintenance des fontaines à eau de boisson	demandeur la mise en place d'une maintenance sur les fontaines à eau de boisson	<input type="checkbox"/>	
10.6 Machines à glace				
10.6.1	Eau non-potable utilisée pour faire des glaçons ou pour toute autre glace utilisée en rapport avec la boisson. Intérieur de la machine à glace ou du réservoir à glace sale ou mal entretenu.	Ne pas produire de glace destinée à la consommation humaine à partir d'eau non-potable.	<input type="checkbox"/>	
		Nettoyer et désinfecter la machine à glace.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 11 Eaux usées

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
11.1 Examen de la documentation				
11.1.1	Certificat ISPP datant de plus de 5 ans, inexistant ou indisponible en anglais et en français	Mener une étude de renouvellement de tout le réseau d'assainissement et obtenir un nouveau certificat ISPP. Informer l'autorité compétente (autorité de contrôle de l'Etat du port, etc...)	<input type="checkbox"/>	
11.2 Eaux usées des salles d'eau publiques et communes, stations de lavage des mains et toilettes				
11.2.1	Canalisations d'eaux usées et d'eau des bains bouchées, ou présence visible ou signalement d'un reflux.	Nettoyer et déboucher les évacuations et les canalisations. Installer des canalisations de taille adaptée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2.2	Dysfonctionnement des toilettes ou du système de chasse d'eau.	Réparer les toilettes et/ou le système de chasse d'eau.	<input type="checkbox"/>	
11.3 Excréments animaux				
11.3.1	Aucune évacuation de taille suffisante connectée au bac à eaux usées ou au système de traitement.	Installer une évacuation adaptée pour éviter toute accumulation d'eau ou la chute d'excréments animaux. Installer un bac à eaux usées de capacité adaptée afin de permettre le stockage des eaux usées jusqu'à ce que le navire puisse procéder au déversement sûr des eaux usées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4 Système de canalisations				
11.4.1	Absence de code couleur sur les canalisations (noir-bleu-noir tous les 5 mètres).	Un code couleur approprié doit être peint au minimum tous les 5 mètres sur les canalisations (par exemple, noir-bleu-noir, conformément à la norme ISO 14726:2008).	<input type="checkbox"/>	
11.4.2	Canalisations mal entretenues ; elles sont bouchées, de taille inadaptée, ou présentent des fuites.	Nettoyer les canalisations et assurer leur maintenance. Réparer immédiatement les fuites. Installer des canalisations de taille appropriée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4.3	Les lignes d'évacuation des eaux usées et des eaux grises passent directement au-dessus : <ul style="list-style-type: none"> • Des cuisines, buffets ou bars ; • Des zones de préparation ou de service de la nourriture ; • Des zones de lavage des équipements ou ustensiles de cuisine ; • Des zones de stockage des aliments. 	Modifier l'organisation des canalisations ; les lignes d'évacuation ne doivent pas passer au-dessus des zones critiques.		<input type="checkbox"/>
11.5 Bac à eaux usées (obligatoire pour tous les navires > 400 tonneaux ou avec ≥15 personnes à bord)				

11.5.1	Absence de bac à eaux usées.	Installer un bac à eaux usées dans un lieu isolé (batardeau et hiloire), de taille suffisante et fabriqué dans des matériaux adaptés. L'équiper d'une jauge de niveau, d'une alerte de niveau élevé, d'un accès pour le nettoyage et d'un système de débordement.	<input type="checkbox"/>	
11.5.2	<i>Identification et capacité</i> Bac non identifié, ou la capacité du bac : • n'est pas indiquée ; • est insuffisante ; • ne correspond pas au certificat ISPP.	Placer un affichage sur le bac portant la mention « Bac à eaux usées ».	<input type="checkbox"/>	
		Indiquer clairement la capacité correcte du bac en m ³ .	<input type="checkbox"/>	
		Installer un bac à eaux usées de capacité suffisante (au moins 114 l par personne et par jour, ou conformément à la recommandation 10/11 de la Commission d'Helsinki [HELCOM]).	<input type="checkbox"/>	
		Renouveler le certificat ISPP. Informer l'autorité compétente (par exemple, les autorités de contrôle de l'État du port).	<input type="checkbox"/>	
11.5.3	<i>Fuite et débordement</i> Le bac n'est pas isolé (absence de batardeau) ou possède une paroi commune avec les cuves d'eau potable. Bac non protégé contre les fuites et les débordements par un hiloire. Absence de jauge visuelle de niveau, et/ou d'alerte de niveau élevé. Signes de l'existence de fuites ou de débordement (le bac à eaux usées ou ses environs sont sales).	Installer le bac dans un endroit isolé n'ayant aucune paroi commune avec les cuves d'eau potable. Entourer le bac d'un batardeau.		<input type="checkbox"/>
		Installer un hiloire autour du bac afin d'éviter tout déversement.	<input type="checkbox"/>	
		Installer une jauge de niveau visible à l'extérieur du bac.	<input type="checkbox"/>	
		Installer une alerte de niveau élevé.		<input type="checkbox"/>
		Nettoyer et désinfecter la zone contaminée.	<input type="checkbox"/>	
		Installer un bac de capacité suffisante (si la raison du débordement est une capacité insuffisante du bac).		<input type="checkbox"/>
		Réparer les fuites.	<input type="checkbox"/>	
11.5.4	Absence de ventilation des cuves, ou ventilation inadaptée.	Installer un ventilateur sur le bac.		<input type="checkbox"/>
		Acheminer les émissions vers l'extérieur du navire, loin des prises d'air.	<input type="checkbox"/>	
		Retirer l'excès de boues des cuves et les évacuer dans une installation officielle de réception portuaire.	<input type="checkbox"/>	
		Nettoyer, inspecter et réparer les cuves, conformément aux instructions du fabricant, lorsque c'est nécessaire (par exemple tous les 6 mois).		<input type="checkbox"/>
11.5.5	Absence de point d'échantillonnage, ou point d'échantillonnage inadapté.	Installer un point d'échantillonnage en métal au niveau de la sortie d'effluents traités.	<input type="checkbox"/>	
11.5.6	Absence de ventilation ou ventilation inadaptée des cuves.	Installer un ventilateur sur la cuve.		<input type="checkbox"/>
		Acheminer les émissions vers l'extérieur du navire, loin des prises d'air.	<input type="checkbox"/>	
11.6 Déversement				
11.6.1	Les eaux usées non traitées ont été déversées dans le bassin portuaire, dans une rivière ou toute	Interrompre immédiatement le déversement et signaler l'incident aux autorités portuaires.	<input type="checkbox"/>	

	autre zone protégée.			
11.6.2	Valves d'évacuation à la mer ouvertes ou cassées.	Fermer ou réparer la valve.	<input type="checkbox"/>	
11.6.3	Les canalisations susceptibles de déverser les eaux usées non traitées, les résidus de traitement des eaux usées, ainsi que les eaux usées du bac à eaux usées directement dans le bassin portuaire ne sont pas fermées.	Fermer immédiatement toutes les valves des canalisations.	<input type="checkbox"/>	
11.6.4	Les boues excédentaires des cuves ou des installations de traitement ne sont pas stockées de manière adaptée en vue d'être déversées dans des installations à terre ou en haute mer.	Stocker l'excès de boues dans les cuves appropriées en vue de déversement dans des installations à terre ou en haute mer.		<input type="checkbox"/>
11.6.5	Méconnaissance des règles MARPOL 73/78 concernant le déversement, ou des règles nationales de déversement dans le port ou ses eaux environnantes.	Former le personnel concerné au règlement de la MARPOL 73/78 ou au règlement national portuaire, et ajouter ces procédures dans le manuel ISM.		<input type="checkbox"/>
11.7 Tuyaux de déversement				
11.7.1	Absence de tuyaux de déversement des eaux usées ; tuyaux fabriqués dans des matériaux non-résistants, non-imperméables et à surface interne non-lisse ; tuyaux non étiquetés comme tuyaux de déversement des eaux usées.	Commander des tuyaux de déversement des eaux usées fabriqués dans des matériaux résistants, imperméables, et à surface interne lisse.		<input type="checkbox"/>
		Faire apparaître la mention « Réserve au déversement des déchets » sur les tuyaux de déversement des eaux usées pour éviter toute contamination croisée accidentelle.		<input type="checkbox"/>
11.7.2	Tuyaux en mauvais état et ne semblant pas nettoyés et désinfectés. Tuyaux non rangés dans un endroit dédié adapté, ou stockés au même endroit que l'équipement réservé à l'eau potable.	Nettoyer, rincer et désinfecter les tuyaux de déversement après chaque utilisation.		<input type="checkbox"/>
		Stocker les tuyaux de déversement des eaux usées dans un endroit dédié, portant la mention « Tuyaux de déversement des déchets ».		<input type="checkbox"/>
		Nettoyer et désinfecter le lieu de stockage.		<input type="checkbox"/>
		Ne pas stocker les tuyaux ou l'équipement réservé à l'eau potable avec les tuyaux de déversement des eaux usées.	<input type="checkbox"/>	
10.8 Cales				
11.7.1	Présence d'eaux usées, d'excréments de rongeurs, de particules de nourriture, de matières putrescibles ou de substances toxiques dans les cales.	Vidanger les eaux de cale dans une installation portuaire de réception. Nettoyer les cales.		<input type="checkbox"/>
		Vérifier l'ensemble du réseau d'assainissement à la recherche de fuites ou de débordement.	<input type="checkbox"/>	
		Appliquer des mesures de dératisation si des excréments de rongeurs ont été trouvés.	<input type="checkbox"/>	

Secteur 12 Eaux de ballast

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
12.1 Gestion				
12.1.1	Absence de registre OMI des eaux usées.	Prévoir un registre des eaux usées tenu à jour.	<input type="checkbox"/>	
12.1.2	Absence de plan de gestion des eaux de ballast.	Élaborer un plan de gestion des eaux de ballast conforme aux directives OMI.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Mettre en œuvre toutes les procédures définies dans le plan de gestion des eaux de ballast.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.1.3	L'installation de traitement des eaux de ballast n'est pas approuvée par l'OMI.	Fermer les lignes et les valves d'évacuation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Procéder à l'évacuation, si nécessaire, sous la supervision de l'autorité compétente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		En informer l'autorité compétente (police portuaire, autorités de contrôle de l'État du port, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2 Déversement				
12.2.1	Les eaux usées non-traitées ou non-renouvelées ont été, ou sont, déversées dans le bassin portuaire, la rivière, ou toute autre zone protégée.	Interrompre immédiatement les opérations de déversement et en informer l'autorité compétente (police portuaire, autorités de contrôle de l'État du port, etc.).	<input type="checkbox"/>	

Secteur 13 Cales de cargaison

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
13.1	Signes de la présence de vecteurs et/ou de réservoirs.	Procéder immédiatement à une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation.	<input type="checkbox"/>	
13.2	Signes de la présence de vecteurs et/ou de réservoirs.	Protéger contre les vecteurs les conduits reliant directement le pont exposé aux cales de cargaison, la salle des machines et les chaufferies, sans extension horizontale d'un côté ou de l'autre.		<input type="checkbox"/>
		Procéder immédiatement à une désinfection, une désinsectisation ou une dératisation.	<input type="checkbox"/>	

ANNEXE III**Secteurs à contrôler au cours de l'inspection sanitaire des navires en vue de délivrer le certificat sanitaire**

Lors de l'inspection tous les secteurs listés ci-dessous doivent être inspectés, si possible dans **l'ordre chronologique suivant**, pour éviter les contaminations croisées :

1. Quartiers,
2. Cuisines, offices et zones de service,
3. Zones de stockage,
4. Installations dédiées aux enfants,
5. Installations médicales,
6. Piscines, spas et saunas,
7. Autres secteurs et systèmes : zone de lavage et de blanchisserie...,
8. Déchets (solides et médicaux),
9. Compartiments machines,
10. Eau potable,
11. Eaux usées,
12. Eaux de ballast,
13. Cales de cargaison,

ANNEXE IV

1) Valeurs de référence pour la qualité de l'eau potable

Paramètres	Valeur de référence	unité
pH	$\geq 6,5 - \leq 9,5$	
Température eau froide	5 - 25	°C
Température eau chaude	50 - 90	°C
Chlore libre	<5	Mg/l
Couleur	<15	UCV*
Turbidité	1	UTN*
Escherichia coli	0	100 ml
Légionnelle spp.	<100	100 ml
Conductivité		

*UTN : unité de turbidité néphélométrique

*UCV : unité de couleur vraie

2) Valeurs de référence pour la qualité des eaux récréatives

Paramètres	Valeur de référence	unité
Chlore libre	<5	mg/l
Brome	<5	mg/l
pH	$\geq 6,5 - \leq 9,5$	
Turbidité	1	UTN
Escherichia coli	0	100 ml

ANNEXE V

Lieux de prélèvements des échantillons d'eau

Les prélèvements d'eau potable sont réalisés sur le réseau d'eau froide, aux points suivants :

1. Au niveau de la sortie de la filière de traitement de potabilisation d'eau
2. Au niveau du réservoir d'eau potable
3. Au point d'usage le plus éloigné du réservoir d'eau potable
4. Au point d'usage du service médical
5. A un point d'usage dans la cuisine et dans la cambuse

Les prélèvements d'eau chaude sanitaire pour l'analyse des légionnelles sont réalisés aux points suivants :

1. A la sortie de la/des production(s) d'eau chaude sanitaire (mise en distribution)
2. Au point d'usage le plus éloigné de la/des production(s) d'eau chaude sanitaire
3. Au point d'usage du service médical

Les prélèvements d'eaux récréatives sont réalisés aux points suivants :

1. Un prélèvement par bassin.

ANNEXE VII

Modèle de r apport d'inspection

Nom du navire et numéro OMI ou numéro d'enregistrement :		Nom et signature de l'officier responsable à bord du navire :			
Nom de l'autorité délivrante :		Date effective de l'inspection (jj/mm/aaaa) :			
Date du CSN mentionné (jj/mm/aaaa) :		CSN délivré au port de :			
Précisez les secteurs n'ayant pas été inspectés :					
<input type="checkbox"/> Quartiers	<input type="checkbox"/> Cuisines, office et zones de service	<input type="checkbox"/> Zones de stockage	<input type="checkbox"/> Installations dédiées aux enfants		
<input type="checkbox"/> Installations médicales	<input type="checkbox"/> Piscines/spas	<input type="checkbox"/> Déchets solides et médicaux	<input type="checkbox"/> Compartiments machines		
<input type="checkbox"/> Eau potable	<input type="checkbox"/> Eaux usées	<input type="checkbox"/> Eau de ballast	<input type="checkbox"/> Cales de cargaison		
<input type="checkbox"/> Autre (Ingrerie, lave-linge, etc.)					
Événements sanitaires détectés à bord		<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non		
Code Signe	Signes constatés (brève description, conformément à la check-list OMS ; tirer un trait sous chaque signe constaté afin de s'assurer que les items sont clairement séparés)	Mesure à mettre en œuvre	Requis	Recommandé	Mesure mise en œuvre avec succès (tampon et signature de l'autorité en charge de la réinspection)
Nom de l'inspecteur délivrant :		Signature de l'inspecteur délivrant :	Tampon de l'autorité délivrante :	Page..... sur	

OMI, Organisation maritime internationale ; CSN, certificat sanitaire de navire ; OMS, Organisation mondiale de la Santé.

ANNEXE VIII

Modèle de déclaration maritime de santé

MODELE DE DECLARATION MARITIME DE SANTE

A remplir par les capitaines des navires en provenance de ports étrangers et à présenter aux autorités compétentes.

Présentée au port de Date

Nom du navire ou du bateau de navigation intérieure Numéro d'immatriculation/OMI

en provenance de à destination de

(Nationalité) (Pavillon du navire) Nom du capitaine

Jauge brute (navire)

Jauge (bateau de navigation intérieure)

Certificat valable de contrôle/d'exemption de contrôle sanitaire à bord ? Oui Non

Délivré à Date

Nouvelle inspection requise ? Oui Non

Le navire/bateau s'est-il rendu dans une zone affectée telle que définie par l'OMS ? Oui Non

Nom du port et date de la visite

Liste des escales depuis le début du voyage (avec indication des dates de départ) ou au cours des 30 derniers jours, à moins que le voyage n'ait duré moins de 30 jours :

Si l'autorité compétente du port d'arrivée en fait la demande, liste des membres de l'équipage, passagers ou autres personnes qui ont embarqué sur le navire/bateau depuis le début du voyage international ou au cours des 30 derniers jours, à moins que le voyage n'ait duré moins de 30 jours, et nom de tous les ports/pays visités au cours de cette période (ajouter les noms dans le tableau ci-après) :

1) Nom embarqué à : 1) 2) 3)

2) Nom embarqué à : 1) 2) 3)

3) Nom embarqué à : 1) 2) 3)

Effectif de l'équipage

Nombre de passagers à bord

Questions de santé

- 1) Y a-t-il eu un décès à bord au cours du voyage, autrement que par accident ? Oui Non
Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après. Nombre total de décès
- 2) Y a-t-il à bord, ou y a-t-il eu au cours du voyage international, des cas suspects de maladie de caractère infectieux ?
Oui Non Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après.
- 3) Le nombre total de passagers malades au cours du voyage a-t-il été supérieur à la normale/au nombre escompté ?
Oui Non Quel a été le nombre de malades ?
- 4) Y a-t-il actuellement des malades à bord ? Oui Non Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après.
- 5) Un médecin a-t-il été consulté ? Oui Non Si oui, donner les détails du traitement ou des avis médicaux dans le tableau ci-après.
- 6) Avez-vous connaissance de l'existence à bord d'une affection susceptible d'être à l'origine d'une infection ou de la propagation d'une maladie ? Oui Non Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après.
- 7) Des mesures sanitaires quelconques (quarantaine, isolement, désinfection ou décontamination, par ex.) ont-elles été prises à bord ?
Oui Non Si oui, préciser lesquelles, le lieu et la date
- 8) Des passagers clandestins ont-ils été découverts à bord ? Oui Non Si oui, où se sont-ils montés à bord (à votre connaissance) ?
- 9) Y a-t-il un animal/animal de compagnie malade à bord ? Oui Non

Note : En l'absence d'un médecin, le capitaine doit considérer les symptômes suivants comme des signes faisant présumer l'existence d'une maladie de caractère infectieux :

- a) fièvre, persistant plusieurs jours, accompagnée de : i) prostration ; ii) diminution de la conscience ; iii) hypertrophie ganglionnaire ; iv) ictere ; v) toux ou difficultés respiratoires ; vi) saignements inhabituels ; ou vii) paralysie.
- b) fièvre, ou absence de fièvre, accompagnée de : i) érythème ou éruption cutanée aigus ; ii) forts vomissements (non provoqués par le mal de mer) ; iii) diarrhée sévère ; ou iv) convulsions récurrentes.

Je déclare que les renseignements et réponses figurant dans la présente déclaration de santé (y compris le tableau) sont, à ma connaissance, exacts et conformes à la vérité.

Signé
Capitaine

Contresigné
Médecin de bord (s'il y a lieu)

Date|.....

PIECE JOINTE AU MODELE DE DECLARATION MARITIME DE SANTE

Nom	Classe ou fonctions à bord	Age	Sexe	Nationalité	Port et date d'embarquement	Nature de la maladie	Date d'apparition des symptômes	Signalée au médecin du port ?	Issue ¹	Médicaments ou autres traitements administrés au patient	Observations

¹ Indiquer : 1) si la personne s'est rétablie, si elle est encore malade ou si elle est décédée ; et 2) si la personne est encore à bord, si elle a été évacuée (donner le nom du port ou de l'aéroport), ou si son corps a été immergé.