

Article 3 : Dans le cas des bateaux construits avant le 15 septembre 1982 et des bateaux non munis d'une cale d'entreposage, les aires aménagées pour l'entreposage du poisson et de la glace doivent être construites de manière à empêcher la détérioration du poisson, et peuvent être faites de bois, à la condition que leurs surfaces soient lisses, exemptes de fissures ou de crevasses et recouvertes d'une peinture durable et d'une couleur claire ou d'un autre revêtement approuvé par le Ministre.

Article 4 : Les caisses destinées au poisson, sauf les fruits de mer vivants, doivent être faites d'un matériau autre que le bois, qui est non absorbant, résistant à la corrosion, lisse et exempt de fissures ou de crevasses, et être aménagées de manière à permettre l'écoulement de l'eau et à protéger le poisson contre tout risque d'écrasement lorsqu'elles sont empilées.

Construction de cloisons

Article 5 : Les aires d'entreposage du poisson frais doivent être séparées de la salle des machines et de tout autre secteur chauffé du bateau par des cloisons étanches et isolées, et les surfaces des murs, les cloisons et le plafond des aires de congélation doivent être bien isolés.

Matériel et méthodes de manutention

Article 6 : Le matériel de manutention du poisson, notamment les glissières, les convoyeurs, les machines à laver, les tables et les ustensiles, doit être fait d'un matériau autre que le bois, qui est non absorbant, résistant à la corrosion, lisse et exempt de fissures ou de crevasses et doit être construit de manière à en permettre le nettoyage.

Article 7 : Les méthodes et les instruments telles les fourches et les pompes, qui risquent de percer, de déchirer, d'endommager ou de contaminer la partie comestible du poisson ne doivent pas être utilisés.

Conservation de la prise

Article 8 : Le poisson qui est à bord d'un bateau servant à la pêche ou au transport du poisson doit

- a) être conservé dans de la glace finement concassée faite d'eau provenant d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson, qui permet de maintenir la température à un maximum de 4 °C; ou
- b) être conservé par une autre méthode approuvée par le Ministre.

Article 9 : Lorsqu'un bateau est doté d'un dispositif à eau réfrigérée, ce dispositif doit être fait de matériaux approuvés par le Ministre, être construit de façon à en permettre le nettoyage et être capable de maintenir le poisson à une température de - 1 °C.

Hygiène

Article 15 : Les aires de réception du poisson et le matériel, les conteneurs et les ustensiles utilisés pour la manutention du poisson doivent, au moins une fois par jour, être nettoyés à fond avec de l'eau provenant d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson et être désinfectés.

Article 16 : Après le déchargement du poisson du bateau, les appareils et les ustensiles de manutention du poisson, les aires d'entreposage, le système d'eau réfrigérée, les conteneurs à poisson, les cloisons et les étagères des compartiments doivent être immédiatement nettoyés à fond avec de l'eau provenant d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson et être désinfectés.