



DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ
Sous-direction Veille et Sécurité Sanitaire

2018

GUIDE METHODOLOGIQUE POUR LA REALISATION DES INSPECTIONS SANITAIRES DES NAVIRES

*Mise en œuvre du
Règlement sanitaire
International
(2005)*

GUIDE

AVANT PROPOS

Le Règlement Sanitaire International (RSI) a été adopté par l'Assemblée mondiale de la santé le 23 mai 2005 et est entré en vigueur le 15 juin 2007. Seul outil international de caractère contraignant en matière de santé publique, il permet de renforcer la sécurité sanitaire globale en limitant les risques sanitaires véhiculés sur les moyens de transport et ainsi la propagation internationale des maladies.

Ce document est accessible sur le site de l'OMS à l'adresse suivante :

<http://www.who.int/ihr/publications/9789241580496/fr/>

Le RSI (2005) s'impose à l'Etat français comme aux 196 autres Etats membres de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Les principales obligations des Etats dans le cadre du RSI sont les suivantes :

- Mettre en place un Point focal national (art. 4 du RSI).
Le PNF désigné pour la France est le Centre opérationnel de Réception et de Régulation des Urgences Sanitaires (CORRUSS) de la Direction générale de la santé. En qualité de centre opérationnel, il assure une veille sur les événements à impact sanitaire en continue 24h/24 et 7 jours sur 7. Il s'appuie sur un circuit de veille et d'alerte opérationnel qui lui permet d'assurer ses obligations (art. 6 à 12) de notification, de consultation, de communication, de réponse aux demandes de vérifications, et de retransmission d'informations, de recommandations, de signalements d'événement constituant une urgence de santé publique de portée internationale (USPPI) à l'OMS et vers les points d'entrée désignés, services et partenaires concernés.
- Mettre en place un dispositif national de sécurité sanitaire comportant la veille, l'investigation, l'alerte et la réponse aux alertes et urgences sanitaires ou à impact sanitaire, à détecter, notifier et réagir à tout événement sanitaire de portée possiblement internationale (art. 5 et 13 et annexe 2 du RSI) survenant en tout point de notre territoire et en particulier aux points d'entrée désignés,
- Désigner à l'OMS des points d'entrée (art. 19 à 22) du territoire pour le trafic international (aérien, maritime, ou terrestre), qui devront disposer des capacités ad hoc non seulement pour conduire en routine les missions de contrôle sanitaire mais aussi pour la prise en charge d'USPPI potentielles ou avérées (art. 23 à 39 et annexe 1B du RSI),
- Délivrer des certificats sanitaires des navires (art. 39 et annexe 3 du RSI) dans des ports à trafic international du territoire national. Ces ports dont la liste est transmise à l'OMS sont autorisés à délivrer ces certificats. Ils disposent de capacité d'inspection ainsi qu'un accès à des services pour réaliser les mesures correctives.

Liste des abréviations

AGENT MARITIME :	La réglementation oblige les navires à avoir un agent désigné sur place. Il est employé par un armateur ou un affréteur pour le représenter dans un port lors de l'escale d'un navire.
ARS :	Agence Régionale de Santé
CCS :	Certificat de Contrôle Sanitaire
CECS :	Certificat d'exemption de Contrôle Sanitaire
CORRUSS :	Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales
CSN :	Centre de Sécurité des Navires
CSP :	Code de la Santé Publique
CVAGS :	Cellule de Veille d'Alerte et de Gestion Sanitaire
DDPP :	Direction Départementale de la Protection des Populations
DGS :	Direction Générale de la Santé
OIT :	Organisation Internationale du Travail
OMI :	Organisation Maritime Internationale
OMS :	Organisation Mondiale de la Santé
USPPI :	Urgences de Santé Publique de Portée Internationale

OBJECTIF DU GUIDE

L'article L.3115-1 du code de la santé publique (CSP) dispose que le représentant de l'Etat peut confier la réalisation des inspections techniques et la délivrance des certificats correspondants à des personnes ou organismes agréés.

Les articles R.3115-29 et suivants du code de la santé publique et l'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 certificat, précisent à la fois, les modalités d'agrément des personnes ou organismes chargées de réaliser les inspections sanitaires des navires et les modalités de la délivrance des certificats sanitaires.

Le présent guide s'adresse donc aux personnes et organismes agréés par le préfet de département pour réaliser les inspections de navires battant pavillon français et étrangers, effectuant des voyages internationaux, dans des ports habilités à les délivrer.

Il a vocation à apporter une méthodologie d'inspection aux personnes ou organismes agréés afin de les sécuriser dans la réalisation des inspections sanitaires des navires.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

FICHES

FICHE N° 1	L'APPLICATION DU RSI AU DOMAINE MARITIME	p.7
FICHE N° 2	LES CERTIFICATS SANITAIRES	p.9
FICHE N° 3	LES MODALITES TECHNIQUES DE L'INSPECTION SANITAIRE DES NAVIRES	p.13
FICHE N° 4	LA DELIVRANCE DES CERTIFICATS	p.23

ANNEXES

ANNEXE A	MODELE DE CERTIFICAT D'EXEMPTION DE CONTROLE SANITAIRE ET DE CERTIFICAT DE CONTROLE SANITAIRE	p.29
ANNEXE B	LES PRINCIPALES SOURCES D'EPIDEMIES LIEES AU TRAFIC MARITIME	p.32
ANNEXE C	GRILLE D'INSPECTION	p.34
ANNEXE D	MODELE DE DECLARATION MARITIME DE SANTE (DMS)	p.57
ANNEXE D bis	MODÈLE MARITIME DECLARATION OF HEALTH (MDH)	p.59
ANNEXE E	DECLARATION GENERALE	p.61
ANNEXE F	LE FORMULAIRE A RENSEIGNER LORS DE LA DEMANDE DE CERTIFICAT SANITAIRE (FORMULAIRE PREPARATOIRE)	p.62
ANNEXE G	DOCUMENTS D'INFORMATION SUR LE RSI	p.65
ANNEXE H	MODELES DE CERTIFICAT INTERNATIONAL DE VACCINATION OU DE CERTIFICAT ATTESTANT L'ADMINISTRATION D'UNE PROPHYLAXIE	p.67
ANNEXE I	VALEURS DE REFERENCE POUR LES ANALYSES ET PRELEVEMENTS	p.68

D'EAU POTABLE ET DES EAUX RECREATIVES

ANNEXE J	MODELE DE RAPPORT D'INSPECTION	p.69
ANNEXE K	LES MODALITES DE REMPLISSAGE DES CERTIFICATS	p.74
ANNEXE L	EQUIPEMENTS ET MATERIELS NECESSAIRES A L'INSPECTION SANITAIRE DES NAVIRES	p.75

Textes législatifs et réglementaires

- Code de la santé publique et notamment les articles L.3115-1 et suivants et R.3115-29 à 45 ;
- Décret n° 2017-1867 du 29 décembre 2017 relatif à la tarification des frais occasionnés par les inspections nécessaires à la délivrance des certificats de contrôle sanitaire ou des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats ;
- Arrêté du 28 décembre 2017 relatif aux modalités de délivrance des certificats de contrôle sanitaires, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats ;
- Arrêté du 26 décembre 2017 relatif aux modalités d'information de l'agence régionale de santé lors de la détection par les personnes ou organismes agréés de sources de contamination ou d'infection présentant un risque pour la santé publique à bord d'un navire ;
- Arrêté du 15 février 2018 relatif à la fixation des frais occasionnés par les inspections nécessaires à la délivrance des certificats de contrôle sanitaire ou des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificat ;
- Instruction du 28 février 2018 précisant certaines modalités de mise en œuvre du Règlement sanitaire international de 2005
- Arrêté relatif à la liste des ports dans lesquels sont délivrés des certificats de contrôle sanitaire, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats (publié sur le site internet du ministère des solidarités et de la santé : <https://solidrites-sante.gouv.fr>)

Autres documents de référence

- Règlement Sanitaire International (2005)
<https://www.who.int/ihr/publications/9789241580496/fr/> ;
- Guide de l'OMS "Manuel pour l'inspection des navires et la délivrance des certificats sanitaires des navires"
(http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44834/1/9789242548198_fre.pdf) ;
- Guide de l'OMS « hygiène et de salubrité à bord des navires »
(<http://www.euro.who.int/fr/publications/abstracts/guide-to-ship-sanitation.-third-edition>)

1. *Les certificats sanitaires des navires*

Conformément aux dispositions de l'article 39 et de l'annexe 3 du RSI (2005), tous les navires effectuant un voyage international doivent être en mesure de présenter aux Etats Parties qui en font la demande un certificat d'exemption de contrôle sanitaire (CECS)/de contrôle sanitaire (CCS) en cours de validité (*cf. Annexe A*).

Cette obligation s'applique quel que soit le type de navire : navires avec passagers (navires de croisière, ferrys...), cargos (tankers, céréaliers, porte-conteneurs...), navires de pêche.

Ces certificats sont valables 6 mois et ne peuvent être délivrés que par des personnes ou organismes agréés dans des ports également habilités, faisant l'objet d'une déclaration auprès de l'OMS. **La liste des ports français habilités à délivrer des certificats est fixé par arrêté et disponible sur le site internet du ministère des solidarités et de la santé (<https://solidarites-sante.gouv.fr>).**

Les menaces pour la santé publique sont mises en évidence grâce à des observations ou des relevés de mesure directs qui permettent de définir les moyens nécessaires à l'élimination ou à la diminution de la menace, afin d'éviter la propagation internationale de la maladie, tout en évitant de perturber le trafic et le commerce internationaux (*cf. Annexe B*).

2. *Champ de l'inspection*

L'objet de ce présent guide est notamment, de recenser les points à prendre en considération au cours de l'inspection d'un navire, conformément aux exigences du RSI (2005).

Il fournit également des outils d'aide à la décision pour la détermination des mesures nécessaires pour prévenir les foyers d'infection afin d'éviter toute contamination et contrôler les menaces pour la santé publique pouvant conduire à la propagation internationale d'une maladie.

Les standards d'inspection définis dans le cadre du RSI ne sont pas contraires aux standards des autres accords internationaux applicables et notamment ceux émanant de l'Organisation internationale du travail (OIT) et de l'Organisation maritime internationale (OMI), traitant en particulier de la sécurité et du confort de l'équipage ainsi que de la pollution maritime, la sécurité et la sûreté des navires et des ports.

Il conviendra dès lors, d'interpréter les autres accords internationaux qui s'appliquent aux activités du navire et du port de façon à ce qu'ils soient compatibles avec les dispositions du RSI et de façon à ce que ce dernier n'affecte pas les droits et les obligations des Etats parties découlant de ces accords internationaux (article 57).

Le Règlement sanitaire international a pour objet de prévenir et de lutter contre la propagation internationale des maladies moyennant le minimum d'entraves au trafic international. Les certificats d'exemption de contrôle sanitaire et de contrôle sanitaire des navires sont l'un des outils mis à disposition par l'OMS pour remplir cet objectif.

1. Les différents types de certificats :

- **Le certificat d'exemption de contrôle sanitaire**

Ce certificat n'est délivré que si l'inspection menée à bord par les organismes agréés n'a pas mis en évidence de menace pour la santé publique ou de source d'infection ou de contamination, y compris les vecteurs et les réservoirs.

- **Le certificat de contrôle sanitaire**

Ce certificat est délivré lorsque la preuve d'une menace pour la santé publique, y compris de sources d'infection et de contamination, est détectée à bord et si les mesures de contrôles requises ont été effectuées de façon satisfaisante.

Dans ce cas, le certificat de contrôle sanitaire doit faire état de l'élément de preuve découvert et des mesures de contrôle qui ont été prises.

En revanche, si les organismes agréés considèrent que les mesures prises ne permettent pas d'éliminer de façon satisfaisante les problèmes sanitaires constatés, elles doivent rédiger un document d'accompagnement en indiquant les problèmes sanitaires mis en évidence, ainsi que toutes les mesures de contrôle qui ont été exigées et qui devront être appliquées au prochain port d'escale. Ce document est joint au certificat.

- **La prolongation d'un mois du certificat**

Une extension du certificat sanitaire est délivrée par les organismes agréés lorsque l'inspection ou les mesures de contrôle requises ne peuvent être effectuées dans le port et qu'il n'y a aucune preuve d'infection ou de contamination.

L'organisme agréé pourra alors étendre la validité du certificat pour une période d'un mois, ce qui permettra au navire de se rendre dans un port où l'inspection et la prise de mesures de contrôle nécessaires pourront être effectuées et qui sera donc en mesure de lui délivrer un nouveau certificat.

La période d'extension débute à la date d'expiration du certificat original. Par exemple, lorsqu'un certificat d'extension est délivré le 8 février et que le certificat original est valable jusqu'au 15 février, l'extension sera valable jusqu'au 15 mars.

- **Revisite d'un navire**

Une revisite peut être effectuée afin de vérifier l'application des mesures de contrôle requises par l'autorité compétente du port d'escale précédente.

Les conclusions de cette visite sont consignées sur un nouveau certificat attaché en pièce jointe au certificat initial. Cela n'affecte en rien la date originale de validité du certificat de contrôle en vigueur.

Si les mesures de contrôle sont suffisantes, le navire n'est alors plus considéré comme un moyen de transport contaminé selon l'article 27 du RSI.

2. Les obligations des compagnies de transport maritime

Les dispositions spécifiques afférentes aux moyens de transport et à leur propriétaire, fournies dans l'annexe IV du RSI, exigent que les exploitants de moyens de transport doivent faciliter :

- les inspections de la cargaison, des conteneurs et du moyen de transport

D'autre part, les exploitants et/ou le capitaine d'un navire doivent :

- fournir aux autorités compétentes de l'Etat Partie un certificat sanitaire valable et une déclaration maritime de santé ;

3. Obligations des personnes ou organismes agréés

Les personnes ou organismes agréés doivent être en mesure :

- de sensibiliser les exploitants des moyens de transport aux bonnes pratiques permettant de maintenir leurs bâtiments dans un bon état sanitaire, sans sources d'infection ou de contamination, y compris les vecteurs et les réservoirs ;
- d'effectuer les inspections requises pour la délivrance des certificats ;
- de déterminer par des observations propres ou des analyses de résultats d'examens effectués, le cas échéant, par des organismes compétents (laboratoires agréés...) les risques pour la santé publique et définir les mesures appropriées pour les réduire et éviter la propagation internationale de maladies ;
- d'informer les compagnies de transport maritime des mesures correctives à mettre en œuvre et, le cas échéant, des méthodes à employer ou des précautions à prendre pour garantir leur efficacité et la sécurité des personnels ;
- de superviser la mise en œuvre par un tiers (compagnie maritime, membres d'équipage, société privée...) des mesures correctives appropriées (désinfection, désinsectisation, dératisation, réparation d'équipement, modification de procédures...);
- d'alerter les autorités compétentes si les risques sanitaires mis en évidence le justifient. Des mesures supplémentaires, pouvant aller jusqu'à l'isolement du navire, peuvent être mises en œuvre par le Préfet de département.

Ces dispositions ne sont pas applicables aux navires de guerre ni aux navires affrétés par l'autorité militaire.

Les inspections ont pour objectif de déterminer le succès des mesures sanitaires prescrites ou prises dans les ports précédents, ou d'évaluer s'il existe des motifs raisonnables de soupçonner, ou de détecter des preuves de l'existence de source de contamination ou de foyer infectieux pouvant générer un risque pour la santé publique, avant l'expiration de la validité du certificat sanitaire ou en cas de renouvellement de certificat.

Dans le cadre du RSI (2005), tout navire effectuant un voyage international, y compris à l'intérieur de l'espace de Schengen, doit être muni d'un certificat sanitaire en cours de validité. Ces certificats sont valables six mois au maximum. Selon l'article 39 du RSI, ils ne peuvent être délivrés qu'après une visite d'inspection réalisée dans un port autorisé par les Etats parties.

Pour les navires français et étrangers d'une jauge brute supérieure à 500 UMS arrivants dans un port français, le contrôle de la validité du certificat sanitaire est systématique.

En revanche en cas d'urgence de santé publique (ex : épidémie), le Préfet peut étendre les inspections systématiques à l'ensemble des navires, après avis du directeur général de l'agence régionale de santé (article R. 3115-37 du CSP).

L'inspection sanitaire des navires ne peut être effectuée que dans les ports définis dans l'arrêté du 30 octobre 2018 relatif à la liste des ports dans lesquels sont délivrés des certificats de contrôle sanitaire, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats.

1- L'étendue de l'inspection

L'étendue de l'inspection est définie dans l'arrêté du 28 décembre 2017 relatif aux modalités de délivrance des certificats de contrôle sanitaires, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats.

Elle comprend notamment les étapes suivantes :

- l'analyse des documents transmis par le capitaine du navire avant la visite ;
- un entretien avec le capitaine du navire ;
- l'analyse des documents mis à disposition à bord du navire ;
- une visite du navire ;
- la remise du certificat sanitaire correspondant au capitaine du navire ;
- le cas échéant, la transmission à l'Agence régionale de santé des informations prévues dans l'arrêté du 26 décembre 2017 relatif aux modalités d'information de l'Agence régionale de santé lors de la détection par les personnes ou organismes agréés de sources de contamination ou d'infection présentant un risque pour la santé publique à bord d'un navire ;

- le remplissage de la base de données <https://sis.shipsan.eu/>.

Si une vérification de la réalisation des mesures correctives préconisées est effectuée, l'inspection sanitaire ne porte que sur les points à re-contrôler.

Les points de contrôle sur lesquels porte l'inspection sanitaire des navires sont précisés dans la grille d'inspection introduite par l'arrêté du 28 décembre 2017 précité (*cf. annexe C*). Cet arrêté précise également, pour chacun d'entre eux, les mesures correctives requises ou à recommander au capitaine.

L'inspection sanitaire doit être menée dans les lieux du navire pouvant présenter un risque pour la santé publique (ex. cambuses, services médicaux, locaux à déchets...) et est constituée notamment de différents types de contrôles :

- Examen visuel ou documentaire approfondi ;
- Entretien avec le capitaine ou le personnel à bord ;
- Contrôles et essais de fonctionnement ;
- Demander au capitaine de faire réaliser des prélèvements et analyses in situ d'eau (eau potable et/ou eaux récréatives) par un laboratoire agréé. Ce type de contrôle est effectué dans les conditions de l'article 3 de l'arrêté précité.

2- La tarification unique

La délivrance des certificats sanitaires (certificat d'exemption de contrôle sanitaire, certificat de contrôle sanitaire) et des prolongations de certificat est payante sur le territoire français.

Une tarification unique est applicable sur l'ensemble du territoire en application du décret n° 2017-1867 du 29 décembre 2017 relatif à la tarification des frais occasionnés par les inspections nécessaires à la délivrance des certificats de contrôle sanitaire ou des certificats d'exemption de contrôle sanitaires des navires et des prolongations de certificat.

Le coût de la délivrance des certificats est supporté par les compagnies maritimes (armateur, agent maritime...)¹.

L'arrêté du 15 février 2018 relatif à la fixation des frais occasionnés par les inspections nécessaires à la délivrance des certificats de contrôle sanitaire ou des certificats d'exemption de contrôle sanitaires des navires et des prolongations de certificat fixe tous les 2 ans, les tarifs applicables.

¹ Article L. 3115-2 du code de la santé publique.

Etape 1 : Préparation de l'inspection des navires

La préparation de la visite du navire, à la fois pour le capitaine et pour l'organisme agréé, est basée sur les documents suivants :

- **La déclaration maritime de santé** (cf. annexe D-Dbis), contient des données sur l'état de santé à bord du navire au cours du voyage et à son arrivée au port. Elle fournit aussi des informations concernant :
 - l'identification du navire;
 - la liste des ports d'escale des 30 derniers jours ;
 - la liste des membres d'équipage et des passagers des 30 derniers jours ;
 - la validité du certificat existant et si une réinspection est demandée ;
 - les zones contaminées qui ont été visitées.
- **Le certificat sanitaire de navire** (cf. annexe A), identifie toutes les zones de menaces pour la santé publique ainsi que les mesures de contrôle à appliquer.
- **La Déclaration générale** (cf. annexe E), permet d'obtenir des données sur le nom, le type et le pavillon du navire. Ce document fournit aussi des informations sur les obligations du navire en matière d'installations destinées à la collecte des déchets et des résidus et des renseignements succincts sur le voyage.
- **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**
L'examen de ces analyses doit permettre de définir s'il est nécessaire de procéder à de nouvelles analyses ou pas.
- **Un formulaire préparatoire à la visite** (cf. annexe F), recensant les données principales du navire, ainsi que les documents qui devront être mis à la disposition lors de l'inspection.

Sur cette base, l'organisation de l'inspection se déroule selon les étapes suivantes :

- La demande de renouvellement d'un certificat d'exemption de contrôle sanitaire est effectuée par une agence maritime sollicitée par un navire arrivant au port auprès d'un organisme agréé sur le port d'escale. Celle-ci doit parvenir à l'organisme agréé 5 jours avant l'arrivée du navire.
- L'organisme agréé informe l'agent maritime du navire des modalités de délivrance des certificats à l'aide de la **fiche d'information sur le RSI**, dont un modèle figure en annexe G. Il doit être également informé que la délivrance est payante.
- L'agent maritime transmet à l'organisme agréé les documents mentionnés ci-dessus. Ils se mettent d'accord sur la date et l'heure d'inspection. A cette occasion doit être stipulée à l'agent maritime qu'un officier parlant anglais ou français doit être présent le jour de l'inspection. Dans le cas contraire, il revient à l'agent maritime de mettre un interprète à disposition.
- Les documents doivent être renseignés par le capitaine du navire et renvoyés par mail à l'organisme agréé 5 jours avant l'arrivée du navire dans le port, accompagnés des pièces jointes mentionnées.

- L'organisme agréé consulte la base de données Equasis (www.equasis.org) qui permet de vérifier le certificat de navigabilité du navire et de recueillir des renseignements sur le navire (n° IMO, tonnage, pavillon, âge, nombre de déficiences, jours de détention relevés lors des dernières inspections de sécurité...)

L'analyse des documents retournés et des informations requises permet de déterminer **la stratégie de l'inspection**.

Etape 2 : Entretien avec le capitaine

L'inspecteur doit s'assurer que l'exploitant/agent du navire et le capitaine comprennent bien le but de l'inspection.

Le capitaine est informé, via la fiche d'information présentée *en annexe G*, de la portée du RSI et des objectifs de la visite :

- Adopté par 196 Etats lors de l'Assemblée Mondiale de la Santé le 23 mai 2005, le RSI (2005), est entré en vigueur le 15 juin 2007. C'est le seul traité juridiquement contraignant en matière de sécurité sanitaire internationale. Il vise à éviter la propagation internationale des maladies, tout en limitant au maximum les entraves au trafic international, par un renforcement de la surveillance qui concerne désormais tout évènement pouvant constituer une urgence de santé publique de portée internationale (USPPI).

Les objectifs de la visite sont de rechercher :

- des signes d'infection et de contamination ;
- si les conditions d'hygiène à bord, structurelles et fonctionnelles peuvent favoriser la dissémination de maladies dans les pays visités.

Puis l'organisme agréé engage une discussion préliminaire avec l'exploitant/agent du navire et le capitaine sur les systèmes sanitaires et les procédures ainsi qu'une vérification des documents importants, suivant les modalités du paragraphe suivant.

Etape 3 : Revue des documents de bord

Au cours de cet entretien, il s'agit de faire le point avec le capitaine des actions entreprises à bord afin de maintenir l'hygiène du navire.

La pertinence des réponses apportées par le capitaine, ainsi que la présentation des documents sanitaires doivent permettre à l'inspecteur d'apprécier l'implication de l'équipage dans cet objectif et d'orienter la visite du navire.

Un point est fait sur l'ensemble des documents demandés dans le formulaire préparatoire à la visite. En particulier, la présentation des trois documents suivants est obligatoire :

- **Certificat de navigabilité**
 - *S'il est absent ou périmé, le certificat sanitaire n'est pas délivré et le service de l'Etat du port (le Centre de Sécurité des Navires de la Direction des affaires maritimes) est averti.*
- **Registre des malades à bord (passagers et équipage)**
 - *Il doit servir à la vérification de la Déclaration Maritime de Santé. La vérification du registre s'attachera essentiellement à rechercher des symptômes répétés et récents.*
- **Les certificats internationaux de vaccination ou les certificats attestant de l'administration d'une prophylaxie, (cf. annexe H),** prouvant la conformité des vaccinations des membres de l'équipage et des passagers.
- **Registre des personnels embarqués, qualification sanitaires et vaccinations des personnes qui manipulent les denrées alimentaires**
 - *Vérifier les dates de validité et comparer les noms avec la liste d'équipage*
- **Rapport sur l'analyse de l'eau potable et des eaux récréatives qui fournit les résultats de l'analyse microbiologique et/ou chimique de l'eau.**

Les documents suivants, en conformité avec la liste de document de l'OMI « *Convention visant à faciliter le trafic maritime international* » peuvent également être exigés pour évaluer la menace pour la santé :

- *Déclaration de la cargaison et sur les provisions de bord*, afin d'obtenir des données sur la cargaison (par ex. port de chargement/déchargement, description des marchandises).
- *Manifeste des marchandises dangereuses*, afin d'obtenir des données sur les marchandises dangereuses (par ex. risque(s) dérivé(s), quantité, emplacement du stockage à bord).
- *Plans de gestion* pour le stockage de l'eau, la sécurité des aliments, la désinsectisation, les eaux usées, les déchets...
- *Formulaire pour l'eau de ballast OMI A(868)20.*

Etape 4 : Visite du navire

La visite du navire est destinée à contrôler les points-clés qui permettront de délivrer ou non le certificat. Le but principal de cette visite est de confirmer, par une observation visuelle et physique des zones du navire, que les points sensibles ont été correctement identifiés par l'équipage qui a mis en place les mesures de contrôles correspondantes.

Elle est donc orientée sur les facteurs de risque majeurs susceptibles d'être à l'origine d'un risque pour la propagation internationale des maladies :

- la présence potentielle de malades à bord,
- la présence potentielle de vecteurs ou de rongeurs,
- l'hygiène générale du navire.

Afin de réaliser une inspection complète, une approche par "lieu" dans laquelle chaque espace de chaque zone est inspecté physiquement, est recommandée.

L'inspecteur veillera à s'équiper d'une tenue adaptée au local inspecté.

Une grille d'inspection est proposée (cf. annexe C). Celle-ci se base sur un itinéraire d'inspection au sein du navire.

L'inspection doit débuter par les "zones propres", telles que les installations médicales, les quartiers/cabines, les cuisines, le garde-manger et la réserve de nourriture, qui seront suivis, le cas échéant, par les piscines, spas et les réserves en eau potable.

Les "zones sales", telles que les déchets, les toilettes et les équipements proches des salles des machines, l'eau de cale, le local de traitement des eaux usées, la soute à cargaison et les réservoirs d'eau de ballast, peuvent être inspectées par la suite.

Si la soute du navire est pleine, la cargaison pourra éventuellement être inspectée, pour vérifier plus particulièrement si des vecteurs y sont présents.

Les étapes suivantes sont impératives avant la délivrance d'un certificat :

- *infirmierie*
- *cuisine / cambuses*
- *cabines de passagers et/ou quartiers d'équipage (les moins gradés)*
- *système de traitement de l'eau potable*

A chaque étape, devront être vérifiées les mesures de lutte contre les vecteurs et les réservoirs, ainsi que la gestion globale des déchets. En particulier, la recherche de gîtes larvaires potentiels doit être menée sur l'ensemble du navire.

La pertinence de mener l'inspection des autres lieux mentionnés dans le guide devra être appréciée au regard des réponses apportées par le capitaine et l'analyse des documents produits.

La grille d'inspection prévoit, pour chaque point contrôlé, les mesures de contrôle et/ou les actions correctives qui doivent être adoptées immédiatement pour éviter toute propagation de la maladie et pour contrôler un danger direct et grave existant. Elles sont **requis**. D'autres mesures sont de **nature préventive** et permettent d'éviter les risques potentiels. Elles constituent des **recommandations** qui doivent être suivies par l'équipage et les exploitants du moyen de transport, en accord avec l'évaluation du risque déterminé par l'organisme agréé lors de l'inspection.

La grille utilise ainsi les expressions REQUERIR et RECOMMANDER afin que soit identifiée l'approche à adopter en fonction du niveau de mesure ou d'action conseillées. **Toute mesure de contrôle requise entraîne la délivrance d'un CCS.**

Etape 5 : Prélèvement d'échantillons

5 jours avant l'arrivée du navire au port, le capitaine envoie à l'organisme agréé :

- *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.*

Selon le RSI, le prélèvement et l'analyse de tels échantillons ne doivent pas être exigés à chacune des inspections. Néanmoins, des prélèvements et des analyses d'eau doivent être systématiquement réalisés dans les cas suivants :

- en cas d'absence d'analyse de l'eau potable depuis au moins 6 mois ;
- 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 conforme aux valeurs de référence mentionnées à l'annexe I du présent guide (annexe IV de l'arrêté du 28 décembre 2017 relatif aux modalités de délivrance des certificats de contrôle sanitaires, des certificats d'exemption de contrôle sanitaire des navires et des prolongations de certificats) ;
- si l'exhaustivité des paramètres listés en annexe I n'a pas été analysée

Les prélèvements 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>.

Les résultats des analyses sont transmis au capitaine du navire et/ou au représentant de la compagnie maritime du navire par le laboratoire agréé qui a effectué les analyses. La demande d'analyse et prélèvements est jointe au certificat sanitaire.

Lorsque des méthodes ou du matériel conseillés par l'OMS existent (*cf. Guide de l'OMS d'hygiène et de salubrité à bord des navires ou autre guide*), il conviendra de les employer.

Il convient également, à chaque inspection, de rappeler au capitaine du navire de demander systématiquement les résultats des prélèvements d'eau et les certificats de qualité de l'eau amenée à bord par les fournisseurs du port.

Etape 6 : Entretien final avec le capitaine

A la fin de l'inspection, l'inspecteur peut à nouveau engager une discussion avec le capitaine du navire ou le membre de l'équipage qui le représente.

Il peut notamment évoquer les sujets qui, selon lui, ne sont pas conformes à la grille d'inspection jointe au présent guide et donner des conseils ou préciser les délais exigés pour mener une action corrective.

Les mesures prises sont renseignées dans le rapport d'inspection (*cf. annexe J*) qui sera joint au certificat émis contre rémunération.

A l'issue de chaque inspection ou délivrance d'une prolongation, **l'organisme agréé doit renseigner une base de données européenne** : <https://sis.shipsan.eu/>.

L'inscription auprès de SHIPSAN se fait quand la personne ou l'organisme agréé reçoit son agrément. Il s'inscrit à l'adresse info@shipsan.eu qui lui délivrera un identifiant et un code unique.

4- Les prolongations de certificat

La délivrance de prolongation de certificats d'exemption de contrôle sanitaire ou de certificat de contrôle sanitaire ne nécessite pas d'inspection, aussi une prolongation peut être délivrée en 24 heures.

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.

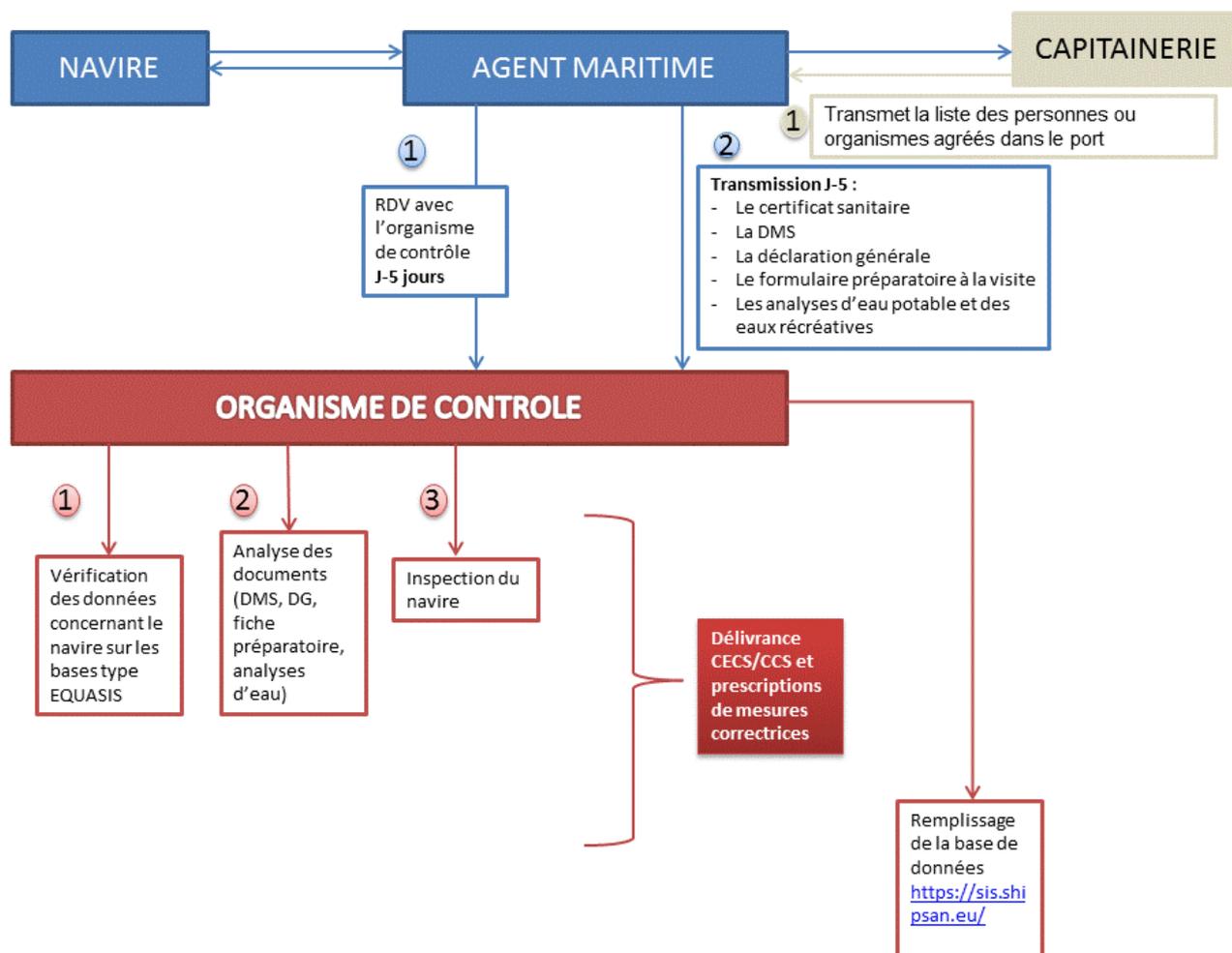
Le capitaine du navire transmet à la personne ou à l'organisme agréé la déclaration maritime de santé et le certificat sanitaire en cours de validité.

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.

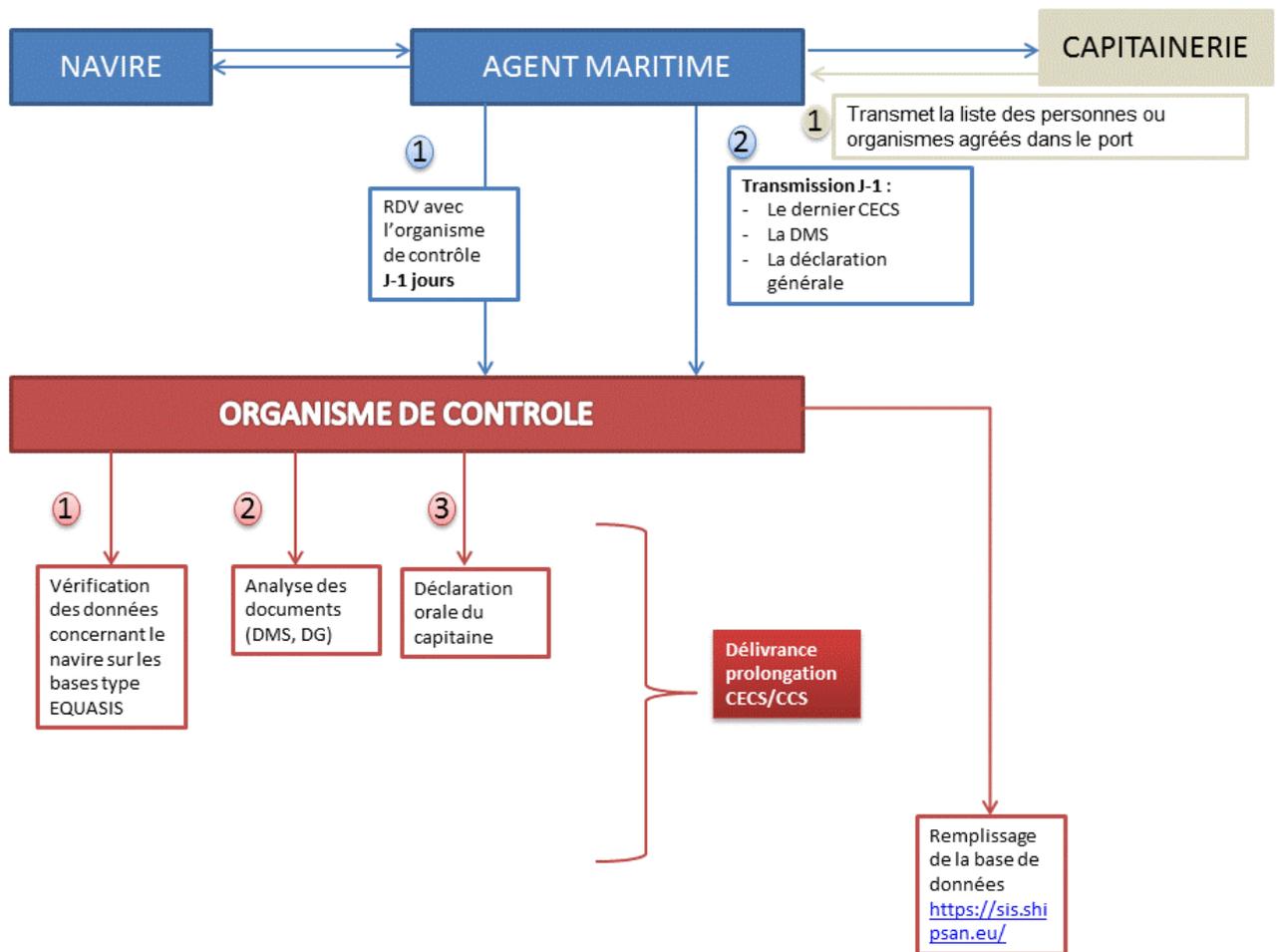
La prolongation du certificat de contrôle sanitaire ou d'exemption de contrôle sanitaire est délivrée pour une période maximale d'un mois et prend effet à la date d'expiration du certificat en cours de validité.

***Rappel:** Le certificat d'extension ne devra être délivré qu'au cours du mois précédant l'expiration du certificat existant. La période d'extension débute à la date d'expiration du certificat original. Par exemple, lorsqu'un certificat d'extension est délivré le 8 février et que le certificat original est valable jusqu'au 15 février, l'extension sera valable jusqu'au 15 mars.*

Schémas récapitulatifs des différentes étapes du renouvellement d'un certificat sanitaire ou d'une demande de prolongation de certificat



La délivrance des prolongations d'un mois :



FICHE 4 LA DELIVRANCE DES CERTIFICATS SANITAIRES

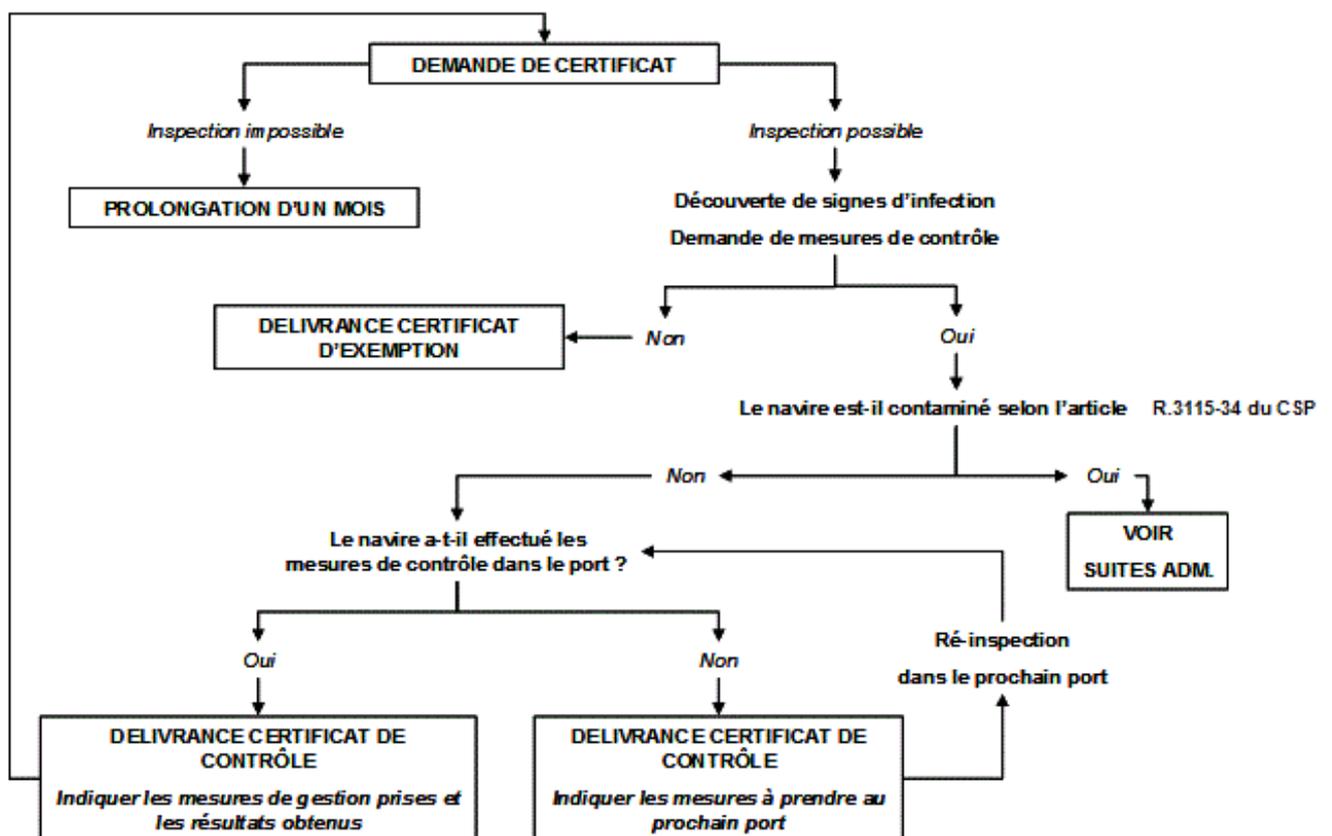
La remise d'un certificat de contrôle sanitaire ne peut se faire que sur rendez-vous pris à l'avance avec l'agent maritime du navire.

4 étapes sont à distinguer pour la délivrance des certificats sanitaire :

- la préparation de l'inspection ;
- l'entretien préalable avec le capitaine ;
- la visite du navire ;
- la remise du certificat et le cas échéant, les mesures à prendre.

1. Logigramme de délivrance des certificats

Le processus de délivrance des certificats s'appuie sur le logigramme suivant :



Il est impératif de faire figurer sur les certificats les signes constatés, et le cas échéant, les mesures correctives préconisées. L'annexe K donne des indications sur la manière de remplir les certificats.

Un rapport d'inspection pourra également être joint au certificat. Un modèle de rapport figure en annexe J du présent guide.

2. Conduite à tenir en cas de signe évident constaté à bord

Différentes suites peuvent être données à une inspection :

- ✓ *Conditionner la libre pratique à la prise de mesures correctives*

Les Etats parties ne peuvent refuser la *libre pratique*² aux navires pour des raisons de santé publique. En particulier, ces derniers ne peuvent être empêchés de procéder à l'embarquement ou au débarquement, au déchargement ou au chargement de marchandises ou de ravitaillement, ni d'embarquer du carburant, de l'eau, de la nourriture et des provisions.

Toutefois, les Etats parties peuvent subordonner l'autorisation de libre pratique à une inspection. Si une source d'infection ou de contamination est découverte à bord, ils peuvent la subordonner à la désinfection, à la décontamination, à la désinsectisation, à la dératisation ou à d'autres mesures nécessaires pour prévenir la propagation de l'infection ou de la contamination.

- ✓ *Exiger des mesures correctives*

Si à l'occasion de l'inspection les preuves d'une menace pour la santé publique sont découverts à bord d'un moyen de transport en voyage international, des mesures correctives doivent être prescrites et leur mise en œuvre doit être contrôlée.

Deux cas de figure sont alors possibles :

- les mesures correctives peuvent être mises en œuvre dans le port

L'organisme agréé doit vérifier que les mesures prescrites ont bien été appliquées.

Si la mise en œuvre des mesures correctives est satisfaisante, l'organisme agréé peut délivrer un CCS, indiquant les signes découverts à bord, les mesures prescrites et les résultats obtenus par le navire.

Un rapport d'inspection sera joint au CCS.

- les mesures correctives ne peuvent être mises en œuvre dans le port

Dans le cas où il est impossible d'effectuer les mesures exigées, l'organisme agréé doit autoriser le départ du navire sous réserve d'informer l'autorité compétente du prochain point d'entrée connu des preuves découvertes et des mesures de contrôles exigées (article 27).

Le CCS peut être délivré indiquant les signes découverts à bord et les mesures correctives que le navire devra effectuer à son arrivée dans le port d'escale suivant.

Un rapport d'inspection sera joint au CCS.

3. Conduite à tenir si le navire est considéré comme contaminé

- ✓ *Immobiliser le navire*

En cas de problème sanitaire grave constaté à bord (en particulier, la présence à bord de malades souffrant de pathologies à fort potentiel épidémique ou la forte présence de vecteurs à bord), une immobilisation des navires peut être envisagée en concertation avec le Centre de Sécurité des Navires (CSN) et les officiers de port.

² La libre pratique s'entend, pour un navire, de l'autorisation d'entrer dans un port, d'y procéder à l'embarquement ou au débarquement, au déchargement ou au chargement de cargaisons ou de provisions.

Conformément à l'article R. 3115-34 du CSP, l'autorité agréée en charge de l'inspection informe l'ARS des problèmes sanitaires graves constatés à bord pour mesure de gestion en lien avec le Préfet.

✓ *Si l'immobilisation du navire ne peut être effectuée*

L'autorité de contrôle informe l'ARS conformément à l'article R. 3115-34 du CSP et informe le port d'escale suivant. L'ARS informe le point focal national (alerte@sante.gouv.fr).

4. Remplissage de la base de données

Une fois le certificat délivré, il convient de remplir la base de données partagée de suivi des inspections de navires et de délivrance des certificats.

Cette base est située à l'adresse suivante : <https://sis.shipsan.eu/>

Tableau récapitulatif de la conduite à tenir par l'organisme agréé

Résultat de la visite			Certificat	Actions
Rien à signaler			Délivrer un CECS valable 6 mois	Le navire peut circuler librement
Signe d'infection ou de contamination	Mesure(s) de lutte requise(s) : - désinfection, - décontamination, - désinsectisation, - dératisation (faire ou faire faire, décider de la technique à appliquer)	Mesure pouvant être mise en œuvre dans le port et réalisée dans le port		
		Mesure mise en œuvre satisfaisante (après seconde visite)	Délivrer un CCS avec : -signes constatés -mesures appliquées	Le navire ne sera plus considéré comme affecté s'il n'existe pas à bord de condition constituant une menace sanitaire
		Mesure mise en œuvre insatisfaisante	Délivrer un CCS avec : -signes constatés -mesures appliquées -note sur l'insuffisance des mesures	Faire un signalement au prochain port d'escale
		Mesure ne pouvant pas être mise en œuvre dans le port ou pouvant mais non réalisées dans le port		
			Délivrer un CCS avec : - signes constatés - mesures à appliquer Le navire peut : - charger du carburant, eau, nourriture, provision, - quitter le port	Faire un signalement au prochain port d'escale

	Mesures supplémentaires le cas échéant après information de l'Agence régionale de santé	Immobilisation, isolement du navire	-Faire un signalement au prochain port d'escale -Faire un signalement au point focal national (France : alerte@sante.gouv.fr ; tel : 01.40.56.57.84)
--	---	-------------------------------------	---

ANNEXES

ANNEXE A	LES PRINCIPALES SOURCES D'ÉPIDÉMIES LIÉES AU TRAFIC MARITIME
ANNEXE B	MODELE DE CERTIFICAT D'EXEMPTION DE CONTROLE SANITAIRE ET DE CERTIFICAT DE CONTROLE SANITAIRE DES NAVIRES
ANNEXE C	GRILLE D'INSPECTION
ANNEXE D	MODELE DE DECLARATION MARITIME DE SANTE (DMS)
ANNEXE D (bis)	MODÈLE MARITIME DECLARATION OF HEALTH (MDH)
ANNEXE E	DECLARATION GENERALE
ANNEXE F	LE FORMULAIRE A RENSEIGNER LORS DE LA DEMANDE DE CERTIFICAT SANITAIRE (FORMULAIRE PREPARATOIRE)
ANNEXE G	DOCUMENTS D'INFORMATION SUR LE RSI
ANNEXE H	MODELES DE CERTIFICAT INTERNATIONAL DE VACCINATION OU DE CERTIFICAT ATTESTANT L'ADMINISTRATION D'UNE PROPHYLAXIE
ANNEXE I	VALEURS DE REFERENCE POUR LES ANALYSES ET PRELEVEMENTS D'EAU POTABLE ET DES EAUX RECREATIVES
ANNEXE J	MODELE DE RAPPORT D'INSPECTION
ANNEXE K	LES MODALITES DE REMPLISSAGE DES CERTIFICATS
ANNEXE L	EQUIPEMENTS ET MATERIELS NECESSAIRES A L'INSPECTION SANITAIRE DES NAVIRES



**PIECE JOINTE AU CERTIFICAT D'EXEMPTION DE CONTROLE SANITAIRE / CERTIFICAT DE CONTROLE
SANITAIRE**
**ATTACHEMENT TO SHIP SANITATION CONTROL EXEMPTION CERTIFICATE / SHIP SANITATION CONTROL
CERTIFICATE**

Nom du navire ou du bateau de navigation intérieure Pavillon (Flag).....N° d'immatriculation/OMI (Registration/IMO No)
Name of ship or inland navigation vessel

Secteurs / installations / systèmes inspectés <i>Areas / Facilities / Systems inspected</i>	Signes constatés <i>Evidence found</i>	Résultats de l'analyse des échantillons <i>Sample results</i>	Documents examinés <i>Documents reviewed</i>	Mesures de lutte appliquées <i>Control measures applied</i>	Date de réinspection <i>Re-inspection date</i>	Remarques concernant les conditions observées <i>Comments regarding conditions found</i>
Nourriture / Food						
Source / Source						
Stockage / Storage						
Préparation /Preparation						
Service / Service						
Eau / Water						
Source / Source						
Stockage / Storage						
Distribution /Distribution						
Déchets / Waste						
Stockage / Holding						
Traitement /Treatment						
Evacuation /Disposal						
Piscines/Spas / Swimming pool						
Equipement / Equipement						
Fonctionnement / Operation						
Services médicaux Medical facilities						
Equipement et appareils médicaux / Equipment and medical devices						
Fonctionnement / Operation						
Médicaments /Medicines						
Autres secteurs inspectés Other areas inspected						

Lorsque des secteurs figurant sur cette liste ne sont pas concernés, indiquez « sans objet » / Indicate when the areas listed are not applicable by marking N/A.

ANNEXE B : LES PRINCIPALES SOURCES D'ÉPIDÉMIES LIÉES AU TRAFIC MARITIME

Dans le cadre du RSI, une attention particulière est portée sur le transport maritime qui peut être source de propagation internationale de maladies de deux manières :

- le navire est un lieu de vie collectif susceptible d'accueillir, pour les navires de croisière, plusieurs milliers de passagers en provenance de différents pays et potentiellement de zones affectées par des maladies infectieuses transmissibles, pouvant être à l'origine d'épidémies à bord, ou lors des escales ;
- le navire peut être source de contamination de l'équipage ou des passagers, ainsi que potentiellement de résidents des pays l'accueillant en escale, du fait d'une hygiène défectueuse (alimentaire, hydrique, présence de vecteurs...) ou de la nature des marchandises transportées.

Ainsi la surveillance des navires doit être principalement portée sur les maladies le plus fréquemment associées aux transports maritimes, ainsi que sur celles véhiculées par des insectes vecteurs ou rongeurs :

▪ Maladies vectorielles

L'introduction en Europe d'*Aedes albopictus*, un des vecteurs du Chikungunya, est due au trafic international des véhicules et de certaines marchandises par navires.

En effet, la mondialisation des échanges, le raccourcissement des temps d'escale et de trajet, le changement climatique avec l'implantation constatée ou possible d'insectes vecteurs potentiels de maladies virales (notamment d'arboviroses) dans des territoires autrefois indemnes, et le développement d'épidémies d'arboviroses de grande ampleur à travers le monde, conduisent à prendre en compte sérieusement le risque d'importation de vecteurs et de maladies à transmission vectorielle.

▪ Légionellose

L'OMS a montré qu'au cours des 30 dernières années, on a enregistré plus de 50 incidents ayant donné plus de 200 cas de légionellose en relation avec la navigation, affectant soit des navires de croisières, soit des cargos, avec une contamination des systèmes d'eau potable et/ou d'air conditionné par *Legionella pneumophila*.

Des études sérologiques de marins travaillant sur les cargos ont également montré qu'une forte proportion d'entre eux avait des anticorps contre *Legionella pneumophila*.

▪ Pathologies gastro-intestinales

Des flambées épidémiques d'affections gastro-intestinales affectent couramment les passagers ainsi que les équipages des navires et ont pour origine un grand nombre d'organismes pathogènes : *Vibrio parahaemolyticus*, salmonelles, virus de l'hépatite A, *Escherichia coli* entérotoxigène, *Escherichia coli* O157 entérohémorragique, Shigella, Staphylocoque doré, virus de type Norwalk (NLV),

Cryptosporidium, *Giardia lamblia* et *Cyclospora*. Le virus Norwalk est l'agent pathogène le plus souvent à l'origine des flambées épidémiques. Au cours d'une flambée sur un bateau de croisière en 1998, plus de 80 % des 841 passagers ont été touchés.

L'origine de ces épidémies est liée à la nourriture ou à l'eau consommée à bord, et concerne majoritairement des navires de croisière.

Les facteurs identifiés qui contribuent à la survenue d'épidémies gastro-intestinales à bord sont les suivants : contamination de l'eau stockée dans les ports, désinfection insuffisante de l'eau potable, eau potable contaminée par les eaux usées sur le navire, mauvaise conception ou construction des réservoirs d'eau potable, fautes dans la manipulation, la préparation ou la cuisson des aliments, utilisation de l'eau de mer en cuisine.

Contrairement aux légionelloses, qui ne constituent pas une maladie à transmission interhumaine, les pathologies gastro-intestinales ou la présence de vecteurs porteurs d'un agent pathogène peuvent potentiellement entraîner la propagation interhumaine d'une pathologie au niveau international, en particulier lors des escales dans les ports.

*

* *

ANNEXE C : 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"/>	
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"/>	
		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"/>	
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"/>	
		Désinfection, aseptisation et nettoyage stricts de l'évier avant toute préparation d'aliment, notamment si un seul évier est disponible.	<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"/>	
2.2.4	Poubelles absentes ou non fermées.	L'ouverture des poubelles doit être non manuelle.	<input type="checkbox"/>	
2.2.5	Présence de trous dans le sol	Réparation ou remplacement du sol de cuisine	<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"/>	
		Nettoyer le séparateur à graisse.	<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"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
2.4.5	Absence d'hygiène dans le congélateur, aliments altérés	Nettoyer le congélateur Jeter les denrées altérées	<input type="checkbox"/>	
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 souillures et de	Nettoyer correctement et désinfecter les surfaces	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
	graisse sur des surfaces alimentaires.	alimentaires, la vaisselle et les ustensiles après chaque utilisation.		
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"/>	
		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 abimés ou déballés. Conteneurs ou emballages sans source ; ou identification suspicieuse 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	Recommandé
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.).	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.	<input type="checkbox"/>	
		Prévoir des logements réservés à une utilisation médicale.		<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"/>

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
5.4.2	Signes de la présence de vecteurs.	Désinfecter, dératiser et appliquer des insecticides immédiatement.	<input type="checkbox"/>	
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 à l'international medical guide for ships 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				

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
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 l'assistance télé-médicale, ou liste non mise à jour.	Fournir une liste à jour des stations radio.	<input type="checkbox"/>	
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"/>		

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
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"/>	
		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"/>	
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. <i>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.</i>	<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"/>	
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"/>	
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 organismes agréés de l'État du port.	<input type="checkbox"/>	
		Le registre des déchets doit être à jour. Fournir les informations manquantes aux organismes agréés 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'inox pour l'intérieur des vide-ordures et un nettoyage régulier		<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"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
8.4.2	Les conteneurs existants sont : <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 les conteneurs sales dans un endroit éloigné des zones alimentaires. Nettoyer, désinsectiser et désinfecter la zone affectée. Remplacer les conteneurs cassés.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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. Améliorer l'éclairage dans la zone de stockage. Améliorer la ventilation dans la zone de stockage. Nettoyer le lieu de stockage. Sécuriser le lieu de stockage contre tout accès non-autorisé.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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. 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 ». Installer un système de tuyaux et des évacuations suffisantes pour éviter l'accumulation d'eau.		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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"/>	
8.6.4	Signes de la présence de vecteurs et/ou de réservoirs.	Désinfecter, dératiser et appliquer immédiatement des	<input type="checkbox"/>	

N°	Résultats de l'inspection : preuves recueillies, résultats des échantillons, documents examinés	Mesures de lutte et actions correctives	Requis	Recommandé
		insecticides.		
8.7 Déversement				
8.7.1	Les déchets ont été déversés par-dessus bord dans une zone spéciale, ou toute autre preuve du 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"/>	<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 <i>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.</i>	<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.		<input type="checkbox"/>
		Installer des canalisations de taille adaptée.		<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.		<input type="checkbox"/>
		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"/>
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.		<input type="checkbox"/>
		Réparer immédiatement les fuites.	<input type="checkbox"/>	
		Installer des canalisations de taille appropriée.		<input type="checkbox"/>
11.4.3	<p>Les lignes d'évacuation des eaux usées et des eaux grises passent directement au-dessus :</p> <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)				
1.5.1	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	<input type="checkbox"/>	

		débordement.		
11.5.2	<i>Identification et capacité</i> Bac non identifié, ou la capacité du bac : <ul style="list-style-type: none"> • 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 organismes agréés 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	Interrompre immédiatement le déversement et signaler l'incident	<input type="checkbox"/>	

	bassin portuaire, dans une rivière ou toute autre zone protégée.	aux autorités portuaires.		
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 « Réservé 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"/>
		Mettre en œuvre toutes les procédures définies dans le plan de gestion des eaux de ballast.		<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"/>
		Procéder à l'évacuation, si nécessaire, sous la supervision de l'autorité compétente.		<input type="checkbox"/>
		En informer l'autorité compétente (police portuaire, organismes agréés de l'État du port, etc.).		<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, organismes agréés 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 D : DECLARATION MARITIME DE SANTE

*A remplir par les capitaines des navires en provenance de ports étrangers et à envoyer impérativement aux autorités compétentes
48 heures avant l'arrivée du navire par fax(email) au*

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

Questions de santé	Réponse	
	oui	non
1) Y a-t-il eu un décès à bord au cours du voyage, autrement que par accident ? <i>Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après. Nombre total de décès.....</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 ? <i>Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3) Le nombre total de passagers malades au cours du voyage a-t-il été supérieur à la normale/au nombre escompté ? <i>Quel a été le nombre de malades ?.....</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4) Y a-t-il actuellement des malades à bord ? <i>Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5) Un médecin a-t-il été consulté ? <i>Si oui, donner les détails du traitement ou des avis médicaux dans le tableau ci-après.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 ? <i>Si oui, donner les détails dans le tableau ci-après.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7) Des mesures sanitaires quelconques (quarantaine, isolement, désinfection ou décontamination...) ont-elles été prises à bord ? <i>Si oui, préciser lesquelles, le lieu et la date.....</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8) Des passagers clandestins ont-ils été découverts à bord ? <i>Si oui, où sont-ils montés à bord (à votre connaissance) ?.....</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9) Y a-t-il un animal/animal de compagnie malade à bord ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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) ictère ; v) toux ou difficultés respiratoires ; vi) saignements inhabituels ; ou vii) paralysie.
- b) fièvre ou absence de fièvre, accompagnée de : i) érythème ou éruption cutanée aiguë ; 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

Date.....

Contresigné.....

Médecin de bord (s'il y a lieu)

PIECE JOINTE A LA 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*	Médicaments ou autres traitements administrés au patient	Observations

* 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.

ANNEXE D (BIS) : MARITIME DECLARATION OF HEALTH

To be completed and submitted to the competent authorities by the masters of ships arriving from foreign ports
48 hours before arrival by fax to

Submitted at the port of Date/...../.....
 Name of ship or inland navigation vessel..... Registration/IMO No.....
 arriving from sailing to
 (Nationality)(Flag of vessel)..... Master's name
 Gross tonnage (ship).....
 Tonnage (inland navigation vessel).....
 Valid Sanitation Control Exemption/Control Certificate carried on board? yes..... no.....
 Issued at..... date.....
 Re-inspection required? yes..... no.....
 Has ship/vessel visited an affected area identified by the World Health Organization? yes..... no.....
 Port and date of visit
 List ports of call from commencement of voyage with dates of departure, or within past thirty days, whichever is shorter:

Upon request of the competent authority at the port of arrival, list crew members, passengers or other persons who have joined ship/vessel since international voyage began or within past thirty days, whichever is shorter, including all ports/countries visited in this period (add additional names to the attached schedule):

(1) Namejoined from: (1).....(2).....(3).....
 (2) Namejoined from: (1).....(2).....(3).....
 (3) Namejoined from: (1).....(2).....(3).....

Number of crew members on board.....
 Number of passengers on board.....

Health questions

	Answer	
	yes	no
(1) Has any person died on board during the voyage otherwise than as a result of accident? <i>If yes, state particulars in attached schedule. Total no. of deaths</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(2) Is there on board or has there been during the international voyage any case of disease which you suspect to be of an infectious nature? <i>If yes, state particulars in attached schedule.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(3) Has the total number of ill passengers during the voyage been greater than normal/expected? <i>How many ill persons?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(4) Is there any ill person on board now? <i>If yes, state particulars in attached schedule.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(5) Was a medical practitioner consulted? <i>If yes, state particulars of medical treatment or advice provided in attached schedule.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(6) Are you aware of any condition on board which may lead to infection or spread of disease? <i>If yes, state particulars in attached schedule.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(7) Has any sanitary measure (e.g. quarantine, isolation, disinfection or decontamination) been applied on board? <i>If yes, specify type, place and date.....</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(8) Have any stowaways been found on board? <i>If yes, where did they join the ship (if known)?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(9) Is there a sick animal or pet on board?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Note: In the absence of a surgeon, the master should regard the following symptoms as grounds for suspecting the existence of a disease of an infectious nature:

- a) fever, persisting for several days or accompanied by (i) prostration; (ii) decreased consciousness; (iii) glandular swelling; (iv) jaundice; (v) cough or shortness of breath; (vi) unusual bleeding; or (vii) paralysis.
- b) with or without fever: (i) any acute skin rash or eruption; (ii) severe vomiting (other than sea sickness); (iii) severe diarrhoea; or (iv) recurrent convulsions.

I hereby declare that the particulars and answers to the questions given in this Declaration of Health (including the schedule) are true and correct to the best of my knowledge and belief.

Signed
Master

Countersigned
Ship's Surgeon (if carried)

Date.....



ATTACHMENT TO MARITIME DECLARATION OF HEALTH

Name	Class or rating	Age	Sex	Nationality	Port, date joined ship/vessel	Nature of illness	Date of onset of symptoms	Reported to a port medical officer?	Disposal of case*	Drugs, medicines or other treatment given to patient	Comments

* State: (1) whether the person recovered, is still ill or died; and (2) whether the person is still on board, was evacuated (including the name of the port or airport), or was buried at sea.

ANNEXE E : DÉCLARATION GÉNÉRALE

IMO GENERAL DECLARATION

		<input type="checkbox"/> Arrival	<input type="checkbox"/> Departure
1.1 Name and type of ship		1.2 IMO number	
1.2 Call sign		1.4 Voyage number	
2. Port of arrival/departure		3. Date and time of arrival/departure	
4. Flag state of ship	5. Name of master	6. Last port of call/next port of call	
7. Certificate of registry (port, date, number)		8. Name and contact details of ship's agent	
9. Gross tonnage	10. Net tonnage		
11. Position of the ship in the port (berth or station)			
12. Brief particulars of voyage (previous and subsequent ports of call, underline where remaining cargo will be discharged)			
13. Brief description of the cargo			
14. Number of crew	15. Number of passengers	16. Remarks	
Attached documents (indicate number of copies)			
17. Cargo declaration	18. Ship's stores declaration	21. The ship's requirements in terms of waste and residue reception facilities	
19. Crew list	20. Passenger list		
22. Crew's effects declaration (only on arrival)	23. Maritime declaration of health (only on arrival)		
24. Date and signature by master, authorized agent or officer			

ANNEXE F :
**FORMULAIRE A RENSEIGNER LORS DE LA DEMANDE RENOUVELLEMENT
DE CERTIFICAT (D'EXEMPTION) DE CONTROLE SANITAIRE DE NAVIRE**

à envoyer impérativement 5 jours au moins avant l'arrivée du navire par fax, e-mail au

Form to fill in for the issuance of the renewal application of a Ship Sanitation Certificate

To submit imperatively to the competent authorities 5 days before arrival by fax, e-mail to

Date et heure de la demande (<i>Date and time of request</i>)	
Date et heure d'arrivée à quai du navire (<i>Date and time of docking</i>)	
Lieu précis d'accostage ou mouillage (<i>Docking or berthing place</i>)	
Date et heure de départ (<i>Date and time of departure</i>)	
Nom du navire (<i>Name of ship</i>)	
Pavillon (<i>Flag</i>)	
N° d'immatriculation OMI (<i>IMO registration number</i>)	
Type de bateau (<i>Vessel type</i>)	
Date et lieu du dernier certificat (<i>Date and place of last SSCEC/ SSC issuance</i>)	
Prochain port touché : nom et pays, date prévue (<i>Next port of call. Details</i>)	
Coordonnées du navire (<i>Vessel contact details</i>) : téléphone : fax : e-mail :	
Compagnie affrétant le navire (<i>Vessel operator</i>)	
Agence maritime (<i>Vessel representative in port</i>)	
Nom de l'agent (<i>Representative contact details</i>) : Tél : Fax : e-mail :	
Langues parlées couramment par le capitaine (<i>Languages currently spoken by Captain</i>)*	
Longueur en m (<i>Length</i>)	
Jauge brute, en tonnes (<i>Gross tonnage</i>)	
Année de mise en circulation du navire (<i>Date of launching</i>)	
Tonnes de cargaison le jour de l'inspection (<i>Goods tonnage</i>)	
Date et lieu du dernier approvisionnement en eau potable (<i>Date and place of latest fresh water delivery</i>)	
Le bateau transporte-t-il des denrées alimentaires en cale ? (<i>Are there foodstuffs on board / in the holds ?</i>)	
Le bateau transporte-t-il des animaux ? Préciser. (<i>Are there animals on board? Which species?</i>)	
Y a-t-il une piscine ou un spa à bord ? Préciser. (<i>Is there a pool or a spa on board? Detail.</i>)	
Y a-t-il du personnel de santé à bord ? Décrire. (<i>Is there medical staff on board? Detail.</i>)	

(*) : un interprète sera requis durant toute la durée de l'inspection si les personnes citées ne parlent pas français et/ou anglais, à la charge du navire.

(An interpreter is required during all the inspection if master doesn't speak French and/or English (fees supported by the ship))

Fournir impérativement en pièce jointe :

le dernier certificat de contrôle sanitaire
L'itinéraire depuis 1 mois (dates et lieux)
Déclaration générale

Please imperatively join :

Previous Ship Sanitation Certificate
Itinerary of the vessel since 1 month
General Declaration

Liste des documents à mettre à disposition pour la visite à bord

Documents obligatoires :

- 1 Registre des personnels embarqués et qualification
- 2 Registre des malades à bord
- 3 Certificats internationaux de vaccination ou de prophylaxie (le cas échéant)

Si nécessaires :

- 4 Déclaration de la cargaison
- 5 Manifeste des marchandises dangereuses
- 6 Formulaire pour l'eau de ballast OMI A(868)20
- 7 Registre des médicaments avec les dates de péremption
- 8 Procédures de nettoyage
- 9 Plans de construction
- 10 Plan de gestion de l'eau potable
- 11 Analyses d'eau potable à bord
- 12 Analyse de l'eau du port qui a été embarquée
- 13 Certificats de formation en manipulation et préparation de la nourriture
- 14 Plan de gestion des risques alimentaires (incluant les registres des températures des aliments)
- 15 Plan de gestion des nuisibles (rongeurs, insectes) comprenant registres et cartes
- 16 Plan de gestion des déchets et des eaux usées

List of documents to be ready on board for the inspection

Mandatory documents :

- 1 Boarding log and staff training certificates
- 2 Medical log
- 3 International Certificate of Vaccination or Prophylaxis if needed

If needed :

- 4 Cargo Declaration
- 5 Dangerous Goods Manifest
- 6 Ballast water form IMO A(868)20
- 7 List of medicines with expiry dates
- 8 Cleaning procedures and schedule
- 9 Construction drawings
- 10 Management plan for potable water
- 11 Potable water analysis reports
- 12 Port water quality report
- 13 Food handling and food preparation training certificates
- 14 Management plan for food safety (including food temperature records)
- 15 Integrated Pest Management Plan (rodents, vectors)
- 16 Management plans for waste and sewage

Nom du demandeur :
Applicant Name

Signature :
Signature

Tampon :
Seal

ANNEXE G : DOCUMENT D'INFORMATION

Issuance of Ship Sanitation Control Exemption Certificate / Ship Sanitation Control Certificate

The International Health Regulations (IHR), which have entered into force since 15 June 2007, are an international legal instrument which is legally binding on all WHO Member States and on Member States which agreed to be bound by them.

This legally-binding agreement significantly contributes to international public health security by providing a new framework for the coordination of the management of events that may constitute a public health emergency of international concern.

The IHR set out the basic public health capacities a State must develop, strengthen or maintain. In addition, specific capacities are required for the implementation of public health measures at certain points of entry.

The now very high and still increasing levels of travel and trade between countries are indeed major factors in the international spread of infectious diseases (SARS, smallpox...).

Among the provisions that apply to conveyances is a new Ship Sanitation Control Exemption Certificate/Ship Sanitation Control Certificate SSCEC/SSCC. These certificates have replaced the Deratting Certificate/Deratting Exemption Certificate (DC/DEC), issued under IHR (1969), since 15 December 2007

From now on, if evidence of a public health risk is found on board and/or the ship is not able to produce a valid SSCEC/SSCC, the competent authority may proceed to inspect the ship with one of three possible outcomes.

- 1) No evidence of a public health risk is found on board. The competent authority shall issue a SSCEC.
- 2) Evidence of a public health risk is found on board. The competent authority completes or supervises the completion of the necessary control measures before issuing a SSCC.
- 3) The competent authority extends the sanitary certificate for one month so that the ship may arrive at a port where a new certificate may be issued.

These certificates can only be issued in ports which are officially authorised by State Parties and listed by WHO to offer either the issuance of SSCC, or the issuance of the SSCEC only or the extension of the SSCEC. SSCC and SSCEC remain valid for a maximum of six months after the date of their issuance.

A tariff is applied for the issuance of these certificates.

Délivrance des certificats d'exemption de contrôle sanitaire / Certificats de contrôle sanitaire des navires

Le Règlement Sanitaire international, qui est entré en vigueur le 15 juin 2007, est un outil juridiquement contraignant pour l'ensemble des pays membres de l'OMS, ainsi que ceux qui ont accepté de le ratifier.

Cet outil juridique contribue significativement à la sécurité sanitaire internationale, en fournissant un nouveau cadre pour la coordination de la gestion des événements qui peuvent constituer une urgence de santé publique de portée internationale.

Le RSI précise les principales capacités de santé publique qu'un Etat doit développer, renforcer ou maintenir. En outre, des capacités spécifiques ont été identifiées pour la mise en œuvre des mesures de santé publique à certains points d'entrée.

En effet, le développement sans cesse croissant des voyages et du commerce international constitue un des facteurs principaux de la propagation internationale des maladies infectieuses (SRAS, variole...).

Les nouveaux certificats de contrôle sanitaire (CCS) / d'exemption de contrôle sanitaire (CECS) font partie des dispositions qui sont applicables aux navires. Ces certificats ont définitivement remplacé, depuis le 15 décembre 2007 les anciens certificats de dératisation/d'exemption de dératisation, délivrés jusqu'à présent.

Dorénavant, si un risque pour la santé publique est mis en évidence à bord d'un navire ou si un navire n'est pas en mesure de produire un CECS/CCS valide, l'autorité compétente peut réaliser une inspection du navire avec trois issues possibles :

- 1) Si aucun risque pour la santé publique n'est mis en évidence à bord, l'autorité compétente délivre un CECS.
- 2) Si un risque pour la santé publique est mis en évidence, l'autorité compétente s'assure que les mesures permettant de limiter ce risque sont mises en œuvre de façon satisfaisante avant de délivrer un CCS.
- 3) L'autorité compétente prolonge la validité d'un certificat pour une période d'un mois, afin que le navire puisse atteindre un port, où un nouveau certificat pourra lui être délivré.

Dans tous les cas, ces certificats ne peuvent être délivrés que dans l'un des ports officiellement désignés à l'OMS.

Les CECS / CCS ne sont valables que pour une période de 6 mois maximum, après la date de délivrance.

Un tarif est appliqué pour la délivrance de ces certificats.

Procedure of SSCEC/SSCC issuance

1/ 48 hours before arrival, send the following documents to the border health service:

- your last ship sanitation certificate,
- your General declaration,
- the mandatory form filled out,
- the Maritime Declaration of Health (MDH) filled out.

Regarding the MDH, if you answer « yes » to one of the health questions listed in the MDH, give details in the specific form attached.

2/ If a disease occurs on board after the initial declaration has been sent (i.e. within 48 hours before the arrival or during a call in France), send immediately a new declaration to the health authorities.

3/ In the event of an application for renewal of a ship sanitary certificate which has expired: 5 days before your first call in France, ask your agent to contact the border health service for a date of inspection on board.
The border health service provides you a mandatory form and a Maritime Declaration of Health (MDH)

4/ before the inspection, make sure that the documents mentioned in the mandatory form are available on board for the inspectors.
If any of your officer doesn't speak English or French, an interpreter is required during all the inspection (fees supported by your company).

5/ Inspection aims at seeking on board:

- evidences of infection or contamination,
- risk factors that may cause the international spread of diseases from the visited countries.

Different areas are inspected:

- infectious disease control,
- vectors, reservoirs and pest control,
- food safety / hygiene,
- Potable water systems,
- Waste disposal.

The inspection takes place in two phases:

1. The preparation of the inspection
2. a one-hour meeting with the captain
3. a visit of different facilities of the ship
4. a report of the inspection with the captain

Procédure de délivrance des CECS / CCS

1/ 48 heures au plus avant votre arrivée, envoyez les documents suivants à l'organisme agréé :

- votre dernier certificat de contrôle sanitaire du navire ;
- votre Déclaration générale ;
- le formulaire complété ;
- la Déclaration Maritime de Santé complétée.

Si vous avez répondu « oui » à l'une des questions de santé posées dans la DMS, donnez des précisions sur la pièce jointe à cette déclaration.

2/ Si une maladie survient à bord après l'envoi de la DMS initiale (c.à.d. dans les 48 heures avant l'arrivée ou pendant votre escale en France), envoyez immédiatement une nouvelle déclaration aux autorités sanitaires (ARS) ;

3/ En cas de demande de renouvellement d'un certificat sanitaire arrivée à échéance : 5 jours avant la première escale en France, votre agent maritime prend contact avec un organisme agréé sur la base d'une liste de personne et d'organismes agréés transmis par la capitainerie.

4/ Avant l'inspection, préparez les documents requis pour l'inspection et mentionnés dans le formulaire obligatoire.

Si aucun de vos officier ne parle anglais ou français, un interprète est nécessaire pendant toute la durée de l'inspection. Les frais sont à la charge de votre compagnie.

5/ L'inspection consiste à vérifier l'absence à bord :

- de signes d'infection ou de contamination ;
- de facteurs de risques qui pourraient favoriser la propagation internationale de maladies.

Différents secteurs sont inspectés :

- la lutte contre les maladies infectieuses ;
- la lutte contre les vecteurs, leurs réservoirs et les rongeurs ;
- la sécurité alimentaire et l'hygiène ;
- les systèmes de traitement de l'eau ;
- l'élimination des déchets.

L'inspection se déroule en 4 étapes :

1. la préparation de l'inspection
2. une discussion avec le capitaine ;
3. une visite de différentes parties du navire ;
4. un débriefing de l'inspection avec le capitaine.

ANNEXE H :
MODELE DE CERTIFICAT INTERNATIONAL DE VACCINATION OU DE CERTIFICAT
ATTESTANT L'ADMINISTRATION D'UNE PROPHYLAXIE
MODEL INTERNATIONAL CERTIFICATE OF VACCINATION OR PROPHYLAXIS

This is to certify that [name], date of birth, sex,
Nous certifions que [nom], né(e) le, de sexe

nationalité, national identification document, if applicable,
et de nationalité, document national d'identification le cas échéant

whose signature follows
dont la signature suit

has on the date indicated been vaccinated or received prophylaxis against:
a été vacciné(e) ou a reçu des agents prophylactiques à la date indiquée contre :

(name of disease or condition)
(nom de la maladie ou de l'affection)

in accordance with the International Health Regulations.
conformément au Règlement sanitaire international.

Vaccine or prophylaxis <i>Vaccin ou agent prophylactique</i>	Date <i>Date</i>	Signature and professional status of supervising clinician <i>Signature et titre du clinicien responsable</i>	Manufacturer and batch No. of vaccine or prophylaxis <i>Fabricant du vaccin ou de l'agent prophylactique et numéro du lot</i>	Certificate valid from until <i>Certificat valable à partir du : jusqu'au :</i>	Official stamp of administering centre <i>Cachet officiel du centre habilité</i>
1.					
2.					

This certificate is valid only if the vaccine or prophylaxis used has been approved by the World Health Organization.

This certificate must be signed in the hand of the clinician, who shall be a medical practitioner or other authorized health worker, supervising the administration of the vaccine or prophylaxis. The certificate must also bear the official stamp of the administering centre; however, this shall not be an accepted substitute for the signature.

Any amendment of this certificate, or erasure, or failure to complete any part of it, may render it invalid.

The validity of this certificate shall extend until the date indicated for the particular vaccination or prophylaxis. The certificate shall be fully completed in English or in French. The certificate may also be completed in another language on the same document, in addition to either English or French.

Ce certificat n'est valable que si le vaccin ou l'agent prophylactique utilisé a été approuvé par l'Organisation mondiale de la Santé.

Ce certificat doit être signé de la main du clinicien – médecin ou autre agent de santé agréé – qui supervise l'administration du vaccin ou de l'agent prophylactique ; il doit aussi porter le cachet officiel du centre habilité qui ne peut, toutefois, être considéré comme tenant lieu de signature.

Toute correction ou rature sur le certificat ou l'omission d'une quelconque des informations demandées peut entraîner sa nullité.

Ce certificat est valable jusqu'à la date indiquée pour le vaccin ou l'agent prophylactique administré. Il doit être établi intégralement en anglais ou en français. Le même certificat peut aussi être établi dans une autre langue, en plus de l'anglais ou du français.

ANNEXE I : VALEURS DE REFERENCE POUR LES ANALYSES ET PRELEVEMENTS D'EAU POTABLE ET DES EAUX RECREATIVES

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 J : MODELE DE RAPPORT D'INSPECTION

NOM DU NAVIRE ET N° OMI :		NOM DU RESPONSIBLE DU NAVIRE :			
NOM DE L'AUTORITE DELIVRANTE :		DATE DE L'INSPECTION : / /			
CERTIFICAT N° :		CERTIFICATE DELIVRE DANS LE PORT DE :			
PRECISEZ LES SECTEURS N'AYANT PAS ETE INSPECTES :					
<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/ spa	<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"/> eaux de ballast	<input type="checkbox"/> cales de cargaison		
autre (lingerie, lave-linge, etc...)					
Evénements sanitaires détectés à bord :		<input type="checkbox"/> yes		<input type="checkbox"/> no	
N°	Signe constaté (séparez les constats entre eux pour une meilleure lisibilité)	Mesure à mettre en œuvre	requis	recommandé	Mesure mise en œuvre avec succès (tampon et signature de l'organisme agréé)
Nom de l'inspecteur délivrant :		Signature de l'inspecteur délivrant :	Tampon de l'organisme agréé :		page..... sur.....

SHIP SANITATION INSPECTION REPORT

VESSEL NAME AND IMO N° :		OFFICER NAME :			
INSPECTING OFFICER :		INSPECTION DATE : / /			
CERTIFICATE N° :		CERTIFICATE ISSUE IN THE PORT OF :			
SPECIFY AREAS THAT HAVE NOT BEEN INSPECTED :					
<input type="checkbox"/> quarters	<input type="checkbox"/> kitchens, galley and service area	<input type="checkbox"/> storage area	<input type="checkbox"/> installations dedicated to children		
<input type="checkbox"/> medical facilities	<input type="checkbox"/> pool / spa	<input type="checkbox"/> solid and medical wastes	<input type="checkbox"/> machine compartments		
<input type="checkbox"/> potable water	<input type="checkbox"/> used water	<input type="checkbox"/> ballast water	<input type="checkbox"/> cargo holds		
other (laundry, washing machine, ...)					
Health events detected on board :		<input type="checkbox"/> yes	<input type="checkbox"/> no		
N°	Signe found (separate items by a line)	Measure to be implemented	required	recommended	Measure implemented successfully (stamp and signature of the organism)
NAME OF THE INSPECTOR ISSUING :		SIGNATURE OF THE INSPECTOR :	STAMP OF THE APPROVED ORGANISM :	PAGE..... ON.....	

ANNEXE K : MODALITES DE REMPLISSAGE DES CERTIFICATS DE CONTROLE SANITAIRE OU D'EXEMPTION DE CONTROLE SANITAIRE DES NAVIRES ET DES RAPPORTS D'INSPECTION

I. Consignes de remplissage des certificats

1. Barrer la mention inutile dans l'en-tête : certificat de contrôle sanitaire (CCS) ou certificat d'exemption de contrôle sanitaire (CECS) ;
2. Compléter les informations requises (nom du navire, pavillon, etc.) ;
3. Choisir le tableau approprié :
 - a. à gauche : *certificat d'exemption de contrôle sanitaire*
 - b. à droite : *certificat de contrôle sanitaire du navire*
4. Barrer le tableau non applicable dans le cas d'un certificat d'exemption ;
5. Remplir chacune des cases des colonnes ;
6. Utiliser le rapport des signes constatés en cas de manque d'espace pour écrire sur le C(E)CS ;
7. Utiliser les formules « oui » ou « néant » pour préciser si des signes d'infection ou de contamination ont été découverts et si des mesures correctives ont été mises en œuvre ;
8. Noter les zones non applicables en écrivant N/A et les zones non inspectées par la formule N/I ;
9. Lister les documents examinés ou utiliser la formule « néant » si aucun document n'a été examiné ;
10. Indiquer si les résultats de prélèvements ont été examinés en utilisant la formule « Oui » ou « Non » ;
11. Utiliser la formule « en attente » pour indiquer que des échantillons ont été prélevés mais dont les résultats ne sont pas encore connus" ;
12. Signer, écrire le nom de l'inspecteur et tamponner le certificat.

II. Consignes de remplissage des rapports d'inspection

Le rapport d'inspection est utilisé pour documenter des preuves de risques pour la santé publique relevées au cours d'une inspection, ainsi que pour les mesures de lutte ou les actions correctives préconisées. Les mots « requis » et « recommandé » sont utilisés, en fonction des éléments observés, des échantillons testés et des documents examinés. La pièce jointe doit être mentionnée sur le certificat.

ANNEXE L : EQUIPEMENTS ET MATERIELS RECOMMANDES POUR L'INSPECTION SANITAIRE DES NAVIRES (LISTE INDICATIVE)

1. Equipements de protection individuelle

- Vêtements adaptés aux conditions climatiques
- Le cas échéant, vêtement à flottabilité intégrée (VFI)
- Chaussures de sécurité avec semelles antidérapantes et anti-étincelles
- Casque de sécurité
- Lunettes de sécurité
- Masque anti-poussière (type FFP2)
- Gants
- Bouchons d'oreille
- Casque
- Répulsif anti-moustique
- Gel hydro-alcoolique

2. Matériel d'inspection

- Cachets/tampons nécessaires à l'authentification des certificats
- Grille d'inspection
- Lampe de poche
- 1 bombe insecticide et 1 petit drap clair
- 1 thermomètre (contrôle de la température de l'enceinte qui contient l'eau ou l'aliment)