

**Du contrôle sanitaire vétérinaire**

**Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux.**

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques,

Vu la loi n° 99-24 du 9 mars 1999, relative aux contrôles sanitaires vétérinaires lors de l'importation et l'exportation,

Vu la loi n° 2005-95 du 18 octobre 2005, relative à l'élevage et aux produits animaux et notamment son article 31,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995, portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux.

Arrête :

*CHAPITRE PREMIER*

**Dispositions générales**

Article premier. - Le présent arrêté fixe les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de préparation, de transformation et de conditionnement des denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 2. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

- denrées alimentaires d'origine animale : les aliments destinés à la consommation humaine constitués partiellement ou en totalité de produits d'origine animale.

- établissement exerçant dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale : tout établissement public ou privé, assurant une ou plusieurs activités dans le domaine de la production, de la préparation, de la transformation et du conditionnement des denrées alimentaires d'origine animale et désigné en ce qui suit par : établissement.

- exploitant d'un établissement: la personne responsable juridiquement et garante du respect des dispositions du présent arrêté dans l'établissement.

- les mesures et les conditions sanitaires des denrées alimentaires d'origine animale : les conditions spéciales pour se prémunir contre les dangers et garantir la sûreté sanitaire des denrées alimentaires destinés à la consommation humaine, compte tenu de l'utilisation qui leur est prévue.

- sûreté des denrées alimentaires d'origine animale: assurance que les denrées alimentaires sont exemptes d'éléments nocifs pour la santé du consommateur.

- danger : tout agent biologique, chimique ou physique susceptible de compromettre la sûreté des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Art. 3. - L'établissement est soumis à un contrôle sanitaire vétérinaire portant sur les conditions d'hygiène et de sûreté des denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 4. - Le contrôle sanitaire vétérinaire est effectué d'une façon régulière ou en cas de soupçon de non conformité aux conditions sanitaires. Il comprend toutes les étapes par lesquelles la production passe y compris le transport des denrées alimentaires.

Les opérations de contrôle sanitaire vétérinaire sont effectuées sans préavis.

Art. 5. - Le contrôle sanitaire vétérinaire consiste en une ou plusieurs des opérations suivantes conformément aux conditions prévues aux articles 7 et 8 du présent arrêté et en fonction des recherches envisagées :

1- inspection.

2- prélèvement et soumission d'échantillons aux analyses de laboratoire.

3- constatation de l'application du programme d'auto-contrôle : examen des systèmes de surveillance et de vérification des résultats obtenus.

4- constatation des documents écrits : manuel de procédures, instructions et enregistrements.

5- vérification des documents concernant l'hygiène du personnel manipulateur des opérations de production, de transformation et de conditionnement des denrées alimentaires.

Art. 6. - L'inspection du contrôle sanitaire vétérinaire porte sur la vérification de :

1- l'état et l'usage des locaux et leur environnement, des équipements et des moyens de transport.

2- la salubrité des matières premières, des ingrédients et autres produits mis en oeuvre pour la production, la transformation et le conditionnement des denrées alimentaires.

3- la salubrité des produits durant les étapes de production et transformation et la salubrité des produits finis.

4- les composants des matériaux, des équipements et du matériel utilisés.

5- les procédés utilisés pour la production, la préparation, la transformation et le conditionnement des denrées alimentaires d'origine animale.

6- les procédés de nettoyage et de désinfection des locaux et des équipements et des matériaux utilisés dans l'établissement.

7- les procédés de lutte contre les animaux nuisibles les produits utilisés dans l'établissement.

8- les moyens de conservation et de stockage des denrées alimentaires.

9- les procédés retenus pour la traçabilité des produits au sein de l'établissement s'il procède à ce système.

10- l'étiquetage et le mode de présentation des denrées alimentaires.

**De l'agrément sanitaire vétérinaire**

Art. 7. - Les agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire relevant du ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques peuvent prélever des échantillons de denrées alimentaires et des restes déposés sur les lieux et équipements de production, de transformation et de conditionnement des denrées alimentaires concernées aux fins d'analyse dans les laboratoires officiels.

Le prélèvement des échantillons est systématique et durant toutes les phases de production afin de s'assurer de la bonne exécution du programme d'auto-contrôle de l'établissement.

Art. 8. - Outre les dispositions propres aux examens médicaux obligatoires, les agents de l'établissement sont soumis à un contrôle concernant leur état sanitaire général, leur propreté et celle de leur tenue vestimentaire.

Art. 9. - Les agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire visés à l'article 7 susvisé peuvent consulter les documents et les supports écrits détenus par les responsables de l'établissement et relatifs à tout ce qui a trait aux activités de l'établissement. Ils peuvent également prendre des copies de ces documents et supports.

Ces agents sont tenus au secret professionnel.

Art. 10. - Les exploitants de l'établissement doivent mettre en place et appliquer des procédures permanentes ayant pour objectifs :

1- identifier tout danger qu'il y a lieu d'éliminer, d'éviter ou de réduire à un niveau acceptable.

2- identifier les points critiques dont un contrôle est indispensable pour éliminer ou éviter le danger alimentaire ou le réduire à un niveau acceptable.

3- établir, aux points critiques, les limites critiques qui diffèrent l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés.

4- établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques.

5- établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé.

Art. 11. - Les exploitants de l'établissement établissent des procédures pour vérifier l'efficacité des mesures prévues à l'article 10 susvisé.

Les procédures de contrôle sanitaire vétérinaire sont exécutées périodiquement et lors de tout changement dans les activités de l'établissement susceptible d'avoir un effet négatif sur la sûreté des denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 12. - Les exploitants de l'établissement établissent des documents écrits et des dossiers pour prouver l'application effective des mesures indiquées aux articles 10 et 11 du présent arrêté et pour faciliter l'exécution des opérations de contrôle sanitaire vétérinaire.

Les exploitants conservent ces documents pendant au minimum deux ans pour l'ensemble des denrées alimentaires et cinq ans pour les conserves alimentaires d'origine animale.

Art. 13. - L'agrément sanitaire est accordé à l'établissement conforme aux conditions sanitaires vétérinaires relatives à leur installation, leur équipement en matériels et de leur fonctionnement.

Toutefois, dans le cas où l'établissement n'a pas respecté les conditions sanitaires vétérinaires, l'agrément accordé peut être suspendu ou retiré.

Les agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire délivre une attestation prouvant la salubrité du produit.

Art. 14. - Les demandes d'octroi de l'agrément sanitaire vétérinaire sont adressées aux services vétérinaires relevant du ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques accompagnées des deux dossiers suivants :

**A- un dossier administratif comprenant :**

1- identification du demandeur :

- l'identité et le domicile du demandeur pour les personnes physiques.

- la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de l'établissement pour les personnes morales.

2- la nature de l'activité: production, transformation et conditionnement.

**B- un dossier technique comprenant :**

1- une liste détaillée des produits utilisés et leur composition.

2- un plan de situation à l'échelle 1/1000 indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau potable et, le cas échéant, en eau non potable, ainsi que le circuit d'évacuation des eaux usées.

3- un plan de l'établissement à l'échelle 1/1000 à 1/3000 selon une superficie de l'établissement indiquant les conditions d'aménagement des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.

4- la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, des locaux réservés à l'entreposage des matériels de conditionnement et des locaux de production, de préparation, de transformation, de traitement, de conditionnement et de stockage des produits finis.

5- une description détaillée des équipements et de matériels utilisés.

6- une description des modalités du travail de l'établissement.

7- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis ainsi que le tonnage de production journalière prévu.

8- le système des circuits de distribution des eaux dans l'établissement et l'ensemble des procédures de son contrôle.

9- le programme de nettoyage et de désinfection de l'établissement et ses équipements.

10- le programme de lutte contre les animaux nuisibles dans l'établissement.

11- le programme de formation du personnel.

12- l'analyse des principaux points critiques de l'établissement.

En outre et en fonction des exigences spécifiques de chaque catégorie d'activité, la fourniture de documents complémentaires peut être exigée.

Art. 15. - La demande doit être renouvelée lors de toute modification de la liste des produits à produire, à transformer et à conditionner, de toute modification dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur équipement ou leur affectation ainsi que lors de changement de l'exploitant ou de l'adresse de l'établissement.

Art. 16. - Il est octroyé à tout établissement opérant dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale un identifiant unique composé, outre le numéro d'ordre de l'établissement, de la codification de la nature de l'activité et d'un numéro de codification du gouvernorat concerné fixés aux annexes I et II du présent arrêté.

L'identifiant unique de tout établissement s'effectue comme suit :

		-			-		
--	--	---	--	--	---	--	--

  
numéro d'ordre                      code gouvernorat                      code activité

Art. 17. - Après avoir obtenu l'agrément sanitaire vétérinaire, les établissements de production, de transformation et de conditionnement peuvent distribuer leurs denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 18. - Les agréments sanitaires délivrés avant l'entrée en vigueur du présent arrêté demeurent valables. Toutefois, ces établissements doivent se conformer aux dispositions du présent arrêté dans un délai n'excédant pas deux ans à compter de la date de publication au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Art. 19. - Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 26 mai 2006.

*Le ministre de l'agriculture  
et des ressources hydrauliques*

**Mohamed Habib Haddad**

*Vu*

*Le Premier ministre*

**Mohamed Ghannouchi**