

قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 4 جانفي 2013 يتعلق بضبط الشروط الصحية لإحداث منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء.

إن وزير الفلاحة،

بعد الاطلاع على القانون التأسيسي عدد 6 لسنة 2011 المؤرخ في 16 ديسمبر 2011 والمتعلق بالتنظيم المؤقت للسلط العمومية،

وعلى القانون عدد 95 لسنة 2005 المؤرخ في 18 أكتوبر 2005 والمتعلق بتربية الماشية وبالمنتجات الحيوانية كما هو منقح بالقانون عدد 54 لسنة 2007 المؤرخ في 8 أوت 2007 والمتعلق بمكافحة تعاطي المنشطات في مجال الرياضة وخاصة الفصل 37 منه،

وعلى الأمر عدد 419 لسنة 2001 المؤرخ في 13 فيفري 2001 والمتعلق بضبط مشمولات وزارة الفلاحة،

وعلى الأمر عدد 420 لسنة 2001 المؤرخ في 13 فيفري 2001 والمتعلق بتنظيم وزارة الفلاحة و على جميع النصوص التي نقحته أو تممته وأخرها الأمر عدد 1560 لسنة 2011 المؤرخ في 5 سبتمبر 2011،

وعلى الأمر عدد 1718 لسنة 2003 المؤرخ في 11 أوت 2003 المتعلق بضبط المقاييس العامة لصنع واستعمال وتجارة المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية،

وعلى الأمر عدد 1991 لسنة 2005 المؤرخ في 11 جويلية 2005 والمتعلق بدراسات المؤثرات على المحيط وبضبط أصناف الوحدات الخاضعة لدراسة المؤثرات على المحيط وأصناف الوحدات الخاضعة لكراسات الشروط،

وعلى الأمر عدد 4796 لسنة 2011 المؤرخ في 29 ديسمبر 2011 والمتعلق بتسمية أعضاء الحكومة،

و على قرار وزراء التجارة و الصناعات التقليدية و الفلاحة والموارد المائية والصحة العمومية والصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى و المتوسطة المؤرخ في 15 سبتمبر 2005 والمتعلق بالمواد والأشياء البلاستيكية المعدة للاتصال بالمواد الغذائية،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 26 ماي 2006 والمتعلق بضبط طرق المراقبة الصحية البيطرية لمؤسسات إنتاج وتحويل وتكليف المنتجات الحيوانية وإسناد المصادقة إليها.

وعلى قرار وزراء التجارة والصناعات التقليدية والصحة العمومية والصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة المؤرخ في 3 سبتمبر 2008 والمتعلق بتأشير وعرض المواد الغذائية المعبأة.

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية ووزير الداخلية والتنمية المحلية ووزير الصحة العمومية المؤرخ في 29 نوفمبر 2008 والمتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الخاص بضبط التجهيزات الواجب توفرها في وسائل نقل اللحوم والأحشاء والشروط الصحية الخاصة بها،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 7 أكتوبر 2010 والمتعلق بضبط الشروط الفنية والصحية لنقل الدواجن والحيوانات الصغرى ومنتجاتها.

قرر ما يلي :

الفصل الأول - يضبط هذا القرار الشروط الصحية لإحداث منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء المتأتية من حيوانات المجزرة والدواجن والأرانب.

الفصل 2 - لتطبيق هذا القرار يقصد بعبارة :

- الدواجن : كل الطيور الداجنة من فصيلة الدجاج والديك الرومي والبط والإوز والطيور التي تم تربيتها بطريقة حديثة وصناعية.

- اللحوم : كل أجزاء حيوانات المجزرة و الدواجن الصالحة للاستهلاك البشري.

- اللحوم الطازجة : اللحوم غير المعالجة لغاية الحفظ والخزن ما عدا المعالجة بالتبريد أو التجميد أو التجميد المفرط وكذلك اللحوم المكيفة في غلاف خال من الهواء أو في محيط مراقب.

- الهيكل اللحمي :

- كامل جسم حيوان المجزرة بعد سيلان دمائه وسلخه ونزع أحشائه والقوائم في مستوى الرسغ والعرقوب وقطع الرأس والذيل والضرع .

- كامل جسم الطير الداجن بعد سيلان دمائه وتنف ريشه ونزع أحشائه وقطع الرأس والساقين في مستوى الرسغ غير أن قطع الكلى يبقى إختياريا.

- أحشاء حيوانات المجزرة : جميع الأعضاء غير المنتمية للهيكل اللحمي بما فيها الأمعاء والمعدة.

- أحشاء الدواجن : القلب و الكبد و الحوصلة .

- اللحوم المفصولة ميكانيكيا (للدواجن) : المنتج المتحصل عليه بإزالة اللحوم من العظام المكسوة باللحم بعد إزالة العظام أو من الهياكل اللحمية للدواجن عن طريق وسائل ميكانيكية تؤدي إلى إتلاف أو تغيير بنية ألياف العضلات.

- اللحوم المفرومة : اللحوم منزوعة العظام والتي تم فرمها إلى جزيئات و تحتوي على أقل من 1% من الملح.

الباب الأول
الشروط العامة لتهيئة وتجهيز المنشآت
القسم الأول
تهيئة المحلات

الفصل 3 - يتعين أن تكون محلات منشآت تصنيع وتحويل اللحوم مهيأة بطريقة تضمن السير إلى الأمام دون إمكانية الرجوع إلى الوراء، لكل العمليات ودون تقاطع أو احتكاك الدورات وتضمن كذلك فصلا كافيا للقسم التنظيف والقسم الملوث وكذلك حماية كافية من المحيط الخارجي عن طريق فضاء عازل.

الفصل 4 - يتعين أن تكون الأرضية من مواد غير منفذة للسوائل وصلبة وسهلة التنظيف والتطهير باستثناء المحلات التي توجد فيها حرارة غير ملائمة للسيلان الطبيعي للماء والتي تكون مهيأة بطريقة تمكن من تصريف المياه المستعملة ومياه الغسل بسرعة مع احترام قواعد حفظ الصحة.

الفصل 5 - يتعين أن تمكن تهيئة المحلات وترتيبها وبنائها و مساحتها من :

- تطبيق القواعد الحسنة لحفظ الصحة وخاصة المحافظة على درجة الحرارة المحددة للمواد الغذائية خلال عمليات الخزن وخلال الفترة التي تفصل بينها.

- الفصل بين المواد الغذائية ومنتجات أخرى غير غذائية مخزنة.

- الوقاية من ملامسة المواد السمية و انسكاب المواد الملوثة على المواد الغذائية المكيفة أو غير المكيفة وخاصة المتأتية من السقف وشبه السقف وغير ذلك من التجهيزات الموجودة في الأعلى.

القسم الثاني

خصائص المحلات

الفصل 6 - يتعين أن تكون منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء موجودة في مناطق غير معرضة للفيضانات وأن تكون بعيدة عن مصادر الروائح الكريهة والتلوث من دخان وغبار أو غيره.

الفصل 7 - يتعين أن تحتوي المنشآت على :

1- أماكن عمل ذات مساحة كافية للقيام بالأعمال المهنية في ظروف تتوفر فيها قواعد حفظ الصحة وتكون أماكن العمل مصممة ومعدة بطريقة تمنع كل تلوث للحوم والأحشاء.

2- أماكن تتم فيها ملامسة اللحوم وتحضيرها وتحويل المواد الأولية وصنع المنتجات تحتوي على :

- مستحضرات اللحوم : اللحوم الطازجة وكذلك اللحوم التي تم قطعها إلى جزيئات وأضيفت إليها مواد غذائية وتوابل أو إضافات أو التي تم تحويلها بطريقة غير كافية تؤدي لتغيير البنية الداخلية لألياف العضلات وإخفاء خصائص اللحوم الطازجة.

- التكييف : العملية التي تضمن حماية اللحوم والأحشاء وتتمثل في استعمال غلاف أول أو حاوية أولى ملتصقة مباشرة بالمادة وتطلق أيضا على الغلاف أو الحاوية نفسها.

- اللف : العملية المتمثلة في وضع المنتجات المكيفة في حاوية ثانية وتطلق أيضا على هذه الحاوية.

- المعالجة : كل طريقة كيميائية أو فيزيائية كالتسخين و الحفظ بالتدخين والتلميح و التخليل والتجفيف يتم اعتمادها وذلك لإطالة مدة حفظ اللحوم أو المنتجات ذات أصل حيواني مشتركة أو غير مشتركة مع مواد غذائية أخرى أو دمج هذه الطرق المختلفة.

- الأحياء المجهرية : البكتيريا والفيروسات والتعفنات والبروزويات الطفيلية والدود المعوي الطفيلي المجهري وسمومها والمواد المستقبلية المرتبطة بها .

- المقياس الميكروبيولوجي : مقياس معرف لمقبولية منتج أو طرد من المواد الغذائية أو طريقة معالجة على أساس غياب الأحياء المجهرية أو وجودها أو عددها أو كمية سمياتها وتحولاتها حسب وحدة أو وحدات قيس أو حسب الحجم أو المساحة أو الطرد.

- مقياس سلامة اللحوم والمنتجات التي تحتوي على اللحم : مقياس معرف لمقبولية منتج أو طرد من اللحوم والمنتجات التي تحتوي على اللحم يتم تطبيقه على المنتجات التي يتم تسويقها .

- مقياس حفظ الصحة لطرق المعالجة : مقياس مبيّن لمدى قبول سير طريقة الإنتاج ولا يطبق هذا المقياس على المنتجات التي يتم تسويقها. ويضبط قيمة مبيّنة للتلوث يستوجب تجاوزها أخذ التدابير التصحيحية لإبقاء حفظ صحة طرق المعالجة وفق التشريع المتعلق بالمواد الغذائية .

- طرد : مجموعة أو سلسلة من المنتجات المعرفة المتحصل عليه عبر طريقة معالجة معينة في ظروف مماثلة ومنتجة في مكان معين خلال فترة إنتاج محددة .

- احترام المقاييس الميكروبيولوجية : الحصول على النتائج المرضية أو المقبولة المنصوص عليها بالملحقين 1 و2 من هذا القرار عند إجراء التجارب على أساس القيم المحددة لهذه المقاييس بأخذ عينات وإتباع منهج تحاليل وأخذ التدابير التصحيحية طبقا للتراتب المتعلّقة بالمواد الغذائية وتعليمات المصالح البيطرية التابعة لوزارة الفلاحة.

4- تسهيلات للمداولة في ظروف صحية والمحافظة على المواد الأولية والمنتجات التامة غير الملفوفة أو المكيفة خلال عمليات الشحن والتفريغ.

5- أجهزة وأدوات عمل كطاولات التجزئة والأوعية والحاملة الأتوماتيكية والمنشار والسكاكين المخصصة لملامسة المواد الأولية والمنتجات بطريقة مباشرة، متكونة من مواد غير قابلة للتآكل وسهلة التنظيف والتطهير.

6- محل مهياً ومحكم الغلق مخصص لمصلحة المراقبة البيطرية.

7- محل أو جهاز لخرن مواد التنظيف والتطهير أو المواد المشابهة.

8- محل أو خزانة لخرن معدات التنظيف والصيانة.

9- مكان مغطى ومجهز بمعدات لتنظيف وتطهير وسائل النقل.

الفصل 8 : يتعين أن تتوفر في منشآت تصنيع وتحضير وتكليف المنتجات التي تحتوي أساساً على اللحم على :

- محلات ملائمة ومتسعة للخرن المنفصل للمواد الأولية تحت نظام التبريد من ناحية و للمنتجات التي تحتوي على اللحم وحسب نوعيتها في درجة حرارة عادية أو تحت نظام التبريد من ناحية أخرى.

- محل أو عدة محلات مناسبة و متسعة لصنع أو تكليف المنتجات التي تحتوي على اللحم.

ويمكن القيام بهذه العمليات في نفس المحل إذا كانت تمثل دورة واحدة للصنع وتضمن احترام مقتضيات هذا القرار وسلامة المواد الأولية والمنتجات التامة وإذا كانت مساحة محل الصنع و ترتيبه تمكن من ذلك.

- محل أو جهاز لخرن بعض المكونات مثل الملحقات الغذائية.

- محل لللف والشحن.

- محل لخرن مواد التكييف واللف.

- محل لتنظيف التجهيزات والمعدات مثل المعالق والأواني.

الفصل 9 - يتعين أن تحتوي المنشأة حسب نوعية المنتج على :

- محل أو مكان لنزع غلاف المواد الأولية إذا لم يكن هناك خطر للتلوث.

- محل مبرد لإزالة تجميد المواد الأولية.

- محل لعمليات التجزئة.

- محل مجهز بمكيف للتشريح أو التجزئة وتكليف المنتجات التي تحتوي أساساً على اللحم والمخصصة للتسويق بطريقة معبأة.

- أرضية من مواد غير منفذة للسوائل وصلبة وسهلة التنظيف والتطهير ومرصفة بطريقة تمكن من سيلان الماء بسهولة، وتحتوي على جهاز تصريف النفايات السائلة بطريقة مطابقة لحفظ الصحة.

- جدران ملساء وسهلة التنظيف والتطهير غير منفذة للسوائل ومكسوة بطلاء فاتح اللون وقابل للغسل إلى ارتفاع مترين على الأقل أو إلى ارتفاع مستوى الخزن في محلات التبريد والخرن.

- أسقف ذات لون فاتح وسهلة التنظيف والتطهير مبنية ومهيئة بطريقة تمنع من تجمع الملوثات والمياه المبخرة.

- شبابيك بلورية متكونة من مواد غير قابلة للتأثر ومسيجة بصفة كلية سهلة التنظيف وتحتوي على ناموسية.

- أبواب متكونة من مواد غير قابلة للتأثر والتأكسد وسهلة التنظيف والتطهير.

- تهوئة كافية وعند الاقتضاء، جهاز يمكن من تفريغ البخار.

- تنوير طبيعي أو إصطناعي ولا يغير الألوان.

- عدد كاف من أجهزة تنظيف وتطهير الأيدي تكون أقرب ما يمكن من أماكن العمل ويتوفر فيها ماء بارد وساخن إذا كان النشاط يستوجب ذلك مع توفير حنفيات لا يمكن فتحها باليد وتحتوي على مواد تنظيف وتطهير وكذلك وسائل صحية لتجفيف الأيدي وفرشاة للأظافر.

ويمنع استعمال الخشب.

3- محلات خزن المواد الأولية والمنتجات، تتوفر فيها نفس الشروط المشار إليها بالنقطة (2) المذكورة أعلاه باستثناء :

- محلات الخزن للتبريد و التي يتعين أن تكون فيها الأرضية سهلة التنظيف والتطهير وتمكن من سيلان الماء بسهولة.

- محلات التجميد أوالتجميد المفرط والتي يتعين أن تكون فيها الأرضية متكونة من مواد غير منفذة للسوائل وغير قابلة للتعفن وسهلة التنظيف وأن تتوفر تجهيزات ذات طاقة تبريد كافية للمحافظة على المواد الأولية وعلى المنتجات غير التامة في درجات حرارة حسب ما هو منصوص عليه في هذا القرار.

ويتعين أن تكون طاقة محلات الخزن كافية للخرن المنفصل للمواد الأولية والمنتجات التامة. ويتعين أن يتم خزن المواد الأولية أو المنتجات التي تحتوي على اللحم أو المنتجات الأخرى ذات أصل حيواني غير الملفوفة بطريقة منفصلة عن المواد الأولية والمنتجات الملفوفة.

الفصل 10 . يتعين أن تكون كل المعدات والآلات المستعملة في مجال المواد الأولية والمنتجات في حالة حسنة من النظافة والتعهد وكذلك الأرضية والجدران والسقف والحواجز حتى لا تمثل مصدرا لتلوث هذه المواد الأولية أو المنتجات .

ويتعين أن لا تستعمل محلات العمل والأدوات والمعدات إلا لتحضير المنتجات التي تمت المصادقة عليها.

القسم الثالث

المحلات الصحية

الفصل 11 . يتعين أن تحتوي منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء على ما يلي :

- عدد كاف من حجرات الملابس مع الفصل بين الملابس الخاصة و زي العمل.

- عدد كاف من مغاسل الأيدي التي لا يمكن فتحها باليد وتوضع على زمة العملة وتكون مزودة وجوبا بالماء البارد والساخن.

ويتعين أن تحتوي بيوت الراحة ودورات المياه على جدران لمساء وغير منفذة للسوائل وقابلة للغسل. ويتعين توفير مواد التنظيف والتطهير وكذلك معدات صحية لتنشيف الأيدي.

ويجب أن لا تفتح بيوت الراحة مباشرة على محلات الخزن أو العمل.

القسم الرابع

التزود بالماء ومسالكه

الفصل 12 . يتعين أن تحتوي منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء على تجهيزات تمكن من التزود بالماء الصالح للشرب. غير أنه يمكن استعمال الماء غير الصالح للشرب لغاية إنتاج البخار أو مقاومة الحرائق أو التبريد، وشريطة أن لا تمكن القنوات المعدة للغرض من استعمال الماء المذكور لغايات أخرى ولا تمثل خطرا مباشرا أو غير مباشر بشأن تلوث المنتج.

كما يتعين أن تكون مجاري المياه غير الصالحة للشرب مختلفة الألوان عن مجاري المياه الصالحة للشرب.

ويتعين توفير جهاز لتصريف المياه المستعملة مطابق لشروط حفظ الصحة.

الباب الثاني

أحكام مشتركة حول حسن التصرف الصحي

القسم الأول

قواعد حفظ صحة الأعوان

الفصل 13 . يتعين على الأعوان، المحافظة على النظافة وخاصة :

- ارتداء ملابس نظيفة مناسبة للعمل وأغطية نظيفة تغطي الشعر كليا خاصة بالنسبة إلى الأشخاص الذين يلامسون المواد الأولية والمنتجات المعرضة للتلوث والتي لا تحتوي على غلاف .

- يتعين على الأعوان الذين يقومون بملامسة وتحضير المواد الأولية والمنتجات أن يغسلوا أيديهم على الأقل عند استئناف العمل وكذلك في حالة التلوث وأن يتم وضع ضمامد كتيمة على الجروح الموجودة في الأيدي.

- يمنع التدخين والبصاق والأكل والشرب في محلات العمل وخزن المواد الأولية والمنتجات.

كما يتعين على المشغلين أخذ كل التدابير الضرورية لمنع الأشخاص الذين من شأنهم تلويث المواد الأولية والمنتجات، من ملامستها.

يتعين على كل شخص يتم انتدابه للعمل في مجال الذبح وتحضير اللحوم القيام بالفحوص الطبية مرة في السنة والتحاليل البيولوجية الضرورية مرة كل ستة أشهر وكلما اقتضت الضرورة ذلك وتقديم شهادة طبية في الغرض تثبت سلامته الصحية وتجز ملامسته للمواد الغذائية.

الفصل 14 . يتعين على المسؤول عن المنشأة أو من ينوبه في نطاق نشاطه والمسؤولية المنوطة بعهدته، التأكد من أن الأشخاص الذين يلامسون اللحوم أو يقومون بمداولة الأغذية، يتبعون تعليمات محددة تمكنهم من تطبيق مقتضيات هذا القرار واتباع تكوين مستمر في مجال حفظ صحة الأغذية يكون مناسباً لنشاطهم المهني.

القسم الثاني

التنظيف والتطهير

الفصل 15 . يتعين أن تتوفر في منشآت أجهزة مناسبة لتنظيف الأدوات والمعدات والتجهيزات وتطهيرها وتعقيمها وأن تكون مزودة بالماء الساخن لا تقل درجة حرارته عن 82 درجة فوق الصفر على الأقل ويجوز اعتماد أية طريقة أخرى صالحة للتعقيم.

ويتعين المصادقة على مواد التنظيف والتطهير والمواد المشابهة من قبل السلطة المختصة وأن يتم استعمالها بطريقة لا تؤثر على التجهيزات والمعدات والمواد الأولية والمنتجات. ويتم شطف التجهيزات وأدوات العمل بصفة كلية بالماء الصالح للشرب بعد استعمالها.

ويتعين أن تكون برامج التنظيف والتطهير مدونة وموضوعة تحت تصرف المصالح البيطرية المختصة ومصالح المراقبة التي ترجع بالنظر للوزارات المعنية طبقاً للتشريع الجاري به العمل.

* الثوابت الميكروبيولوجية :

الثوابت	القيم القصوى
اشريشيا كولي	100/0 مل
المكورات المعوية	100/0 مل

وبالإضافة إلى ذلك، يتعين أن لا يحتوي الماء على الأحياء المجهريّة المسببة للمرض والطفيليات التي بإمكانها أن تشكل خطراً على صحة الإنسان.

* الثوابت الفيزيوكيميائية :

الثوابت	القيم القصوى
أمونيوم	0.50 مغ/ لتر
نيترات	0.50 مغ/ لتر
الرائحة	مقبولة
المذاق	مقبول
الكدر	25 وحدة (1)
اللون	50 وحدة (2)
الحموضة	8

(1) 25 وحدة كدر

(2) 50 وحدة (سلم كلوريمتري بالبليتينو كوبلت)

الفصل 19 - يتعين أن يكون الماء غير الصالح للشرب (ماء بئر، تنقيب...) مطابقاً للثوابت الميكروبيولوجية والفيزيوكيميائية التالية :

* الثوابت الميكروبيولوجية

الثوابت	القيم القصوى
اشريشيا كولي	100/0 مل
المكورات المعوية	100/0 مل
درجة التكاثر في حدود درجة حرارية	22 /100 مل
درجة التكاثر في حدود درجة حرارية	37 /20 مل
الكلوستريديوم مخفض الكبريت	0 /مل

* الثوابت الفيزيوكيميائية : نفس ثوابت الماء المتأني من شبكة الماء الصالح للشرب.

ويتعين أن تتم تهوئة محلات خزن اللحوم والأحشاء بغرض التحكم في ظاهرة الكثافة وتفادي بقاء الروائح. كما يتعين أن لا يساهم جهاز التهوئة في تلوث الأغذية وأن يكون سهل الرفع لغاية التنظيف والصيانة المنتظمة.

ويتعين تنظيف وإزالة الروائح من محلات الخزن كلما دعت الحاجة لذلك.

القسم الثالث

مقاومة الحيوانات الضارة

الفصل 16 - يمنع دخول أي حيوان إلى هذه المنشآت. ويتعين أن تحتوي هذه المنشآت على أنظمة مناسبة للحماية من الحيوانات الضارة مثل الحشرات والقوارض والعصافير وغيرها.

ويتعين وضع إجراءات لمقاومة الحيوانات الضارة سواء من قبل المنشأة أو عن طريق المناولة من قبل شركة مختصة. ولا يمكن استعمال إلا المواد المصادق عليها.

القسم الرابع

التصرف في المخلفات

الفصل 17 - يتعين أن تتوفر في المنشآت أواني خاصة وكتيمة متكونة من مواد غير قابلة للتأثر مجهزة بأغطية مخصصة لوضع فواضل اللحوم أو المنتجات غير الصالحة للاستهلاك البشري وأن تكون عملية رفع الفضلات يومية ومنظمة بعد كل دورة عمل و أن يوجد محل مبرد يغلق بالمفتاح مخصص لوضع هذه الفواضل إذا كانت وفرتها تستوجب ذلك أو إذا لم يتم رفعها أو إتلافها في نهاية كل مرحلة عمل.

وإذا تم تصريف هذه الفواضل أو المنتجات غير الصالحة للاستهلاك البشري عن طريق أنابيب، يتعين أن تكون هذه الأخيرة مصنعة ومركبة بطريقة تمكن من تفادي أي خطر تلوث للمواد الأولية الأخرى أو للمنتجات.

القسم الخامس

مراقبة نوعية الماء

الفصل 18 - يتعين أن يكون الماء المتأني من شبكة الماء الصالح للشرب مطابقاً للثوابت الميكروبيولوجية والفيزيوكيميائية التالية :

المخازن المبردة للحوم والأحشاء

الفصل 20 - يتم تسلم الهياكل المبردة لحيوانات المجزرة وكذلك أجزائها غير المكيفة على أرصفة مرتبة ومجهزة لملامسة اللحوم غير الملفوفة بطريقة صحية. ولا يمكن تسلم أغذية أخرى مغلقة أو غير مغلقة بصفة متزامنة.

في حالة وضع الهياكل وأجزاء منها أو أحشاء صالحة للاستهلاك البشري في قاعات الخزن، يتعين احترام الشروط التالية :

- وضع طريقة للإشراف على برنامج مراقبة العمليات.
- تعليق الهياكل بطريقة تمكن من دوران الهواء بطريقة كافية حولها.

- تعليق أجزاء الهياكل أو وضعها في أوان غير قابلة للتآكل بطريقة تمكن من دوران كاف للهواء حول اللحم.

- محافظة درجة الحرارة ودرجة الرطوبة ودوران الهواء على مستويات مطابقة لبرنامج مراقبة العمليات.

- تجنب ماء التقطير بما في ذلك التكثيف.

الفصل 21 - في حالة وضع الهياكل وأجزاء الهياكل أو الأحشاء الصالحة للاستهلاك البشري في مخزن مبرد لخزنها، يتعين مراعاة المقتضيات التالية :

- عدم وضع هذه المواد في المخزن المبرد إذا كانت درجة حرارة اللحم لم يتم تخفيضها إلى مستوى مقبول.

- عدم ترصيف اللحوم في شكل هياكل أو في حاويات كرتونية مباشرة على الأرضية بل يتعين وضعها بطريقة تمكن من دوران الهواء بطريقة جيدة.

- المحافظة داخل المخزن المبرد على درجة حرارة تمكن من حماية كافية للحوم.

الفصل 22 - في صورة وضع الهياكل و أجزاء الهياكل أو الأحشاء الصالحة للاستهلاك البشري في قاعة تبريد لتجميدها، يتعين مراعاة المقتضيات التالية :

- تعليق اللحم غير المكيف في حاويات كرتونية أو وضعه في حاويات ملائمة غير قابلة للتآكل بطريقة تمكن الهواء من الدوران بحرية حول اللحم.

- ترصيف الحاويات الكرتونية التي تحتوي على اللحم بطريقة تمكن من دوران الهواء فيما بينها.

- وضع اللحم غير المكيف في حاويات كرتونية بطريقة تمكن من تفادي تقطير قطعة على الأخرى.

- في حالة وضع اللحم في حاويات، يتعين تفادي أي اتصال بين قاع الحاوية واللحم المخزن بالأسفل.

الفصل 23 - في حالة وضع الهياكل أو أجزاء الهياكل أو الأحشاء الصالحة للاستهلاك البشري في قاعات الخزن المجمد أو المخازن المبردة، يتعين احترام الشروط التالية :

- اقتصار الدخول إلى هذه القاعات على العملة المكلفين بالقيام بهذه العمليات.

- عدم ترك الأبواب مفتوحة خلال فترات طويلة مع وجوب غلقها فوراً بعد الاستعمال .

الفصل 24 - يتعين أن يحتوي كل محل لخزن منتجات مجمدة يفوق 10 متر مكعب، على آلة تسجيل حرارة آلية أو العديد من الآلات لقيس درجة حرارة الهواء المحيط مراراً وخلال مدة منتظمة. ويتعين أن يحتوي الجهاز كذلك على مقياس حرارة ذي بيان مباشر يسهل الوصول إليه.

ويتعين أن توضع الأجزاء المتأثرة بالحرارة من آلة التسجيل بطريقة ملائمة وخاصة قرب مكان استرجاع هواء المحولات وذلك لغاية قياس حرارة الهواء الأكثر تمثيلاً لقاعة التبريد. ويتعين أن تكون التسجيلات مؤرخة ومنظمة حسب الترتيب الزمني وأن يحافظ عليها من قبل المتدخلين على محامل رقمية أو ورقية مدة سنة على الأقل وأن تكون على ذمة أعوان المصالح البيطرية المكلفين بالمراقبة.

الفصل 25 - يتم إدخال المواد الغذائية إلى المخازن بطريقة تمكن من تفادي أي خطر للتلوث وأن يتم الإبقاء عليها في ظروف صحية تمكن من حمايتها وحفظها.

وعلى المسؤول عن المنشأة أخذ الإجراءات المناسبة لتفادي التلوث خاصة في حالة اتساخ الأغلفة أو تلفها. كما يتولى فرز المواد الغذائية لتوجيهها عند الإقتضاء، إلى حلقة أخرى.

إذا كان وضع العلامات الملصقة على المواد الغذائية ملزماً طبقاً للتشريع الجاري به العمل أو كانت غير موجودة أو غير واضحة، فإنه لا يمكن للمسؤول عن منشأة الخزن إعادة توزيع المواد الغذائية المذكورة المخزنة لديه، بغرض الاستهلاك.

وفي كل الحالات المشار إليها أعلاه، يتعين أن تتوفر لدى المسؤول عن منشأة الخزن نظام تسجيل للمواد الغذائية يتم الإطلاع عليه من قبل أعوان المصالح البيطرية المكلفين بالمراقبة.

الفصل 26 - لا يمكن خزن المواد الغذائية المغلفة في نفس المحل مع المواد الحيوانية أو المواد ذات أصل حيواني غير مغلقة.

ويتعين تنظيف وتطهير المحل المستعمل لخزن المواد الغذائية المغلفة قبل إدخال المواد الحيوانية أو المواد ذات أصل حيواني دون غلاف والعكس بالعكس.

ويجب أن لا تلامس المواد الغذائية المغلفة أو غير المغلفة الأرضية.

الفصل 27 . لضمان عملية استرسال اللحوم والأحشاء المخزنة، يتعين على المسؤول عن المنشأة أن يدون في سجل أو نظام مماثل كل المعلومات التي تمكن من التعرف على أصلها وكذلك تلك المتعلقة بوجهتها الفورية.

ويتعين أن يوضع السجل أو النظام المماثل المشار إليه على ذمة أعوان المصالح البيطرية المكلفين بالمراقبة .

مع مراعاة مقتضيات الفقرة الأولى من هذا الفصل وفي حالة تغيير عملية التكييف أو الغلاف الأصلي في المنشأة، يتعين على المسؤول أن يضع نظاما يمكن من ضمان العلاقة بين المنتجات الداخلة إلى منشأته والخارجة منها.

الفصل 28 . يتعين على المسؤول عن المنشأة أو من ينوبه القيام في نطاق عمله والمسؤولية المنوطة بعهدته بالمراقبة المنتظمة للثبث من مطابقة ظروف خزن اللحوم والأحشاء لمقتضيات هذا القرار وخاصة فيما يتعلق بدرجة الحرارة.

الفصل 29 . يمكن للمنشآت المشار إليها في هذا القرار، خزن مواد أخرى صالحة للاستهلاك البشري في محل منفصل بشرط احترام قواعد حفظ الصحة ودرجات الحرارة الخاصة بهذه المواد.

وفي حالة خزن منتجات معدة لتغذية الحيوانات الأليفة ، يتعين أن يتوفر محل مخصص لذلك وذلك لتفادي كل إمكانية خلط في وجهتها.

الفصل 30 . يتم ترسيم منشآت خزن اللحوم والأحشاء المحترمة لمقتضيات هذا القرار ضمن قائمة يتم ضبطها من قبل المصالح البيطرية المختصة.

القسم الثاني

منشآت تجزئة وتغليف اللحوم

الفصل 31 . يتعين أن يتوفر في منشآت تجزئة اللحوم على الأقل:

- محل أو عدة محلات للتبريد واسعة لحفظ اللحوم على حالتها أو كيفية إن لم تكن منشأة تجزئة اللحوم ملحقة بمنشأة الذبح.

- محل لعمليات تجزئة اللحوم والتكييف.

- محل لعمليات اللف والشحن.

- محل لخزن الأغلفة .

- محل مبرد لخزن فواصل اللحوم المتأتية من التجزئة وغير المخصصة للاستهلاك البشري.

الفصل 32 . لا يتم تحضير لحوم الدواجن المجزأة إلا باستعمال الهياكل اللحمية المفردة من الأحشاء والمبردة والمتأتية مباشرة من المذابح المتحصلة على المصادقة الصحية البيطرية.

ولتحضير اللحوم المجزأة والمجمدة، يتعين أن تتم عملية التجميد مباشرة إثر التجزئة.

الفصل 33 . يتعين أن تحفظ لحوم حيوانات المجزأة الطازجة خلال كل مراحل التجزئة وإزالة العظام والتكييف والتغليف في درجة حرارة داخلية تساوي أو تقل عن 7 درجات فوق الصفر بالنسبة إلى اللحوم وأن تكون تساوي أو تقل عن 3 درجات فوق الصفر بالنسبة إلى الأحشاء .

ويتعين أن تكون درجة الحرارة أثناء العمل تساوي أو تقل عن 10 درجات فوق الصفر.

ويتعين أن يتم حفظ اللحوم المجزأة وكذلك الأحشاء أثناء خزنها، في درجة حرارة داخلية تساوي أو تقل عن :

- 7 درجات فوق الصفر بالنسبة إلى اللحوم المبردة.

- 3 درجات فوق الصفر بالنسبة إلى الأحشاء المبردة.

- 18 درجة تحت الصفر بالنسبة إلى اللحوم المجمدة.

الفصل 34 . يتعين أن تحفظ لحوم الدواجن الطازجة خلال كل مراحل التجزئة وإزالة العظام والتكييف والتغليف في درجة حرارة داخلية تساوي أو تقل عن 4 درجات فوق الصفر بالنسبة إلى اللحوم وتساوي أو تقل عن درجتين اثنتين فوق الصفر بالنسبة إلى الأحشاء.

ويتعين أن تكون درجة حرارة المحل أثناء العمل تساوي أو تقل عن 10 درجات فوق الصفر.

ويتعين حفظ اللحوم المجزأة وكذلك الأحشاء أثناء خزنها في درجة حرارة داخلية تساوي أو تقل عن :

- 4 درجات فوق الصفر بالنسبة إلى اللحوم المبردة.

- درجتين اثنتين فوق الصفر بالنسبة إلى الأحشاء المبردة.

- 18 درجة تحت الصفر بالنسبة إلى اللحوم المجمدة.

الفصل 35 . يمنع استعمال أو إضافة أي مادة غير المواد المرخص في استعمالها طبقا للتشريع الجاري به العمل أثناء تحضير اللحوم المجزأة واللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم.

الفصل 36 . يمكن تجزئة لحوم الأرانب المتأتية من مذبح مصادق عليه في منشأة تجزئة لحوم حيوانات المجزأة أو الدواجن بشرط الفصل بينها في المكان أو التوقيت.

الفصل 37 . إذا كان اللحم مكيفا أو ملفوفا يتعين أن :

- تكون المواد المعدة لتغليف اللحوم مطابقة للترتيب الجاري بها العمل وأن يتم خزنها أو استعمالها بطريقة ملائمة ومطابقة لقواعد حفظ الصحة.

- يكون الغلاف والتكليف كافيين لحماية اللحم من التلوث في الظروف التي يتم فيها ملامسته أو نقله أو خزنه.

- تكون مواد التغليف غير سامة ولا تتترك أي راسب ضار على اللحم ولا تلوثه.

- تحتوي الصناديق أو الحاويات الكرتونية المستعملة لتكليف اللحم على تغطية داخلية مناسبة أو على أي وسيلة أخرى لحماية اللحم. وتكون التغطية الداخلية أو أي طريقة للحماية غير ضرورية إذا كانت قطع اللحم أو أجزائه منزوعة العظام مغلفة بطريقة فردية قبل التكليف.

القسم الثالث

منشآت تصنيع المنتجات التي تحتوي أساسا

على اللحم المفروم و اللحوم المحولة

الفصل 38 . يتعين على مستغلي منشآت تصنيع اللحوم المفرومة والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحوم المفرومة أو اللحوم المستحضرة أو اللحوم التي يتم فصلها ميكانيكيا، العمل على أن تكون هذه المنشآت :

1- مبنية بطريقة تمنع تلوث اللحوم والمنتجات وتمكن خاصة من القيام بالعمليات بصفة مستمرة أو تمكن من الفصل بين مختلف طرود الإنتاج.

2- محتوية على محلات لخزن اللحوم والمنتجات المغلفة بمعزل عن اللحوم والمنتجات غير المغلفة أو أن يتم خزنها في أوقات مختلفة أو أن لا تمثل الأغلفة وطريقة الخزن مصدر تلوث للحوم أو المنتجات.

3- محتوية على محلات مجهزة بطريقة تمكن من احترام شروط درجات الحرارة التي تم ضبطها ضمن هذا القرار.

ويتعين أن تحتوي منشأة تصنيع وتحويل لحوم حيوانات المجزرة حسب نوعية المنتج على :

- محل أو إنشاءات للتجفيف والنضج.

- محل لإزالة الملح والتنقيع وأية معالجة أخرى وخاصة تلك التي تخص المصران الطبيعي إذا لم تجر هذه العمليات على المواد الأولية في المنشأة الأصلية.

- محل للتلميح يحتوي على جهاز تكليف إذا اقتضت الضرورة ذلك.

- محل أو تجهيزات مخصصة للتدخين.

يمكن القيام ببعض العمليات في محل مشترك وفي أوقات مختلفة في حالة احترام الشروط المنصوص عليها بالفصل 8 من هذا القرار.

وفي صورة تعذر احترام الشروط المذكورة، يتعين القيام بالعمليات التي يمكن أن تمثل خطرا صحيا بالنسبة إلى بعض المنتجات المصنعة في نفس الوقت والعمليات التي تؤدي إلى إنتاج مفرط للحرارة، في محل منفصل.

الفصل 39 . يتعين أن تخضع للقواعد العامة لحفظ الصحة المنصوص عليها في هذا القرار، المحلات التي يتم فيها خزن أو تحضير مواد غذائية غير اللحوم أو منتجات تحتوي أساسا على اللحم وقابلة أن تكون ضمن تكوين منتجات تحتوي أساسا على اللحم.

يتعين أن لا تلامس المواد الأولية والمكونات التي تدخل في تكوين المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم وكذلك هذه المنتجات والمنتجات ذات أصل حيواني والأواني التي تحتويها الأرضية. ويتعين أن يتم تحضيرها في ظروف تمنع تلوثها مع الحرص على أن لا يحدث اتصال بين المواد الأولية والمنتجات التامة.

يتعين أن تضمن درجة حرارة المحلات أو جزء من هذه المحلات التي يتم فيها تحضير اللحوم واللحوم المفرومة المستعملة كمواد أولية و المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم ومستحضرات اللحوم إنتاجا صحيا، و يتعين عند الضرورة أن تحتوي هذه المحلات أو أجزاء منها على جهاز تكليف الهواء. إذا كانت عمليات التجزئة والتلميح تتم في محلات التجزئة والتلميح، يتعين المحافظة على درجة حرارة لا تتعدى 10 درجات فوق الصفر.

غير أنه بإمكان المصالح البيطرية التابعة لوزارة الفلاحة عدم الأخذ بشرط درجة الحرارة المستوجبة في المنشآت الأخرى إذا قدرت أن ذلك يأخذ بعين الاعتبار تقنية تحضير المنتج الذي يحتوي أساسا على اللحم.

ويتعين أن تستجيب كل اللحوم بما فيها اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم المستعملة لتحضير المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم إلى الشروط المستوجبة في اللحوم الطازجة. غير أن اللحوم المفرومة و اللحوم المستحضرة المدمجة في المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم لا تنطبق عليها الشروط الخاصة التي تم التنصيص عليها بهذا الباب.

الفصل 40 . يتعين أن تستجيب اللحوم المعدة للاستعمال في تصنيع المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم، إلى الشروط التالية :

* اللحوم المفصولة ميكانيكيا وذلك في حالة القيام بتحليل تثبت أنها تحترم المعايير الميكروبيولوجية الخاصة باللحوم المفرومة.

3- بخصوص المواد الأولية المستعملة لإنتاج اللحوم المفصولة ميكانيكيا:

- تتوفر فيها الشروط المنطبقة على اللحوم الطازجة.

- يمنع استعمال الأرجل وجلدة العنق ورأس الدواجن لإنتاج اللحوم المفصولة ميكانيكيا.

الفصل 42 - يكون الطبيب البيطري الرسمي مؤهلا لفرض طريقة المعالجة الحرارية الصناعية أو أي معالجة أخرى تؤدي إلى القضاء على السلمونيلا عند لحم الدواجن.

الفصل 43 - يتعين على مستغلي منشآت إنتاج اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم واللحوم المفصولة ميكانيكيا، احترام الشروط التالية :

1 - معالجة اللحوم بطريقة تمكن من تفادي التلوث أو الحد منه مع وجوب أن تكون اللحوم المستعملة قد تمت المحافظة عليها في درجة حرارة لا تتعدى 4 درجات بالنسبة إلى الدواجن و3 درجات بالنسبة إلى الأحشاء وأن يتم إدخالها إلى محلات التحضير حسب الحاجة.

2- تنطبق الشروط التالية على إنتاج اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم :

- يتعين تحضير اللحوم المفرومة من اللحوم المبردة في :

* أجل أقصاه ثلاثة أيام بعد ذبحها بالنسبة إلى الدواجن.

* أجل أقصاه ستة أيام بعد ذبحها بالنسبة إلى الحيوانات الأخرى.

* أجل أقصاه خمسة عشر يوما بعد ذبح الحيوانات بالنسبة إلى لحوم الأبقار منزوعة العظام والمغلقة في وضع خال من الهواء.

- يتعين أن يتم تكييف اللحوم المفرومة و مستحضرات اللحوم أو تغليفها فوراً بعد إنتاجها و أن يتم تبريدها في درجة حرارة داخلية لا تتعدى درجتين بالنسبة إلى اللحوم المفرومة و4 درجات بالنسبة إلى مستحضرات اللحوم أو في درجة حرارة داخلية لا تفوق 18 درجة تحت الصفر بالنسبة إلى اللحوم المجمدة.

وتتبعين المحافظة على شروط درجات الحرارة طيلة مدة الخزن والنقل.

- أن تكون متأتية من منشأة ذبح مصادق عليها وأن يتم نقلها في ظروف صحية مطابقة للتراتب الجاري به العمل.

- أن تحفظ منذ وصولها إلى منشأة التحويل إلى لحظة استعمالها، في ظروف حسنة لحفظ الصحة.

ويتعين أن تكون اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم التي لم يتم تحضيرها في محل التحضير المشار إليه في الفصل 8 من هذا القرار الشروط التالية :

- متأتية من منشأة مصادق عليها وتم نقلها طبقا لشروط صحية كافية.

- محفوظة منذ وصولها إلى منشأة التحويل وحتى لحظة استعمالها في ظروف حسنة لحفظ الصحة.

الفصل 41 - يتعين على مستغلي منشآت اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم واللحوم التي يتم فصلها ميكانيكيا، استعمال مواد أولية تستجيب للشروط التالية :

1- بخصوص المواد الأولية المستعملة لتحضير اللحوم المفرومة :

- تتوفر فيها الشروط المنطبقة على اللحوم الطازجة.

- يتم تحضيرها من العضلات الهيكلية وكذلك من الأنسجة الشحمية المتصلة بها.

- عدم تحضير المواد الأولية من لحوم التجزئة التي سقطت على الأرض أو المتأتية من التقشير باستثناء العضلات الكاملة التي سقطت والمتأتية من اللحوم المفصولة ميكانيكيا ومن اللحوم التي تحتوي على أجزاء عظمية أو جلدية ومن لحوم الرأس باستثناء عضلة الجذق و جهة رسغ القدم وعظام المعصم أو سقوط اللحوم التي تم كشطها من العظام وكذلك عضلات الحجاب إلا بعد إزالة الأغشية.

2- بخصوص المواد الأولية المستعملة في مستحضرات اللحوم :

- تكون اللحوم المستعملة طازجة.

- تستجيب اللحوم المستعملة إلى الشروط المشار إليها بالنقطة I أعلاه.

- اذا كانت مستحضرات اللحوم غير قابلة للاستهلاك إلا بعد معالجتها بالحرارة يتم إستعمال :

* اللحوم المتأتية من الفرم أو التجزئة والتي تستجيب للشروط المشار إليها بالنقطة I أعلاه باستثناء لحوم التجزئة التي سقطت على الأرض أو المتأتية من التقشير باستثناء العضلات الكاملة التي تم سقوطها.

3 - تنسحب الشروط التالية لإنتاج واستعمال اللحوم المفصولة ميكانيكيا باعتماد تقنيات لا تتسبب في إتلاف هيكلها العظام المستعملة في إنتاج اللحوم المفصولة ميكانيكيا والتي تحتوي على مقادير من الكالسيوم لا تفوق كثيرا الكميات الموجودة في اللحوم المفرومة :

- يتعين أن لا تكون قد مرت ثلاثة أيام على هياكل الدواجن.

- يتعين أن يتم الفصل الميكانيكي مباشرة بعد نزع العظام.

- يتعين أن يتم تكييف اللحوم المفصولة ميكانيكيا وتغليفها عندما لا يتم استعمالها مباشرة بعد الحصول عليها ثم تبريدها في درجة حرارة لا تتعدى درجتين أو تجميدها في درجة حرارة داخلية لا تتعدى 18 درجة تحت الصفر. وتتعين المحافظة على درجات الحرارة المذكورة طيلة مدة الخزن والنقل.

- يمكن استعمال اللحوم المفصولة ميكانيكيا في مستحضرات اللحوم التي تتم معالجتها بالحرارة قبل استهلاكها وكذلك في المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم وذلك في حالة قيام مستغل المنشآت بتحاليل تثبت احترام اللحوم المفصولة ميكانيكيا للمعايير الميكروبيولوجية الخاصة باللحوم المفرومة.

- لا يمكن استعمال اللحوم المفصولة ميكانيكيا التي لا تتوفر فيها الشروط المذكورة أعلاه إلا لصنع المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم المعالجة بالحرارة في المنشآت المصادق عليها.

4 - تنسحب الشروط التالية على إنتاج واستعمال اللحوم المفصولة ميكانيكيا المنتجة عن طريق تقنيات مختلفة عن التقنيات المشار إليها بالنقطة 3 أعلاه :

- لا يكون قد مر أكثر من ثلاثة أيام من تاريخ ذبح هياكل الدواجن.

- يتعين تبريد اللحوم المفصولة ميكانيكيا فورا في درجة حرارة لا تتعدى درجتين في حالة عدم استعمالها خلال ساعة بعد الحصول عليها.

- في حالة عدم فصل اللحوم ميكانيكيا بعد تبريدها خلال 24 ساعة ، يتعين تجميدها في غضون 12 ساعة بعد إنتاجها. ويجب أن لا تتعدى درجة الحرارة الداخلية للحوم 18 درجة تحت الصفر خلال ست ساعات.

- يتعين تكييف اللحوم المفصولة ميكانيكيا المجمدة أو تغليفها قبل تخزينها أو نقلها غير أنه لا يمكن تخزينها لمدة تفوق ثلاثة أشهر. ويتعين أن يتم حفظها في درجة حرارة لا تتعدى 18 درجة تحت الصفر خلال مدة الخزن أو النقل.

- عدم استعمال اللحوم المفصولة ميكانيكيا إلا لإنتاج المنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم والتي تتم معالجتها بالحرارة في منشآت مصادق عليها من قبل المصالح البيطرية المختصة.

5 - عدم إعادة تجميد اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم واللحوم المفصولة ميكانيكيا بعد إزالة تجميدها.

الباب الرابع

المراقبة الذاتية ودليل حسن التصرف الصحي

القسم الأول

نظام تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة

الفصل 44 .

1- تخضع منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء إلى مراقبة المصالح البيطرية المختصة ومصالح المراقبة التي ترجع بالنظر للوزارات المعنية طبقا للتشريع الجاري به العمل التي تتولى :

- التثبت من جدوى المراقبة التي تقوم بها كل المنشآت باستثناء مخازن التبريد، طبقا لنظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة وخاصة بفحص نتائج التسجيل وأخذ العينات لغاية تحليلها في المخابر.

- التثبت من علامة السلامة المناسبة للمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم وكذلك من التعريف بالمنتجات غير الصالحة للاستهلاك البشري والوجهة المخصصة لها.

- القيام بكل عملية مراقبة أخرى تراها ضرورية لضمان احترام مقتضيات هذا القرار.

- التأكد مما إذا كان المنتج الذي يحتوي أساسا على اللحم قد تم تحضيره من لحم أضيفت له منتجات غذائية أخرى وملحقات غذائية أو توابل وذلك بإخضاعه إلى مراقبة للتأكد من مطابقته لمعايير الإنتاج التي تم ضبطها من قبل المنتج وخاصة مدى التطابق الفعلي لتרכيبة المنتج مع ما هو مدون على اللصيقة.

2 . للمصالح البيطرية حرية الدخول في كل وقت إلى مخازن التبريد وكل محلات العمل لمراقبة احترام هذه الإجراءات.

القسم الثاني

دليل حسن التصرف الصحي

الفصل 45 . يتعين على مستغلي منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء وعلى المتدخلين في مرحلة نقلها، الامتثال إلى الأدلة الوطنية لحسن التصرف الصحي المعدة من قبل الهيئات المهنية المشتركة المعنية.

وتتولى المصالح البيطرية المختصة التابعة لوزارة الفلاحة تقييم هذه الأدلة والمصادقة عليها.

الباب الخامس

المقاييس الميكروبيولوجية

الفصل 46 - يتعين أن لا تحتوي اللحوم والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم على الأحياء المجهرية أو سمياتها أو تحولاتها الغذائية بكميات تشكل خطرا غير مقبول على صحة الإنسان.

ويتم تحقيق سلامة اللحوم والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم بواسطة مقاربة وقائية تتمثل خاصة في تطبيق قواعد حسن التصرف الصحي والتصنيع وتطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة.

يمكن استعمال المعايير الميكروبيولوجية المشار إليها بالملحقين 1 و2 لهذا القرار، للتصديق والتثبت من طرق المعالجة المبنية على مبادئ تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة والإجراءات الأخرى المتعلقة بمراقبة حفظ الصحة.

تساعد المعايير الميكروبيولوجية على التعريف بمدى إمكانية قبول طرق المعالجة. كما تضبط معايير السلامة الميكروبيولوجية المشار إليها، حدا إذا تم تجاوزه تعتبر اللحوم والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم ملوثة بالأحياء المجهرية.

وتمكن كذلك المعايير الميكروبيولوجية من تحديد التوجهات بخصوص قبول اللحوم والمنتجات التي تحتوي أساسا على اللحم وطرق تصنيعها وشحنها وتوزيعها. ويتعين أن يمثل استعمال هذه المعايير جزءا لا يتجزأ من تطبيق الإجراءات المبنية على مبادئ تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة والتدابير الأخرى لمراقبة حفظ الصحة.

الفصل 47 - يتم تطبيق طرق التحليل وكذلك مخططات وطرق أخذ العينات المبنية بالملحقين 1 و2 لهذا القرار كطرق مرجعية.

ويمكن تطبيق طرق تحليل أخرى إذا كانت مصادق عليها وفقا للبروتوكول المعرف بالموصفة EN/ISO 16140 أو لبروتوكولات أخرى مماثلة معترف بها على الصعيد الدولي وإذا تم إثبات صحتها بالطريقة المرجعية المنصوص عليها بالملحقين 1 و2 لهذا القرار.

الباب السادس

أحكام مختلفة

الفصل 48 - بصرف النظر عن العقوبات المنصوص عليها بالتشريع الجاري به العمل وفي صورة عدم احترام مقتضيات هذا القرار، تسحب أو تعلق المصادقة الصحية البيطرية من منشآت تصنيع وتحويل اللحوم وذلك بعد معاينة مدى توفر للشروط الصحية البيطرية المنصوص عليها ضمن قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 26 ماي 2006.

وفي صورة تجاوز الإخلالات من قبل صاحب المنشأة، يتولى هذا الأخير إعلام المصالح البيطرية التابعة لوزارة الفلاحة التي تتولى معاينة المنشأة من جديد في أجل لا يتجاوز 3 أسابيع من تاريخ الإعلام.

وفي صورة تجاوز الإخلالات، تمنح المصادقة الصحية من جديد.

الفصل 49 - يتم ترسيم منشآت خزن اللحوم والأحشاء المحترمة لمقتضيات هذا القرار وغير الخاضعة للمصادقة الصحية البيطرية ضمن قائمة يتم ضبطها من قبل المصالح البيطرية التابعة لوزارة الفلاحة.

وفي صورة عدم احترام الشروط الصحية المنصوص عليها بهذا القرار، يتم شطب المنشأة المعنية من القائمة. ويتم تحيين قائمة منشآت خزن اللحوم والأحشاء كلما اقتضت الضرورة ذلك.

الفصل 50 - يتعين أن تستجيب كل منشآت تصنيع وتحويل وخزن اللحوم والأحشاء لمقتضيات هذا القرار في أجل لا يتجاوز سنتين بداية من تاريخ نشره بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

الفصل 51 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 4 جانفي 2013.

وزير الفلاحة

محمد بن سالم

اطلع عليه

رئيس الحكومة

حمادي الجبالي