

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

وعلى الأمر عدد 668 لسنة 2002 المؤرخ في 26 مارس 2002 المتعلق بتنظيم تدخل الأطباء البيطرية والأعوان المكلفين بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 137 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية رئيسة للحكومة،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 138 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية أعضاء الحكومة،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط التي يجب أن تستجيب لها مناطق إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تمتمته وأخرها قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 5 فيفري 2018،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط السلامة الخاصة بالرخويات الحية ذات الصدفتين وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تمتمته وأخرها قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 5 فيفري 2018،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط تزييب الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط الصحية لتصبير وتخزين ونقل الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط تهيئة المحلات وحفظ الصحة والمصادقة على مراكز تنقية وإرسال الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط طرق تكييف الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط القواعد الصحية المنظمة لإنتاج وتسويق الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط إتقاط الرخويات الحية ذات الصدفتين ونقلها إلى مركز إرسال أو تنقية أو إلى منطقة تزييب،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط كيفية وضع علامات إرساليات الرخويات الحية ذات الصدفتين،

**قرار من وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 1 أبريل 2022 يتعلق بضبط الشروط الخاصة لتصنيف مناطق إنتاج وتزييب الرخويات الحية ذات الصدفتين.**

إن وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري،  
بعد الاطلاع على الدستور،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 117 لسنة 2021 المؤرخ في 22 سبتمبر 2021 المتعلق بتدابير استثنائية،

وعلى الأمر المؤرخ في 3 جويلية 1941 المتعلق بصيد وبيع القوقعيات وغلل البحر كما تم تنقيحه بالقانون عدد 56 لسنة 1959 المؤرخ في 29 ماي 1959،

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك،

وعلى القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تمتمته وأخرها القانون عدد 30 لسنة 2018 المؤرخ في 23 ماي 2018،

وعلى القانون عدد 86 لسنة 1994 المؤرخ في 23 جويلية 1994 المتعلق بمسالك توزيع منتوجات الفلاحة والصيد البحري وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تمتمته وأخرها القانون عدد 18 لسنة 2000 المؤرخ في 7 فيفري 2000،

وعلى القانون عدد 24 لسنة 1999 المؤرخ في 9 مارس 1999 المتعلق بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير،

وعلى القانون عدد 25 لسنة 2019 المؤرخ في 26 فيفري 2019 المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية وأغذية الحيوانات،

وعلى الأمر عدد 1474 لسنة 1995 المؤرخ في 14 أوت 1995 المتعلق بتعيين السلطة المختصة في ميدان المراقبة الفنية عند توريد وتصدير منتوجات الصيد البحري والمصادقة على المحلات،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بإجراءات المراقبة الصحية ومتابعة إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري وترويجها كما تم تنقيحه بالقرار المؤرخ في 16 أوت 2018،

قرّر ما يلي:

الفصل الأول - تنطبق مقتضيات هذا القرار على:

- الرخويات الحية ذات الصدفتين.

- شوكلات الجلد الحية.

- المغلفات الحية.

- معديات الأرجل البحرية الحية.

وتستثنى من مجال تطبيق هذا القرار معديات الأرجل الحية الغير منقاة وقضاء البحر الحية الغير منقاة.

الفصل 2 - يقع ضبط مواقع وحدود مناطق إنتاج ومناطق التزريب الرخويات الحية ذات الصدفتين من طرف السلطة المختصة، بالتعاون، عند الاقتضاء، مع مستغلي المنتجات الغذائية.

الفصل 3 - تصنف السلطة المختصة مناطق الإنتاج إلى ثلاثة أقسام (قسم "أ"، قسم "ب" وقسم "ج")، وتحدد مناطق التزريب حسب درجة التلوث البرازي. ويمكن عند الاقتضاء القيام بالتصنيف مع مستغلي المنتجات الغذائية المبينة.

يتم البحث عن بكتريا "اشريشيا كولي" المتواجدة بالرخويات الحية ذات الصدفتين قصد تصنيف مناطق الإنتاج والتزريب باعتماد الطريقة المرجعية المتمثلة في معيار "ايزو" 3-16649-16649 المسماة "تجربة العدد الأكثر إمكانا".

كما يمكن استعمال طرق أخرى في حالة اعتمادها مقارنة بالطريقة المرجعية وحسب الخصائص المضبوطة بمعيار "ايزو" 16140.

الفصل 4 - تحدد السلطة المختصة مدة زمنية لتحليل نتائج العينات الراجعة بالنظر لكل منطقة إنتاج وتزريب قصد تصنيفها وفقا لمقتضيات الفصول 5 و6 و7 من هذا القرار.

الفصل 5 - تصنف السلطة المختصة منطقة إنتاج صنف "أ" بالنسبة للمناطق التي يمكن بها التقاط الرخويات الحية ذات الصدفتين وتوجيهها للاستهلاك البشري بصفة مباشرة.

تستجيب الرخويات الحية ذات الصدفتين المعروضة للتسويق والمتأتية من هذه المناطق إلى المعايير الصحية المضمنة بقرار الوزير المكلف بالفلاحة المتعلقة بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين.

بالنسبة للرخويات الحية ذات الصدفتين المتأتية من مناطق صنف "أ" يجب أن لا تتجاوز 80% من العينات المرفوعة خلال الفترة الزمنية للتحاليل حدود 230 اشريشيا كولي لكل 100 غرام في اللحم والسائل الصماوي.

يجب أن لا تتجاوز الـ 20% من العينات المتبقية 700 اشريشيا كولي لكل 100 غرام في اللحم والسائل الصماوي.

عند تقييم النتائج خلال فترة التحليل قصد الإبقاء على منطقة صنف "أ" يمكن للسلطة المختصة الاعتماد على نظام تحليل المخاطر الذي يكون مبني على بحث صحي، أخذ قرار بعدم اعتبار نتيجة غير عادية تتجاوز 700 اشريشيا كولي لكل 100 غرام من اللحم والسائل الصماوي.

## الفصل 6 -

- تصنف السلطة المختصة منطقة إنتاج صنف "ب" بالنسبة للمناطق التي لا يمكن بها التقاط الرخويات الحية ذات الصدفتين وتوجيهها للتسويق إلا بعد إخضاعها إلى عملية معالجة بالتنقية أو التزريب لكي تستجيب للمعايير الصحية المضبوطة بقرار من الوزير المكلف بالفلاحة المتعلقة بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين.

- بالنسبة للرخويات الحية ذات الصدفتين المتأتية من مناطق صنف "ب" يجب أن لا تتجاوز 90% من العينات حدود 4600 اشريشيا كولي بالنسبة لكل 100 غرام من اللحم والسائل الصماوي.

- يجب أن لا تتجاوز الـ 10% المتبقية من العينات حدود 46000 اشريشيا كولي لكل 100 غرام في اللحم والسائل الصماوي.

الفصل 7 - يمكن للسلطة المختصة تصنيف منطقة إنتاج صنف "ج" بالنسبة للمناطق التي لا يسمح بالتقاط وتسويق الرخويات الحية ذات الصدفتين المتأتية منها إلا بعد إخضاعها إلى عملية التزريب لفترة زمن طويلة لكي تستجيب للمعايير الصحية المضبوطة بقرار من الوزير المكلف بالفلاحة يتعلق بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين.

لا يجب أن لا تتجاوز الرخويات الحية ذات الصدفتين المتأتية من منطقة صنف "ج" على عدد يناهز 46000 اشريشيا كولي لكل 100 غرام في اللحم والسائل الصماوي.

الفصل 8 - قبل تصنيف منطقة إنتاج أو تزريب، تقوم السلطة المختصة ببحث صحي يضم:

أ. إعداد جرد لأسباب التلوث من الأصل البشري أو من الأصل الحيواني والذي يمكن أن يكون سببا في تلوث منطقة الإنتاج،

أ) الغمر في الماء المغلي لمدة لازمة لرفع درجة الحرارة الداخلية للحم الرخويات الحية إلى 90 درجة مئوية على الأقل والحفاظ على درجة الحرارة الداخلية الدنيا لفترة تساوي أو تزيد عن 90 ثانية.

ب) الطهي لمدة 3 إلى 5 دقائق في غرفة مغلقة حيث تتراوح درجة الحرارة بين 120 و160 درجة مئوية وحيث يكون الضغط بين 2 و5 كجم / سم<sup>2</sup> ، يليها نزع القوقعة وتجميد اللحم عند (-20) درجة مئوية داخل اللحم.

ج) الطهي البخار تحت الضغط في حجرة مغلقة حيث يجب استيفاء شروط الزمن ودرجة الحرارة الداخلية بلحم الرخويات المشار إليها بالنقطة (أ).

يجب استخدام منهجية مصادق عليها، ويتعين وضع منهجيات تستند إلى مبادئ نظام HACCP للتحقق من تجانس توزيع الحرارة.

الفصل 14 . يمنع إنتاج أو جمع الرخويات الحية ذات الصدفتين خارج المناطق المصنفة، كما يمنع على مستغلي قطاع الأغذية إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين أو جمعها من مناطق لم تقم السلطة المختصة بتصنيفها، أو في مناطق غير مناسبة لأسباب صحية.

يجب أن يأخذ في الاعتبار المعلومات ذات الصلة المتاحة بشأن خاصية هذه المناطق المعدة للإنتاج والجمع، بما في ذلك المعلومات التي تم الحصول عليها من خلال المراقبة الذاتية ومن السلطة المختصة.

يجب على مستغلي قطاع الأغذية استخدام هذه المعلومات، وخاصة المعلومات المتعلقة بالظروف البيئية والرصد الجوي، لتحديد المعالجة المناسبة لتطبيقها على الطرود التي وقع جمعها.

الفصل 15 . لا يعتبر تصنيف مناطق الإنتاج ومناطق التزريب ضرورياً لجمع "البكتينيدي ومعديات الأرجل الغير منقاة" و"قنء البحر الغير منقاة" وتقوم السلطة المختصة بمهام المراقبة الرسمية على هذه الحيوانات في أسواق الجملة ومراكز إرسال القوقعيات ومؤسسات المعالجة وتخص المراقبة الرسمية التثبيت في مدى التطابق مع:

أ. المعايير الصحية الخاصة بالرخويات الحية ذات الصدفتين المنصوص عليها بقرار الوزير المكلف بالفلاحة المتعلق بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين.

ب. المتطلبات المحددة المطبقة على "البكتينيدي" و "معديات الأرجل الغير منقاة" و"قنء البحر الغير منقاة" المجمعة من مناطق غير مصنفة صحياً، المنصوص عليها بالفصل 14 من هذا القرار.

ب. فحص كميات المواد العضوية الملوثة والمنبعثة على مختلف فترات السنة بالنظر إلى الاختلافات الفصلية للتجمعات السكنية والتجمعات الحيوانية في الحوض المائي والتهاطلات ومعالجة المياه الراكدة.

ج. تحديد خصوصيات تنقل الملوثات حسب النماذج المعروفة في علم التيارات البحرية وسبر أعماق البحار وحسب حركة المدّ والجزر في مناطق الإنتاج.

الفصل 9 . يجب على السلطة المختصة إجراء بحث صحي يستوفي المتطلبات المنصوص عليها في الفصل 8 من هذا القرار في جميع مناطق الإنتاج والتحويل المصنفة، ما لم يتم إجراء مثل هذا التحقيق مسبقاً.

للقيام بالبحث الصحي، يمكن للسلطة المختصة الاستعانة بسلط رسمية أخرى أو بمستغلي المنتجات الغذائية حسب الشروط التي تحددها.

الفصل 10 . تضع السلطة المختصة برنامج مراقبة على مستوى مناطق إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين يركز على فحص نتائج البحث الصحي المنصوص عليه بالفصل 8 من هذا القرار.

ويحدد عدد العينات والتوزيع الجغرافي لنقاط أخذ العينات ونسق أخذ العينات الخاصة ببرنامج المراقبة بصفة تجعل نتائج التحاليل أكثر تمثيلية للمنطقة المعنية.

الفصل 11 . تضع السلطة المختصة منهجية للتأكد من أن البحث الصحي المذكور في الفصل 8 من هذا القرار وبرنامج المراقبة المذكور في الفصل 10 من هذا القرار يمثلان المنطقة المعنية.

الفصل 12 . يمنع على المنتجين جمع الرخويات الحية ذات الصدفتين إلا في مناطق الإنتاج التي تكون وضعيتها وحدودها ثابتة والتي تم تصنيفها من طرف السلطة المختصة بالتعاون، عند الاقتضاء، مع مستغلي قطاع الأغذية، ضمن الصنف "أ" أو "ب" أو "ج".

الفصل 13 . يمكن إرسال الرخويات الحية ذات الصدفتين، المتأتية من مناطق صنف "ب" أو "ج" والتي لم يتم معالجتها عبر عملية التنقية أو التزيب، إلى مؤسسة متخصصة في تحويل الرخويات الحية ذات الصدفتين متحصلة على المصادقة الصحية البيطرية قصد إخضاعها لمعالجة للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض، بعد إزالة الرمل أو الطمي أو المخاط في نفس المؤسسة أو في مكان آخر.

وتتمثل طرق المعالجة المسموح بها في ما يلي:

(1) التعقيم في حاويات محكمة الإغلاق.

(2) المعالجة الحرارية بما في ذلك:

الفصل 16 . مع الأخذ بعين الاعتبار المعلومات ذات الصلة المتاحة لها فيما يتعلق بمناطق الإنتاج والجمع، بما في ذلك المعلومات التي تم الحصول عليها من خلال المراقبة الذاتية، يمكن للسلطة المختصة أن تمنع إنتاج أو جمع الرخويات المعنية. يجب استخدام هذه المعلومات، خاصة المتعلقة بالظروف البيئية والرصد الجوي، لتحديد طريقة المعالجة المناسبة التي سيتم تطبيقها على دفعات الرخويات المجمعة.

الفصل 17 . يلغى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط التي يجب أن تستجيب لها مناطق إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين.

الفصل 18 . ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 1 أبريل 2022.

وزير الفلاحة والموارد المائية  
والصيد البحري  
محمود الياس حمزة

اطلعت عليه  
رئيسة الحكومة  
نجلاء بouden رمضان