

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 تممته 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 تممته 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 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 البيطرة 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 تممته 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 تممته وأخرها قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 5 فيفري 2018،

قرار من وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 1 أبريل 2022 يتعلق بضبط شروط الرقابة وطرق إدارة مناطق الإنتاج والتزريب المصنفة وإنشاء نظام للمراقبة في 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 وغلال البحر كما تم تنقيحه بالقانون عدد 56 لسنة 1959 المؤرخ في 29 ماي 1959،

الفصل 3 . تستخدم السلطة المختصة طرق التحليل المحددة في الفصول 4 و5 و6 و7 من هذا القرار للتثبت من احترام الكمية القصوى الإجمالية للسموم الحيوية البحرية (مقاسة في الجسم كله أو في أي جزء صالح للأكل على حدة) المحددة بقرار الوزير المكلف بالفلاحة المتعلق بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين، وعند الاقتضاء للتحقق من امتثال مستغلي قطاع الأغذية لهذه المعايير. كما يمكن لمستغلي قطاع الأغذية استخدام هذه الطريقة عندما يكون ذلك مناسباً.

#### الفصل 4 .

1 - يتم تحديد محتوى تسمم الرخويات الحية ذات الصدفتين "ب س ب" في الجسم كله أو في أي جزء صالح للأكل بشكل منفصل عن الرخويات الحية ذات الصدفتين باستخدام الطريقة الرسمية المذكورة بالمعيار EN14526 (تحديد محتوى سم من مجموعة الساكسينتوكسين في القوقعيات - باستخدام طريقة اللوني السائل العالي الكفاءة HPLC مع اشتقاق ما قبل العمود وعن طريق أكسدة البيروكسيد أو البيرويدات) أو أي طريقة أخرى تم التحقق من صحتها ومعترف بها على المستوى الدولي ولا تنطوي على استخدام حيوان حي.

2 - تحدد الطرق المذكورة بالنقطة 1 المركبات التالية على الأقل:

أ - سموم الكربامات STX و Neo STX والسموم الجونية gonyautoxins 1 و gonyautoxins 4 (تم تحديد أيزومرات gonyautoxins 1 و GTX1 و GTX4 (مغاً) والسموم الجونية gonyautoxins 2 و gonyautoxins 3 و GTX2 و GTX3 (تم تحديد أيزومرات GTX2 و GTX3 و GTX4 (مغاً).

ب - السموم (B1) N-sulfocarbamoyl و (B2) gonyautoxin-6 ، gonyautoxin-1 ، N-sulfocarbamoyl-gonyautoxin 1 و (تم تحديد أيزومرات C1 و C2 (مغاً)، N-sulfocarbamoyl-gonyautoxin 3 و (يتم تحديد أيزومرين C3 و C4 (مغاً).

ت - سموم بيكاربامويل dc STX و dc NeoSTX و decarbamoylgonyautoxin 3 و decarbamoylgonyautoxin 2 (يتم تحديد أيزومرات مغاً).

2- 1- إذا تم اكتشاف نظائر جديدة للسموم المذكورة أعلاه والتي تم تحديد عامل التكافؤ السمي لها (TEF) ، يتم تضمينها في التحليل،

2- 2- سيتم التعبير عن السمية الكلية بالميكروغرام من STX.2HCL معادلات / كغ وسيتم حسابها باستخدام TEF، على النحو الموصى به في أحدث رأي الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية أو في تقرير منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

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 كيفية وضع علامات إرساليات الرخويات الحية ذات الصدفتين،

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 وشوكيات الجلد والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية.

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

الفصل 2 - تتولى السلطة المختصة، على فترات منتظمة، مراقبة مناطق الإنتاج والتزييب المصنفة للتثبت من:

أ - عدم وجود غش في منشأ ومصدر ووجهة الرخويات الحية ذات الصدفتين.

ب - الجودة الميكروبيولوجية للرخويات الحية ذات الصدفتين وفقاً لمناطق الإنتاج والتزييب المصنفة.

ج - احتمال وجود العوالق السامة في مياه الإنتاج والتزييب وكذلك مادة البيوتكسين السامة في الرخويات الحية ذات الصدفتين.

د - احتمال وجود ملوثات كيميائية في الرخويات ذات الحية الصدفتين.

ومنظمة الصحة العالمية، بناءً على اقتراح من المختبر المرجعي الأوروبي للسموم البحرية من صنف بيوتكسين وشبكته من مختبرات مرجعية وطنية وبعد قبول المفوضية الأوروبية. سيتم نشر TEF المستخدمة على الموقع الإلكتروني للمختبر المرجعي الأوروبي للسموم البحرية من صنف بيوتكسين.

3 - في حالة الخلاف على النتائج، فإن الطريقة المرجعية هي الطريقة الموصوفة في المعيار EN14526 المنصوص عليها في النقطة عدد 1 من هذا الفصل.

## الفصل 5 .

- يتم تحديد محتوى تسمم الرخويات الحية ذات الصدفتين من مادة السموم المسببة لفقدان الذاكرة (أ س ب ) للجسم كله أو أي جزء صالح للأكل منفصل عن الرخويات ذات الصدفتين من خلال تحليل كروماتوجرافي سائل عالي الأداء مقترناً باكتشاف الأشعة فوق البنفسجية (HPLC / UV) أو بأي طريقة أخرى تم التحقق من صحتها ومعترف بها دولياً.

- إضافة إلى ذلك، ويهدف التقصي فإن طريقة AOAC الرسمية 2006.02، كما نشرت في مجلة AOAC International، المجلد 90، ص. 1011 إلى 1027 (طريقة ELISA للمقاييس الأنزيمية المناعية)، أو أي طريقة أخرى معتمدة ومعترف بها دولياً.

- في حالة الخلاف في النتائج، فإن الطريقة المرجعية هي طريقة HPLC / UV.

## الفصل 6 .

1 - تعتبر الطريقة المرجعية لاكتشاف السموم البحرية المذابة بالدهون (حمض الأوكاديك والدينوفيزيستوكسين معاً، اليسوتكسين، الازاسبيراسيد) هي طريقة الكروماتوغرافيا السائلة المقترنة بقياس الطيف الكتلي / قياس الطيف الكتلي من المختبر المرجعي للاتحاد الأوروبي (EURL LC-MS / MS). تبين هذه الطريقة على الأقل المواد التالية:

أ- بالنسبة لسموم مجموعة حمض الأوكاديك: OA وDTX1 وDTX2، بما في ذلك استراتها (DTX3)،

ب- بالنسبة لسموم من مجموعة اليسوتكسين: YTX و45 OH YTX وOH homo YTX 45،

ت- بالنسبة لسموم مجموعة الازاسبيراسيد: AZA 1 وAZA 2 وAZA 3.

إذا تم اكتشاف نظائر جديدة للسموم المذكورة أعلاه والتي تم تحديد عامل التكافؤ السمي لها (TEF)، فسيتم تضمينها في التحليل يتم حساب إجمالي معادلة السمية باستخدام TEF التي أوصت بها هيئة سلامة الأغذية الأوروبية (EFSA) في مجلة 589 (2008) EFSA، ص. 1 إلى 62، أو في أي رأي محين لهذه الهيئة.

2 - يمكن استخدام طرق أخرى غير تلك المنصوص عليها في الفقرة الأولى من هذا الفصل، مثل طريقة LC-MS وطريقة HPLC مع الكشف المناسب والمقاييس المناعية والاختبارات الوظيفية، مثل اختبار تثبيط الفوسفاتيز، بدلاً من طريقة EURL LC-MS / MS أو معها بشرط استيفاء الشروط التالية :

أ - أن تكون هذه الطرق بمفردها أو مجتمعة، ويمكنها اكتشاف على الأقل النظائر المشار إليها بالفقرة الأولى من هذا القرار، وإذا استوجب الأمر، يتم تحديد معايير أكثر ملائمة،

ب - أنها تستوفي معايير الأداء المنصوص عليها في طريقة EURL LC-MS / MS. يجب أن تكون هذه الأساليب قد خضعت للتحقق من صحتها داخل المختبر واجتازت بنجاح الاختبارات التي تم إجراؤها في إطار برنامج معترف به لاختبارات الفاعلية.

ت - يضمن تطبيق هذه الطرق درجة مكافئة من حماية الصحة العامة.

الفصل 7 - يمكن استخدام الطرق الكيميائية، والطرق الأخرى ذات الكشف المناسب أو الكشف البيولوجي على الفئران للمراقبة الدورية لمناطق الإنتاج والتزريب للكشف عن السموم البحرية الجديدة أو الناشئة بناءً على برنامج المراقبة الوطني.

الفصل 8 - يتعين على السلطة المختصة في إطار مهمة المراقبة المنصوص عليها في الفصل 2 نقطة (ب) و(ج) و(د) من هذا القرار، أن تضع برنامج لأخذ العينات على فترات منتظمة أو كل حالة على حدة إذا تم الجمع في أوقات غير منتظمة.

يضمن التوزيع الجغرافي لنقاط أخذ العينات ودورية أخذ العينات أن نتائج التحاليل تمثل مناطق الإنتاج المصنفة أو مناطق التزريب خاصة المعنية.

الفصل 9 - يأخذ برنامج أخذ العينات الذي يهدف إلى التحكم في الجودة الميكروبيولوجية للرخويات الحية ذات الصدفتين بعين الاعتبار خاصة :

أ . الاختلافات المحتملة في التلوث البرازي.

ب. معايير جرد مصادر التلوث البشرية أو الحيوانية التي يحتمل أن تشكل مصدراً لتلوث منطقة الإنتاج.

الفصل 10 - يأخذ برنامج أخذ العينات المتعلق بالبحث عن احتمال وجود العوالق السامة في مياه مناطق الإنتاج والتزريب المصنفة صحياً وكذلك مواد البيوتكسين السامة في الرخويات الحية ذات الصدفتين، بعين الاعتبار إمكانية الاختلافات المحتملة في وجود العوالق المحتوية على مواد البيوتكسين السامة. ويشمل برنامج أخذ العينات :

أ - أخذ العينات بصفة دورية لاكتشاف التغيرات في تكوين العوالق المحتوية على مواد البيوتكسين السامة وتوزيعها الجغرافي. كما أن أية نتيجة تؤدي إلى الاشتباه في تراكم مادة

الفصل 14 . يمكن برنامج أخذ العينات لمراقبة الملوثات الكيميائية من اكتشاف أي تجاوز للمستويات المحددة المعمول بها.

الفصل 15 . في صورة ما إذا أظهرت نتائج المراقبة المنصوص عليها بالفصل 2 من هذا القرار عدم احترام المعايير الصحية المتعلقة بالرخويات الحية ذات الصدفتين أو أن صحة الإنسان معرضة للخطر، تتخذ السلطة المختصة قرار لغلق منطقة الإنتاج أو منطقة التزريب المصنفة المعنية، لمنع جمع الرخويات الحية ذات الصدفتين.

ويمكن إعادة تصنيف منطقة الإنتاج أو التزريب كمنطقة من صنف "ب" أو من صنف "ج" إذا كانت تتوفر فيها الشروط والمعايير لتصنيف المناطق على أنها "ب" أو "ج" المنصوص عليها بقرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المتعلق بضبط الشروط الخاصة لتصنيف مناطق إنتاج وتزريب الرخويات الحية ذات الصدفتين، ولا تشكل أي مخاطر أخرى على صحة الإنسان.

الفصل 16 . في صورة ما إذا تبين من نتائج المراقبة الميكروبيولوجية عدم مطابقة المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين من مناطق صنف "أ" المنصوص عليها بقرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المتعلق بضبط الشروط الخاصة لتصنيف مناطق إنتاج وتزريب الرخويات الحية ذات الصدفتين، يمكن للسلطة المختصة، على أساس تقييم المخاطر، أن تسمح بمواصلة الجمع دون اتخاذ إجراءات الغلق أو إعادة تصنيف المنطقة المعنية، شرط أن يكون الوضع مؤقتاً وغير متواتر وباستيفاء الشروط التالية:

أ . تخضع منطقة الإنتاج المصنفة المعنية وجميع المؤسسات المتحصلة على المصادقة الصحية البيطرية التي تزود بالرخويات الحية ذات الصدفتين المتأتية من هذه المنطقة إلى الرقابة الرسمية لنفس السلطة المختصة.

ب . تخضع الرخويات الحية ذات الصدفتين لإجراءات مناسبة مثل التنقية أو التزريب أو المعالجة.

في هذه الحالة، يجب أن تتضمن وثيقة التسجيل المصاحبة للرخويات الحية ذات الصدفتين المعلومات المتعلقة بتطبيق هذا الفصل، وذلك طبقاً لأحكام قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 والمتعلق بضبط شروط التقاط ونقل الرخويات الحية ذات الصدفتين إلى مراكز الإرسال وتنقية أو إلى مناطق إعادة التزريب،

ويتعين على السلطة المختصة تحديد الشروط التي يمكن فيها تطبيق أحكام هذا الفصل وذلك لغاية ضمان مواصلة احترام المعايير المنطبقة على المناطق التصنيف من صنف "أ".

البيوتكتسين السامة في لحم الرخويات الحية ذات الصدفتين يجب أن يتبعها أخذ عينات بطريقة مكثفة ويمكن ذلك عن طريق زيادة عدد نقاط أخذ العينات وعدد العينات لرصد العوالق والبحث عن مادة البيوتكتسين السامة في الرخويات المتأتية من المنطقة المتضررة.

ب . الاختبارات الدورية للسمية على الرخويات الحية ذات الصدفتين من المنطقة المتضررة التي يرجح أن تكون ملوثة.

إن وتيرة أخذ العينات للبحث عن المواد السامة الموجودة في الرخويات الحية ذات الصدفتين تكون أسبوعياً خلال فترة الإنتاج، باستثناء الحالات التالية:

1 . تخفض وتيرة أخذ العينات بالنسبة للمناطق المحددة للإنتاج والتزريب المصنفة صحياً لأصناف معينة من الرخويات الحية ذات الصدفتين، إذا كان تقييم المخاطر المتعلقة بتواجد المواد السامة أو العوالق البحرية يشير إلى وجود خطر منخفض جدا لحلقة السميات.

2 . ترتفع وتيرة أخذ العينات إذا كان تقييم المخاطر المتعلقة بتواجد المواد السامة أو العوالق البحرية يشير إلى أن أخذ العينات أسبوعياً لن يكون كافياً.

الفصل 11 . يخضع تقييم المخاطر إلى المراجعة الدورية لغاية تقييم مخاطر ظهور مواد سامة في الرخويات الحية ذات الصدفتين المتأتية من هذه المناطق.

الفصل 12 . إذا كان معدل تراكم السموم معروفاً لمجموعة من الأنواع التي تمت تربيتها في نفس منطقة الإنتاج المصنفة صحياً أو منطقة التزريب، يمكن استخدام الأنواع ذات أعلى معدل كمرجع، ويسمح ذلك باستغلال جميع الأصناف من نفس المجموعة إذا كانت مستويات المواد السامة بالصنف المرجعي أقل من الحدود الترتيبية.

في صورة تجاوز المحتويات السامة للأنواع المرجعية هذه الحدود، يجوز السماح بجمع الأنواع الأخرى شريطة كشف التحليلات الإضافية التي أجريت على هذه الأنواع أن محتويات السموم أقل من الحدود القصوى المعمول بها.

الفصل 13 . فيما يتعلق برصد العوالق، تمثل العينات عمود الماء في منطقة الإنتاج أو التزريب المصنفة صحياً وتوفر معلومات عن وجود الأصناف السامة والتغيرات الطارئة عليها.

في حالة حدوث تغيرات في الأصناف السامة التي قد تؤدي إلى تراكم المواد السامة، يتم ترفيع نسق وتيرة أخذ عينات من الرخويات الحية ذات الصدفتين أو اتخاذ إجراءات الغلق الوقائي للمناطق المعنية حتى يتم الحصول على نتائج البحث للمواد السامة.

الفصل 17 . لا يمكن للسلطة المختصة أن تتخذ قرار إعادة فتح منطقة الإنتاج أو التزريب التي تم اتخاذ قرار غلق في شأنها إلا في صورة مطابقة المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين مع الشروط المنصوص عليها بقرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المتعلق بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين وعلى أن لا تمثل المنطقة المعنية أي خطر آخر على صحة الإنسان.

الفصل 18 . في صورة إصدار السلطة المختصة قرار بغلق منطقة الإنتاج أو التزريب بسبب وجود مستويات من العوالق أو مستوى من المواد السامة يتجاوز الحد الأقصى المسموح به من البيوتكسين في الرخويات الحية ذات الصدفتين، المنصوص عليها بقرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المتعلق بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين، لا يمكن إعادة فتح منطقة الإنتاج والتزريب إلا بعد إجراء تحليلين متتاليين على الأقل، على أن يتم إجراء التحليلين بفواصل زمني مدته 48 ساعة على الأقل، وأن تكون نتائج التحليلين أقل من الحدود القصوى المسموح بها.

الفصل 19 . تأخذ السلطة المختصة بعين الاعتبار المعلومات المتعلقة بتطور العوالق النباتية البحرية عند اتخاذ قرار إعادة فتح منطقة الإنتاج والتزريب.

الفصل 20 . في صورة توفر بيانات ثابتة عن ديناميكية سمية منطقة محددة، وبشرط توفر البيانات الحديثة التي تشير إلى الاتجاه التنازلي في السمية، يمكن للسلطة المختصة أن تتخذ قرار إعادة فتح المنطقة، عندما تكون نتيجة أخذ عينة واحدة للبحث عن مادة البيوتكسين السامة أقل من الحد الأقصى المضبوط بقرار وزير الفلاحة المتعلق بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين.

الفصل 21 . تضع السلطة المختصة نظاما للمراقبة لمنع ترويج الرخويات الحية ذات الصدفتين الخطرة على صحة الإنسان في الأسواق، ويشتمل نظام المراقبة على اختبارات مخبرية للتحقق من احترام مستغلي قطاع الأغذية للشروط المنظمة للرخويات الحية ذات الصدفتين كمنتجات نهائية وأي منتجات مشتقة منها في جميع مراحل الإنتاج والمعالجة والتوزيع.

كما يتحقق نظام المراقبة المذكور، عند الاقتضاء، من أن مستويات مواد البيوتكسين السامة والملوثات الكيميائية لا تتجاوز حدود السلامة وأن الجودة الميكروبيولوجية للرخويات لا تشكل أي خطر على صحة الإنسان.

ويمكن في إطار نظام المراقبة المذكور أعلاه إجراء زيارات تفقد للمؤسسات على فترات زمنية منتظمة ويشمل هذا التفقد خاصة:

أ - التحقق من أن شروط المصادقة الصحية لا تزال مستوفاة وأن الرخويات الحية ذات الصدفتين يتم التعامل معها ومعالجتها بشكل صحيح.

ب - نظافة المباني والمنشآت والمعدات، وكذلك نظافة العاملين.

ت - الاستخدام الصحيح لحسن عمل أنظمة التنقية ولعملية التحضير.

ج - مسك السجل المشار إليه بقرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 والمتعلق بضبط شروط تهيئة المحلات وحفظ الصحة والمصادقة على مراكز تنقية وإرسال الرخويات الحية ذات الصدفتين،

د - الاستخدام الصحيح للعلامات الصحية.

هـ - احترام شروط خزن ونقل طرود الرخويات الحية ذات الصدفتين.

الفصل 22 . تتدخل السلطة المختصة بسرعة عندما يتعين إغلاق منطقة إنتاج أو إعادة تصنيفها، أو إعادة فتحها، أو عندما تخضع الرخويات الحية ذات الصدفتين لتطبيق الإجراءات المنصوص عليها بالفصل 16 من هذا القرار.

الفصل 23 . لاتخاذ قرار في خصوص تصنيف مناطق الإنتاج أو إعادة تصنيفها أو فتحها أو إغلاقها، يمكن للسلطة المختصة أن تأخذ بعين الاعتبار نتائج المراقبة التي أجراها مستغلي قطاع الأغذية أو المنظمات التي تمثلهم، في حالة إذا تم تعيين المختبر الذي يقوم بالتحليل من قبل السلطة المختصة ويتم أخذ العينات والتحليل وفقاً لبروتوكول متفق عليه بشكل متبادل بين السلطة المختصة والمهنيين أو المنظمة المعنية بقطاع الأغذية.

الفصل 24 . تتولى السلطة المختصة:

أ - إنشاء وتعيين قائمة في مناطق الإنتاج والتزريب المصنفة، مع تفاصيل مواقعها، وتحديد حدودها وتصنيفها، والتي يمكن من خلالها جمع الرخويات الحية ذات الصدفتين وفقاً لمقتضيات الفصول 2 و3 و4 من قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المتعلق بضبط الشروط الخاصة لتصنيف مناطق إنتاج وتزريب الرخويات الحية ذات الصدفتين. ويتم إبلاغ هذه القائمة إلى الأطراف المعنية، ولا سيما إلى المنتجين ووكلاء مراكز التنقية والإرسال.

ب - إبلاغ الأطراف المعنية على الفور، مثل المنتجين ووكلاء مراكز التنقية ومراكز الإرسال، بأي تغيير في موقع أو تحديد أو تصنيف منطقة الإنتاج، أو إغلاقها سواء كانت مؤقتة أو دائمة أو في تطبيق مقتضيات الفقرة الأولى من الفصل 16 من هذا القرار.

الفصل 25 . يلغى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين.

الفصل 26 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية  
التونسية.

تونس في 1 أفريل 2022.

وزير الفلاحة والموارد المائية  
والصيد البحري  
محمود الياس حمزة

اطلعت عليه  
رئيسة الحكومة  
نجلاء بouden رمضان