

قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 28 نوفمبر 1995 يتعلق بضبط القواعد الصحية لمعالجة و تخزين منتوجات الصيد البحري على متن المراكب المصانع .

ان وزير الفلاحة،

بعد الإطلاع على القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري .

وعلى الأمر عدد 1474 لسنة 1995 المؤرخ في 14 أوت 1995 المتعلق بتعيين السلطة المختصة في ميدان المراقبة الفنية عند توريد و تصدير منتوجات الصيد البحري و المصادقة على المحلات .

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط الصحية المنطبقة على انتاج و ترويج منتوجات الصيد البحري المعدة للاستهلاك البشري .

قرر ما يأتي :

الفصل الاول - يتعين على المراكب المصانع أن تكون مجهزة بالمعدات التالية و ذلك باماكن اعداد و تحويل أو تجميد و تجليد منتوجات الصيد البحري :

1 (أرضية سهلة التنظيف و التطهير و مجهزة بمعدات تيسر عملية تصريف المياه

2 (جدراننا و أسقفا سهلة التنظيف و خاصة على مستوى القنوات و السلاسل و الموصلات الكهربائية المارة عبرها .

3) دورات مائية مثبتة و محمية بطريقة تمنع تلوين منتوجات الصيد البحري من جراء التسرب المحتمل للزيوت .

4) تهوية كافية و عند الاقتضاء نظام صرف جيد للبخار .

5) اضاءة كافية .

6) أجهزة لتنظيف و تطهير الأدوات و المعدات و التجهيزات .

7) أجهزة لتنظيف و تطهير الأيدي و منها حنفيات غير قابلة للتشغيل باليد و مجهزة بمناشف ذات استعمال واحد .

8) عدد مناسب من حجرات الملابس و المغاسل و بيوت الراحة . و يجب ألا تطل هذه الحجرات مباشرة على المحلات التي تحضر و تحول و تخزن فيها منتوجات الصيد البحري

9) محل لايداع معدات اللف منفصل عن محلات تحضير و تحويل منتوجات الصيد البحري

10 (أماكن عمل ذات ابعاد كافية تمكن من انجاز عمليات التحضير و التحويل لمنتوجات الصيد البحري في ظروف صحية ملائمة .

الفصل 2 - يجب أن تكون أجهزة و أدوات العمل مثل طاولات القص و الأواني و الاشرطة السقالة و آلات أفراغ الأمعاء و اللف و غير ذلك مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل بفعل ماء البحر و سهلة التنظيف و التطهير و في حالة جيدة .

الفصل 3 - يتعين على المراكب المصانع المعدة لتجميد منتوجات الصيد البحري أن تكون مجهزة بالمعدات التالية :

- 1) تجهيزات ذات قوة تجميد كافية للتخفيض السريع لحرارة منتجات الصيد البحري بما من شأنه أن يمكن من بلوغ درجة حرارية داخلية ملائمة .
- 2) تجهيزات ذات قوة تجميد كافية لحفظ منتجات الصيد البحري في درجة حرارية ملائمة بقاعات التخزين .
- و يجب أن تكون قاعات التخزين مجهزة بنظام تسجيل للحرارة موضوع بطريقة تسهل مراجعته .
- الفصل 4 - يجب أن تحفظ الأرضية و الجدران و الاسقف و فواصل الأمكنة التي تعالج بها منتجات الصيد البحري و كذلك المواد و الأدوات المستعملة في حالة جيدة من ناحية النظافة و الحفظ .
- و يجب استعمال أماكن العمل و المواد و الأدوات لساغية منتجات الصيد البحري دون غيرها .
- الفصل 5 - يكون استخدام مياه الشرب و مياه البحر النظيفة اجباريا لكل الاستعمالات .
- الفصل 6 - يجب اباداة القواضم و الحشرات أليا في المحلات .
- الفصل 7 - يتعين على العملة ارتداء ملابس مناسبة و نظيفة و وضع قبعة تغطي كامل الرأس .
- كما يتعين عليهم غسل الأيادي عند كل مباشرة للعمل على الأقل .
- و يجب أن تغطي جروح الأيادي بضمائد عازلة .
- و يجب على أرباب العمل اتخاذ كل الاجراءات الضرورية لاستبعاد كل شخص من شأنه تلووث منتجات الصيد البحري عند معالجتها أو أثناء العمل . كما يجب عليهم ضمان متابعة طبية منتظمة للعملة .
- الفصل 8 - يجب القيام بعملـيات الشرعفة و تفريغ الأمعاء بطريقة صحية و غسل المنتوجات بغزارة بالماء الصالح للشرب أو بماء البحر التنظيف مباشرة بعد هذه العمليات .
- و يجب فصل الأمعاء و الأجزاء التي قد تحدث خطرا على الصحة العامة وابعادها عن المنتوجات المعدة للاستهلاك البشري .
- تونس في 28 نوفمبر 1995 .

وزير الفلاحة
محمد بن رجب

إطلع عليه
الوزير الأول
حامد القروي