

2) أماكن تعالج فيها منتوجات الصيد البحري يدويا و تحضر و تحوّل وتكون مجهزة بـ :

- * أرضية مصنوعة بمواد مسيكة ، سهلة التنظيف و التطهير و مقامة بطريقة تسهل سيلان المياه .
- * جدران ملساء و سهلة التنظيف و التطهير و مسيكة .
- * سقف سهل التنظيف .
- * أبواب من مواد لا تتبدل و سهلة التنظيف .
- * نظام تهوية كاف لاجراج الابخرة .
- * اضاءة كافية .
- * عدد كاف من الأجهزة لتنظيف و تطهير الأيدي مزودة بمناشف ذات استعمال واحد . وتكون الحنفيات غير قابلة للتشغيل باليد .
- * عدد لتنظيف الأدوات و المعدات و التجهيزات .

3) بيوت تبريد لحفظ منتوجات الصيد البحري تكون مجهزة بأرضية مسيكة ، سهلة الغسل و التطهير و مقامة بطريقة تسهل سريان المياه و بجدران ملساء سهلة التنظيف و مسيكة و بسقف و أبواب سهلة التنظيف و باضاءة كافية .

4) عدد و أدوات عمل مثل طاوولات قص و أواني و أشرطة نقالة و سكاكين مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل و سهلة التنظيف و التطهير .

5) حاويات خاصة و مسيكة مخصصة لمنتوجات الصيد البحري غير المعدة للاستهلاك البشري و محل توضع به هذه الحاويات في صورة عدم التخلص منها عند نهاية العمل اليومي .

6) تجهيزات تمكن من التزود بالمياه الصالحة للشرب و عند الاقتضاء بمياه البحر الصافية أو المصفاة بطريقة ملائمة .

7) تجهيزات تمكن من التصريف الصحي للمياه المستعملة و عند الاقتضاء ربطها بشبكة عمومية للتطهير .

8) عدد ملائم من حجرات الملابس ذات جدران و أبواب ملساء ، مسيكة و قابلة للغسل و مجهزة بعدد كاف من المغاسل و بيوت للراحة بطرادات مياه صالحة للاستعمال و بمناشف ذات استعمال واحد و بمواد التنظيف . و لا يجب أن تطل هذه البيوت مباشرة على أماكن العمل .

9) يجب أن تجهز المغاسل بوسائل تنظيف اليدين و مناشف ذات استعمال واحد . كما يجب أن تكون حنفيات المغاسل غير قابلة للتشغيل باليد .

10) تجهيزات ملائمة لتنظيف و تطهير وسائل النقل .

الباب الثاني

الشروط الصحية العامة

المنطبقة على المحلات و المعدات

الفصل 2 - يجب المحافظة على الأرضية و الجدران و الأسقف و الفواصل و المعدات و الأدوات المستعملة للعمل الخاص بمنتوجات الصيد البحري على حالة جيدة من النظافة و الاعتناء .

الفصل 3 - يجب القضاء على القواضم و الحشرات و كل الهامات الأخرى ألياً بالمحلات و على المعدات . و يجب وضع مبيدات الفئران و الحشرات و مواد التطهير و كل المواد الأخرى التي من شأنها التسميم في محلات أو خزائن تغلق بالأقفال و استعمالها بكيفية لا تلوث المنتوجات .

الفصل 4 - لا يمكن استعمال أماكن العمل و المعدات و الأدوات الا لغرض المعالجة اليدوية لمنتوجات الصيد البحري .

الفصل 5 - يجب أن تكون المنظفات و المطهرات و المواد الشبيهة موضوع مصادقة من السلطة المعنية و مستعملة بطريقة لا تلحق ضررا بالتجهيزات و المعدات و المنتوجات .

الباب الثالث

الشروط الصحية العامة

المنطبقة على العملة

الفصل 6 - يشترط أن يكون العملة على حالة جيدة من النظافة . و لهذا الغرض يجب عليهم :

قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 28 نوفمبر 1995 يتعلق بضبط الشروط العامة لتهيئة المحلات و التجهيز بالمعدات و النظافة بمؤسسات تحويل منتوجات الصيد البحري .

ان وزير الفلاحة ،

بعد الاطلاع 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 ،

و على قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط اجراءات المراقبة الصحية و متابعة شروط انتاج منتوجات الصيد البحري قرّر ما يأتي :

الباب الأول

الشروط العامة لتهيئة المحلات

و التجهيز بالآلات

الفصل الأول - يتعين أن تحتوي المحلات على الأقل على :

1) أماكن للعمل منظمة بطريقة تفضي الى تهيئة فواصل بينة بين القطاعات النظيفة و القطاعات المتسخة .

و يجب على صاحب المؤسسة مسك دفتر تضمن فيه كل المعالجات المطبقة و وضعه على ذمة السلطة المختصة لمدة تساوي مدة حفظ المنتوجات على الأقل .

الفصل 16 - لغرض تحويل منتوجات الصيد البحري الى مصبرات يجب :

- (1) أن تكون المياه المستعملة لاعداد المصبرات مياه صالحة للشرب .
- (2) أن تكون المعالجة الحرارية المطبقة قادرة على القضاء أو على شل مفعول الجراثيم المرضة و كذلك الأجسام المجهرية المرضة .
- (3) اجراء فحوص استباقية للتأكد من أن المنتوجات المحولة قد خضعت لمعالجة جيدة عيبر :

* تجارب حضانة بدرجة 37 مائوية مدة سبعة أيام أو بدرجة 35 مائوية مدة عشرة أيام .

* فحوصات ميكروبيولوجية للمحتوى و للأواني .

(4) أن يكون الانتاج اليومي معيّرًا في فترات محددة مسبقًا للتأكد من فاعلية التركيب .

(5) أن تكون كل الأواني التي قد خضعت الى معالجة حرارية في ظروف مطابقة قد تحصلت على علامة مميزة للقسط .

الفصل 17 - لغرض تحضير منتوجات الصيد البحري المدخنة يجب :

(1) القيام بعمليات تدخين في محل منفصل أو في مكان مخصص و مجهز بنظام تهوئة يمنع الدخان و حرارة الاشتعال من الاضرار بالمحلات و الأماكن التي تحضر و تحول و تخزن فيها منتوجات الصيد البحري .

(2) منع استعمال الخشب الملون و المبرنق و المغرى أو الخاضع لأي معالجة كيميائية للانتاج بالاشتعال .

(3) تبريد المنتوجات بسرعة بعد تدخينها و قبل لفها .

الفصل 18 - قصد تحضير المنتوجات الملححة ، يجب :

(1) اجراء عمليات التملح في أماكن مغايرة للأماكن التي تتم فيها العمليات الأخرى

(2) أن يكون الملح المستعمل نظيفًا و مخزنًا بطريقة تحفظه من التلوث

(3) عدم إعادة استعمال الملح

(4) تنظيف أحواض و أماكن التملح قبل استعمالها .

الفصل 19 - قصد تحضير القشريات و الرخويات المطهية ، يجب :

(1) أن تكون كل عملية طهي متبوعة بعملية تبريد سريعة . و يجب أن تستخدم في الغرض المياه الصالحة للشرب أو مياه البحر الصافية .

(2) انجاز التقشير و نزع الأصداف بطريقة صحية قصد منع تلويث المنتج .

(3) بعد التقشير و نزع الأصداف ، تجميد المنتج المطهى بسرعة و حفظه مبردا بدرجة تمنع نمو الجراثيم المرضة .

الفصل 20 - قصد تحضير لب السمك المستخرج من الفصل الالي للأشواك ، يجب :

(1) اجراء الفصل الالي فورًا بعد الطولبة بمواد خالية من الاحشاء و في صورة استعمال السمك كاملا ، يجب افرأغه من الاحشاء و تنظيفه مسبقًا .

(2) تنظيف الآلات كل ساعتين على الأقل .

(3) تجميد اللب بعد تحضيره مباشرة أو دمجها في مادة معدة للتجميد أو لمعالجة تثبيئية .

تونس في 28 نوفمبر 1995.

وزير الفلاحة
محمد بن رجب

إطلع عليه
الوزير الأول
حامد القروي

(1) ارتداء ملابس مناسبة للعمل و نظيفة و وضع قبعة تغطي تماما الرأس .

(2) غسل اليدين على الأقل عند كل مباشرة للعمل و تجميد جروح اليدين بضمادة مسكية عند المعالجة اليدوية لمنتوجات الصيد البحري .

(3) عدم التدخين و البصاق و الأكل و الشرب في أماكن العمل و التخزين .

الفصل 7 - يجب على المشغل أخذ كل الاجراءات اللازمة لابعاد كل الأشخاص الذين من شأنهم أن يلوثوا منتوجات الصيد البحري عند معالجتها أو أثناء العمل .

و عند التشغيل ، يتعين على كل شخص مقبول للعمل و للمعالجة اليدوية لمنتوجات الصيد البحري أن يستظهر بشهادة طبية تبين أن لا مانع من مباشرته للعمل .

الباب الرابع

الشروط الخاصة للمعالجة اليدوية

لمنتوجات الصيد البحري

القسم الأول

الشروط الخاصة بالمنتوجات الطازجة

الفصل 8 - يتعين تخزين أو تليج المنتوجات المبردة غير المكيفة في حالة عدم توزيعها أو تصديرها أو تحضيرها أو تحويلها مباشرة اثر وصولها الى المؤسسة في بيت تبريد .

و يجب اعادة التليج كلما كان ذلك ضروريا و يجب صنع الثلج المستعمل بالملح أو بدونه من المياه الصالحة للشرب أو من مياه البحر النظيفة و تخزينه بطريقة صحية داخل حاويات معدة للغرض .

الفصل 9 - يجب القيام بعمليات الشرعة و الافراغ من الأمعاء و ما شابه ذلك بطريقة صحية و يجب غسل المنتوجات بغزارة بالماء الصالح للشرب أو بماء البحر التنظيف مباشرة بعد هذه العمليات .

الفصل 10 - يجب فرز الاحشاء و الأجزاء التي يمكن ان تمثل خطرا على الصحة العامة و فصلها عن المنتوجات المعدة للاستهلاك البشري و جمعها في حاويات مخصصة للغرض .

القسم 2

شروط خاصة بالمنتوجات المجمدة

الفصل 11 - يتعين أن يتوفر لدى المؤسسات :

(1) تجهيز ذو قوة تليجية كافية لخفض حرارة المنتوجات سريعا و الحصول على الدرجات المنصوص عليها بهذا القرار .

(2) تجهيزات ذات قوة تليجية كافية للمحافظة على المنتوجات داخل أماكن التخزين في درجة حرارة لا تتعدى تلك المنصوص عليها بهذا القرار مهما كانت درجة الحرارة الخارجية .

الفصل 12 - يجب أن تستجيب المنتوجات الطازجة المستعملة للتجميد و التليج الى الشروط المنصوص عليها بالقسم الأول من هذا الباب .

الفصل 13 - يجب تجهيز محلات الخزن بنظام تسجيل للحرارة يوضع بطريقة تسهل مراجعته . و توضع الجهة الحساسة للمحر في المنطقة حيث الحرارة الأرفع .

و توضع بيانات تسجيل الحرارة على ذمة الأعوان المكلفين بالمراقبة على الأقل مدة تواجد المنتوجات .

القسم 3

شروط خاصة بالمواد المحولة

الفصل 14 - يجب أن تستجيب المنتوجات الطازجة أو المجمدة المستعملة للتحويل للشروط المنصوص عليها بالقسمين الأول و الثاني من هذا الباب اضافة الى الشروط التالية .

الفصل 15 - يجب مصادقة السلطة المعنية مسبقا على كل معالجة يكون القصد منها إيقاف تطور الأجسام المجهرية أو تشكل عنصرًا هامًا لضمان المحافظة على المنتج .