

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط الصحية للمنطقة على إنتاج وترويج منتجات الصيد البحري المعدة للاستهلاك البشري،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتجات الصيد البحري وترويجها،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 22 أكتوبر 1998 المتعلق بالمراقبة الجرثومية للماء المستعمل في مؤسسات معالجة منتجات الصيد البحري،

قرّر ما يأتي :

الباب الأول

أحكام عامة

الفصل الأول - تتمثل عمليات المراقبة الذاتية في جملة الأعمال التي تسمح بضمان وبيان أن منتج الصيد البحري تتوفر فيه الشروط اللازمة لتحقيق السلامة المنصوص عليها بالتشريع الجاري به العمل.

ويجب تصوّر هذه الأعمال وتقسيمها من قبل الأشخاص المسؤولين في كل وحدة إنتاج أو المسيرين لها في مؤسسات تحويل منتجات الصيد البحري وفق المبادئ العامة المنصوص عليها بالفصل 5 من قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المشار إليه أعلاه.

الفصل 2 - يجب على المسؤولين عن مؤسسات تحويل منتجات الصيد البحري السهر على تكوين الأعوان المعنيين بعمليات المراقبة الذاتية تكويناً مناسباً يسمح لهم بالمشاركة الإيجابية في وضعها حيز التطبيق.

الباب الثاني

في تحديد النقاط الحرجة

الفصل 3 - تعتبر نقطة حرجة كل نقطة أو مرحلة أو إجراء أو خطر على السلامة الغذائية والتي يمكن تفاديها أو القضاء عليها أو تقليصها إلى مستوى مقبول من خلال عملية مراقبة مناسبة.

الفصل 4 - يتم تحديد النقاط الحرجة بالنسبة إلى كل مؤسسة تحويل منتجات الصيد البحري باعتبار موادها الأولية المستغلة وطرقها في التصنيع وهياكلها وتجهيزاتها وموادها النهائية ونظام الاتجار فيها.

الفصل 5 - يجب أن يتم تكوين فريق عمل متعدد الاختصاصات داخل المؤسسة يسهر على حسن تطبيق عمليات المراقبة الذاتية وأن توضع على ذمته جملة المعلومات الخصوصية والخبرات الخاصة بالمنتج المعني وإنتاجه وصنعه وخزنه وتوزيعه وباستهلاكه والمخاطر المحتملة المصاحبة له.

ويستعين هذا الفريق عند الضرورة بأشخاص متخصصين في الميدان بإمكانهم حل الصعوبات التي تعترضه في مادة تقييم النقاط الحرجة والتحكم فيها.

ويتكون من :

- اختصاصي في مراقبة الجودة مؤهل لتقدير المخاطر البيولوجية أو الكيميائية أو الفيزيائية والمتعلقة بمجموعة من المنتجات الخصوصية.

- اختصاصي في الإنتاج مسؤول عن طريقة تصنيع المنتج.

- فني له دراية تطبيقية في تسيير المعدات والتجهيزات المستعملة لصنع المنتج ونظافتها.

- كل شخص آخر له معارف خصوصية في الميكروبيولوجيا وحفظ الصحة والكيمياء والتقنية الغذائية.

قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 3 مارس 2001 يتعلق بضبط القواعد الصحية للمنطقة على عمليات المراقبة الذاتية لمنتجات الصيد البحري.

إن وزير الفلاحة،

بعد الاطلاع على القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك وخاصة الفصل الرابع منه،

وعلى القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري، كما تم تنقيحه بالقانون عدد 34 لسنة 1997 المؤرخ في 26 ماي 1997 وبالقانون عدد 74 لسنة 1999 المؤرخ في 26 جويلية 1999،

وعلى الأمر عدد 1744 لسنة 1994 المؤرخ في 29 أوت 1994 المتعلق بضبط طرق المراقبة الفنية عند التوريد والتصدير والمصالح المؤهلة لذلك،

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

ويمكن لشخص بمفرده أن يجمع بين بعض هذه الأدوار في حالة توفر كل المعلومات الضرورية للفريق قصد التثبيت من صلوحية نظام المراقبة الذاتية المعمول به.

وفي حالة عدم وجود مثل هذه الخبرات في المؤسسة يتم الاعتماد على الاستشارات وأدلة التطبيق السليم.

الفصل 6 - يجب القيام بوصف المادة الأولية وكل عناصرها والمنتج النهائي وصفا كاملا وفق العناصر التالية :

- التركيبة : المواد الأولية أو المكونات أو الملحقات.

- الهيكلة والخصائص الفيزيوكيميائية : صلب أو سائل أو مجمد أو درجة حموضة.

- المعالجات : مطبوخ أو مجمد أو مجفف أو مملح أو مبخّر والطرق المناسبة له.

- التوضيب والتعليب : مغلق أو فارغ أو في محيط متغير إضافة إلى المادة المستعملة للتعليب والخاضعة وجوبا للشروط الصحية المعمول بها في هذا الميدان.

- شروط التخزين والتوزيع.

- مدة الصلوحية الضرورية حتى يحتفظ المنتج بخصائصه طبقا للمواصفات التونسية م ت 15 - 23 : الأجل الأقصى للاستهلاك والتاريخ الأنسب للبيع.

- التعليمات المتعلقة بالاستعمال.

- المقاييس الميكروبيولوجية أو الكيميائية الرسمية والمطبقة عند الاقتضاء.

الفصل 7 - يجب على الفريق متعدد الاختصاصات تحديد الاستعمال العادي أو المتوقع للمنتج من طرف المستهلك وكذلك المجموعات المستهدفة من المستهلكين الموجه إليهم المنتج. ويتم عند الاقتضاء اعتبار تلاؤم المنتج مع استعماله من قبل جمع معين من المستهلكين مثل الجماعات والمسافرين وغيرهم ومجموعات من المستهلكين تتصف بالحساسية.

الفصل 8 - مهما كان نوع العرض المختار يجب أن تكون كل مراحل التصنيع بما في ذلك أوقات الانتظار أثناء هذه المراحل أو بينها منذ وصول المواد الأولية إلى المؤسسة إلى غاية عرض المنتج النهائي بالسوق وما يتبعها من التحضيرات ومعالجات التصنيع واللف والعرض والتوزيع مدروسة بصفة تسلسلية ومعروضة في شكل رسم بياني تفصيلي مكمل باقتناء قدر كاف من المعلومات الفنية.

ويمكن أن تحتوي هذه المعلومات بصفة غير حصرية على :

- رسما بيانيا في مراكز العمل وتوابعها.

- وضع التجهيزات وخصائصها.

- تواتر العمليات مثل إدماج المواد الأولية أو المكونات أو الملحقات أو أوقات الانتظار أثناء أو خلال المراحل.

- المقاييس الفنية للعمليات وخاصة مقياسي الوقت والحرارة وأوقات الانتظار.

- تنقل المواد مع بيان إمكانيات العدوى المزدوجة.

- الفواصل بين الميادين النظيفة والملوثة أو المناطق الخطرة وقليلة الخطورة.

- المعطيات المتعلقة بإجراءات التنظيف والتطهير.

- المحيط الصحي للمؤسسة.

- شروط حفظ الصحة وتنقل الأعوان.

- شروط التخزين وتوزيع المنتجات.

الفصل 9 - يجب على الفريق متعدد الاختصاصات أن يقر الرسم البياني على عين المكان بعد إعداده وذلك أثناء ساعات الإنتاج. ويتم تعديل هذا الرسم عند ملاحظة أي تغيير أو انحراف حتى يكون مطابقا للواقع.

الفصل 10 - يعتبر خطرا كل ما من شأنه أن يلحق ضررا بالصحة والذي يدخل في إطار الأهداف الصحية وفق التشريع الجاري به العمل ويمكن أن يدخل تحت هذا الوصف خاصة :

- التلوث أو التلوث المتكرر البيولوجي أو الكيميائي أو الفيزيائي للمواد الأولية أو المواد الوسيطة أو النهائية بنسبة غير مقبولة.

- بقاء الأحياء المجهرية المرضية أو تكاثرها وتوالد الأجسام الكيميائية بنسب غير مقبولة وذلك في المواد الوسيطة أو النهائية أو في مسار الإنتاج أو في محيطها.

- إنتاج أو تواجد نسب من المواد السامة غير مسموح بها أو مواد أخرى غير مرغوب فيها والناجمة عن الانجذاب الجرثومي.

- وإدماج المخاطر في هذه القائمة يجب أن يكون القضاء عليها أو التقليل منها إلى مستويات مقبولة ضرورية لإنتاج أغذية سليمة.

الفصل 11 - يجب على الفريق عند استعماله للرسم البياني للتصنيع أن :

أ - يضبط قائمة في كل الأخطار البيولوجية أو الكيميائية أو الفيزيائية التي يحتمل ظهورها عند كل مرحلة ضرورية لعملية التصنيع مثال ذلك عند اقتناء المواد الأولية والمكونات وتخزينها وأوقات الانتظار أثناء التصنيع.

ب - يأخذ بعين الاعتبار تدابير التحكم والتي يمكن تطبيقها على كل خطر في حالة وجودها ووصفها.

وتتمثل تدابير التحكم في جملة الأعمال والأنشطة التي يمكن استعمالها لمواجهة خطر ما أو للقضاء عليه أو للتقليل من أثره أو إمكانية بروزه إلى مستوى مقبول.

ويمكن للعديد من تدابير التحكم أن تكون ضرورية للتغلب على خطر معروف. ويمكن التغلب على أخطار متعددة بأحد تدابير التحكم مثلا التخمير أو الطبخ المراقب والذين بإمكانهما تقديم ضمان تقليص مرضي لمستوى السلمونات والستيريا في نفس الوقت.

ويجب تدعيم تدابير التحكم بإجراءات وتنصيصات تفصيلية لضمان تطبيقها فعليا من خلال إنجاز برامج تطهير ومعدلات تعقيم دقيقة وخصائص تركيز الملحقات.

الفصل 12 - يجب اتباع تمش منطقي قصد التعرف على نقطة حرجة للتحكم في الخطر. ويمكن تسهيل هذه العملية باستعمال "شجرة القرار" الملحقة بهذا القرار، كما يمكن استعمال طرق أخرى تبعا لمعارف الفريق وتجربته في الميدان.

ويجب الأخذ بعين الاعتبار عند استعمال "شجرة القرار" وبصفة متتالية، كل مرحلة تصنيع معرفة في بيان التصنيع. ويجب اعتماد "شجرة القرار" في كل مرحلة ولكل خطر يمكن توقع حدوثه أو تسربه ولكل إجراء تحكم تم تحديده.

ويجب توخي المرونة والتروي عند الالتجاء إلى "شجرة القرار" مع الحفاظ على نظرة شمولية بشأن طريقة التصنيع قصد تجنب قدر الإمكان كل ازدواجية غير مجدية للنقاط الحرجة.

الفصل 13 - تترتب عن التعرف على النقاط الحرجة بالنسبة للفريق متعدد الاختصاصات النتيجةتان التاليتان :

- التأكد من أنه قد تمت بلورة تدابير تحكم مناسبة بصفة فعلية وتم وضعها حيز التنفيذ.

وبصفة خاصة يجب في حالة التعرف على خطر في مرحلة يكون فيها التحكم ضروريا بالنسبة إلى سلامة المنتج ولم يتم فيها اتخاذ أي إجراء للتحكم بتغيير المنتج أو تغيير المسار المتبع في هذه المرحلة أو في مرحلة سابقة أو لاحقة لإدخال إجراء تحكم.

- إرساء نظام ملاحظة ومراقبة لكل نقطة حرجة وتنفيذه.

الباب الثالث

في إرساء نظام ملاحظة

وتفقد للنقاط الحرجة ووضعها حيز التنفيذ

الفصل 14 - تتضمن مراقبة النقاط الحرجة جملة الملاحظات والتدابير المضبوطة مسبقا والضرورية للتأكد من التحكم الفعلي في كل نقطة.

ولا تهتم ملاحظة ومراقبة النقاط الحرجة التثبيت من احترام تطابق المواد النهائية للمقاييس المضبوطة بالتشريع الجاري به العمل.

الفصل 15 - يجب على المؤسسة أن ترسي نظام مراقبة للتثبيت من مدى التحكم الفعلي في كل نقطة حرجة.

كما يجب أن يترتب عن كل مقياس تحكم مصاحب لنقطة حرجة تعريف الحدود الحرجة.

الفصل 16 - الحدود الحرجة هي النسب القصوى المقبولة بالنسبة لسلامة المنتج ويتم التعبير عنها بواسطة مقاييس مشاهدة أو قابلة للقياس مثل درجة الحرارة أو الوقت أو درجة الحموضة أو نسبة الماء أو المحتوى من الملح أو من المصبر أو من الملح أو بواسطة المقاييس الحسية مثل المظهر أو النسيج والتي بإمكانها أن تدل بسهولة على التحكم في النقطة الحرجة ويجب أن تركز على أدلة التحكم في المسار.

ويمكن في بعض الحالات ولتقليل خطر تجاوز الحدود الحرجة تبعا للتغيرات الناتجة عن المسار المتبع تحديد مستويات أكثر دقة (المستويات المستهدفة) للتأكد من احترام الحدود الحرجة.

ويمكن استنتاج الحدود الحرجة من مصادر مختلفة إذا لم تكن مستمدة من نصوص ترتيبية (مثلا درجة التجمد) أو أدلة التطبيق السليم الموجودة والصحيحة. ويجب على الفريق التثبيت من صلوبيتها بالنسبة إلى التحكم في الخطر المحدد وإلى النقاط الحرجة.

الفصل 17 - تتمثل عمليات المراقبة الذاتية في إرساء برنامج ملاحظات أو تدابير خاصة بكل نقطة حرجة للتثبيت من احترام الحدود الحرجة المحددة. ويجب أن يصف هذا البرنامج الطرق المعتمدة وتواتر الملاحظات وطريقة التدوين.

ويجب أن تسمح هذه الملاحظات أو التدابير ببيان كل فقدان للتحكم في نقطة حرجة وتوفير المعلومة في الوقت المناسب قصد التمكن من إجراء التصحيح.

ويمكن إجراء الملاحظات أو التدابير بصفة مستمرة أو دورية. وعندما تكون الملاحظات أو التدابير في مستوى سلسلة الإنتاج دورية، يجب إرساء برمجة لها كفيلا بإعطاء معلومة صحيحة.

ويجب أن يحدد برنامج التدابير والملاحظات بوضوح عند كل نقطة حرجة للتحكم :

- من يقوم بالملاحظة وبالمراقبة.

- متى يتم القيام بالملاحظة وبالمراقبة.

- كيف يتم القيام بالملاحظة وبالمراقبة.

الفصل 18 - يمكن أن تنص الملاحظات أو التدابير على :

- أن المقياس المراقب يتجه نحو تجاوز النقاط الحرجة الخصوصية التي تبين الاتجاه نحو فقدان التحكم ويجب اتخاذ التدابير التصحيحية المناسبة للحفاظ على التحكم قبل ظهور الخطر.

- أن المقياس المراقب قد تجاوز الحدود الحرجة المحددة مبينا حصول فقدان التحكم. وفي هذه الحالة يجب إجراء أعمال تصحيحية قصد إعادة وضعية التحكم.

ويجب أن توضع هذه الأعمال التصحيحية مسبقا من قبل الفريق متعدد الاختصاصات لكل نقطة حرجة للتمكن من تطبيقها بمجرد ملاحظة حصول انحراف.

ويجب أن تتضمن هذه الأعمال التصحيحية :

- تحديد الشخص أو الأشخاص المسؤولين عن تنفيذ هذه الأعمال التصحيحية.

- وصفا للوسائل والأعمال الواجب اتخاذها لإصلاح الانحراف الملحوظ.

- الأعمال الواجب اتخاذها تجاه المنتجات التي تم صنعها في الفترة الزمنية التي لم تتم مراقبتها.

- تسجيلا كتابيا للتدابير المتخذة.

الباب الرابع

في التثبيت من أنظمة المراقبة الذاتية

الفصل 19 - يجب أن تؤكد العينات المقتطعة أن نظام المراقبة الذاتية المعمول به مطابق لمقتضيات الفصول 1 و2 و3 و4 و14 من هذا القرار.

ويجب على المسؤولين عن مؤسسات تحويل منتجات الصيد البحري أن يعدوا برنامجا لأخذ العينات يسمح بـ :

أ - تأكيد صلوحية نظام المراقبة الذاتية عند إرساله.

ب - إعادة تأكيد صلوحية نظام المراقبة الذاتية، عند الضرورة، في صورة تغيير خصائص المنتج أو طريقة صنعه.

ج - التثبيت وفق تواتر زمني معين من أن التدابير المتخذة ما زالت سارية المفعول ومطبقة بصفة صحيحة.

الفصل 20 - يجب التثبيت من أنظمة المراقبة الذاتية التي تم إرساؤها لضمان عملها بصفة ناجحة.

ويجب على الفريق متعدد الاختصاصات أن يحدد الطرق والإجراءات الواجب استعمالها.

ويمكن أن تتضمن الطرق المستعملة خاصة أخذ عينات لتحليلها أو القيام باختبارات مدعمة لبعض النقاط الحرجة وتحاليل مكثفة على المنتجات الوسيطة أو النهائية وبحوث حول الظروف الحالية للتخزين والتوزيع والبيع والاستعمال الحالي للمنتج.

ويمكن أن تتمثل إجراءات التثبيت في تفقد العمليات وفي إقرار صحة الحدود الحرجة وفي فحص الانحرافات والأعمال التصحيحية المعمول بها والتدابير التي تم أخذها بخصوص المنتجات المتضررة وفي التدقيق بشأن نظام المراقبة الذاتية وفي فحص التسجيلات.

الفصل 21 - يجب أن يمكن التثبيت من صلوحية النظام الذي تم إرساؤه والتأكد لاحقا، ووفق دورية زمنية ملائمة، من أن الاحتياطات التي تم أخذها يتم تطبيقها تطبيقا صحيحا.

ويجب أن يتضمن نظام المراقبة سجلات ووثائق يمكن الرجوع إليها للتأكد من فاعلية نظام المراقبة الذاتية الموجود.

الفصل 22 - إضافة إلى الأحكام المنصوص عليها بالفصل 21 من هذا القرار، يجب مراجعة النظام الذي تم إرساؤه قصد التأكد من صلوبيته عند حصول التغييرات.

ويمكن أن تشمل هذه المتغيرات خاصة :

- المواد الأولية أو المنتج وشروط الإنتاج (المحلات والمحيط والتجهيزات وبرنامج التنظيف والتطهير).

- ظروف التوضيب أو التخزين أو التوزيع.

- الاستعمال المنتظر من المستهلكين وكل معلومة تبين وجود خطر جديد ملازم للمنتج.

وعند الاقتضاء، يترتب عن هذه المراجعة تغيير الاحتياطات التي تم إقرارها.

الفصل 23 - يجب دمج كل تغيير تم إدخاله على نظام المراقبة الذاتية دمجا كاملا في نظام التوثيق والتسجيل قصد الحصول على معلومة معينة وصحيحة.

وفي صورة وجود مقاييس مضبوطة ترتيبيا، يجب استخدامها كقيمة مرجعية للثبوت.

الفصل 24 - يتم إقرار أنظمة المراقبة الذاتية طبقا لأحكام هذا الباب.

الباب الخامس

أحكام مختلفة

الفصل 25 - تتم المصادقة على المخابر المذكورة بالفصل 5 من قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المشار إليه أعلاه من قبل السلطة المختصة طبقا للتشريع والتراتب الجاري بها العمل.

الفصل 26 - يجب على المسؤولين عن مؤسسات تحويل منتجات الصيد البحري أن يجمعوا وثائق تتعلق بإجراء عمليات المراقبة الذاتية والتثبت منها تحتوي على :

- وصف للمنتج.

- وصف لطريقة التصنيع تتضمن النقاط الحرجة.

- تحديد المخاطر بالنسبة إلى كل نقطة حرجة وتقييم الأخطار والتدابير التي تم إقرارها للتحكم فيها.

- طرق مراقبة النقاط الحرجة مع ذكر الحدود الحرجة القصوى والدنيا للمقاييس التي يجب التحكم فيها والأعمال التصحيحية المتبعة في حالة فقدان التحكم.

- طرق التثبيت والمراجعة.

- تسجيلات الملاحظات والتدابير المشار إليها بالفصل 14 من هذا القرار.

- نتائج عمليات التثبيت المشار إليها بالفصل 19 من هذا القرار.

- تقارير وكشوفات القرارات المحتفظ بها كتابيا بخصوص التدابير التصحيحية المحتملة التي تم إجراؤها.

ويجب وضع نظام تصرف في الوثائق مناسب يضمن خصوصا إمكانية العثور بسهولة على الوثائق الخاصة بحصة صناعية محددة.

الفصل 27 - تتولى السلطة المختصة السهر على تطبيق نظام المراقبة الذاتية الذي تم إرساؤه من طرف المسؤولين عن مؤسسات تحويل منتجات الصيد البحري بإجراء عمليات تفقد منتظمة.

تونس في 3 مارس 2001.

وزير الفلاحة

الصادق رابح

اطلع عليه

الوزير الأول

محمد الغنوشي