

الباب الثاني  
في المراقبة الخاصة  
القسم الأول  
في المراقبة الحواسية

الفصل 2 - يتعين تقديم كل منتوجات الصيد البحري إلى السلطة المختصة عند الانزال أو قبل أول عملية بيع قصد مراقبة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري.

ويتمثل هذا التفقد في تقييم حواسي يجري بالاعتماد على عينات.

الفصل 3 - لا تخضع كميات الاسماك التي يبيعها الصياد البحري إلى المستهلك مباشرة للمراقبة الحواسية.

الفصل 4 - تتمثل المراقبة الحواسية في تقدير مدى طزاجة منتوجات الصيد البحري بعد تقييم مظهرها وحالتها ورائحتها وفق سلم التقييم المبين بالملحق عدد 1 المصاحب لهذا القرار.

الفصل 5 - تعتبر منتوجات الصيد البحري غير صالحة للاستهلاك البشري إذا ما أثبت التقييم الحواسي أنها لا تستجيب لشروط الطزاجة الواردة بالسلم المشار إليه في الفصل 4 من هذا القرار. ويجب سحبها من السوق وتشويهها بطريقة تمنع إعادة استعمالها للاستهلاك البشري.

الفصل 6 - إذا ما أثبت التقييم الحواسي أدنى شك فيما يتعلق بطزاجة منتوجات الصيد البحري فإنه يمكن اللجوء إلى المراقبة الكيميائية والجرثومية.

الفصل 7 - يعاد التقييم الحواسي لمنتوجات الصيد البحري بعد بيعها أول مرة إذا ما تبين عدم استجابتها لأحكام هذا القرار أو اقتضت الضرورة ذلك، وفي هذه الحالة يجب ان تستجيب هذه المنتوجات على الأقل لمقتضيات الطزاجة الدنيا.

القسم الثاني

في المراقبة الطفيلية

الفصل 8 - حسب مفهوم هذا القرار، تطلق التعريفات التالية على :

- طفيلي مرئي : الطفيلي أو مجموعة الطفيليات ذات الحجم أو اللون أو التركيب التي تميزها بوضوح عن نسيج الأسماك.

- المراقبة البصرية : التشخيص الذي لا يتلف منتوجات الصيد البحري ولا تستعمل فيه وسائل بصرية مكبرة بما في ذلك الفحص على ضوء اصطناعي وفي ظروف اضاءة حسنة بالنسبة للعين البشرية.

الفصل 9 - يجب اخضاع منتوجات الصيد البحري قبل عرضها على الاستهلاك البشري لمراقبة بصرية اسبارية على عدد من الوحدات النموذجية قصد البحث عن الطفيليات المرئية ونزعها.

ولا يمكن عرض الأسماك وأجزاء الأسماك المصابة اصابات واضحة بالطفيليات في الأسواق لغرض الاستهلاك البشري.

الفصل 10 - يضبط المسؤولون عن المؤسسات المنتجة براً والأشخاص المؤهلون العاملون على متن المراكب المصانع عند الإنتاج تواتر عمليات المراقبة البصرية ومداهها حسب أصناف منتوجات الصيد البحري ومصدرها الجغرافي واستعمالاتها.

ويجب أن تباشر المراقبة البصرية من قبل المهنيين على الجوف البطني والكبد والبطرخ المعدة للإستهلاك البشري بالنسبة للأسماك المنزوعة الاحشاء.

ويجب أن تجري المراقبة البصرية حسب الطريقة المستعملة لنزع الاحشاء :

1 - بصفة مستمرة عند فصل الاحشاء من قبل العامل وعند عملية الغسل في صورة نزع الاحشاء يدويا.

2 - بسبر عدد مناسب من الوحدات لا يقل عددها عن عشر سمكات للقسط الواحد في حالة نزع الاحشاء ميكانيكياً.

ويجب أن تباشر المراقبة البصرية من قبل المهنيين على هبر أو شرائح السمك أثناء تقشيرها وبعد تجزئتها أو تقطيعها. وفي صورة استحالة القيام بعملية الفحص الفردي بسبب حجم الشرائح أو عمليات التجزئة يجب أخذ جملة من العينات ووضعها على ذمة السلطة المختصة وفقاً لأحكام الفصل 5 من القرار المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط الصحية المنطبقة على إنتاج وترويج منتوجات الصيد البحري المعدة للإستهلاك البشري المشار إليه أعلاه.

ويجب إدماج الهبر في عمليات أخذ العينات إذا كان فحصها على الضوء الاصطناعي ممكناً فنياً.

قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 19 سبتمبر 1998 يتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري وترويجها.

إن وزير الفلاحة،

بعد الإطلاع على القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 والمتعلق بممارسة الصيد البحري والمنقح بالقانون عدد 34 لسنة 1997 المؤرخ في 26 ماي 1997،

وعلى الأمر عدد 1474 لسنة 1995 المؤرخ في 14 أوت 1995 والمتعلق 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 والمتعلق بضبط الشروط الصحية المنطبقة على إنتاج وترويج منتوجات الصيد البحري المعدة للإستهلاك البشري،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 والمتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري.

قرر ما يلي :

الباب الأول

في المراقبة العامة

الفصل الأول - تعد السلطة المختصة نظام مراقبة صحية ومتابعة لشروط إنتاج منتوجات الصيد البحري قصد التثبيت من مدى إحترام أحكام هذا القرار.

ويتعين ان يتضمن نظام المراقبة والمتابعة المشار إليه أعلاه خاصة :

1) مراقبة مراكب الصيد البحري والتي يمكن ان تتم أثناء رسوها بمواني الصيد البحري.

2) مراقبة هادفة إلى التثبيت من شروط الإنزال وأول عملية بيع.

3) مراقبة المؤسسات في فترات منتظمة قصد التثبيت خاصة من أن :

أ - شروط المصادقة لا تزال مستوفاة.

ب - منتوجات الصيد البحري معالجة بطريقة محكمة.

ج - تنظيف المحلات والتجهيزات والأدوات ونظافة الأعوان محترمة.

د - العلامات مطبقة بطريقة صحيحة.

4) مراقبة مجرة بأسواق الجملة وأسواق البيع بالمرزاد.

5) مراقبة شروط ظروف التخزين والنقل.

الفصل 11 - يجب أن تخضع منتوجات الصيد البحري المعدة للإستهلاك على حالتها كذلك لمعالجة بالتجميد بدرجة حرارة داخل السمكة تقل أو تساوي عن 20 درجة تحت الصفر لمدة 24 ساعة على الأقل.

وتطبق المعالجة بالتجميد على الأصناف النيئة أو الجاهزة التالية :

- الأسماك التي يتعين استهلاكها نيئة أو شبه نيئة مثل سمك الرنقة.

- الأسماك التي خضعت لعملية تدخين على البارد بحرارة داخل السمكة أقل من 60 درجة مائوية التالية :

\* الرنقة.

\* السمكيري.

\* السراط.

\* السلمون الوحشي المتأتي من المحيط الأطلسي أو المحيط الهادي.

\* الرنقة المنقعة في المالح أو المملحة عندما تخضع لمعالجة غير كافية لقتل يرقات السلبيات.

ويجب أن ترفق منتوجات الصيد البحري المنصوص عليها في هذا الفصل بشهادة من صاحب المصنع تبين نوع المعالجة التي خضعت إليها.

#### القسم الثالث

##### في المراقبة الكيميائية

الفصل 12 - يتم رفع عينات من منتوجات الصيد البحري وإخضاعها إلى

تحليل مخبرية قصد مراقبة العناصر التالية :

- الأزوت القاعدي المتبخر كليا (ABVT).

- الهستمين.

الفصل 13 - تعتبر منتوجات الصيد البحري غير المحولة والتابعة للأصناف المنصوص عليها بالملحق عدد 2 المصاحب لهذا القرار غير صالحة للإستهلاك البشري عندما يظهر التقييم الحواسي شك في طزاجتها وتبين المراقبة الكيميائية تجاوز الحدود التالية من الأزوت القاعدي المتبخر كليا (ABVT).

1 - 25 ملغ من الأزوت / 100 غ من اللحم بالنسبة للأصناف المنصوص عليها في النقطة «أ» من الملحق عدد 2 المصاحب لهذا القرار.

2 - 30 ملغ من الأزوت / 100 غ من اللحم بالنسبة للأصناف المنصوص عليها في النقطة «ب» من الملحق عدد 2 المصاحب لهذا القرار.

3 - 35 ملغ من الأزوت / 100 غ من اللحم بالنسبة للأصناف المنصوص عليها في النقطة «ج» من الملحق عدد 2 المصاحب لهذا القرار.

4 - 100 ملغ من الأزوت / 100 غ من اللحم بالنسبة للأصناف المنصوص عليها في النقطة «د» من الملحق عدد 2 المصاحب لهذا القرار.

الفصل 14 - تتمثل طرق تحليل الأزوت القاعدي المتبخر كليا فيما يلي :

أ - تعد طريقة تقطير المستخرج مفرغ من البروتين بحامض البركلوريك المبينة بالملحق عدد 3 المصاحب لهذا القرار الطريقة المرجعية التي يجب استعمالها لمراقبة حد الأزوت القاعدي المتبخر كليا (ABVT).

ب - يجب أن تجرى عملية التقطير المنصوص عليها بالفقرة «أ» بواسطة جهاز يستجيب لمبادئ الرسم البياني المبين بالملحق عدد 4 المصاحب لهذا القرار.

ج - تشمل الطرق المتداولة لمراقبة الأزوت القاعدي المتبخر كليا (ABVT) على :

- طريقة الانتشار المجهرية التي وصفها كونواي وبيرن (1993).

- طريقة التقطير المباشر التي وصفها أنتوناكو بولوس (1968).

- طريقة تقطير مستخرج مفرغ من البروتين بحامض ثالث الكلوراسيتيك (لجنة دليل الغذاء للأسماك ومنتوجات الصيد البحري 1968).

د - يتم اقتطاع حوالي 100 غ من اللحم من ثلاثة مواضع مختلفة على الأقل من العينة وتخليطها وجرشها.

الفصل 15 - يتعين على المخابر الرسمية إستعمال الطريقة المرجعية المنصوص عليها بالفقرة «أ» من الفصل 14 من هذا القرار بصورة عادية وفي صورة الشك أو بروز خلاف حول نتائج التحاليل المجرأة بواسطة إحدى الطرق المتداولة، يجب استعمال الطريقة المرجعية للتثبيت في النتائج المتوصل إليها.

الفصل 16 - يجب رفع تسع عينات من كل قسط لمراقبة مقدار الهستمين بمنتوجات الصيد البحري.

- محتوى متوسط لا يتعدى 10 ppm.

- يمكن أن يتعدى محتوى عينتان 100 ppm دون أن يصل إلى 200 ppm.

- لا يمكن أن يتعدى محتوى أي عينة 200 ppm.

وتطبق هذه الحدود على الأسماك من عائلات الاسكندريات (Scombridae) والصابوغيات (Clupeidae) والانقروليات (Engraulidae) والكوريفنيات (Coryphaenidae). غير أنه يمكن أن تكون الأسماك المتأتية من العائلات المذكورة التي خضعت إلى عمليات انضاج تخميرية في الملح، محتويات من الهستمين أكثر ارتفاعا لكن دون أن يتعدى ضعف الحدود المشار إليها أعلاه.

ويجب أن تجرى عمليات التشخيص بواسطة طرق موثوق ومعترف بها علميا كطريقة سائل الكروماتوغرافي ذات الأداء المرتفع (HPLC).

الفصل 17 - يجب أن لا تحتوي أجزاء منتوجات الصيد البحري القابلة للإستهلاك على ملوثات ومواد مضرّة بالصحة بدرجة تجعل الامتصاص الغذائي المحتسب يتعدى الكميات اليومية أو الأسبوعية المقبولة لدى الإنسان.

#### القسم الرابع

##### في المراقبة الجرثومية

الفصل 18 - يمكن عند الحاجة، ضبط معايير جرثومية تحتوي على أنظمة لأخذ العينات وطرق تحليل قصد حماية الصحة العمومية.

#### الباب الثالث

##### في اللف

الفصل 19 - يجب أن يتم اللف في ظروف صحية كافية وبطريقة تمنع تلوث منتوجات الصيد البحري.

الفصل 20 - يجب أن تستجيب مواد اللف والمواد الممكن أن تلامس منتوجات الصيد البحري إلى كافة الشروط الصحية وخاصة :

- عدم اتلاف الخصوصيات الحواسية للمستحضرات ومنتوجات الصيد البحري.

- عدم تسريب مكونات مضرّة بصحة الإنسان إلى منتوجات الصيد البحري.

- ذات قوة كافية لتحقيق حماية ناجعة لمنتوجات الصيد البحري.

الفصل 21 - لا يمكن إعادة استعمال مواد اللف ما عدا بعض الحاويات الخاصة المصنوعة من المواد الغير منفذة للسوائل والمساء والمقاومة للتآكل وسهلة التنظيف والتطهير والتي يمكن إعادة إستعمالها بعد غسلها وتعقيمها.

ويجب أن تمكن المواد المستعملة للفة منتوجات الصيد البحري الطازجة المغطاة بالتلج من سريان ماء ذوبان الثلج.

الفصل 22 - يجب وضع مواد اللف في مكان معزول عن منطقة الإنتاج قبل استعمالها. ويجب حفظها من الغبار ومن الملوثات.

#### الباب الرابع

##### في التعرف على مصدر منتوجات الصيد البحري

الفصل 23 - يتم التعرف على مصدر منتوجات الصيد البحري المعروضة في السوق قصد ممارسة الرقابة عليها عن طريق الختم أو الوثائق المصاحبة لها.

ولهذا الغرض يجب أن تسجل على اللقائف وفي صورة عدم لف المنتج على الوثائق المصاحبة المعلومات التالية :

- بلد الارسلال الذي يعبر عنه بأحرف كاملة أو عن طريق الأحرف الأولى منه.

- التعريف بالمؤسسة أو المركب المصنع بواسطة العدد الرسمي للمصادقة أو في صورة العرض في الأسواق من على متن مركب تجميد من خلال رقم تعريفه أو في صورة العرض في أسواق البيع بالمزاد العلني أو أسواق الجملة من خلال رقم تسجيلها.

ويجب أن تكون هذه المعلومات سهلة القراءة ومجمعة على اللقائف بمكان ظاهر من الخارج دون أن يستلزم الأمر فتح اللقائف المذكورة.

الفصل 24 - يلغى القرار المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 والمتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري.

تونس في 19 سبتمبر 1998.

وزير الفلاحة

الصادق رابع

إطلع عليه

الوزير الأول

حامد القروي