

قرار من وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 26 مارس 2010 يتعلق بتنقيح وإتمام القرار المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 والمتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري وترويجها.

إن وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري،

بعد الاطلاع على القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 والمتعلق بممارسة الصيد البحري، وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تمتته وخاصة القانون عدد 59 لسنة 2009 المؤرخ في 20 جويلية 2009 والمتعلق بتبسيط الإجراءات الإدارية في قطاع الفلاحة والصيد البحري،

وعلى القانون عدد 24 لسنة 1999 المؤرخ في 9 مارس 1999 والمتعلق بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير،

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 للاستهلاك البشري كما تم تنقيحه بالقرار المؤرخ في 2 نوفمبر 2006،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 والمتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري وترويجها كما تم تنقيحه وإتمامه بالقرار المؤرخ في 2 نوفمبر 2006 والقرار المؤرخ في 21 جانفي 2009،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 26 ماي 2006 والمتعلق بضبط طرق المراقبة الصحية البيطرية لمؤسسات إنتاج وتحويل وتكليف المنتوجات الحيوانية وإسناد المصادقة إليها.

قرر ما يلي :

الفصل الأول - يلغى الفصل 18 من القرار المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المشار إليه أعلاه، ويعوض بالأحكام التالية :

الفصل 18 (جديد) : حسب مفهوم هذا القرار، تطلق التعريفات التالية على :

- الأحياء المجهرية : البكتيريا والفيروسات والخمائر والتعفنات والطحالب والبروزويات الطفيلية والدود المعوي الطفيلي المجهرية وسمياتها وتحولاتها.

- المعيار الميكروبيولوجي : معيار يبين مقبولية منتج أو طرد من المواد الغذائية أو طريقة معالجة على أساس غياب الأحياء

المجهرية أو وجودها أو عددها أو كمية سمياتها وتحولاتها حسب وحدة أو وحدات قياس أو حسب الحجم أو المساحة أو الطرد.

- معيار سلامة منتوجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين : معيار يبين مقبولية منتج أو طرد من منتوجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين يتم تطبيقه على المنتوجات التي يتم تسويقها.

- معيار حفظ الصحة لطرق المعالجة : معيار يبين مقبولية سير طريقة المعالجة في مرحلة الإنتاج ولا يطبق هذا المعيار على المنتوجات التي يتم تسويقها.

ويضبط قيمة مبنية للإصابة، يستوجب تجاوزها أخذ التدابير التصحيحية لإبقاء حفظ صحة طريقة المعالجة مطابقة للتشريع المتعلق بالمواد الغذائية.

- طرد : مجموعة أو سلسلة من المنتوجات المميزة والمتحصل عليها بطريقة معالجة معينة في ظروف مماثلة ومنتجة في مكان معين خلال فترة إنتاج محددة.

- منتوجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين الجاهزة للاستهلاك : منتوجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين التي يوجهها المنتج أو المصنع للاستهلاك البشري مباشرة دون الحاجة إلى طهو أو تحويل ناجع لإزالة الأحياء المجهرية الخطرة أو التخفيض فيها إلى مستوى مقبول.

- احترام المعايير الميكروبيولوجية : الحصول على النتائج المرضية أو المقبولة المنصوص عليها بالملحقين 5 و6 لهذا القرار عند إجراء التجارب على أساس القيم المحددة لهذه المعايير بأخذ عينات واتباع منهج تحاليل وأخذ التدابير التصحيحية طبقا للتشريع الجاري به العمل وتعليمات السلطة المختصة.

- العينة : مجموعة متكونة من وحدة أو عدة وحدات أو قطعة من المادة يتم انتقاؤها بوسائل مختلفة من مجموعة وحدات أو من كمية هامة من المادة وتهدف للحصول على المعلومات حول خاصية معينة من مجموعة الوحدات أو المادة المدروسة ولتكوين الأساس للقرار المتعلق بمجموعة الوحدات أو المادة المعنية أو بطريقة معالجتها.

الفصل 2 - يضاف إلى القسم الرابع من الباب الثاني من القرار المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المشار إليه أعلاه الفصول 18 (مكرر) و18 (ثالثا) و18 (رابعا) و18 (خامسا) و18 (سادسا) و18 (سابعا) و18 (ثامنا) و18 (تاسعا) في ما يلي نصها :

الفصل 18 (مكرر) : تؤمن سلامة منتوجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين خاصة عن طريق مقارنة وقائية تعتمد بالأساس على :

- تطبيق مبدأ حسن التصرف الصحي وحسن التصنيع،

- تطبيق مبادئ عمليات المراقبة الذاتية المنصوص عليها بالفصل 5 من القرار المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 والمشار إليه أعلاه،

- تطبيق الإجراءات المنصوص عليها بالفصول 10 و11 و12 من القرار المؤرخ في 26 ماي 2006 والمشار إليه أعلاه،  
- احترام المعايير الميكروبيولوجية.

الفصل 18 (ثالثا) : يجب أن لا تحتوي منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين على الأحياء المجهرية أو سمياتها أو تحولاتها بكميات تشكل خطرا على صحة البشر.

وتضبط مقاييس السلامة الميكروبيولوجية حدا يعتبر تجاوزه إصابة غير مقبولة لمنتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين، بالأحياء المجهرية التي وضعت من أجلها هذه المعايير.

الفصل 18 (رابعا) : يتعين على المستغلين في قطاع منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين الحرص على احترام المعايير الميكروبيولوجية الملائمة والمنصوص عليها بالملحقين 5 و6 لهذا القرار وأخذ الإجراءات الضرورية على أساس المبادئ المذكورة بالفصل 18 (مكرر) من هذا القرار وقواعد حسن التصرف الصحي في جميع مراحل إنتاج وتحويل وتخزين وتوزيع هذه المنتجات.

ويتعين تطبيق المعايير الميكروبيولوجية والمبادئ المذكورة كذلك على المواد الأولية والمواد الغذائية.

الفصل 18 (خامسا) : يتم اعتماد طرق التحليل وبرامج وطرق أخذ العينات المبينة بالملحقين 5 و6 لهذا القرار كطرق مرجعية.

ويمكن الاعتماد على طرق تحليل أخرى إذا كانت مصادقا عليها وفقا للبروتوكول المعرف بالمواصفة EN/ISO 16140 أو لبروتوكولات أخرى مماثلة معترف بها على الصعيد الدولي وإذا تم إثباتها بالطريقة المرجعية المنصوص عليها بالملحقين 5 و6 لهذا القرار.

الفصل 18 (سادسا) : يتم أخذ عينات من أماكن التحويل والمعدات المستعملة لإنتاج منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين إذا تم اعتبارها ضرورية لضمان احترام المقاييس الميكروبيولوجية.

ويتعين تطبيق برامج أخذ العينات المنصوص عليها بالملحقين 5 و6 لهذا القرار للتقييم الدقيق لمقبولية طرد من المواد الغذائية أو لطريقة معالجة معينة.

غير أنه يمكن للسلطة المختصة التخفيض في عدد العينات المأخوذة في إطار برامج أخذ العينات المنصوص عليها بالملحقين 5 و6 لهذا القرار إذا أثبت المستغل في قطاع منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين بوثائق تاريخية، أنه يعتمد على

إجراءات ناجعة على أساس المبادئ المنصوص عليها بالفصل 18 (مكرر) من هذا القرار.

الفصل 18 (سابعاً) : إذا ترتب عن التجارب المبنية على المعايير المنصوص عليها بالملحقين 5 و6 لهذا القرار نتائج غير مرضية، يتعين على المستغلين في قطاع منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين، علاوة على التدابير المنصوص عليها بالملاحق المصاحبة لهذا القرار، أخذ التدابير التصحيحية المنصوص عليها في منهجية عملهم والتدابير الضرورية الأخرى لحماية صحة المستهلك.

كما يتعين عليهم أخذ التدابير التي تمكنهم من اكتشاف سبب الحصول على النتائج غير المرضية بهدف الوقاية من إعادة ظهور التلوث الميكروبيولوجي غير المقبول ويمكن أن تتضمن هذه التدابير تغييرات في الإجراءات أو في تدابير أخرى جار بها العمل لمراقبة حفظ صحة المواد الغذائية.

الفصل 18 (ثامنا) : يمكن إخضاع المنتجات الموجودة في السوق والتي ليست في مرحلة البيع بالتفصيل ولا تستجيب إلى مقاييس السلامة الميكروبيولوجية المطبقة على منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين إلى معالجة إضافية تهدف لإزالة الخطر.

ولا يمكن القيام بهذه المعالجة إلا من قبل المستغلين في قطاع منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين غير الذين يمارسون التجارة بالتفصيل وبعد موافقة السلطة المختصة. غير أنه يمكن للمستغل استعمال الطرد لأغراض أخرى بشرط أن لا ينتج عنه أي خطر على الصحة العامة أو الصحة الحيوانية وأن يكون قد تم إقراره في إطار الإجراءات المتخذة على أساس مبادئ وقواعد حسن التصرف الصحي المذكورة أعلاه ومرخص فيه من قبل السلطة المختصة.

الفصل 18 (تاسعا) : يمكن للسلطة المختصة في إطار التثبيت من مدى احترام المقاييس الميكروبيولوجية أخذ عينات والقيام بتحليل للبحث عن الأحياء المجهرية وسمياتها وتحولاتها وقياسها. ويكون ذلك إما في إطار التثبيت من طرق معالجة وإنتاج منتجات الصيد البحري والرخويات ذات الصدفتين التي يمكن أن تشكل خطرا أو في إطار تحليل المخاطر.

الفصل 3 - يعاد ترتيب الفصل 18 (مكرر) من القرار المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المشار إليه أعلاه ليصبح 18 (عاشرا).

الفصل 4 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 26 مارس 2010.

وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري

عبد السلام منصور

اطلع عليه

الوزير الأول

محمد الغنوشي