

وعلى الأمر الرئاسي عدد 137 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية رئيسة للحكومة.

وعلى الأمر الرئاسي عدد 138 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية أعضاء الحكومة.

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط العامة لتهيئة المحلات والتجهيز بالمعدات والنظافة بمؤسسات تحويل منتوجات الصيد البحري.

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المتعلق بضبط إجراءات المراقبة الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري وترويجها وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تممته وأخرها قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 26 مارس 2010.

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية المؤرخ في 26 ماي 2006 المتعلق بضبط طرق المراقبة البيطرية لمؤسسات إنتاج وتحويل وتكثيف المنتجات الحيوانية وإسناد المصادقة عليها.

قرّر ما يلي :

الفصل الأول - تلغى أحكام الفصول 9 و11 و19 من القرار المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المشار إليه أعلاه وتعوض بالأحكام التالية:

الفصل 9 (جديد) : يجب أن تتم عمليات الشرعة والإفراغ من الأمعاء بطريقة صحية وفي الحالة التي يكون فيها من الممكن تقنياً وتجاريًا إجراء عملية الإفراغ من الأمعاء، يجب أن يتم ذلك في أسرع وقت ممكن بعد الصيد أو إنزال منتوجات الصيد البحري كما يجب غسل المنتجات جيدًا باستخدام مياه الشرب أو مياه البحر النظيفة مباشرة بعد هذه العمليات.

الفصل 11 (جديد): يجب أن تتوفر بالمؤسسات، الموجودة على اليابسة والتي يتم فيها تجميد منتوجات الصيد البحري وبالمؤسسات التي يتم فيها تخزين منتوجات الصيد البحري المجمدة، معدات تتلائم مع نوعية النشاط وتخضع للشروط التالية:

1. يتوفر فيها تجهيزات تجميد فعالة لتجميد منتوجات الصيد البحري في أسرع فترة ممكنة وذلك في إطار عملية متواصلة مع مستوى تجميد يكون قصيرا قدر الإمكان حتى تصل البرودة إلى داخل جسم المنتوجات وبسرعة إلى درجة لا تتعدى 18 درجة تحت الصفر.

2. يتوفر فيها معدات تبريد بقوة قادرة على حفظ المنتوجات بمحلات الخزن وبدرجة حرارة لا تتعدى 18 درجة تحت الصفر، ولا يمكن استعمال محلات الخزن لتجميد منتوجات الصيد البحري إلا في صورة توفر الشروط المذكورة بالنقطة 1 إضافة إلى توفر نظام تسجيل للحرارة تسهل مراجعته، كما يتعين وضع مسبّر الحرارة الخاص بنظام التسجيل في المكان الأكثر حرارة داخل المحل.

وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري

قرار من وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 23 جوان 2022 يتعلق بتنقيح وإتمام قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط العامة لتهيئة المحلات والتجهيز بالمعدات والنظافة بمؤسسات تحويل منتوجات الصيد البحري.

إن وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري،
بعد الاطلاع على الدستور،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 117 لسنة 2021 المؤرخ في 22 سبتمبر 2021 المتعلق بتدابير استثنائية،

وعلى القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تممته وأخرها القانون عدد 34 لسنة 2013 المؤرخ في 21 سبتمبر 2013،

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

و على القانون عدد 25 لسنة 2019 المؤرخ في 26 فيفري 2019 المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية وأغذية الحيوانات،

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

الفصل 19 (جديد): لتحضير القشريات والرخويات المطهية
يجب:

1 . أن تكون كل عملية طهي متبوعة بعملية تبريد سريعة،
وفي صورة عدم استخدام أية وسيلة أخرى للحفاظ، فيجب
الاستمرار في التبريد حتى الوصول داخل المنتجات إلى درجة
حرارة تقارب درجة حرارة الثلج الذائب.

2 . أن تتم عمليات التقشير ونزع الأصداف في ظروف صحية
تجنب أي تلوث للمنتج وفي صورة إجراء هذه العمليات يدوياً،
يجب على العملة الحرص على غسل أيديهم جيداً.

3 . بعد عمليات التقشير ونزع الأصداف يجب تجميد
المنتجات المطهية مباشرة أو تبريدها في أسرع وقت ممكن في
درجة الحرارة التي تحددها الترتيب الجاري بها العمل.

الفصل 2 . يضاف إلى القسم الأول من الباب الرابع من القرار
المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المشار إليه أعلاه الفصول 10
(مكرر) و10 (ثالثاً) و10 (رابعاً) والعدد 4 للفصل 20 كما يلي:

الفصل 10 مكرر : يجب إجراء عمليات التشريح والتقطيع
بطريقة تمنع تلوث الشرائح أو القطع.

يجب ألا تبقى الشرائح أو القطع على طاوولات العمل أطول من
الفترة اللازمة المستوجبة لإعدادها.

يجب تكييف الشرائح والقطع وإذا لزم الأمر، تغليفها وتبريدها
في أسرع وقت ممكن بعد التحضير.

الفصل 10 ثالثاً : يجب أن تسمح الحاويات المستخدمة
لإرسال أو خزن منتجات الصيد البحري الطازجة والمحضرة بدون
تكييف والمحافظة تحت الثلج بسيلان المياه الذائبة المتأتية من
نوبان الثلج مع عدم ملامستها لمنتجات الصيد البحري.

الفصل 10 رابعاً : يمكن نقل وحفظ منتجات الصيد البحري
الطازجة الكاملة والمنزوعة الأحشاء في الماء المثلج على متن
وحدات الصيد، كما يمكن أيضاً نقلها في المياه المبردة بعد
الإنزال، ونقلها من وحدات تربية الأسماك إلى حين وصولها إلى
أول مؤسسة على اليابسة تقوم بأي نشاط بخلاف النقل أو الفرز.

الفصل 20 (العدد 4): يمكن فقط استخدام الأسماك الكاملة
واللحوم المتبقية على أشواك الأسماك بعد عملية التشريح
لتحضير لب الأسماك المستخرج من الفصل الألي.

الفصل 3 . ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية
التونسية.

تونس في 23 جوان 2022.

وزير الفلاحة والموارد المائية

والصيد البحري

محمود الياس حمزة

اطلعت عليه

رئيسة الحكومة

نجلاء بouden رمضان