

ج - المساعدون الصحيون : الأعوان المتحصلون على تكوين في تقنيات تفقد لحوم الدواجن والذبائح يقع إنتدابهم من بين الأعوان المختصين التابعين لوزارة الفلاحة أو البلديات ويوضعون تحت سلطة الأطباء البيطرية المتفقدين.

د - الدواجن : الطيور الداجنة من فصيلة الدجاج والديك الرومي والدجاج الفرعوني والبط والأوز وطيور المصيد التي نشأت وترتبت حبيسة.

هـ - اللحوم : كل أجزاء الدواجن الصالحة للإستهلاك البشري

و - الهيكل اللحمي : كامل جسم الدواجن بعد سيلان دماؤها وشف ريشها ونزع أحشائها وقطع الرأس والساقين في مستوى الرسغ غير أن قطع الكلى يبقى اختياريًا.

ي - الإقطاع : القانصة والقلب والكبد.

س - الأحشاء : الأعضاء الموجودة داخل الصدر والبطن والحوض بما في ذلك أنبوب التنفس والبلعوم وعند الإقتضاء الحوصلة.

ش - التجزئة : العملية التي يمكن أن تقتصر بنزع العظام والمتمثلة في تقسيم الهيكل اللحمي للدواجن إلى عدة أجزاء.

ع - التكييف : العملية التي تضمن حماية الهيكل اللحمي أو الإقطاع وتتمثل في استعمال غلاف أول أو حاوية أولى ملتصقة مباشرة بالمادة وتطلق أيضا على الغلاف أو الحاوية نفسها.

ز - اللف : وضع الوحدات المكيفة في حاوية ثانية وتطلق أيضا على هذه الحاوية.

## العنوان الأول

### المواصفات الدنيا للبنية الأساسية والتجهيزات

#### الباب الأول

##### المذابح

الفصل 3 - يتعين أن تحتوي مذابح الدواجن على حاجز كاف للفصل بين القسم النظيف والقسم الملوث ومهياً بطريقة تضمن السير إلى الأمام دون إمكانية الرجوع إلى الخلف بالنسبة للدواجن المذبوحة وتمنع الاحتكاك أو الإختلاط بين الحيوانات الحية والهايكل اللحمية أو الأحشاء أو المواد الثانوية.

تخضع كل منشأة صناعية لذبح الدواجن إلى أحكام الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المشار إليه أعلاه.

الفصل 4 - يتعين أن يتوفر بمذابح الدواجن على الأقل :

أ - محل أو مكان مغطى ومتسع بما فيه الكفاية وسهل التنظيف والتطهير لايداع الدواجن وتفقدها قبل ذبحها.

ب - محل أو مكان لتنظيف وتطهير الأفضاص المستعملة لشحن الدواجن الحية

ج - مساحة مخصصة لتنظيف وتطهير عربات نقل الدواجن الحية أو اللحوم

د - محل أو مكان مغطى سهل التنظيف والتطهير مخصص للدواجن المريضة والمشتبه في مرضها.

هـ - محل للذبح ذو ابعاد كافية لتوفير أماكن مخصصة لمختلف عمليات الإدماء من جهة وعمليات شطف الريش المقترنة أحيانا بالغسل بالماء الساخن من جهة أخرى.

ويتعين تجهيز كل ممر، غير الممر الضيق المخصص لعبور الدواجن المزمع ذبحها، بين مكان الذبح والمكان المشار إليه بالفقرة أ من هذا الفصل، بباب يغلّق بصفة آلية، ولا يمكن بأي حال أن يفتح الممر مباشرة على الخارج.

و - محل لافراغ الأحشاء والتكثيف ذو ابعاد كافية لانجاز عمليات إفراغ الأحشاء في مكان معزول عن أماكن العمل الأخرى بحاجز يمنع تلوثها.

ويتعين تجهيز كل ممر بين المكان المخصص لافراغ الأحشاء وللقيام بالعمليات النهائية (الغسل وقص الرأس والساقين) ومكان الذبح، غير الممر الضيق المخصص لتمرير الدواجن المذبوحة، بباب يغلّق بصفة آلية.

ي - محل أو عدة محلات للتبريد متسعة بما فيه الكفاية لايداع الهياكل والإقطاع.

## وزارة الفلاحة

قرار من وزير الفلاحة مؤرخ في 6 أوت 1996 يتعلق بقواعد حفظ الصحة وبالتفقد الصحي البيطري بالمنشآت الصناعية لذبح الدواجن ولتجزئة لحومها.

إن وزير الفلاحة،

وبعد الاطلاع على القانون عدد 64 لسنة 1966 المؤرخ في 26 جويلية 1966 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة ونقل لحومها والإتجار فيها وعلى جميع النصوص التي نقيته أو تمتته وخاصة القانون عدد 75 لسنة 1987 المؤرخ في 26 نوفمبر 1987.

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك.

وعلى الأمر عدد 1453 لسنة 1981 المؤرخ في 10 نوفمبر 1981 المتعلق بذبح حيوانات المجزرة وبالمراقبة الصحية للحومها وأحشائها وخاصة الفصل 5 منه.

وعلى الأمر عدد 780 لسنة 1987 المؤرخ في 21 ماي 1987 المتعلق بتنظيم وزارة الإنتاج الفلاحي والصناعات الغذائية وخاصة الفصل 17 منه.

وعلى الأمر عدد 1101 لسنة 1988 المؤرخ في 9 جوان 1988 المتعلق بالحاق الهياكل التابعة لوزارة الإنتاج الفلاحي والصناعات الغذائية سابقا بوزارة الفلاحة.

وعلى الأمر عدد 457 لسنة 1989 المؤرخ في 24 مارس 1989 المتعلق بتفويض بعض سلطات أعضاء الحكومة إلى الولاية وخاصة الفصل 15 منه.

وعلى الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المتعلق بدراسة المؤثرات على المحيط.

وعلى قرار وزير الإقتصاد الوطني المؤرخ في 22 جويلية 1985 المتعلق بالمصادقة على المواصفة التونسية المتعلقة بتأشير المواد الغذائية المعبأة وعرضها.

وعلى قرار وزير الإقتصاد الوطني المؤرخ في 18 سبتمبر 1993 المتعلق بضبط طرق أخذ العينات المنصوص عليها بالقانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك.

قرر ما يأتي :

الفصل الأول - يضبط هذا القرار التجهيزات وقواعد حفظ الصحة الواجب توفيرها بالمنشآت الصناعية لذبح الدواجن وتجزئة لحومها وكذلك شروط التفقد الصحي البيطري بالمنشآت المذكورة.

الفصل 2 - لتطبيق هذا القرار يقصد بعبارة :

أ - منشأة صناعية لذبح وتجزئة لحوم الدواجن : هي مؤسسة تمت المصادقة عليها رسميا لتأمين ذبح وتحويل الدواجن الحية إلى هياكل لحمية وتجزئتها إلى قطع لحوم مكيفة بصفة آلية.

ب - بيطري متفقد : كل طبيب بيطري مكلف رسميا بالمراقبة والتفقد النوعي والصحي لمذابح ومحلات تجزئة لحوم الدواجن.

س - وفي صورة التكييف واللف يتعين تخصيص محل لهذا الغرض وكذلك محل لإيداع وسائل التكييف واللف.  
ش - محرق للتخلص من اللحوم والاقطاع والأحشاء غير الصالحة للإستهلاك البشري.  
ص - محل خاص للمعالجة الفنية للمواد الثانوية واللحوم غير الصالحة للإستهلاك البشري في صورة تولي المذبح تطهير وتحسين قيمة هذه المواد.  
م - مولد كهربائي قصد إجتناب فساد اللحوم عند انقطاع النور الكهربائي.

## الباب الثاني

### ورشات تجزئة اللحوم

الفصل 5 - يتعين أن يتوفر بورشات تجزئة لحوم الدواجن على الأقل :

أ - محل أو عدة محلات للتبريد (تبريد وتجميد) متسعة بما فيه الكفاية لحفظ اللحوم على حالتها أو مكيفة إذا لم تكن ورشة تجزئة اللحوم ملحقة بمذبح الدواجن.

ب - محل مخصص لعمليات تجزئة اللحوم وتكييفها

ج - محل مخصص لعمليات اللف والشحن

الفصل 6 - يتعين تجهيز ورشات تجزئة اللحوم بحاويات محكمة الغلق ومن مادة غير قابلة للتأثير تخصص لوضع فواصل اللحوم المتأينة من التجزئة وغير مخصصة للاستهلاك البشري.

الفصل 7 - يتعين أن تكون محلات العمل واللف مجهزة بمكيف للهواء يؤمن حرارة لا تتجاوز 10 درجات فوق الصفر.

## الباب الثالث

### أحكام مشتركة

#### للمذابح وورشات تجزئة اللحوم

الفصل 8 - يتعين أن تكون المذابح وورشات تجزئة اللحوم مسيجة وتتوفر فيها :

أ - حجرة ملابس ومغاسل وبيوت استحمام وكذلك بيوت راحة مجهزة بطرأدات ماء.

ولا ينبغي أن تفتح المحلات المذكورة مباشرة على أماكن العمل. ويتعين أن تكون المغاسل مزودة باستمرار بالماء الساخن والبارد وبمعدات لتنظيف وتطهير اليدين وكذلك بمناشف لليدين لا تستعمل إلا مرة واحدة، كما يتعين توفير مغاسل محاذية لبيوت الراحة تكون مجهزة بحنفيات لا يمكن فتحها باليد.

ب - محل مهيب بقدر كاف يغلق بالمفتاح يوضع على ذمة المصلحة البيطرية

ج - في محلات العمل :

- معدات بعدد كاف لتنظيف وتطهير اليدين ووسائل العمل ويتعين تنظيف الآلات الصغيرة والأدوات بماء تكون حرارته 82 درجة فوق الصفر.

- أرضية متكونة من مواد غير منفذة للسوائل وسهلة التنظيف والتطهير وتكون ذات انحدار ب 3/ بالمائة كفيل بتوجيه المياه المستعملة نحو فتحة مجهزة بشبكات وبممس متصل بشبكة تصريف المياه المستعملة.

- جدران ملساء مكسوة إلى ارتفاع 3 أمتار بطلاء فاتح اللون وقابل للغسل ويتعين أن تكون الزوايا والأركان مقوسة.

د - تهوية كافية وتوزيع طبيعي أو اصطناعي كاف.

هـ - معدات خاصة للحماية من الكلاب والقطط والحيوانات غير المرغوب فيها مثل الحشرات والقواضم وغيرها.

و - تجهيزات تمكن من التزود بالماء الساخن والبارد الصالح للشراب بكمية كافية.

غير أنه، لغاية إنتاج البخار ومقاومة الحرائق وتخفيض حرارة أجهزة التبريد، فإنه يرخص في وضع شبكة لنقل الماء غير الصالح للشراب بشرط أن لا تمكن القنوات المعدة للغرض من استعمال الماء المذكور لغايات أخرى.

ويجب أن تكون مجاري المياه غير الصالحة للشراب مختلفة عن مجاري المياه الصالحة للشراب، كما يجب أن تكون تلك لمجاري خالية من الحنفيات ومأخذ المياه التي تمر عبر أماكن العمل وخزن اللحوم.

ز - محطة للتصفية الأولية لجميع السوائل قبل تصريفها في شبكة التطهير وفي صورة عدم توفير شبكة تطهير يمكن تصريف هذه السوائل بعد تصفيتها في خندق مبني مرخص في استعماله من طرف المصالح الصحية المختصة مع الحرص على صيانتها وتفريغها بانتظام.

ي - آلات وأدوات للعمل غير قابلة للتآكسد، سهلة التنظيف والتطهير. ويحجر خاصة استعمال الخشب.

## العنوان الثاني

### القواعد الصحية العامة للعمل

#### الباب الأول

#### قواعد حفظ صحة العمال

الفصل 9 - يجب على العمال العناية الكلية بنظافة هئامهم وأجسامهم مع مراعاة الأحكام المنصوص عليها بالفصول 325 إلى 334 من مجلة الشغل.

ويجب أن يرتدوا ملابس خاصة بالعمل وأغطية للرأس نظيفة.

ويجب على العمال المعينين للذبح، وملامسة اللحوم باليد أن يغسلوا ويطهروا أيديهم كلما لزم الأمر وفي كل بداية عمل.

ويجب على الأشخاص الذين هم باتصال بالحيوانات المريضة أو اللذين يلمسون اللحوم غير السليمة أن يغسلوا فوراً أيديهم وأذرعهم بعناية بالماء الساخن وأن يطهروها.

ويمنع التدخين والبصاق داخل أماكن العمل والخزن.

الفصل 10 - تحجر ملامسة اللحوم باليد على الأشخاص الذين يحتمل أن يلوثوها، وخاصة :

أ - الذين يتعاطون أعمال غير متلائمة مع ملامسة اللحوم

ب - الذين يحملون ضماكت في اليدين.

الفصل 11 - يجب على كل شخص عين مباشرة اللحوم أن يتعرض لفحص طبي في إطار طب الشغل يثبت حالته الصحية الجيدة. ويكون هذا الفحص كل سنة وكلما طلب ذلك الطبيب البيطري المتفقد للمذبح.

## الباب الثاني

### نظافة الآلات والمحلات

الفصل 12 - يجب تنظيف وتطهير الآلات وأدوات العمل عدة مرات في اليوم الواحد وآخر كل يوم.

كما يجب تنظيف وتطهير الأجهزة والآلات الملوثة قبل إعادة إستعمالها.

ويجب أيضاً تنظيف وتطهير الأقفاس المعدة لشحن الدواجن في كل مرة يقع فيها تفريغها من محتواها.

الفصل 13 - يجب أن تكون المحلات دائمة النظافة والعناية. ويجب تنظيف وتطهير المحلات حسب الحاجة وفي آخر كل يوم عمل.

كما يجب غلق المحلات يوماً في الأسبوع يتم خلاله تطهير جميع أجزائه كما يتعين القيام بعمليات التطهير كلما تمت معاينة مرض معد.

ويجب أن يخضع تنظيف وتطهير المحلات والأدوات والأجهزة إلى العمليات التالية :

- الغسل بالماء تحت الضغط قصد إزالة الجزء الكبير من المواد العضوية

- الغسل بالماء الساخن المزوج بمحلول منظف مع استعمال فرشاة

- تطهير الجدران والأرضية والمساحات المخصصة للعمل والمعدات بالماء المزوج بمحلول مطهر

- يجب ترك المعدات ووسائل العمل المنظفة والمطهرة تنقط دون تنشيفها.

ويعنى وضع النشارة أو أي مادة أخرى مماثلة على أرضية تلك المحلات.  
ويجب الاستعمال بصفة مستمرة للمواد المصادق عليها رسمياً دون غيرها  
وذلك قصد إبادة الحشرات والقواضم أو التنظيف والتطهير.

#### الباب الثالث

#### قواعد حفظ الصحة أثناء الذبح

الفصل 14 - يجب ذبح الدواجن فور دخولها إلى محلات الذبح.

ويجب أن يكون الإدماء كلياً بحيث لا يكون الدم سبباً للتلوث خارج أماكن  
الذبح كما يجب أن يتم نشف الريش فوراً وبصفة تامة.

الفصل 15 - يجب أن يتم نزع الأحشاء بدون تأخير. وحالما يفتح الهيكل  
اللحمي يجب إخراج الكبد والطحال والجهاز الهضمي وتركها متصلة بصفة  
طبيعية بالهيكل إلى حين المراقبة الصحية.

وبعد المراقبة، يجب عزل الأحشاء عن الهيكل ونزع الأجزاء غير الصالحة  
للاستهلاك.

يجب أيضاً نزع الأحشاء أو أطراف الأحشاء المتبقية في الهيكل، باستثناء  
الكلى، في ظروف صحية حسنة.

ويجب أن تحمل اللحوم المصرح بعدم صلوحيتها للاستهلاك البشري  
والفواضل إلى المكان المخصص لها في أسرع وقت ممكن قصد الحد من التلوث.

وإثر المراقبة ونزع الأحشاء، يجب أن يتم تنظيف لحوم الدواجن حالاً ثم  
تبريدها بطريقة تنخفض معها حرارتها سريعاً إلى درجة مساوية أو أقل من 4  
درجات فوق الصفر بالنسبة للحوم المثلجة و12 درجة تحت الصفر بالنسبة  
للحوم المجمدة.

#### الباب الرابع

#### قواعد حفظ الصحة أثناء تجزئة اللحوم

الفصل 16 - لا يرخص لتحضير لحوم الدواجن المجزأة إلا استعمال الهياكل  
اللحمية المفرغة من الأحشاء والسابق تليجها والمتأتية مباشرة من المذابح المراقبة  
رسمياً.

وبالنسبة لتحضير اللحوم المجزأة والمجمدة، يجب أن تتم عملية التجميد  
مباشرة إثر التجزئة.

الفصل 17 - يجب أن لا تتعدى درجة حرارة اللحوم أثناء عمليات التجزئة  
والتكيف 7 درجات فوق الصفر.

الفصل 18 - يمنع استعمال وإضافة أي مادة غير المرخص في  
استعمالها طبق القوانين الجاري بها العمل أثناء تحضير لحوم الدواجن المجزأة.

#### الباب الخامس

#### التخزين

الفصل 19 - اثر التبريد الوارد بالفصل 15 أعلاه، يجب أن تحفظ لحوم  
الدواجن تحت درجة حرارة تتراوح بين الصفر و4 درجات فوق الصفر.

أما اللحوم المجزأة والمجمدة فيجب أن تخزن تحت درجة حرارة مساوية أو  
أقل من 12 درجة تحت الصفر.

ويجب أن توضع آلات لقياس الحرارة في أبعد نقطة عن مصدر التبريد لكي  
تمكن من مراقبة درجة الحرارة المطلوبة في محلات الخزن.

#### الباب السادس

#### شروط التكييف والتلف

الفصل 20 - يجب أن تكون اللغائف المكيفة للحوم الدواجن شفافة، عديمة  
اللون والرائحة ومحكمة الغلق. كما يجب ألا تستعمل إلا مرة واحدة.

ويجب تغليف أجزاء الدواجن والأقطاع المنفصلة عن الهيكل اللحمي وفي  
لغائف خاصة مطابقة للتشريع الجاري به العمل.

ولا يمكن إعادة استعمال أغلفة اللحوم إلا إذا كانت لا يؤثر فيها التآكل  
ومنظفة ومطهرة مسبقاً.

وبالنسبة للحوم الدواجن المثلجة والمعدة للتكييف قصد البيع في أجل لا  
يتجاوز ثلاثة أيام فإنه يتعين تقطيعها وتكييفها في الثماني والأربعين ساعة التي  
تلي الذبح.

ويتعين أن يسجل على اللغائف البيانات التالية :

- تسمية المنتج

- هوية وعنوان المنتج

- الوزن الصافي

- تاريخ الصنع

- عدد سلسلة الإنتاج

- التاريخ الأقصى للاستهلاك.

ويجب أن تكون اللغة العربية من بين اللغات المستعملة على اللصيقة.

#### الباب السابع

#### نقل اللحوم

الفصل 21 - يجب أن تنقل لحوم الدواجن في وسائل نقل محكمة الغلق  
ومجهزة بمواد عازلة وسهلة التنظيف والتطهير.

ويحجر استعمال هذه الوسائل لنقل الدواجن الحية أو أي منتج آخر من  
شأنه إفساد أو تلوين اللحوم.

الفصل 22 - يجب أن تحفظ لحوم الدواجن طوال مدة النقل تحت درجة  
حرارة تقدر ب 4 درجات فوق الصفر (زائد أو ناقص درجة) بالنسبة للمنتجات  
المثلجة وب 12 درجة تحت الصفر (زائد أو ناقص درجتين) بالنسبة للمنتجات  
المجمدة.

الفصل 23 - يجب على الأطباء البيطريين المتفقدين التأكد قبل الشحن من أن  
وسائل النقل وشروط الشحن مطابقة لشروط وقواعد حفظ الصحة المحددة في  
هذا الباب.

#### العنوان الثالث

#### المراقبة الصحية

#### الباب الأول

#### المراقبة الصحية قبل الذبح

الفصل 24 - يجب أن تخضع الدواجن المعدة للذبح خلال الأربع والعشرين  
ساعة التي تلي وصولها إلى المذبح إلى المراقبة الصحية قبل الذبح من طرف  
الطبيب البيطري المتفقد بالمؤسسة.

ويتعين أن تجزأ المراقبة قبل الذبح في أماكن تربية الدواجن من طرف طبيب  
بيطري متفقد غير الطبيب البيطري المكلف بتفقد المذبح. وفي هذه الحالة يجب على  
الطبيب البيطري الذي أجرى عملية التفقد أن يسلم شهادة صحية مصاحبة  
للحيوانات تثبت سلامة حالتها الصحية.

الفصل 25 - يجب أن يمكن التفقد قبل الذبح من التأكد من :

أ- إذا كانت الدواجن مصابة بمرض معدٍ للإنسان أو للحيوانات أو تبدي  
أعراضاً تنبئ بظهور ذلك المرض.

ب- إذا كانت تبدي أعراض مرض أو اضطراب في حالتها العامة من شأنها أن  
تجعل للحوم غير صالحة للإستهلاك البشري.

ج- إذا وجدت ميتة في الأقفاص.

وتعتبر غير صالحة للإستهلاك البشري الدواجن المصابة بالطاعون الطيري  
الحقيقي أو بمرض النيوكاستل أو بداء السلمونيلوز أو بالكوليرا أو بالارنيتوز.

ولا تذبح الحيوانات قصد الإستهلاك الفوري للحومها إذا ثبت أنها كانت على  
صلة بالدواجن المصابة بالطاعون الطيري الحقيقي أو بمرض النيوكاستل أو بداء  
السلمونيلوز أو بالكوليرا أو بالارنيتوز بحيث يمكن تسرب المرض إليها.

ويجب أن تذبح الدواجن المشار إليها بهذا الفصل بصفة منفصلة وفي آخر  
مرحلة.

#### الباب الثاني

#### المراقبة الصحية بعد الذبح

الفصل 26 - يجب أن تهم المراقبة الصحية بعد الذبح والتي يجريها البيطرية  
المتفقدون للمذبح كل أجزاء الحيوان وتشمل العمليات التالية :

أ- الفحص البصري للحيوان المذبوح

ب- جس وشق الحيوان المذبوح إن اقتضى الأمر ذلك.

ج- البحث عن العيوب بحالة اللحوم وبلونها وبرائحتها وحتى مذاقها إن  
اقتضى الأمر ذلك.

د- الفحوص المخبرية عند الضرورة.

#### الباب الثالث

#### قرار الطبيب البيطري المتفقد اثر المراقبة بعد الذبح

الفصل 27 -

أ) تعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري وتحجز كلياً، الدواجن التي أثبتت  
مراقبتها بعد الذبح وجود إحدى الحالات التالية :

- الموت الناتج عن سبب آخر غير الذبح
- تلوث كلي
- جروح وكدمات (تجمع وازرقاق الدم اثر اللطم)
- صلابة، لون، رائحة أو مذاق غير عادي
- تعفن
- نحول عام
- الإيدروهمي
- سقى (تجمع سائل في البطن)
- يرقان
- الأمراض الجرثومية الشاملة
- داء الرشاشيات
- توكسوبلازموز
- الإصابة بالطفيليات تحت الجلدية أو العضلية
- أورام خبيثة أو متعددة
- السرطان اللمفاوي
- التسمم

ب) تعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري وتحجز، اجزاء الحيوان المذبح التي تحتوي على جروح وتعفنات موضعية لا تمس بسلامة بقية الذبيحة.

الفصل 28 - تعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري وتحجز كليا، الهياكل اللحمية للدواجن التي تنتمي إلى مجموعة متأتية من نفس محل تربية الدواجن والتي تبين من خلال الفحص الجرثومي احتواءها على سلمونلا في 25 غ من العضلات الصدرية من إحدى العينات التي تم أخذها.

#### الباب الرابع

#### المراقبة الصحية للحوم المجزأة

الفصل 29 - يجب أن تبين المراقبة الصحية للحوم المجزأة خاصة أن هذه الأخيرة :

- مطابقة لمواصفات التجزئة الجاري بها العمل
- نظيفة وخالية من كل مادة دخيلة وأوساخ أو دماء متجمدة
- خالية من كل الروائح الغريبة أو الروائح الناتجة عن التعفن
- خالية من آثار تجميد سابق أو من آثار احتراق بالبرودة بالنسبة للحوم المجمدة
- مطابقة للمعايير البكتريولوجية الجاري بها العمل.

#### الباب الخامس

#### وضع علامة السلامة

الفصل 30 - يمكن وضع علامة السلامة على الهياكل اللحمية واللحوم المجزأة من الدواجن المكيفة.

تجرى عمليات وضع علامة السلامة تحت مسؤولية الطبيب البيطري المتفقد للمذبح.

الفصل 31 - يجب أن تكون علامة السلامة مطبوعة بوضوح على أغلفة التكييف.

ويجب أن تحتوي علامة السلامة في وسطها على عدد المصادقة الصحية البيطرية للمؤسسة وفي جوانبها على النص التالي «المراقبة الصحية البيطرية».

الفصل 32 - يقطع النظر عن العقوبات المنصوص عليها بالتشريع الجاري به العمل وفي صورة عدم احترام الإجراءات الواردة بهذا القرار، تسحب المصادقة الصحية البيطرية من المؤسسة أليا.

تونس في 6 أوت 1996.

وزير الفلاحة  
محمد بن رجب

إطلع عليه  
الوزير الأول  
حامد القروي