

Arrêté du ministre de l'agriculture du 27 décembre 1995, fixant les conditions générales d'hygiène applicables aux produits de la pêche à bord des bateaux de pêche.

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995, portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,

Vu l'arrêté du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche,

Arrête :

**CHAPITRE PREMIER
Dispositions générales**

Article premier. - Le présent arrêté fixe :

- les conditions générales d'hygiène applicables aux produits de la pêche manipulés à bord des bateaux de pêche,

- les conditions d'hygiène supplémentaires applicables aux bateaux de pêche conçus et équipés pour assurer une conservation des produits de la pêche à bord, dans des conditions satisfaisantes, pendant plus de vingt quatre heures.

CHAPITRE II

Conditions générales d'hygiène applicables aux produits de la pêche manipulés à bord des bateaux de pêche

Art. 2. - Les parties des bateaux de pêche ou les récipients réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être en parfait état de propreté et ne doivent pas contenir des objets ou des produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou des caractères anormaux.

Ces parties et ces récipients doivent être constitués de façon à pouvoir être facilement nettoyés et de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact des produits de la pêche.

Art. 3. - Dès leur mise à bord dans les bateaux de pêche, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri des contaminations et être soustraits le plus tôt possible à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur.

Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être de l'eau de mer propre. Le lavage avec l'eau du bassin du port doit être strictement interdit.

Art. 4. - Les produits de la pêche, à l'exception de ceux maintenus à l'état vivant, doivent être soumis, dès leur mise à bord, à l'action du froid le plus rapidement possible.

La glace utilisée pour la réfrigération des produits doit être fabriquée avec une eau potable ou une eau de mer propre et être entreposée dans des conditions ne permettant pas sa contamination.

Art. 5. - Dans le cas où les poissons sont étetés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine. Les foies et les œufs destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace ou congelés.

Art. 6. - Les parties des bateaux, les récipients, les ustensiles et les appareillages divers entrant en contact avec les produits de la pêche doivent être constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.

Art. 7. - Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits de la pêche est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

CHAPITRE III

Conditions d'hygiène supplémentaires applicables aux bateaux de pêche conçus et équipés pour assurer une conservation des produits de la pêche à bord pendant plus de vingt quatre heures

Art. 8. - Les bateaux de pêche conçus et équipés pour assurer une conservation des produits de la pêche plus de vingt quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage des produits de la pêche à l'état réfrigéré à une température comprise entre 0 et 4 degrés celsius.

Pour éviter toute contamination des produits de la pêche entreposés, les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage, par des cloisons suffisamment étanches.

Art. 9. - Le revêtement intérieur des cales, des citernes et des conteneurs doit être étanche, facile à laver et à désinfecter. Il doit être constitué d'un matériau lisse ou, à défaut, peint avec une peinture alimentaire lisse et entretenu en bon état.

Art. 10. - Les cales doivent être aménagées de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact des produits de la pêche.

Art. 11. - Les ponts de travail, les cales, citernes et conteneurs ainsi que l'équipement doivent être nettoyés après chaque utilisation, à l'aide de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Une désinfection, une désinsectisation et une dératissage doivent être réalisées chaque fois que cela est nécessaire.

Art. 12. - Les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche doivent satisfaire aux conditions suivantes :

a) les citernes doivent être équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et la vidange de l'eau de mer et d'un système assurant une température homogène dans les citernes,

b) les citernes doivent être équipées d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée,

c) le fonctionnement du système de citerne ou de conteneur doit assurer un taux de refroidissement qui garantit que le mélange de poissons et d'eau de mer atteint 3°C. six heures au plus après le chargement et 0°C. au plus après seize heures,

d) les citernes, les systèmes de circulation et conteneurs doivent être complètement vidés et nettoyés intensivement après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre, le remplissage doit se faire avec de l'eau de mer propre,

e) les enregistrements des températures des citernes doivent porter de façon claire la date et le numéro de la citerne. Ils doivent être conservés à la disposition de l'autorité chargée du contrôle.

Art. 13. - Les armateurs ou leurs représentants doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Tunis, le 27 décembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture
M'Hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre
Hamed Karoui