

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles d'hygiène de manipulation et d'entreposage des produits de la pêche à bord des navires usines.

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 d'agrèage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine,

Arrête :

Article premier. - Les navires usines doivent disposer, dans les lieux de préparation et de transformation ou de congélation/surgélation des produits de la pêche, de l'équipement suivant :

1 - un sol facile à nettoyer et à désinfecter et pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau

2 - des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant

3 - des circuits hydrauliques disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche

4 - une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées

5 - un éclairage suffisant

6 - des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations

7 - des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essuie-mains à usage unique

8 - un nombre approprié de vestiaires, labos et cabinets d'aisances, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés

9 - un local d'entreposage du matériel d'emballage séparé des locaux de préparation et de transformation des produits

10 - des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans les conditions d'hygiène convenables.

Art. 2. - Les dispositifs et les outils de travail, tels que les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc . , doivent être en matériaux résistants à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

Art. 3. - Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer des équipements suivants :

1) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à cœur une température adéquate

2) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température adéquate. Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

Art. 4. - Le sol, les murs, les plafonds et les cloisons des lieux où sont manipulés les produits de la pêche, ainsi que les matériaux et les instruments utilisés doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les lieux de travail, les outils et les matériaux doivent être utilisés que pour les produits de la pêche uniquement.

Art. 5. - L'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages .

Art. 6. - La destruction des rongeurs et des insectes doit être systématiquement effectuée dans les locaux.

Art. 7. - Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffe enveloppant complètement la chevelure. Il est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise de travail . Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche .

Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche toute personne susceptible de les contaminer. Un suivi médical régulier du personnel doit être assuré .

Art. 8. - Les opérations d'ététagage et d'éviscération doivent s'effectuer d'une manière hygiénique. Les produits doivent être lavés abondamment avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui