

**Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995,  
fixant les conditions de manipulation des produits de la  
pêche pendant et après le débarquement.**

Le Ministre de l'agriculture,

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

Vu la loi n° 94-86 du 23 juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et 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 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,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles d'hygiène de manipulation et d'entreposage des produits de la mer à bord des navires-usines,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène pour les établissements de transformation des produits de la mer,

Arrête :

Article premier. - Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

Art. 2. - Les opérations de déchargement et de débarquement doivent être effectuées rapidement. Les produits de la pêche

doivent être placés sans retard dans un environnement protégé, à la température requise en fonction de la nature du produit et mis sous glace dans les installations de transport, de stockage, de vente ou dans un établissement.

Art. 3. - Les parties des halles de criée et des marchés de gros, dans lesquelles les produits de la pêche sont exposés à la vente, doivent :

1- être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer et à désinfecter,

2- avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et permettant un écoulement facile de l'eau et une évacuation hygiénique des eaux résiduelles,

3- être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos, de cabinets d'aisance avec chasse d'eau en état d'usage, des essuie-mains à usage unique et de produits de nettoyage.

4- être régulièrement nettoyées et désinfectées au moins à la fin de chaque vente.

5- pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque l'autorité compétente l'estime nécessaire.

6- disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié.

Art. 4. - Après le débarquement, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers le lieu de destination et ce conformément à l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche.

Art. 5. Dans le cas où l'acheminement des produits de la pêche vers leur lieu de destination ne peut être effectué sans délai, les halles de criée doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante où les produits de la pêche sont alors entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

Art. 6. - Les halles de criée ainsi que les marchés de gros sont soumis aux mêmes conditions générales d'hygiène que celles fixées dans l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène pour les établissements de transformation des produits de la pêche.

Tunis, le 28 novembre 1995.

*Le Ministre de l'Agriculture*

**M'hamed Ben Rejeb**

*Vu*

*Le Premier Ministre*

**Hamed Karoui**