

1- sont classées en zones de classe A, les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones doivent satisfaire aux exigences de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrités des mollusques bivalves vivants.

2- sont classées en zones de classe B, les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement dans un centre de purification ou après reparcage en vue de satisfaire aux exigences visées au 1 du présent arrêté.

Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite, basée sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 4600 *Eschérichia. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

3- sont classées en zones de classe C, les zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage de longue durée en vue de satisfaire aux normes visées à la classe A. Les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones ne peuvent dépasser la limite, basée sur un test du nombre le plus probable (NPP) à cinq tubes et trois dilutions, de 46 000 *Eschérichia. coli* par 100 g de chair et de liquide intravalvaire.

Art. 2. - Il est ajouté à l'arrêté du 28 novembre 1995 susvisé un article 3 libellé comme suit :

Article 3. - Lorsque l'autorité compétente décide de classer une zone de production ou de reparcage, elle doit :

a) dresser un inventaire des sources de pollution d'origine humaine ou animale susceptibles de constituer une source de contamination de la zone de production,

b) examiner les quantités de polluants organiques émises au cours des différentes périodes de l'année, en fonction des variations saisonnières de la population humaine et de la population animale dans le bassin hydrographique, des précipitations, du traitement des eaux résiduaires, etc.,

c) déterminer les caractéristiques de circulation des polluants sur la base des modèles connus de la courantologie de la bathymétrie et du cycle des marées dans la zone de production,

d) mettre en place un programme d'échantillonnage des mollusques bivalves dans la zone de production, basé sur l'examen de données établies, avec un nombre d'échantillons, une répartition géographique des points d'échantillonnage et une fréquence d'échantillonnage qui doit assurer que les résultats des analyses sont les plus représentatifs possibles pour la zone considérée.

Art. 3. - Le présent arrêté est publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 2 novembre 2006.

*Le ministre de l'agriculture
et des ressources hydrauliques*

Mohamed Habib Haddad

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, relatif à la qualité et au contrôle de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques,

Vu le code des eaux promulgué par la loi n° 75-16 du 31 mars 1975 et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et complété et notamment la loi n° 2001-116 du 26 novembre 2001,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi n° 99-74 du 26 juillet 1999,

Vu la loi n° 99-24 du 9 mars 1999, relative au contrôle vétérinaire sanitaire à l'importation et à l'exportation,

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'agrément 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 sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'aménagement des locaux, d'hygiène et d'agrément des centres d'expédition et de purification des mollusques bivalves vivants,

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 dans les établissements de transformation des produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998, fixant les modalités du contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 22 octobre 1998, relatif au contrôle bactériologique de l'eau utilisée dans les établissements de manipulation des produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001, régissant les opérations des autocontrôles dans les établissements des produits de la pêche.

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier. - L'eau potable utilisée pour le traitement des produits de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine aux différentes étapes de la filière (transport, entreposage, manipulation, transformation, préparation, lavage, nettoyage, finition, calibrage ...) doit être :

- conforme aux exigences fixées par la norme Tunisienne numéro 132 NT 0914 relative à l'eau de boisson en ce qui concerne les paramètres physico-chimiques.

- conforme aux exigences fixées à l'annexe I du présent arrêté en ce qui concerne les paramètres microbiologiques.

- ne pas contenir un nombre ou une concentration de micro-organismes et de parasites constituant un danger pour la santé humaine.

L'eau de mer ou l'eau saumâtre utilisée dans les centres de purification doit être également conforme aux normes microbiologiques indiquées à l'annexe I du présent arrêté. En outre, elle ne doit pas contenir de micro-organismes, de substances nocives ou du plancton marin en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la santé humaine.

Art. 2. - L'approvisionnement en eau peut être assuré par le réseau national de distribution de l'eau de boisson ou par une source d'eau privée.

Dans ce dernier cas, un dispositif de chloration doit être installé pour la désinfection de l'eau. Le chlore doit être ajouté dans le circuit de distribution de l'eau en amont de la citerne de stockage. La citerne de stockage doit avoir une capacité suffisante pour maintenir l'eau en contact avec le chlore pendant trente minutes.

Art. 3. - Les installations de distribution d'eau doivent être conçues, réalisées et entretenues de manière à empêcher l'introduction ou l'accumulation de micro-organismes ou de substances constituant un danger potentiel pour la santé humaine.

La circulation de l'eau dans les installations de distribution doit pouvoir être assurée en tout point. Ces installations doivent pouvoir être entièrement et continuellement nettoyées, rincées, vidangées et désinfectées.

Les parties du réseau de distribution d'eau réservées à un usage autre que la consommation humaine doivent aussi se distinguer au moyen de signes particuliers.

CHAPITRE II

Du contrôle de l'eau

Section 1 - De la conformité

Art. 4. - Les valeurs paramétriques microbiologiques et physicochimiques fixées doivent être respectées au niveau des points suivants :

- Pour les eaux fournies par un réseau de distribution, aux points où, à l'intérieur des locaux et des établissements, elles sortent des robinets qui sont utilisés pour la consommation humaine,

- Pour les eaux fournies à partir d'un camion—citerne ou d'un bateau citerne aux points où elles sortent du camion citerne ou du bateau citerne,

- Pour les eaux utilisées au sein de l'entreprise alimentaire (établissements de traitement des produits de la pêche, centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants) aux points où les eaux sont utilisées dans l'entreprise.

Les points sus-indiqués doivent être identifiés et numérotés au sein de chaque entreprise.

Section 2 - Des types de contrôle

Art. 5. - Le contrôle de routine de l'eau potable a pour but de fournir, de manière régulière, des informations sur la qualité microbiologique de l'eau ainsi que des informations sur l'efficacité du traitement des eaux (désinfection notamment) lorsqu'il est pratiqué, en vue de déterminer si l'eau respecte ou non les valeurs paramétriques microbiologiques fixées à l'annexe I du présent arrêté.

Les contrôles de routine sont effectués par les responsables des établissements de traitement des produits de la pêche et des centres d'expédition et de purification des mollusques bivalves vivants dans le cadre de leur programme d'autocontrôle.

Art. 6. - Le contrôle officiel de l'eau potable a pour but de fournir les informations nécessaires pour déterminer si les valeurs paramétriques fixées à l'annexe II du présent arrêté sont ou non respectées.

Le contrôle officiel est effectué par l'autorité compétente.

Art. 7. - Pour ce qui concerne l'eau de mer ou l'eau saumâtre, le contrôle officiel et le contrôle de routine portent sur les paramètres microbiologiques fixés à l'annexe I du présent arrêté.

Section 3 - De la fréquence du contrôle

Art. 8. - Le nombre de prélèvements à effectuer par an dans le cadre du contrôle officiel et du contrôle de routine varient en fonction du volume d'eau utilisée par jour au sein de l'entreprise et en fonction du type de contrôle. Ce nombre est fixé à l'annexe III du présent arrêté.

Les volumes d'eau sont des volumes moyens calculés sur une année.

Section 4 - Des spécifications pour l'analyse des paramètres

Art. 9. - Les échantillons d'eau prélevés dans le cadre du contrôle officiel et du contrôle de routine ne peuvent être analysés que par des laboratoires agréés et disposant d'un système de contrôle de la qualité analytique.

Les méthodes de calcul des paramètres microbiologiques doivent être conformes aux méthodes ISO indiquées à l'annexe IV du présent arrêté.

Art. 10. - Les méthodes d'analyse servant à mesurer les paramètres figurant à l'annexe IV du présent arrêté doivent pouvoir mesurer, au minimum, des concentrations égales à la valeur paramétrique avec une exactitude, une précision et une limite de détection spécifiées.

Section 5 - Des mesures correctives et restrictions d'utilisation

Art. 11. - En cas de non-respect des valeurs paramétriques de l'eau telles que fixées par le présent arrêté, une enquête est immédiatement menée sous la supervision de l'autorité compétente afin d'en déterminer la cause. A l'issue de cette enquête, les mesures correctives nécessaires pour le rétablissement de la qualité de l'eau sont mises en place ainsi qu'une recherche de germes pathogènes et notamment les salmonelles et les staphylocoques. Les mesures correctives à mettre en place

en priorité sont celles qui sont censées régler le problème à la source.

Si malgré les mesures correctives prises pour satisfaire aux obligations imposées par le présent arrêté, l'eau ne satisfait pas aux valeurs paramétriques fixées, l'établissement concerné cesse son activité. La fréquence des prélèvements pour analyses de laboratoire est augmentée.

La reprise de l'activité de l'établissement n'est autorisée que lorsque les résultats de deux tests de laboratoire successifs ont montré la conformité de l'eau aux paramètres microbiologiques et l'absence de germes pathogènes.

Art. 12. - L'arrêté du ministre de l'agriculture du 22 octobre 1998 relatif aux contrôles bactériologiques de l'eau utilisée dans les établissements de manipulation des produits de la pêche est abrogé.

Art. 13. - Le présent arrêté est publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 2 novembre 2006.

*Le ministre de l'agriculture
et des ressources hydrauliques*

Mohamed Habib Haddad

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

ANNEXE I

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs paramétriques
Eschérichia. coli	0/100ml
Entérocoques	0/100ml
Teneur en colonies à 22°C	100/ml
Teneur en colonies à 37°C	20/ml
Clostridium sulfito-réducteurs	0/ml

Annexe II

Paramètres à contrôler lors du contrôle officiel

I - Paramètres physico-chimiques

- ammonium
- couleur
- conductivité
- concentrations en ions hydrogène
- nitrites
- odeur
- saveur
- turbidité

II- Paramètres microbiologiques (cf. annexe I)

Annexe III

Nombre de prélèvements à effectuer

Volume d'eau utilisée journalièrement (en m ³)	Nombre de prélèvements à effectuer par an	
	Contrôle officiel	Contrôle de routine
Inférieur ou égal à 100	1	2
Supérieur à 100 et inférieur à 1000	1	3
Supérieur à 1000 et inférieur à 10.000	2	4
Supérieur à 10.000 et inférieur à 100.000	3	7
Plus de 100.000	5	10

Annexe IV

Méthodes d'analyses et de calcul des paramètres microbiologiques

1- Eschérichia.coli et bactéries coliformes : Norme ISO.9308-1

2- Entérocoques : Norme ISO-7899-2

3- Micro-organismes cultivables : teneur en colonies à 22°C : Norme EN.ISO. 6222

4- Micro-organismes cultivables : teneur en colonies à 37°C : Norme EN.ISO. 6222

5- Clostridium : filtration sur membrane suivie d'une incubation anaérobie de la membrane sur gélose du milieu clostridium perfringens à 44+/-1°C pendant 21 +/-3heures. : Compter les colonies jaunes opaques qui deviennent roses ou rouges après exposition aux vapeurs d'hydroxyde d'ammonium pendant 20 à 30 secondes.

Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, modifiant et complétant l'arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998 fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché.

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi n° 99-74 du 26 juillet 1999,

Vu la loi n° 99-24 du 9 mars 1999, relative au contrôle vétérinaire sanitaire à l'importation et à l'exportation,

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'agrément 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,