

**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.**

Le ministre de l'agriculture,

Vu le code des eaux promulgué par la loi n° 75-16 du 31 mars 1975, tel que modifié et complété par la loi n° 87-35 du 6 juillet 1987 et la loi n° 88-94 du 2 août 1988,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche, telle que modifiée par la loi n° 97-34 du 26 mai 1997,

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'agréeage 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 conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche,

Arrête :

Chapitre premier

Dispositions générales

Article premier. - Les sources d'approvisionnement en eau, ainsi qu les systèmes et les circuits de distribution de l'eau (canalisation, citerne de stockage, etc...) des établissements de manipulation des produits de la pêche doivent être précisées, en détail, dans le système d'analyse des dangers et du contrôle des points critiques (HACCP) établi par la direction de l'établissement.

Art. 2. - La procédure complète de contrôle de l'eau doit être précisée en détail dans le système d'analyse des dangers et du contrôle des points critiques (HACCP) établi par la direction de l'établissement.

Art. 3. - L'eau utilisée dans les établissements aux fins de fabrication, manipulation, transformation et mise sur le marché des produits de la pêche doit être une eau potable.

Art. 4. - La direction de l'établissement de manipulation des produits de la pêche doit s'assurer que l'eau (et la glace à partir de laquelle elle est produite), utilisée est potable.

Chapitre 2

Des critères microbiologiques

Art. 5. - Les paramètres microbiologiques, le volume des échantillons, les niveaux guides ainsi que les concentrations maximales admissibles relatives à l'eau potable utilisée dans les établissements de manipulation des produits de la pêche sont fixées dans le tableau joint en annexe du présent arrêté.

Art. 6. - Si les résultats d'analyses effectuées lors du contrôle initial ou du contrôle de routine montrent un dépassement des critères fixés par l'annexe du présent arrêté, un examen complémentaire doit être réalisé en vue de rechercher les germes pathogènes et en particulier les salmonelles et les taphylocoques pathogènes.

Chapitre 3

Des procédures et de la fréquence des contrôles

Art. 7. - Les échantillons d'eau pour examen microbiologique doivent être prélevés à partir des différents robinets de l'établissement. Les robinets de l'établissement doivent être identifiés.

Art. 8. - Lorsque l'échantillon à prélever provient d'une eau traitée par chloration, il convient d'introduire dans le flacon de prélèvement avant sa stérilisation, une quantité de 0,1 ml d'une solution à 2% de thiosulfate de sodium et ce afin de neutraliser toute trace de chlore.

Art. 9. - Le contrôle effectué lors de la première mise en exploitation d'un établissement de manipulation des produits de la pêche, ou lorsqu'un établissement utilise pour la première fois une nouvelle source d'eau, est appelé, contrôle initial.

Art. 10. - Sont considérés contrôles de routines les contrôles qui font suite au contrôle initial.

Art. 11. - Lorsqu'il s'agit d'une eau provenant du réseau public, sans stockage intermédiaire en citerne, le contrôle de routine doit être effectué au moins 2 fois par an.

Art. 12. - Le contrôle de routine doit être effectué une fois par mois lorsqu'il s'agit d'une eau provenant du réseau public avec stockage intermédiaire en citerne, et/ou d'une eau provenant d'une origine privée (tel que l'eau de puits).

Art. 13. - Le contrôle initial est un contrôle officiel qui doit être effectué par l'autorité compétente. Le prélèvement est assuré par l'agent relevant de l'autorité compétente et l'analyse est effectuée dans un laboratoire officiel.

Art. 14. - Les contrôles de routines sont effectués par les établissements dans le cadre de l'autocontrôle.

Art. 15. - Les résultats des examens microbiologiques doivent comporter l'identification du robinet à partir duquel l'échantillon d'eau a été effectué.

Art. 16. - Les échantillons d'eau prélevés lors du contrôle initial doivent être testés vis à vis des 5 paramètres microbiologiques figurant dans l'annexe du présent arrêté.

Art. 17. - Les échantillons d'eau prélevés lors du contrôle de routine doivent être testés vis à vis des paramètres microbiologiques 1 et 5 figurant dans l'annexe du présent arrêté.

Chapitre 4

Des dispositions à prendre en cas de dépassement des concentrations maximales admissibles

Art. 18. - Si les résultats d'analyses effectués lors du contrôle initial et/ou du contrôle de routine montrent un dépassement des critères figurant dans l'annexe du présent arrêté, une enquête épidémiologique immédiate et des nouveaux échantillons sont entrepris.

L'échantillon doit être immédiatement testé vis à vis de tous les paramètres microbiologiques indiqués dans l'annexe du présent arrêté.

Art. 19. - Les analyses des deux échantillons successifs ne doivent pas être positifs pour les coliformes.

Si les échantillons sont positifs pour les streptocoques fécaux ou pour les chlostridium sulfite réducteurs, l'eau ne doit pas être utilisée jusqu'à ce que la contamination ait été éliminée.

Chapitre 5

Du système de chloration

Art. 20. - Lorsqu'un établissement a recours au procédé de chloration, le chlore doit être ajouté dans le circuit en amont de la citerne de stockage.

Art. 21. - La citerne de stockage doit avoir la capacité nécessaire pour maintenir l'eau en contact du chlore pendant 20 à 30 minutes.

Art. 22. - Le niveau de chlore doit être régulièrement contrôlé par l'autorité compétente au moins une fois par jour.

Chapitre 6

De l'eau de mer

Art. 23. - Les échantillons d'eau de mer prélevés dans le cadre des contrôles bactériologiques doivent être testés vis à vis des paramètres microbiologiques 1 - 2 - 3 et 4 figurant dans l'annexe du présent arrêté.

Art. 24. - Une eau de mer propre est une eau dont les tests vis à vis des paramètres microbiologiques de 1 à 4 figurant dans l'annexe du présent arrêté ont fourni des résultats favorables.

Art. 25. - La procédure de prélèvement d'échantillons, la périodicité et les modalités des contrôles bactériologiques ainsi que les dispositions à prendre en cas de dépassement des concentrations maximales admissibles, applicables à l'eau de mer sont les mêmes que celles relatives à l'eau potable.

Tunis, le 22 octobre 1998.

Le Ministre de l'Agriculture
Sadok Rabeh

Vu
Le Premier Ministre
Hamed Karoui

ANNEXE

Critères microbiologiques de l'eau utilisée dans les établissements de manipulation des produits de la pêche

Paramètres microbiologiques	Volumes de l'échantillon	Niveau guide	Concentration maximale admissible (méthode des tubes multiples)
1 - Coliformes totaux (1)	100 ml	-	NPP. < 1 (3)
2 - Coliformes fécaux	100 ml	-	NPP. < 1
3 - Streptocoques fécaux	100 ml	-	NPP. < 1
4 - Chlostridium sulfite réducteurs	20 ml	-	NPP. ≤ 1
5 - Dénombrement germes totaux 37° - (48 h)	1 ml	10 ⁽²⁾	-
22° - (72 h)	1 ml	100 ⁽²⁾	-

(1) Sous réserve qu'un nombre suffisant d'échantillons soit examiné (95% de résultats conformes)

(2) Tout dépassement de ces valeurs persistant au cours de prélèvement successifs doit donner lieu à une vérification.

(3) NPP : nombre le plus probable.