

**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.**

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 ministre de l'agriculture 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

Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Article premier. - Les locaux doivent comporter au moins :

1- des lieux de travail disposés de façon à ce qu'une séparation nette entre le secteur propre et le secteur souillé soit aménagée.

2- des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits de la pêche avec :

* un sol en matériaux imperméables facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau.

* des murs lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter et imperméables.

* un plafond facile à nettoyer.

* des portes en matériaux inaltérables et faciles à nettoyer.

* un système de ventilation suffisant pour permettre une bonne évacuation des buées.

* un éclairage suffisant.

* un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'essuie-mains à usage unique; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

* des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

3- des chambres froides où sont entreposés les produits de la pêche avec un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, des murs présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer et imperméables, un plafond et des portes faciles à nettoyer et un éclairage suffisant.

4- des dispositifs et des outils de travail tels que : tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistants à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter.

5- des conteneurs spéciaux étanches réservés aux produits de la pêche non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués à l'issue de chaque journée de travail.

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

7- un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires raccordé, le cas échéant, à un réseau public d'assainissement.

8- un nombre approprié de vestiaires avec des murs et de sols lisses, imperméables et lavables dotés d'un nombre suffisant de lavabos et de cabinets d'aisance munis de chasse d'eau en état d'usage, des essuie-mains à usage unique et des produits de nettoyage. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail.

9- Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains et d'essuie-mains à usage unique. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

10- des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

CHAPITRE DEUX

Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels

Art. 2. - Les sols, les murs, les plafonds et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les produits de la pêche doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Art. 3. - La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux et sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé et utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.

Art. 4. - Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour la manipulation des produits de la pêche.

Art. 5. - Les détergers, désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'autorité habilitée et être utilisés de manière que l'équipement, le matériel et les produits ne soient pas affectés.

CHAPITRE TROIS

Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

Art. 6. - Un état de propreté parfait est exigé de la part du personnel. A cet effet, il doit :

1- porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffe enveloppant complètement la chevelure.

2- se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et recouvrir les blessures des mains par un pansement étanche pour la manipulation des produits de la pêche.

3- ne pas fumer, cracher, boire et manger dans les locaux de travail et d'entreposage.

Art. 7. - L'employeur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer.

Lors de l'embauche, toute personne admise au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver par le biais d'un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

CHAPITRE QUATRE

Conditions spéciales pour la manipulation des produits de la pêche

Section I

Conditions spéciales pour les produits frais

Art. 8. - Quand les produits réfrigérés, non conditionnés, ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils doivent être entreposés ou exposés sous glace dans une chambre froide.

Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire, la glace utilisée, avec ou sans sel, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet.

Art. 9. - Les opérations telles que l'éviscération et l'éviscération doivent s'effectuer de manière hygiénique, les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre, immédiatement après ces opérations.

Art. 10. - 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 et collectés dans des conteneurs appropriés.

Section II

Conditions spéciales pour les produits congelés

Art. 11. - Les établissements doivent disposer :

1- d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures prévues par le présent arrêté.

2- des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir, dans les locaux d'entreposage, les produits à une température ne pouvant être supérieure à celle prévue par le présent arrêté, quelle que soit la température extérieure.

Art. 12. - Les produits frais employés pour la congélation ou surgélation doivent satisfaire aux exigences prévues à la section I du présent chapitre .

Art. 13. - Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.

Les graphiques d'enregistrement sont mis à la disposition des agents chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité des produits.

Section III

Conditions spéciales pour les produits transformés

Art. 14. Les produits frais ou congelés utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux exigences énoncées aux sections I et II du présent chapitre en plus des exigences ci-après.

Art. 15. - Tout traitement destiné à inhiber le développement des micro-organismes qui constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, doit être au préalable approuvé par l'autorité compétente.

Le responsable de l'établissement doit tenir un registre mentionnant les traitements appliqués. Ce registre doit être mis à la disposition de l'autorité compétente pour une période égale au moins à la période de conservation des produits.

Art. 16. - Pour la transformation des produits de la pêche en conserves, il faut veiller à ce que :

1- l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable.

2- que le traitement thermique appliqué soit en mesure de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes.

3- des contrôles par sondages soient effectués pour s'assurer que les produits transformés ont subi un traitement efficace, au moyen :

* de tests d'incubation à 37 ° C pendant 7 jours ou à 35° C pendant 10 jours.

* d'examens microbiologiques du contenu et des récipients.

4- la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

5- tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances identiques reçoivent une marque d'identification du lot.

Art. 17. - Pour la préparation des produits de la pêche fumés, il faut veiller à ce que :

1- Les opérations de fumage soient effectués dans un local séparé ou dans un emplacement particulier équipé d'un système de ventilation empêchant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

2- les matériaux utilisés pour la production par combustion de bois peint, vernissés, collé ou ayant subi tout type de traitement chimique soient interdits.

3- Les produits soient, après le fumage, refroidis rapidement avant d'être emballés.

Art. 18. - Pour la préparation des produits salés, il faut veiller à ce que :

1- les opérations de salage s'effectuent dans des endroits différents de ceux où s'effectuent les autres opérations.

2- Le sel utilisé soit propre et entreposé de telle façon que soient évitées les contaminations.

3- le sel ne soit pas réutilisé.

4- les cuves et les aires de salage soient nettoyées avant l'emploi.

Art. 19. - Pour la préparation de crustacés et de mollusques cuits, il faut veiller à ce que :

1- toute cuisson soit suivie rapidement d'un refroidissement, l'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

2- le décorticage et le décoquillage soient effectués de manière hygiénique afin d'éviter la contamination du produit.

3- Après décorticage et décoquillage, les produits cuits soient immédiatement congelés ou maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes.

Art. 20. - Pour la préparation de pulpe de poisson obtenue par séparation mécanique des arêtes, il faut veiller à ce que :

1- la séparation mécanique soit effectuée sans délai après le filetage, à l'aide de matières exemptes de viscères, si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable.

2- les machines soient nettoyées au moins toutes les 2 heures.

3- la pulpe, après sa préparation, soit immédiatement congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui