

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

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

Article premier. - Les locaux ne doivent pas être situés dans des endroits proches d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières ou de tous autres contaminants. Aussi, les emplacements ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par les marées hautes ordinaires ou par les écoulements provenant de zones environnantes.

Art. 2. - Les locaux où les mollusques bivalves vivants sont manipulés ou entreposés doivent disposer au moins de :

a- bâtiments ou installations de construction solide, correctement conçus et entretenus en vue de prévenir la contamination des mollusques bivalves par tout type de déchet, eau usée, vapeur ou souillure ou par la présence de rongeurs ou d'autres animaux

b- un sol en matériau facile à nettoyer et disposé de manière à faciliter l'écoulement des liquides

c- un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations

d- murs résistants et faciles à nettoyer

e- un éclairage suffisant, naturel ou artificiel.

Art. 3. - Les locaux doivent disposer, en outre, de :

a - un nombre approprié de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisance

b - un matériel approprié pour les opérations de nettoyage des ustensiles de travail et des équipements

c - une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable ou d'une installation permettant l'approvisionnement en eau de mer propre.

Art. 4. - L'équipement des locaux, ainsi que les instruments ou leurs surfaces susceptibles d'être en contact avec les mollusques bivalves vivants doivent être en matériau résistant à la corrosion, facile à laver et à nettoyer de façon répétitive.

CHAPITRE DEUX

Conditions générales d'hygiène

Art. 5. - Un haut niveau de propreté et d'hygiène doit être exigé pour le personnel, les locaux, le matériel et les conditions de travail. En particulier, les règles suivantes doivent être respectées :

1) le personnel qui traite ou manipule des mollusques bivalves vivants doit porter des vêtements de travail propres et, en cas de besoin, des gants adaptés au travail effectué,

2) il est interdit au personnel de cracher ou d'avoir tout autre comportement susceptible d'entraîner la contamination des mollusques bivalves vivants. Toute personne atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les mollusques bivalves vivants doit être provisoirement écartée, jusqu'à sa guérison, du travail et de la manipulation de ces produits,

3) les rongeurs, les insectes et toute vermine doivent être détruits de manière hygiénique et toute nouvelle infestation doit être évitée. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les locaux,

4) les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des mollusques bivalves vivants doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être nettoyés à fond à la fin de la journée de travail et aussi souvent que nécessaire,

5) les locaux, les instruments et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins qu'à la manipulation des mollusques bivalves vivants

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

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

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'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 de mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition ou de purification ou vers les zones de reparcage,

6) les déchets doivent être déposés de manière hygiénique dans un endroit isolé et, en cas de besoin, être placés dans des conteneurs couverts adaptés à cet effet. Ces déchets doivent être évacués avec une périodicité suffisante dans des décharges contrôlées

7) Les produits finis doivent être entreposés à couvert et maintenus à l'écart des endroits où d'autres produits, tels que les crustacés, sont manipulés.

CHAPITRE TROIS

Conditions particulières pour les centres de purification

Art. 6. - Outre les conditions énoncées aux articles précédents du présent arrêté, les centres de purification doivent remplir les conditions suivantes :

1) le fond et les parois des bassins de purification et des réservoirs d'eau doivent avoir une surface lisse, dure et imperméable, facile à nettoyer par brossage ou utilisation d'eau sous pression. Le fond des bassins de purification doit avoir une inclinaison suffisante et permettre des écoulements suffisants par rapport au volume de travail

2) les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase par lavage à l'eau de mer propre ou à l'eau potable avant purification

3) les bassins de purification doivent recevoir un débit d'eau de mer suffisant par heure et par tonne de mollusques bivalves vivants traités

4) de l'eau de mer propre ou rendue propre doit être utilisée pour la purification des mollusques bivalves vivants. La distance entre le point de prise d'eau de mer et le point d'émission d'évacuation des eaux résiduaires doit être suffisante pour éviter la contamination

5) le système de purification utilisé doit permettre aux mollusques bivalves vivants de retrouver rapidement leur activité d'alimentation par filtration, d'éliminer la contamination résiduaire, de ne pas se recontaminer et de rester en vie pendant le conditionnement, l'entreposage et le transport avant leur mise sur le marché

6) la quantité de mollusques bivalves vivants à purifier ne doit pas dépasser la capacité du centre de purification. La purification doit être poursuivie pendant une période suffisante pour respecter les normes microbiologiques fixées par la réglementation en vigueur

7) au cas où un bassin de purification contient plusieurs lots de mollusques, ceux-ci doivent être de la même espèce et provenir d'une même zone de production ou de différentes zones ayant le même statut sanitaire. Le traitement doit se prolonger en fonction de la période requise pour le lot exigeant la plus longue durée de purification

8) les conteneurs employés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être construits de manière à permettre à l'eau de mer de les traverser, l'épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification

9) aucun crustacé, poisson ou autre animal marin ne doit être maintenu dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification

10) après purification, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées minutieusement à grande eau avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre, l'eau de lavage ne doit pas être recyclée

11) les responsables des centres de purification doivent enregistrer régulièrement les données suivantes obtenues auprès des laboratoires reconnus par l'autorité compétente :

a- résultats des examens microbiologiques sur l'eau du système de purification à l'entrée et à la sortie dans les bassins

b- résultats des examens microbiologiques sur les mollusques bivalves vivants avant purification

c- résultats des examens microbiologiques sur les mollusques bivalves vivants après purification

d- quantités de mollusques bivalves vivants reçues dans chaque bassin de purification, la durée de purification avec mention de la date de réception au centre

e- heures de remplissage et de vidange des systèmes de purification

f- détails des expéditions après purification

Ces annotations doivent être complètes et exactes, lisibles et inscrites sur un registre permanent qui doit être disponible pour l'inspection par l'autorité compétente

12) les responsables des centres de purification ne doivent accepter des lots de mollusques bivalves vivants que s'ils sont accompagnés des étiquettes prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les conditions pour la récolte et le transport de mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition, de purification ou vers les zones de reparcage.

Les centres de purification envoyant des lots de mollusques bivalves vivants vers des centres d'expédition doivent fournir les mêmes étiquettes mentionnées ci-dessus.

13) tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés doit être muni d'une étiquette attestant cette purification.

CHAPITRE QUATRE

Conditions particulières pour les centres d'expédition

Art. 7. - Outre les conditions énoncées aux chapitres I et II du présent arrêté, les centres d'expédition doivent remplir les conditions suivantes :

1- la finition ne doit pas causer la contamination du produit. A cet effet, une attention particulière doit être portée sur la qualité bactériologique et chimique de l'eau de mer utilisée dans les installations de finition

2- le matériel et les conteneurs utilisés dans les installations de finition ne doivent pas constituer une source de contamination

3- tout lavage ou nettoyage de mollusques bivalves vivants doit être effectué au moyen d'eau propre ou d'eau potable sous pression.

Art. 8. - Les centres d'expédition ne doivent accepter que les lots de mollusques bivalves vivants accompagnés de leurs étiquettes et provenant d'une zone de production, d'un site de reparcage ou d'un centre de purification agréé.

Art. 9. - Les centres d'expédition doivent s'assurer les services d'un laboratoire agréé par l'autorité compétente. Toutefois, cette exigence ne concerne pas les centres d'expédition recevant leurs mollusques exclusivement et directement d'un centre de purification dans lequel ils ont été examinés après la purification.

Art. 10. - Les centres d'expédition sont tenus de tenir à la disposition de l'autorité compétente les données suivantes :

1- les résultats des examens microbiologiques des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production ou d'une zone de reparcage agréées

2- les dates et quantités de mollusques bivalves vivants reçues dans le centre d'expédition ainsi que le nombre des étiquettes y afférents

3- le détail des expéditions.

Ces données doivent être classées chronologiquement et archivées pendant une période minimale de trois mois.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture
M'hamed Ben Rejeb

Vu
Le Premier Ministre
Hamed Karoui