

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance de la production de 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 agréage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants,

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

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrités concernant les mollusques bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - L'autorité compétente établit un système de contrôle en vue de vérifier le respect des dispositions prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants.

Art. 2. - Le système de contrôle visé à l'article premier susvisé doit comprendre les actions suivantes :

1- une surveillance périodique des zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants, destinée à :

a) contrôler la qualité microbiologique des mollusques en relation avec la zone de production et de reparcage.

b) contrôler la présence possible de plancton toxique dans les eaux de la zone de production et de reparcage et de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants

c) contrôler la présence possible de contaminants chimiques dépassant les teneurs maximales autorisées par la réglementation en vigueur.

Aux fins de contrôler la présence de plancton toxique, de biotoxines et de contaminants chimiques, des plans d'échantillonnage doivent être établis à des intervalles réguliers ou au cas par cas si la récolte a lieu à des périodes irrégulières.

2- Des plans d'échantillonnage tels que prévus ci-dessus, qui doivent tenir compte :

a) des variations probables dans la contamination fécale de chaque zone de production et de reparcage

b) des variations possibles, dans les zones de production et de reparcage, de la présence de plancton contenant des biotoxines marines. L'échantillonnage doit s'effectuer comme suit :

* surveillance : échantillonnage périodique visant à détecter les changements de la composition du plancton contenant des toxines et sa répartition géographique. Tout résultat indiquant une suspicion d'accumulation de toxines dans la chair des mollusques doit être suivi par un échantillonnage intensif

* échantillonnage intensif : par augmentation du nombre de points de prélèvement et du nombre des échantillons pour le contrôle du plancton et la recherche de biotoxines dans les mollusques de la zone affectée.

La mise sur le marché de mollusques de cette zone ne pourra de nouveau être autorisée qu'après qu'un nouvel échantillonnage aura donné des résultats de tests de toxicité satisfaisants ,

c) de la contamination possible des mollusques dans la zone de production et de reparcage.

Lorsque le résultat d'un plan d'échantillonnage montre que la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants peut constituer un risque pour la santé humaine, l'autorité compétente doit fermer la zone de production, pour ce qui est des mollusques concernés , jusqu'à ce que la situation soit rétablie.

3- Des examens de laboratoire destinés à contrôler le respect des dispositions de l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité concernant les mollusques bivalves vivants.

4- Une inspection des établissements à intervalles réguliers. Cette inspection inclut notamment un contrôle :

a) destiné à vérifier que les conditions d'agrément sont toujours respectées et que les mollusques bivalves vivants sont manipulés et traités correctement

b) portant sur le nettoyage des locaux, des installations, du matériel, ainsi que sur l'hygiène du personnel

c) portant sur l'utilisation correcte et le bon fonctionnement des systèmes de purification et de finition

d) portant sur le registre visé à l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'agrément des centres d'expédition ou de purification des mollusques bivalves vivants

e) portant sur l'emploi correct des marques sanitaires.

5- Des contrôles portant sur les conditions d'entreposage et de transport des envois de mollusques bivalves vivants.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui