

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 3 mars 2001 fixant les règles sanitaires régissant les opérations des auto-contrôles pour les produits de la pêche.

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 le décret n° 2002-668 du 26 mars 2002, organisant l'intervention des médecins vétérinaires et des agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation,

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 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,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001, fixant les règles sanitaires régissant les opérations des auto-contrôles pour les produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux.

Arrête :

Article premier. - Les dispositions des articles premier et 2 de l'arrêté du 3 mars 2001 susvisé, sont abrogées et remplacées par les dispositions suivantes :

Article premier (nouveau). - Les exploitants des secteurs des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants intervenants au niveau de la production primaire (pêche, collecte et élevage), du transport, de l'entreposage et de la manipulation doivent se conformer aux guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par les organisations professionnelles et les organismes interprofessionnels concernés.

Les guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène sont établis sur la base des recommandations figurant dans l'annexe I Bis du présent arrêté.

L'autorité compétente évalue et valide ces guides nationaux.

Article 2 (nouveau). - Les exploitants des établissements de transformation des produits de la pêche y compris les bateaux congélateurs et les navires usines, des centres de purification et d'expédition des mollusques bivalves vivants doivent mettre en place un programme d'autocontrôle, validé par l'autorité compétente et basé sur les principes généraux énoncés à l'article 5 de l'arrêté du 28 novembre 1995 susvisé et aux articles 10, 11 et 12 de l'arrêté du 26 mai 2006 susvisé.

Art. 2. - Les dispositions des articles 24, 26 et 27 de l'arrêté du 3 mars 2001 susvisé s'appliquent aux établissements de transformation des produits de la pêche y compris les bateaux congélateurs et les navires usines et aux centres de purification et d'expédition des mollusques bivalves vivants.

Art. 3. - Est ajoutée à l'arrêté du 3 mars 2001 susvisé l'annexe I bis du présent arrêté.

Art. 4. - 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 bis

Recommandations pour les guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène applicables à la production primaire, le transport, l'entreposage et la manipulation des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants

1. Les guides nationaux doivent comporter des indications sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et lors du transport, de l'entreposage et de la manipulation des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants.

2. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène doivent comporter des informations appropriées sur les dangers susceptibles d'apparaître et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers, y compris les mesures prévues par la législation en vigueur. Parmi ces dangers et mesures figurent ce qui suit :

a) la maîtrise de la contamination des produits provenant de l'air, du sol, de l'eau...,

b) le nettoyage et la désinfection de manière appropriée des équipements, des ustensiles, des conteneurs, des caisses, des véhicules, des navires de pêche...,

c) l'utilisation correcte et appropriée des biocides ainsi que leur traçabilité,

d) les mesures de protection visant à éviter la contamination des produits de la pêche et les mollusques bivalves par des agents pathogènes pour le consommateur,

e) les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les produits de la pêche et les mollusques bivalves soient manipulés, emballés, entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles,

f) les mesures portant sur la tenue de registres,

g) l'utilisation correcte et appropriée des médicaments vétérinaires et des additifs dans l'alimentation des animaux ainsi que leur traçabilité,

h) la préparation, l'entreposage, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour animaux,

i) l'élimination correcte des animaux morts et des déchets.

Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, fixant les exigences sanitaires et d'armement applicables aux unités de pêche.

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 d'hygiène de manipulation et d'entreposage des produits de la pêche à bord des navires-usines,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 27 décembre 1995, fixant les conditions générales d'hygiène applicables aux produits de la pêche à bord des bateaux de pêche,

Vu 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,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux.

Arrête :

Article premier. - Les unités de pêche utilisées pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés, doivent respecter les conditions structurelles et d'armement fixées dans le chapitre I du présent arrêté.

Les opérations effectuées à bord des unités de pêche doivent être réalisées dans le respect des conditions fixées dans le chapitre II du présent arrêté.

Art. 2. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

- « Unité de pêche » : tout bateau armé à la pêche ou armé à la pêche et s'y livrant,

- « Produits de la pêche » : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux,

- « Navire-usine » : tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation,

- « Bateau congélateur » : tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation tels que saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage,

- « Produit frais de la pêche » : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation,

- « Produit préparé de la pêche » : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

CHAPITRE PREMIER

Les exigences structurelles et en matière d'armement

Section première - Exigences applicables à toutes les unités de pêche

Art. 3. - Les unités de pêche doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1. Etre conçues et construites de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives,

2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse, facile à nettoyer et à revêtement solide et non toxique,

3. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter,

4. Lorsque les unités de pêche disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.