

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.

**Section 2 - Exigences applicables aux unités de pêche conçues et équipées pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures**

Art. 4. - Les unités de pêche conçues et équipées pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent :

1. Etre équipées de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites comme suit :

a- Les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante,

b- Les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas  $-18^{\circ}\text{C}$  en tous points; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas  $-9^{\circ}\text{C}$ ,

c- Les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

2. Avoir des cales qui doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3. Dans les unités de pêche équipées pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer ne dépasse pas  $3^{\circ}\text{C}$  six heures après le chargement ni  $0^{\circ}\text{C}$  après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

**Section 3 - Exigences applicables aux bateaux congélateurs**

Art. 5. - Les bateaux congélateurs doivent :

1. disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas  $-18^{\circ}\text{C}$ ,

2. disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas  $-18^{\circ}\text{C}$ . Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée,

3. répondre aux exigences, fixées au point 2 de l'article 4 du présent arrêté.

**Section 4 - Exigences applicables aux navires usines**

Art. 6. - Les navires-usines doivent disposer au moins :

1. d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination,

2. d'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène,

3. de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits,

4. de lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets,

5. d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits,

6. d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet,

7. un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permet d'éviter la contamination de l'eau,

8. de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

Art. 7. - les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences de l'article 6 du présent arrêté : si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces unités.

Art. 8. - Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux bateaux congélateurs prévues à l'article 5, points 1 et 2 du présent arrêté.

**CHAPITRE II**

**Les exigences en matière d'hygiène**

Art. 9. - Les opérations effectuées à bord des unités de pêche doivent respecter les conditions d'hygiène suivantes :

1- Au moment de leur utilisation, les parties des unités de pêche ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

2- Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable, soit, le cas échéant, de l'eau propre.

3- Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

4- Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.

5- La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir d'eau potable ou propre.

6- Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, oeufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

7- Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas -9°C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

Art. 10. - 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 et 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 sont abrogés.

Art. 11. - 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**

## **MINISTERE DE L'INDUSTRIE, DE L'ENERGIE ET DES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES**

### **NOMINATIONS**

#### **Par décret n° 2006-2862 du 3 novembre 2006.**

Monsieur Maher El Euch, ingénieur général, est chargé des fonctions de sous-directeur du suivi et de l'évaluation de l'assistance technique des entreprises industrielles à l'unité de gestion par objectifs pour la réalisation du programme national de promotion de la qualité au ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises.

L'intéressé conserve la classe exceptionnelle à l'emploi de sous-directeur d'administration centrale qui lui a été accordée par le décret n° 99-520 du 4 mars 1999.

#### **Par décret n° 2006-2863 du 3 novembre 2006.**

Monsieur Kamel Hendaoui, ingénieur principal, est chargé des fonctions de sous-directeur de l'habillement à la direction générale du textile et de l'habillement au ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises.

#### **Par décret n° 2006-2864 du 3 novembre 2006.**

Monsieur Mohsen Boulares, ingénieur des travaux, est chargé des fonctions de sous-directeur de l'écoulement des produits à la direction générale des industries alimentaires au ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises.

#### **Par décret n° 2006-2865 du 3 novembre 2006.**

Monsieur Seifeddine Ben Ammar, ingénieur principal, est chargé des fonctions de chef de service d'administration centrale à l'unité de gestion par objectifs pour la réalisation du programme national de promotion de la qualité au ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises.

#### **Par décret n° 2006-2866 du 3 novembre 2006.**

Monsieur Ezzeddine Ferchichi, ingénieur principal, est chargé des fonctions de chef de service d'administration centrale à l'unité de gestion par objectifs pour la réalisation du programme national de promotion de la qualité au ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises.

## **MINISTERE DE L'EQUIPEMENT, DE L'HABITAT ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE**

### **MAINTIEN EN ACTIVITE**

#### **Par décret n° 2006-2867 du 2 novembre 2006.**

Monsieur Hassen Ziadi, administrateur en chef au ministère de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire, est maintenu en activité pour une année à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2006.