

2- متحصلين على المصادقة الصحية البيطرية من السلطة المختصة كمؤسسات في القطاع الغذائي، إذا كان لديهم، بالإضافة إلى القيام بالأنشطة المشار إليها في النقطة 1 من هذه الفصل، مخزن تبريد ويمارسون عمليات تجميع أو تقسيم دفعات الرخويات الحية ذات الصدفتين أو يمارسون الإنهاء أو إعادة الغمر.

الفصل 17 - يمكن للمستغلين الوسطاء استلام الرخويات الحية ذات الصدفتين من مناطق الإنتاج من الصنف أ أو ب أو ج أو من مناطق التزريب أو من مستغلين ووسطاء آخرين. كما يمكن للمستغلين الوسطاء إرسال الرخويات الحية ذات الصدفتين:

- المتأتية من مناطق الإنتاج من الصنف أ إلى مراكز الإرسال أو مستغل وسيط آخر،

- المتأتية من مناطق الإنتاج من الصنف ب إلى مراكز التنقية أو مؤسسات تحويلية أو أي مستغل وسيط آخر فقط،

- المتأتية من مناطق الإنتاج من الصنف ج إلى مؤسسات تحويلية أو مستغل وسيط آخر لديه محلات لممارسة أنشطته.

الفصل 4 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 1 أبريل 2022.

وزير الفلاحة والموارد المائية

والصيد البحري

محمود الياس حمزة

اطلعت عليه

رئيسة الحكومة

نجلاء بouden رمضان

قرار من وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري مؤرخ في 1 أبريل 2022 يتعلق بضبط المعايير الصحية للرخويات الحية ذات الصدفتين.

إن وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري،

بعد الاطلاع على الدستور،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 117 لسنة 2021 المؤرخ في 22 سبتمبر 2021 المتعلق بتدابير استثنائية،

وعلى الأمر المؤرخ في 3 جويلية 1941 المتعلق بصيد وبيع القوقعيات وغلل البحر كما تم تنقيحه بالقانون عدد 56 لسنة 1959 المؤرخ في 29 ماي 1959،

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك،

وعلى القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تممته وأخرها القانون عدد 30 لسنة 2018 المؤرخ في 23 ماي 2018،

وعلى القانون عدد 86 لسنة 1994 المؤرخ في 23 جويلية 1994 المتعلق بمسالك توزيع منتجات الفلاحة والصيد البحري وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تممته وأخرها القانون عدد 18 لسنة 2000 المؤرخ في 7 فيفري 2000،

وعلى القانون عدد 24 لسنة 1999 المؤرخ في 9 مارس 1999 المتعلق بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير،

وعلى القانون عدد 25 لسنة 2019 المؤرخ في 26 فيفري 2019 المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية وأغذية الحيوانات،

وعلى الأمر عدد 1474 لسنة 1995 المؤرخ في 14 أوت 1995 المتعلق بتعيين السلطة المختصة في ميدان المراقبة الفنية عند توريد وتصدير منتجات الصيد البحري والمصادقة على المحلات،

وعلى الأمر عدد 419 لسنة 2001 المؤرخ في 13 فيفري 2001 المتعلق بضبط مشمولات وزارة الفلاحة،

وعلى الأمر عدد 668 لسنة 2002 المؤرخ في 26 مارس 2002 المتعلق بتنظيم تدخل الأطباء البيطرية والأعوان المكلفين بالمراقبة الصحية البيطرية عند التوريد والتصدير،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 137 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية رئيسة للحكومة،

وعلى الأمر الرئاسي عدد 138 لسنة 2021 المؤرخ في 11 أكتوبر 2021 المتعلق بتسمية أعضاء الحكومة،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط التي يجب أن تستجيب لها مناطق إنتاج الرخويات الحية ذات الصدفتين وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تممته وأخرها قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 5 فيفري 2018،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط السلامة الخاصة بالرخويات الحية ذات الصدفتين وعلى جميع النصوص التي نقحته أو تممته وأخرها قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري المؤرخ في 5 فيفري 2018،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط تزريب بالرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط الشروط الصحية لتصبير وتخزين ونقل الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط تهيئة المحلات وحفظ الصحة والمصادقة على مراكز تنقية وإرسال الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995
المتعلق بضبط طرق تكييف الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995
المتعلق بضبط شروط القواعد الصحية المنظمة لإنتاج وتسويق
الرخويات الحية ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995
المتعلق بضبط شروط التقاط الرخويات الحية ذات الصدفتين
ونقلها إلى مركز إرسال أو تنقية أو إلى منطقة تزييب،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995
المتعلق بضبط كيفية وضع علامات إرساليات الرخويات الحية ذات
الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 28 نوفمبر 1995
المتعلق بإجراءات المراقبة الصحية ومتابعة إنتاج الرخويات الحية
ذات الصدفتين،

وعلى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري
المؤرخ في 19 سبتمبر 1998 المتعلق بضبط إجراءات المراقبة
الصحية ومتابعة شروط إنتاج منتوجات الصيد البحري وترويجها
كما تم تنقيحه بالقرار المؤرخ في 16 أوت 2018.

قرر ما يلي:

الفصل الأول - يجب أن تستجيب الرخويات الحية ذات
الصدفتين المعدة للاستهلاك البشري الفوري إلى الشروط التالية :

1 - ذات مواصفات طازجة وحيوية مشاهدة مع غياب أي
إتساخ على الصدفة ورجع عند النقر وكمية عادية من السائل
الصمامي.

2 - تحتوي على إيشيرشيا كولي كما هو مبين بالجدول
الملحق بهذا القرار والمتعلق بمعايير السلامة للرخويات الحية
ذات الصدفتين وشوكيات الجلد الحية والمغلفات الحية ومعديات
الأرجل البحرية الحية.

3 - لا تحتوي على السالمونلا في كل 25 غرام من اللحم
الرخوي ومن السائل الصمامي وفقا لما هو مبين بالجدول
الملحق بهذا القرار.

4 - عدم احتواء مركبات سامة أو ضارة من أصل طبيعي
أو ملقاة في المحيط بنسبة تجعل الامتصاص الغذائي المحتسب
يفوق المقادير اليومية الممكن قبولها لدى الإنسان وعلى ألا
تقضي هذه المركبات إلى إفساد مذاق القوقعيات.

5 - لا يجب أن تتعدى الكمية الجمالية من البيوتوكسين
البحري الموجودة في كامل الجسم أو جزء منه والمستهلكة بصفة
منفصلة الحدود التالية :

أ - بالنسبة لسم الباراليتيك شالفيش PSP 800 ميكروغرام
معادل ساكستوكسين ثنائي هيدوكلوريد في الكلوغرام،

ب - بالنسبة لسم الامنسك شالفيش ASP 20 مليغرام من
حمض الدوميك في الكلوغرام،

ج - بالنسبة لحمض أوكاداك والدينوفيزيتوكسين مجمعة :
160 ميكروغرام معادل لحمض أوكاداك في الكلوغرام،

د - بالنسبة لليستوكسين، 3,75 مليغرام معادل يستوكسين في
الكيلوغرام،

هـ - بالنسبة للأزاسيبراسيد، 160 ميكروغرام معادل
أزاسيبراسيد في الكلوغرام.

الفصل 2 -

1- الطريقة المرجعية للبحث على تواجد أشيرشيا كولي في
الرخويات الحية ذات الصدفتين هي التي تحددها المواصفات
العالمية iso 16694-3 والمسماة "العدد الأكثر احتمالا
(NPP) ويمكن استخدام طرق أخرى في الحالات التالية:

- إذا تم التحقق من صحتها وفقا للطريقة المرجعية المحددة
بالمالحق المصاحب وذلك وفقا للبروتوكول المحدد بالمعيار
العالمي iso 16140-2 و.

- إذا تم التحقق من صحتها بالنسبة للأغذية المحددة في
المعيار المكروبولوجي المطبق المنصوص عليه في الملحق
المصاحب والذي تم التحقق من الامتثال له من قبل المستغلين
في القطاع الغذائي أو التحقق من صحته لمجموعة واسعة من
المواد الغذائية طبقا لمعيار EN-ISO-16140-2.

2 - الطرق المرجعية المعتمدة للبحث على البيوكسين
بالرخويات الحية ذات الصدفتين يضبطها قرار وزير الفلاحة
والموارد المائية والصيد البحري المتعلق بضبط شروط الرقابة
وطرق إدارة مناطق الإنتاج والتزييب المصنفة وإنشاء نظام مراقبة
في الرخويات الحية ذات الصدفتين.

الفصل 3 - يلغى قرار وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد
البحري المؤرخ في 28 نوفمبر 1995 المتعلق بضبط شروط
السلامة الخاصة بالرخويات الحية ذات الصدفتين.

الفصل 4 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية
التونسية.

تونس في 1 أفريل 2022.

وزير الفلاحة والموارد المائية

والصيد البحري

محمود الياس حمزة

اطلعت عليه

رئيسة الحكومة

نجلاء بouden رمضان

جدول معايير الرخويات الحية ذات الصدفتين
والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية

المواد الغذائية	الأحياء المجهرية سمياتها / تحولاتها	برنامج أخذ العينات		الحدود		الطريقة المرجعية (****)	مرحلة تطبيق المعيار	تفسير نتائج التحليل
		ن	س	م 1	م 2			
الرخويات الحية ذات الصدفتين والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية	السالمونلا	5	0	عدم تواجد في 25 غرام		EN/ISO 6579	منتجات معروضة بالسوق خلال فترة حفظها	تنطبق الحدود المذكورة على كل وحدة من العينة التي تم تحليلها 1 . ايشيريشيا كولي لدى الرخويات الحية ذات الصدفتين والقنفيات الجلدية والمغلفات ومعديات الأرجل البحرية الحية : . جودة مرضية عند توفر الشروط التالية : تبين جميع التحاليل المجراة على العينات الخمس نتائج أقل أو تساوي $230 \geq$ ايشيريشيا كولي (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوى ومن السائل الصمامي. أو نتيجة واحدة من بين الخمس عينات أكبر من $230 >$ (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوى ومن السائل الصمامي وتكون وجوبا أقل أو تساوي 700 (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوى ومن السائل الصمامي. . جودة غير مرضية عندما تكون : نتيجة من بين الخمس عينات أكبر من $700 >$ (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوى ومن السائل الصمامي. أو على الأقل نتيجتان من بين الخمس عينات أكبر من $230 >$ (ع أ إ) في 100 غرام من اللحم الرخوى ومن السائل الصمامي. 2 . السالمونيلا : جودة مرضية حين تبين جميع نتائج التحاليل المتحصل عليها عدم وجود البكتيريا. جودة غير مرضية عندما توجد البكتيريا بوحدة من العينة.
	ايشيريشيا كولي*	5**	1	(ع أ إ) في 100 غرام الرخوى ومن السائل الصمامي	(ع أ إ) في 100 غرام الرخوى ومن السائل الصمامي	EN/ISO 16649-3		

ن : حدد الوحدات المكونة للعينة

س : عدد الوحدات التي تم رفعها والتي نتائجها ما بين م1 و م2

* ايشيريشيا كولي : تستعمل كدليل للتلوثات الغائطية.

** كل وحدة من العينة تحتوي على عدد أدنى من الحيوانات المختلفة طبقا للمعيار EN/ISO 6887-3.

*** ع أ إ : العدد الأكثر احتمالا.

**** يجب إستخدام أحدث إصدار من المعيار.