الجمهورية الإسلامية الموريتانية شرف – إخاء – عدل

وزارة الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائية؛

وزارة الصحة؛

وزارة التنمية الحيوانية؛

وزارة التجارة والسياحة.

التأشيرة:

م.ع.ت.ت.ن.ج.

مقرر مشترك رقم 000734 /و.ص.ب.ت.ب.م/ و.ص / و.ت.ح/ و.ت.س/ يتعلق بقواعد النظافة الصحية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الصيد

إن وزير الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائية، ووزير الصحة، ووزير التنمية الحيوانية، ووزيرة التجارة والسياحة،

بعد الاطلاع على:

* المرسوم رقم 075-93 الصادر بتاريخ 6 يوليو 1993 المحدد لشروط تنظيم الإدارة المركزية وإجراءات تسيير ومتابعة الهياكل الإدارية
* المرسوم رقم 2007-157 الصادر بتاريخ 06 سبتمبر 2007 المتعلق بمجلس الوزراء وبصلاحيات الوزير الأول والوزراء؛
* المرسوم رقم 2024-143 الصادر بتاريخ 06 اغسطس 2024، المتضمن تعيين أعضاء الحكومة؛
* المرسوم رقم 2024-192 الصادر بتاريخ 07 أكتوبر 2024، المحدد لصلاحيات وزير الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائية وتنظيم الإدارة المركزية لقطاعه؛
* المرسوم رقم 2025-064 الصادر بتاريخ 25 مارس 2025، المحدد لصلاحيات وزير الصحة ولتنظيم الإدارة المركزية في قطاعه.
* المرسوم رقم 086-2021 الصادر بتاريخ 09 يونيو 2021، المحدد لصلاحيات وزير التنمية الحيوانية ولتنظيم الإدارة المركزية في قطاعه.
* المرسوم رقم 2024-176 الصادر بتاريخ 23 سبتمبر 2024، المحدد لصلاحيات وزير التجارة والسياحة ولتنظيم الإدارة المركزية في قطاعه
* المرسوم رقم 81-062 الصادر بتاريخ 2 إبريل 1981، المتضمن تنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة منتجات الصيد المخصصة للتغذية البشرية.
* المرسوم رقم 94-030 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994، المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع.
* المرسوم رقم 2007-066 الصادر بتاريخ 13 مارس 2007، القاضي بإنشاء مكتب وطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الأسماك والمحدد لقواعد تنظيمه وسير عمله؛
* المرسوم رقم 2008-177 الصادر بتاريخ 07 مايو 2008، القاضي بتعديل بعض ترتيبات المقرر رقم 2007-066 الصادر بتاريخ 13 مارس 2007 القاضي بإنشاء مكتب وطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الأسماك والمحدد لقواعد تنظيمه وسير عمله

يقررون:

الفصل الأول- ترتيبات عامة

المادة الأولى: الموضوع ومجال التنفيذ

تطبيقا للمادة 4 من المرسوم رقم 94/030 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع، يستهدف هذا المقرر تحديد قواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد وكذا القواعد المطبقة على المستغلين في قطاع الصيد.

1. يحدد هذا المقرر القواعد في مجال سلامة الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد لصالح المستغلين في قطاع الصيد مع مراعات المبادئ التالية على وجه الخصوص:

أ) تقع المسؤولية الأولى في مجال السلامة الصحية للأغذية على مستغل قطاع الصيد.

ب) من الضروري أن يضمن السلامة الصحية للأغذية في جميع مراحل السلسة الغذائية انطلاقا من الإنتاج الأول وأن تؤمن سلسلة التبريد لجميع المنتجات التي لا يمكن أن تخزن بصفة آمنة في درجة الحرارة العادية.

ج) إن تطبيق الإجراءات المبنية على مبادئ "تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة" مع تنفيذ ممارسات النظافة الصحية الجيدة ينبغي أن تعزز مسؤولية مستغلي قطاع الصيد.

2. ينطبق هذا المقرر على جميع مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

3. لا ينطبق هذا المقرر على:

أ) الإنتاج الأول المخصص للاستخدام المنزلي الخاص؛

ب) التحضير والمعالجة والتخزين المنزلي للرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد لأغراض الاستهلاك المنزلي الخاص؛

ج) تموين المنتج للمستهلك النهائي أو لتجارة التجزئة المحلية مباشرة بكميات صغيرة من المنتجات الأولية.

المادة 2: تعريفات

لأغراض هذا المقرر، تعني:

1. التعريفات العامة:

1. 1. "سلامة المواد الغذائية" التي يطلق عليها فيما يأتي "السلامة": الإجراءات والشروط الضرورية للتحكم في الأخطار وضمان صلاحية المواد الغذائية لاستهلاك الإنسان مع اعتبار طريقة الاستخدام المقررة؛
2. 2. "المنتجات الأولية": المنتجات البحرية المأخوذة من التربية أو من الصيد؛
3. 3. "المؤسسة": كل وحدة تابعة للمنشأة في قطاع الصيد؛
4. 4. "السلطة المختصة": السلطة المركزية للدولة المكلفة بضمان احترام شروط هذا المقرر أو أية سلطة أخرى تفوض لها السلطة المركزية هذه المهمة؛
5. 5. "التلوث": وجود أو إدخال خطر ذو طابع فيزيائي أو كيماوي أو جرثومي؛
6. 6. "الماء الصالح للشرب": الماء الذي تتوفر فيه أدنى الشروط المحددة لجودة المياه المخصصة لاستهلاك الإنسان؛
7. 7. "ماء البحر النظيف" : ماء البحر أو الماء شديد الملوحة الطبيعي أو الاصطناعي أو المطهر والذي لا يحتوي على مواد عضوية صغيرة أو مواد ضارة أو علق البحر السام بكميات يمكن أن يكون لها تأثير مباشر أو غير مباشر على الجودة الصحية للرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد؛
8. 8. "الماء النظيف": ماء البحر النظيف والماء العذب بنوعية مماثلة؛
9. 9. "التجهيز": وضع مادة غذائية في ظرف أو حاو باتصال مباشر مع المادة الغذائية، وهذا الظرف أو الحاوي؛
10. 10. "التعبئة": وضع الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المجهزة في حاو ثان، وهذا الحاوي نفسه؛
11. 11. "الحاوية المحكمة السد" : الحاوية التي تم تصميمها لتكون حاجزا أمام دخول الأخطار؛
12. 12. "التحويل" : كل عمل يؤدي إلى تغيير مهم في المنتج الأصلي عن طريق التسخين مثلا أو التبخير أو التدخين أو التمليح أو الإنضاج أو التجفيف أو النفخ في الماء المملح المتبل أو العصر أو القذف أو الجمع بين هذه الطرق؛
13. 13. "المواد غير المحولة": الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد التي لم تخضع للتحويل والتي تشمل على سبيل المثال المنتجات المنظفة والمقشرة والمقطعة والمثلجة والمجمدة بحرارة منخفضة جدا أو المسخنة بعد التجميد؛
14. 14. "المواد المحولة": الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد الناتجة عن تحويل المواد غير المحولة؛
15. 15. "العمليات ذات الصلة": العمليات التي يقام بها على متن سفينة الصيد (القتل، تفريغ الدم، قطع الرأس، نزع الأحشاء، نزع الزعانف، التبريد والتجهيز) وكذا نقل وتخزين منتجات الصيد التي لم تتغير طبيعتها من مكان الإنتاج إلى أول مؤسسة تتوجه إليها؛
16. 16. " HACCP " تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة.

2. الرخويات الحية ذوات الصدفتين

1. 1. "الرخويات ذوات الصدفتين": الرخويات ذات خياشيم على شكل صفيحات مرشحة. ؛
2. 2. "الذيفان البحرية": المواد السامة المجمعة من طرف الرخويات ذوات الصدفتين وخاصة إذا كانت تتغذى من علق البحر الذي يشمل الذيفان.
3. 3. "المعالجة": وضع الرخويات الحية ذوات الصدفتين الآتية من مناطق إنتاج الفئة أ ومراكز التطهير أو مراكز الإرسال في أحواض أو أي منشآت أخرى تحتوي على ماء البحر النظيف أو في أماكن طبيعية من أجل تنظيفها من الرمل والطين والإفرازات المخاطية ولحفظها والتحسين من صفاتها العضوية ومن جودتها قبل التجهيز والتعبئة؛
4. 4. "المنتج": كل شخص طبيعي أو اعتباري يجمع الرخويات الحية ذوات الصدفتين بأية وسيلة كانت في منطقة صيد من أجل المعالجة أو البيع؛
5. 5. "منقطة الإنتاج" كل منطقة بحرية أو مصبات الانهار أو البحيرات التي تضم أسرابا طبيعية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين أو مواقع تستخدم لتربية هذه الرخويات وتجمع فيها رخويات حية ذوات صدفتين؛
6. 6. "مركز الإرسال": كل مؤسسة برية أو عائمة مخصصة لاستقبال ومعالجة وغسل وتنظيف وقياس وتجهيز وتعبئة الرخويات الحية ذوات الصدفتين الصالحة لاستهلاك الإنسان؛
7. 7. "مركز التطهير": مؤسسة تتوفر على أحواض مزودة بماء البحر النظيف توضع فيها الرخويات الحية ذوات الصدفتين طيلة المدة الضرورية للتخلص من الملوثات الجرثومية للحد من التلوث وجعلها صالحة للاستهلاك البشري.

3. منتجات الصيد

1. 1. "منتجات الصيد": جميع الحيوانات البحرية (باستثناء الرخويات الحية ذوات الصدفتين وأصداف حية أخرى وجميع الثدييات البحرية) المتوحشة أو المرباة بما في ذلك جميع الأشكال والأجزاء الصالحة للأكل من هذه الحيوانات؛
2. 2. "السفينة-المصنع": كل سفينة تخضع على متنها منتجات الصيد لواحدة أو أكثر من العمليات التالية قبل تجهيزها أو تعبئتها أو تبريدها أو تجميدها: تفريغ الشبكة، التشريح، نزع الجلد، التقشير، الفرم أو التحويل؛
3. 3. "سفينة التجميد": كل سفينة صيد أو غيرها تجمد على متنها منتجات الصيد عند الاقتضاء بعد مراحل التحضير الأولى (تفريغ الدم، نزع الرأس، نزع الأحشاء، نزع الزعانف وإذا تطلب الأمر ذلك التجهيز أو التعبئة أو هما معا)؛
4. 4. "منتجات الصيد المفصولة ميكانيكيا": كل منتج يحصل عليه بقطع لحوم منتجات الصيد بوسائل ميكانيكية تؤدي إلى تدمير أو تغيير بنية اللحم؛
5. 5. "منتج الصيد الطازج" : كل منتج صيدي غير محول كلا أو محضرا بما في ذلك المنتجات المجهزة تحت الفراغ أو في الهواء المعدل لم يخضع لأي نوع من المعالجة إلا التبريد من أجل حفظه؛
6. 6. "منتج الصيد المحضر": كل منتج صيدي غير محول يخضع لعملية تغيير من تماسكه التشريحي مثل نزع الأحشاء والرؤوس والتشريح واللولبة والفرم.
7. 7. "منتج الصيد المحول" : المنتجات المحولة الناتجة عن تحويل منتجات الصيد أو عن تحويل جديد لهذه المواد المحولة؛
8. 8. "سوق الجملة" : مؤسسة في قطاع منتجات الصيد تضم عدة وحدات منفصلة عن بعضها البعض ولها منشآت وفروع مشتركة تباع فيها منتجات الصيد إلى مستغلين في هذا قطاع الغذاء.

الفصل الثاني: التزامات مستغلي قطاع منتجات الصيد.

المادة 3: الالتزام العام

يسهر مستغلو قطاع منتجات الصيد على أن تكون جميع مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد التي هي تحت مسؤولياتهم مطابقة للشروط الواضحة في مجال السلامة المحددة في هذا المقرر.

المادة 4: الشروط العامة والخاصة للسلامة في مجال معايير التسويق بالنسبة لبعض منتجات الصيد والاضافات والتوابع التكنولوجية.

1- يتخذ مستغلوا قطاع الصيد عند الاقتضاء الإجراءات الخاصة التالية:

1. احترام المعايير الجرثومية والكيماوية، والذيفانات البحرية المطبقة على الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المحددة في النظم المعمول بها؛
2. احترام معايير التسويق: أنماط الطراوة أنماط المعايرة لمنتجات الصيد المحددة في الملحقين الرابع من المقرر المتعلق بالمعاير المكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفانات الإحيائية البحرية المطبقة على منتجات الصيد والاحياء المائية وطرق التحليل التي يتعين استخدامها؛
3. احترام الاضافات والتوابع التكنولوجية المرخص استخدامها في السمك والقشريات والحيوانات البحرية الأخرى وفي التحضيرات المشتقة من هذه المنتجات المحددة في الملحق الخامس من المقرر المتعلق بالمعاير المكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفانات الإحيائية البحرية المطبقة على منتجات الصيد والاحياء المائية وطرق التحليل التي يتعين استخدامها؛
4. الإجراءات الضرورية لتحقيق الأهداف المرسومة لكي يحقق هذا المقرر هدفه؛
5. احترام الشروط في مجال رقابة درجة الحرارة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين والمحافظة على سلسلة التبريد بالنسبة لمنتجات الصيد؛
6. أخد العينات وتحليلها.

2- عندما يكون ذلك لازما، يسهر المشتغلون على أن ترافق كميات منتجات الصيد شهادات صحية أو وثائق أخرى مماثلة يمكن أن تحدد وثائق نموذجية بما في ذلك النوع الالكتروني.

3- إذا أعتبر مستغل قطاع الصيد أو كانت لديه أسباب للاعتقاد بأن المنتوج المحول أو المصنوع أو الموزع من قبل مؤسسته يمثل خطرا صحيا على الاستهلاك البشري، فإنه يباشر فورا إجراءات سحب المنتج المذكور من السوق. وإذا لم يعد المنتج موجودا تحت الرقابة المباشرة للزبون الأول، فإنه يخبر بذلك السلطة المختصة أو الهيئة المكلفة بالرقابة الرسمية.

4- ومع ذلك، إذا كان المنتج قد وصل إلى المستهلك، فإن المستغل يخبر المستهلكين بشكل فعال ودقيق عن أسباب السحب، وعند الاقتضاء يسحب المنتجات التي سبق تزويد المستهلكين بها إذا كانت الإجراءات غير كافية لبلوغ مستوى عال من حماية صحة المستهلكين.

5. يلزم مستغلوا قطاع الصيد بالتعاون مع السلطة المختصة أو الهيئة المكلفة بالرقابة الرسمية فيما يخص الأعمال المقام بها لتفادي أو تقليص الأخطار التي يمثلها منتج أدخلوه السوق".

"المادة 5: الشروط العامة في مجال تتبع المنتجات:

1. يجب على مستغلي قطاع الصيد بإعداد تتبع منتجاتهم في كافة مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع.
2. يجب أن يكون مستغلي قطاع الصيد قادرين على تحديد هوية كل شخص زودهم بمادة غذائية أو أية مادة مخصصة للإدخال أو يمكن إدخالها في منتجات الصيد. ولهذا الغرض يتوفر هؤلاء مستغلون على نظم وإجراءات تمكن من وضع المعلومات المعنية تحت تصرف السلطة المختصة عند طلب هذه الأخيرة لها.
3. يتوفر مستغلي قطاع الصيد على نظم وإجراءات تمكنهم من تحديد المؤسسات التي تم تزويدها بمنتجاتهم. ويتم وضع تلك المعلومات تحت تصرف السلطة المختصة عند طلبها لها.
4. توضع العلامات على منتجات الصيد التي تعرض في السوق أو يمكن أن تعرض فيه أو تعرف بطريقة مناسبة لتسهيل تتبع مسارها بواسطة الوثائق أو المعلومات ذات الصلة طبقا للمتطلبات المطبقة المنصوص عليها في أحكام أكثر تخصصا".

المادة 6: طرق تنفيذ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة

1- إن مستغلي قطاع الصيد الذين يمارسون أنشطة تتعلق بمرحلة من إنتاج وتحويل وتوزيع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بعد الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة المبينة في الملحق رقم 1 : يحددون ويطبقون يحافظون علي تطبيق واحدة أو أكثر من الإجراءات الدائمة المبنية على مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة.

المادة 7: يجب أن تتضمن شروط اعتماد التصدير لوحدات المعالجة، بالإضافة إلى تجهيز المباني وتركيب معدات العمل، تنفيذ نظام مراقبة صحة ذاتية، وفقًا لمنهج تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة (HACCP).

المادة 8: يشترط على المسؤولين عن وحدات المعالجة التي تطلب الاعتماد الصحي اكتتاب مسؤول واحد على الأقل للصحة والجودة مسئول عن إعداد دليل تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة وتنسيق تنفيذه. وفي هذا السياق، يجوز له الاستعانة بأدلة الممارسات الجيدة التي وضعتها الهيئات المهنية المختصة ووافقت عليها السلطة المختصة.

المادة 9: يتطلب تطبيق نظام تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة التزام الإدارة على أعلى مستوى.

ويجب تقسيمها إلى اثنتي عشرة (12) مرحلة، وفقًا لتوصيات الدستور الغذائي: خمس (05) مراحل أولية وسبعة (07) مبادئ:

1. المراحل الأولية

يجب تنفيذ الأنشطة التالية على التوالي:

1. إنشاء فريق متعدد التخصصات، يضم من بين أعضائه رئيس الشركة، وفي حالة تعذر ذلك، مسؤول سامي قادر على اتخاذ القرارات؛
2. وصف المنتج؛
3. تحديد الاستخدام المتوقع؛
4. وضع مخطط التصنيع؛
5. تأكيد مخطط التصنيع في الموقع؛

2. مبادئ نظام ل HACCP هي كما يلي:

1. تحديد كل خطر ينبغي تفاديه أو القضاء عليه أو رده إلى مستوى مقبول؛
2. تحديد النقاط الحرجة التي يكون فيها التحكم ضروريًا لمنع الاخطار أو القضاء عليها أو ردها إلى مستوى مقبول؛
3. تحديد الحدود الحرجة على مستوى النقاط الحرجة التي تميز بين المقبول وغير المقبول لتفادي الاخطار او القضاء عليها أو الحد منها؛
4. وضع وتطبيق إجراءات لمراقبة نقاط التحكم الحرجة بشكل فعال؛
5. وضع الإجراءات التصحيحية التي يجب تنفيذها عندما يكشف الرصد عن أن نقطة التحكم الحرجة ليست تحت السيطرة؛
6. وضع إجراءات يتم تنفيذها بشكل دوري للتحقق من فعالية التدابير المشار إليها في النقاط (أ) إلى (ج)؛
7. إعداد الوثائق والسجلات وفقاً لطبيعة وحجم المنشأة لإثبات فعالية تطبيق التدابير المنصوص عليها في الفقرات من (أ) إلى (ح).

3- مستغلوا قطاع الصيد:

(أ) استخدام أدلة أفضل الممارسات التي تم تطويرها بالتعاون مع السلطة المختصة (أو مندوبها) مع الاعتماد غلي مدونات الممارسات ذات الصلة في الدستور الغذائي، مع مراعاة التوصيات الواردة في الجزء ب من الملحق 1؛

(ب) استشارة السلطة المختصة للتأكد من أن الإجراءات التي وضعتها، استناداً إلى هذه الأدلة، قابلة للتطبيق للامتثال للمواد 3 و4 و5 فيما يتعلق بالرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

4. مستغلوا قطاع الصيد:

أ) يبرهنون للسلطات المختصة أنهم يمتثلون لمتطلبات الفقرة 1 مع احترام شروط السلطة المختصة تبعا لطبيعة وحجم المؤسسة؛

(ب) التأكد من أن أي وثيقة تصف الإجراءات المعدة طبقا لهذه المقرر محينة في أي وقت؛

ج) يحفظون كل وثيقة أخرى أو ملف لمدة مناسبة.

المادة 10: يجب على المسؤولين عن وحدات المعالجة التأكد من أن جميع العمال المعنيين يتلقون التدريب المناسب الذي يمكنهم من المشاركة الفعالة في تنفيذ الرقابة الذاتية، وفقا لترتيبات المقرر المتعلق بالرقابة الرسمية.

المادة 11: يتم الموافقة على دليل تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة لوحدات المعالجة بشكل منهجي من قبل السلطة المختصة قبل تنفيذه.

تأخذ هذه الموافقة في الاعتبار المعايير ذات الصلة، مثل:

* هيكلة دليل تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة، والذي يجب أن يتضمن التزام إدارة المنشأة، وعرض بنيتها، والبرامج الأساسية، والمراحل الاثنتي عشرة (12) لتنفيذ النظام، بهدف الحصول الي خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛
* محتوى وطرق تطبيق البرامج التمهيدية؛
* محتوى خطة تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة وطرق تطبيقها؛
* التحقق في الموقع من نظام تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة.

المادة 12: يجب على المسؤولين عن وحدات المعالجة وضع برنامج لأخذ العينات، هذا البرنامج حتى وأن كان منتظم لكل دفعة تصنيع، يجب أن يسمح بما يلي:

* تنفيذ نظام المراقبة الذاتية؛
* التأكد خلال محددة من أن الأحكام التي تم وضعها لا تزال صالحة ويتم تطبيقها بشكل صحيح.

المادة 13: يجب أن تشمل الرقابة الذاتية المعايير الحسية والكيميائية والبيولوجية، وفقا للأحكام التنظيمية المعمول بها؛ وفي حالة عدم وجود نص تنظيمي، يتم الرجوع إلى المعايير الدولية ذات الصلة أو تلك الخاصة بالبلدان المستوردة.

المادة 14: يجب إجراء فحوصات بصرية على منتجات الصيد من أجل ملاحظة وجود أو عدم وجود الطفيليات. يعتبر الكشف عن الطفيليات عن طريق مرآة مزودة بمصباح أمرًا مثاليًا. لا يجوز طرح المنتجات التي تظهر عليها بوضوح علامات الإصابة بالطفيليات في السوق، وفقا لأحكام المقرر المتعلق بالرقابة الرسمية.

المادة 15: يجب أن يسمح نظام المراقبة الذاتية المطبق بالكشف عن أنواع الأسماك السامة التي تنتمي إلى العائلات التالية: *tetraodontidae، molidae، diodontidae، canthigasteridae*. ويُمنع منعًا باتًا تسويق المنتجات المشتقة من هذه الأنواع.

المادة 16: يجب إنشاء نظام متابعة ورقابة مناسب لضمان السيطرة الفعالة على النقاط الحرجة. وقد تشمل الأساليب التي يمكن استخدامها، على وجه الخصوص، أخذ عينات للتحليل أو إجراء اختبارات معززة في نقاط حرجة معينة. وقد يتضمن هذا أيضًا تحاليل مكثفة للمنتجات الوسيطة أو النهائية، والتحقيقات على طول سلسلة التصنيع والتوزيع.

المادة 17: يجب أن تأخذ إجراءات التحقق من السيطرة على النقاط الحرجة بعين الاعتبار ما يلي:

* تقارير التفتيش الرسمية؛
* نتائج عمليات المراقبة الذاتية، وخاصة تحليل الانحرافات، والإجراءات التصحيحية التي تم تنفيذها والتدابير المتخذة فيما يتعلق بالمنتجات المتضررة؛
* عمليات تدقيق النظام؛
* نظام المستندات (التتبع) .

المادة 18: إذا كانت نتائج المراقبة الذاتية أو أي معلومات متاحة لمشغل قطاع الصيد الشك في وجود خطر صحي، فيجب عليه إبلاغ السلطة المختصة دون تأخير.

المادة 19: يجب الاحتفاظ بجميع الوثائق المتعلقة بالمراقبة الذاتية لمدة سنتين من تاريخ انتهاء صلاحية المنتج النهائي المعني. ويجب تقديمها إلى الأشخاص المسؤولين عن الرقابة الرسمية بناءً على طلبهم.

المادة 20: تتولى السلطة المختصة التحقق من تنفيذ متطلبات هذا المقرر. ولتحقيق هذه الغاية، تقوم بإجراء مصادقة سنوية على نظام تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة (HACCP) لوحدات المعالجة، خلال عمليات التفتيش لتجديد الاعتمادي الصحي. يتم إجراء المصادقة كلما كان ذلك ضروريًا (تعديل النسخة، أو دمج خطوط إنتاج جديدة، أو منتجات جديدة، أو قوانين جديدة).

المادة 21: الرقابة الرسمية والتسجيل والاعتماد

1. يتعاون مستغلوا قطاع الصيد مع السلطات المختصة وفقا لأحكام التشريعات الوطنية.
2. يقوم كل مستغل في قطاع الصيد بإخطار السلطة المختصة المناسبة، مع احترام متطلبات هذه الأخيرة، بكل المؤسسات التي هو مسؤول عنها والتي تقوم بتنفيذ إحدى مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد، وذلك من أجل تسجيل هذه المؤسسة.

يجب على مستغلوا قطاع الصيد التأكد من إبلاغ السلطة المختصة عن المؤسسات من خلال الإبلاغ عن أي تغيير كبير في أنشطتهم و/أو أي إغلاق لمؤسسة قائمة.

1. يسهر مستغلو قطاع الصيد على أن تكون المنشآت معتمدة من قبل السلطة المختصة بعد التفتيش الميداني مرة واحد على الأقل.
2. لا يجوز لمستغلي قطاع الصيد طرح الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد في السوق إلا إذا كانت قد تمت معالجتها وتحضيرها حصريا في منشآت تستجيب لشروط هذا المقرر وملحقاته 3 و4 وكانت مسجلة أو معتمدة من طرف السلطة المختصة.
3. يجب على مستغلي قطاع الصيد على وجه الخصوص التأكد من توقف المنشأة عن العمل إذا سحبت السلطة المختصة اعتمادها وكذلك في حالة الاعتماد المشروط إذا لم تمدده أو تمنح الاعتماد النهائية.

المادة 22: ختم السلامة والتعريف

1. لا يقوم مستغلو قطاع الصيد بوضع المنتج المعالج في مؤسسة تخضع للاعتماد في السوق إلا إذا كان هذا المنتج يحمل طابع تعريف يلصق طبقا لترتيبات الملحق 3 و4 من هذا المقرر.
2. لا يجوز لمستغلي قطاع الصيد وضع علامة تعريفية على منتج ما إلا إذا كان قد تم إنتاجه وفقا لأحكام هذا المقرر في المنشآت التي تستوفي متطلبات المادة 4.

الفصل الثالث: ترتيبات ختامية

المادة 23: تعديل وتكييف الملحقات 3 و4

1. يمكن أن تكيف وتحيين الملحقات 3 و4 من هذا المقرر اعتبارا لما يلي:

1. تطور أدلة الممارسات الصحية؛
2. التجربة المكتسبة في إطار تطبيق الأنظمة المبنية على مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة؛
3. الآراء العلمية وخاصة المتعلقة بالتحليلات الجديدة للأخطار؛
4. الضرورة التنظيمية المتعلقة بالمعايير المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

المادة 24: قرارات خاصة

يجوز اعتماد تدابير تنفيذية أو اعتماد تعديلات على للملحق الثالث من أجل:

1. التفكير في معالجات أخرى يمكن تطبيقها في منشأة معالجة الرخويات الحية ذوات الصدفتين المأخوذة من مناطق الإنتاج من الفئة ب أو الفئة ج والتي لم تخضع لمعالجة تنقية ؛
2. تحديد معايير تمكن من تحديد الوقت الذي تحدد فيه المعطيات الوبائية، أن منطقة صيد ما لا تمثل خطرا على الصحة بسبب وجود الطفيليات وعندها تستطيع السلطة المختصة أن ترخص فيه لمستغلي قطاع الصيد بعدم تجميد منتجات الصيد طبقا للملحق 4، الفصل 4، الجزء هـ؛
3. تحديد معايير الطراوة وحدود الهيستامين والآزوت الطيار الإجمالي في منتجات الصيد.

المادة 25: العقوبات:

تعاقب مخالفات هذا المقرر وفقا لأحكام القانون المتضمن مدونة الصيد البحري، المعمول به.

تعاين تلك المخالفات من قبل وكلاء الرقابة بالمكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الأسماك طبقا لترتيبات المادة 10 من المرسوم 81 ـ 062 الصادر بتاريخ 2 إبريل 1981 القاضي بتنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة منتجات الصيد المخصصة لتغذية الإنسان وتعاقب طبقا للقوانين المعمول بها."

المادة 26: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة لهذا المقرر الذي يلغي ويحل محل المقررين المشتركين: المقرر المشترك رقم 2863 الصادر بتاريخ 16 نوفمبر ،2006 والمتعلق بقواعد النظافة الصحية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الأغذية وكذلك المقرر المشترك رقم 2502 الصادر بتاريخ 14 نوفمبر 2010، المعدل لبعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2863، الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006، المتعلق بقواعد النظافة الصحية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الأغذية

المادة 27: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائية والأمين العام لوزارة الصحة، والأمين العام لوزارة التنمية الحيوانية والأمين العام لوزارة التجارة والسياحة كل فيما يعنيه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

حرر في نواكشوط بتاريخ 30 يونيو 2025

|  |  |
| --- | --- |
| وزير الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائيةالفضيل ولد سيداتي ولد أحمد لولي | وزير التنمية الحيوانيةمختار ولد كاكيه |
| وزير الصحةعبد الله ولد وديه | وزيرة التجارة والسياحةزينب منت أحمدناه |

التوزيع :

ـ و.أ.ع/ر.ج 3

ـ أ.ع.ح 3

ـ و.ص.ب.ت.م 10

و.ت.س 10

ـ و.ت.ح 10

ـ و.ص 10

ـ جميع القطاعات 30

ـ ا.و 3

ـ ج.ر 3

الملحق 1:

الإنتاج الأولي

الجزء أ. الترتيبات العامة للسلامة المطبقة على الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة

أولا- مجال التطبيق

1- يطبق هذا الملحق على الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به مثل إيداع ومعالجة المواد الأولية وعمليات النقل لتسليم المنتجات الأولية التي لم تتغير طبيعتها تغييرا كبيرا من مكان الإنتاج إلى مؤسسة.

ثانيا- ترتيبات السلامة

2- يجب على مستغلي الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد، حسب الإمكان، أن يسهروا على أن تكون المنتجات الأولية محمية من التلوث مهما كانت التحويلات التي ستخضع لها مستقبلا.

3- يجب على مستغلي الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يحترموا الأحكام التشريعية الوطنية ذات الصلة فيما يتعلق بالتحكم في الأخطار في الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة.

4- يجب على مستغلي القطاع الغذائي الذين يستغلون أو يحصدون أو ينتجون الرخويات ذوات صدفتين ومنتجات الصيد أن يتخذوا الإجراءات المناسبة من أجل:

أ) تنظيف كل منشأة مستخدمة في إطار الإنتاج الأولى والعمليات المرتبطة؛

ب) التنظيف، وبعده إذا دعت الحاجة إلى ذلك، تطهير التجهيزات والحاويات والأكياس والسيارات والسفن بصفة مناسبة؛

ج) استخدام الماء الصالح للشرب والماء النظيف أينما كان ذلك ضروريا بحيث يتم تجنب جميع أشكال التلوث؛

د) العمل على أن يكون العمال الذي يعالجون الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد في صحة جيدة وأن يستفيدوا من التكوين المتعلق بالأخطار في مجال الصحة؛

هـ) بذل الجهود الممكنة من أجل ألا تتسبب الحيوانات والأجسام الضارة في التلوث؛

و) وضع ومعالجة الفضلات والمواد الخطيرة بحيث يتم تجنب التلوث؛

ز) تفادي إدخال وانتشار الأمراض المعدية المنتقلة للإنسان بواسطة المواد الغذائية بما في ذلك أخذ إجراءات الحيطة والحذر؛

ح) الأخذ في الاعتبار لنتائج جميع التحليلات الواضحة للعينات التي تكتسي أهمية بالنسبة لصحة الإنسان.

5- يجب على مستغلي الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يتخذوا الإجراءات اللازمة لمواجهة الوضع إذا أخبروا بوجود مشاكل تم اكتشافها أثناء الرقابة الرسمية.

ثالثا- مسك السجلات

6- يجب على مستغلي الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يمسكوا سجلات تعنى بالإجراءات التي تتخذ من أجل التحكم في الأخطار وأن يحفظوا هذه السجلات حفظا مناسبا ولمدة مناسبة تبعا لطبيعة وحجم المؤسسة. كما يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يضعوا تحت تصرف السلطة المختصة والمستغلين الذين توجه إليهم المنتجات في القطاع الغذائي وبطلب منهم المعلومات الواضحة بما في ذلك نتائج التحليلات التي تكتسي أهمية بالنسبة لصحة الإنسان والموجودة في هذه السجلات.

الجزء "ب": توصيات لأدلة الممارسات الصحية الجيدة

1. إن الأدلة الوطنية المنصوص عليها في هذا المقرر يجب أن تضم بيانات حول الممارسات الصحية الجيدة للتحكم في الأخطار في الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة؛
2. ينبغي أن تشمل أدلة الممارسات الوقائية الجيدة معلومات مناسبة عن الأخطار التي يمكن أن تظهر على مستوى الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة وعن الإجراءات الرامية إلى التحكم في هذه الأخطار.

أ) التحكم في التلوث مثلا بواسطة الأحياء المجهرية المسببة للأمراض والذيفان الأحيائية البحرية والمعادن الثقيلة؛

ب) إجراءات الحماية الرامية إلى تجنب تسرب الأمراض المعدية المنتقلة للإنسان عن طريق المواد الغذائية والالتزام التام بإبلاغها إلى السلطة المختصة؛

ج) الإجراءات والممارسات والطرق التي تمكن من ضمان أن الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد قد تم إنتاجها ومعالجتها وتعبئتها وتخزينها ونقلها في ظروف سلامة مناسبة بما في ذلك التنظيف والمحاربة الفعالة للأجسام الضارة.

الملحق 2:

ترتيبات وقائية عامة لجميع مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد

الفصل الأول: ترتيبات عامة تطبق على البنايات المستخدمة

1. ينبغي أن تكون البنايات التي تمر بها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد نظيفة وفي حالة صيانة جيدة.
2. فيما يتعلق بتنسيقها وتصميمها وبنائها وموقعها وأبعادها، يجب أن تكون البنايات:
3. قابلة للصيانة اللائقة والتنظيف و/أو التطهير وأن تكون قادرة على التفادي والتخفيض إلى أدنى حد للتلوث المحمول جوا وأن توفر مجال عمل كافيا لتنفيذ الإجراءات الوقائية على مستوى جميع العمليات؛
4. تمكن من تفادي الأوساخ وملامسة المواد السامة وتسرب الجزيئات على منتجات الصيد وتشكل العفونة وتكدسها غير المرغوب فيه على الجدران؛
5. تسمح بتنفيذ الممارسات الوقائية الجيدة وخاصة ما يتعلق بتفادي التلوث، وبشكل خاص مكافحة الأجسام الضارة؛
6. توفر، إذا كان ذلك ضروريا، الظروف المناسبة للحمل والتخزين وأن تكون درجات الحرارة فيها منتظمة وقادرة على حفظ الرخويات ومنتجات الصيد في درجات الحرارة المطلوبة.
7. ينبغي أن توفر مراحيض بالعدد الكافي وأن تجهز بطاردة الماء وتربط بشبكة صرف قوية. ويجب أن لا تفتح مباشرة على البوابات المستخدمة لمعالجة المواد الغذائية.

1. ينبغي أن يوفر العدد الكافي من المغاسل التي يختار مكانها اختيارا جيدا وتخصص لغسل اليدين وينبغي أن يكون بها الماء الجاري والساخن والبارد وكذا معدات النظافة والتنشيف الصحي للأيدي وعند الحاجة ينبغي أن تفصل تجهيزات تنظيف مواد الصيد عن المغاسل المخصصة لغسل الأيدي.
2. ينبغي أن يتوفر نظام تهوية مناسب وكاف سواء كان طبيعيا أو ميكانيكيا وأن يتم تجنب تسرب الهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة سليمة.
3. ينبغي أن تتوفر المنشآت الصحية على تهوية مناسبة طبيعية أو ميكانيكية.

1. ينبغي أن تتوفر البنايات المستخدمة لمنتجات الصيد على إنارة كافية طبيعية و/أو اصطناعية.
2. إن أنظمة تصريف المياه المترسبة ينبغي أن تكون كافية لمواجهة الطلبات وينبغي أن تبنى بحيث يمكن تجنب جميع أخطار التلوث. وإذا كانت غير مغطاة جزئيا أو كليا فإنه ينبغي أن تبنى مجاري الصرف بطريقة تضمن عدم سيلان المياه المترسبة في منطقة ملوثة إلى منطقة سليمة وخاصة إلى منطقة تعالج فيها منتجات الصيد التي يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلكين النهائيين.
3. إذا تطلبت الوقاية ذلك، ينبغي أن يبوب على حجرات مناسبة للثياب بعدد يكفي العمال.
4. لا توضع مواد التنظيف والتطهير في مناطق تعالج فيها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

الفصل الثاني: ترتيبات خاصة بالبنايات التي تحضر وتعالج وتحول فيها الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد

1. ينبغي أن يسمح تصميم وتنظيم البنايات التي تحضر وتعالج وتحول فيها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد (بما في ذلك البنايات التي تشكل جزءا من وسائل النقل) بتنفيذ الممارسات الوقائية الصحيحة خاصة فيما يتعلق بتفادي التلوث بين وخلال العمليات، وخاصة:

أ- ينبغي أن تصان تغطية الأرض صيانة جيدة وأن يكون تنظيفها سهلا، وإذا ما دعت الحاجة إلى ذلك ينبغي تطهيرها. ولهذا الغرض يطلب استخدام أدوات عازلة غير ماصة وقابلة للتنظيف وغير سامة إلا إذا كان بإمكان مستغلي القطاع الغذائي أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أدوات أخرى مستعملة هي أكثر ملاءمة. وعند الاقتضاء ينبغي أن تسمح الأرضية بتصريف مناسب في السطح؛

ب- ينبغي أن تصان سطوح الجدران صيانة جيدة وأن يكون تنظيفها سهلا ويسهل تطهيرها عند الحاجة. ولهذا الغرض يطلب استخدام أدوات عازلة غير ماصة وقابلة للتنظيف وغير سامة كما يطلب استخدام سطح أملس حتى ارتفاع مناسب لهذه العمليات إلا إذا كان بإمكان مستغلي القطاع الغذائي أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أدوات أخرى مستعملة هي أكثر ملاءمة.

ج – إن السقوف والسقوف المستعارة (وفي غياب السقوف، المساحة الداخلية للسقف) والتجهيزات الأخرى المعلقة ينبغي أن تبنى وتعد بطريقة تمنع ترسب الأوساخ وتحد من اتخاذ الجزئيات ظهور التعفنات غير المرغوب فيها وسقوط الجزئيات.

د) ينبغي أن تخطط النوافذ والمنافذ الأخرى بطريقة تمنع تراكم الأوساخ. وإن النوافذ التي تفتح على الوسط الخارجي ينبغي أن تجهز بشاشات للحماية من الحشرات وتكون سهلة النقل للتنظيف وإذا كان فتح النوافذ يؤدي إلى تلوث فإنه ينبغي أن تبقى مقفلة ومسدودة أثناء الإنتاج.

هـ) ينبغي أن يكون تنظيف الأبواب سهلا وتطهر عند الحاجة. ولهذا الغرض فإنه يطلب استخدام مساحات ملساء وغير ماصة إلا إذا كان بإمكان مستغلي القطاع أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أدوات أخرى مستعملة هي أكثر ملاءمة.

ز) إن السطوح (بما في ذلك سطوح التجهيزات) في المناطق التي تعالج فيها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد وخاصة تلك المتصلة مباشرة بمنتجات الصيد ينبغي أن تتم صيانتها صيانة جيدة وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير عند الاقتضاء. ولهذا الغرض فإنه يطلب استخدام أدوات ملساء وقابلة للتنظيف وتقاوم التآكل وغير سامة إلا إذا كان بإمكان مستغلي قطاع الصيد أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أدوات أخرى مستعملة هي أكثر ملاءمة.

2. عندما يكون ذلك ضروريا، ينبغي أن ينص على ترتيبات مناسبة بتنظيف وتطهير وتخزين أدوات وتجهيزات العمل. وينبغي أن يتم إنتاج تلك الآليات من مواد مقاومة للتآكل وأن تكون سهلة التنظيف وتتوفر على التزويد المناسب بالماء الساخن والبارد.

3. ينبغي أن ينص على ترتيبات مناسبة لتنظيف الرخويات ذوات الصدقتين ومنتجات الصيد أينما كان ذلك ضروريا. وينبغي أن يتوفر كل حوض أو آلية مماثلة لتنظيف الأغذية على تزويد مناسب بالماء الصالح للشرب والساخن و/أو البارد وأن تكون مطابقة لشروط الفصل السادس وأن تنظف بانتظام وتطهر إذا دعت الحاجة إلى ذلك.

الفصل الثالث: النقل

1. ينبغي أن تكون أحواض السيارات أو الحاويات المستخدمة في نقل الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد نظيفة وفي حالة صيانة جيدة بطريقة تحمي الرخويات من كل تلوث وينبغي عند الحاجة أيضا أن يتم تصورها وبناؤها بحيث يسهل تنظيفها و/أو تطهيرها.
2. ينبغي أن تخصص أحواض السيارات والحاويات هذه لنقل الرخويات ذوات الصدفيين ومنتجات الصيد إذا كان من المكن تلويثها بطريقة شحن أخرى. وينبغي أن تشحن وتحفظ الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المنقولة في أحواض السيارات والحاويات بطريقة تحد بأعلى درجة ممكنة في خطر التلوث.
3. عندما تستخدم أحواض السيارات و/أو الحاويات لنقل منتجات أخرى بالإضافة إلى الرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد أو لنقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت، يجب فصل المنتجات بشكل فعال عند الضرورة.
4. إذا كانت أحواض السيارات أو الحاويات تستخدم لنقل مواد أخرى غير الرخويات ذوات الصدفيين ومنتجات الصيد أو مواد غذائية مختلفة، ينبغي أن يقام ما أمكن بتنظيف فعال بين كل حمولتين لتجنب خطر التلوث.
5. إذا كان ذلك ضروريا ينبغي أن تكون أحواض السيارات أو الحاويات المستخدمة لنقل الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد قادرة على الاحتفاظ بهذه المنتجات في درجات حرارة مناسبة وأن تمكن من مراقبة هذه الدرجات.

الفصل الرابع: ترتيبات تطبق على التجهيزات

1. إن جميع المواد والمنشآت والتجهيزات التي تتصل مباشرة بالرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد يجب:
	1. أن تكون منظفة تنظيفا جيدا وإذا اقتضى الأمر ذلك تطهر باستثناء الحاويات والمعبآت ذات الاستعمال الوحيد. ويجب أن يتم التنظيف والتطهير حسب انتظام كاف لتجنب خطر التلوث؛
	2. أن تبني وتنجز وتصان بطريقة تحد بأعلى درجة ممكنة من خطر التلوث؛

ج- أن تثبت بطريقة تمكن من تنظيف سهل للتجهيزات وللمنطقة المحاذية.

الفصل الخامس: بقايا الأغذية

* 1. إن بقايا الأغذية والمنتجات الفرعية غير الصالحة للأكل والنفايات الأخرى يجب أن تسحب في أسرع وقت ممكن من البنايات التي توجد فيها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بطريقة تجنب تراكمها.
	2. إن بقايا الأغذية والمنتجات الفرعية غير القابلة للأكل والنفايات الأخرى يجب أن توضع في حاويات لها أقفال إلا إذا كان بإمكان مستغلي قطاع الصيد أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أنواعا أخرى من الحاويات أو أنظمة صرف أخرى مستخدمة يمكن أن تكون مناسبة. ويجب تصميم تلك الحاويات بالطريقة المناسبة وأن تصان صيانة جيدة وتكون سهلة التنظيف والتطهير إذا دعت الحاجة إلى ذلك.
	3. ينبغي أن ينص على ترتيبات خاصة لتخزين وإزاحة بقايا الأغذية والمنتجات الفرعية غير القابلة للأكل والنفايات الأخرى وينبغي أن تسير ساحات التخزين بطريقة تكون بها نظيفة على الدوام.
	4. ينبغي أن يقضى على جميع النفايات بطريقة صحية تراعي فيها البيئة ولا ينبغي أن تكون مصدرا للتلوث المباشر أو غير المباشر.

الفصل السادس: التزويد بالماء

1. إن التزويد بالماء الصالح للشرب الذي ينبغي أن يستخدم عند الضرورة لتفادي تلوث منتجات الصيد يجب أن يتم بكمية كافية ويمكن أن يستخدم الماء النظيف للمنتجات الكلية للصيد. ويمكن استخدام ماء البحر للرخويات الحية ذوات الصدفتين والماء النظيف للتنظيف الخارجي وإذا استخدم هذا الماء ينبغي أن تجهز منشآت للتزويد المناسب.
2. إذا استخدم الماء غير الصالح للشرب لمكافحة الحريق مثلا وإنتاج البخار والبرد وأغراض أخرى مماثلة فإنه ينبغي أن يجري في نظام منفصل يبين حسب الأصول. و لا ينبغي أن يوصل الماء غير الصالح للشرب بأنظمة الماء الصالح للشرب ولا أن ينحسر أو يتراجع في هذه الأنظمة.
3. إن الماء الذي أعيد استعماله واستخدم في التحويل أو استخدم مقوما لا ينبغي أن يمثل أي خطر للتلوث. ويجب أن تتوفر فيه المعايير المحددة للماء الصالح للشرب إلا إذا كانت السلطة المختصة قد قررت أن طبيعة الماء لا يمكن أن تضر سلامة منتجات الصيد في شكلها النهائي.
4. إن الثلج الذي يلامس مباشرة منتجات الصيد أو يمكن أن يلوثها يجب أن يصنع من الماء الصالح للشرب أو إذا استخدم لتبريد المنتجات الكلية للبحر بواسطة الماء الصالح للشرب. يجب أن يصنع هذا الثلج ويعالج ويخزن في ظروف تتم فيها الوقاية من كل أنواع التلوث.
5. إن البخار المستخدم مباشرة والمتصل بالرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد لا ينبغي أن يحتوي على أية مادة تشكل خطرا على الصحة أو يمكن أن تلوث تلك المواد.
6. إذا كانت المعالجة الحرارية مطبقة على رخويات ذوات صدفتين ومنتجات صيد موجودة في أواني محكمة السد ينبغي أن يسهر على ألا يكون الماء المستخدم لتبريد هذه الأواني بعد التسخين مصدر تلوث لتلك المنتجات.

الفصل السابع: النظافة الشخصية

1. يجب على كل شخص يعمل في منطقة لتفريغ الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يتقيد بنظافة شخصية ويلبس لباسا مناسبا ونظيفا يضمن حمايته عند الضرورة.
2. لا ينبغي أن يسمح لأي شخص مصاب بمرض يمكن أن ينتقل عن طريق الغذاء أو يحمل هذا المرض أو يشكو مثلا من جروح متعفنة أو من إصابات أو من قروح جلدية أو من الإسهال بمعالجة الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد مهما كانت صفته إذا كان هناك خطر تلوث مباشر أو غير مباشر لهذه المنتجات. ويجب على كل شخص مصاب بمثل هذه الأمراض يعمل في مقاولة في قطاع الصيد ويمكن أن يتصل خاصة بمنتجات الصيد أن يخبر المستغل على الفور بمرضه أو أعراضه وبأسبابها إذا أمكن ذلك.

الفصل الثامن: ترتيبات تنطبق على الرخويات الحية ذوات الصدفتين

وعلى منتجات الصيد

1. ينبغي أن تحفظ في ظروف مناسبة تمكن من تجنب الإتلاف الضار ومن حمايتها من تلوث المواد الأولية والمواد المقومة المودعة في مقاولة للرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.
2. وفي جميع مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع، يجب أن تحمى الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد من التلوث الذي يمكن أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري وخطيرة على صحته أو ملوثة بحيث لم يعد بالإمكان اعتبارها صالحة للاستهلاك.
3. ينبغي أن تحدد طرق مناسبة عند الاقتضاء لمحاربة الأجسام الضارة. وتحدد طرق مناسبة أخرى لمنع الحيوانات الداجنة من الوصول إلى الأماكن التي تحضر وتعالج وتودع فيها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد ( أو إذا كانت السلطة المختصة ترخص في ذلك في حالات خاصة لتجنب أن يتسبب هذا الاتصال في التلوث).
4. إن المواد الأولية والمواد والمقومات والمنتجات شبه المصنعة والمنتجات المصنعة التي يمكن أن تساعد على تكاثر الأجسام المجهرية الجرثومية أو تكوين الذيفان لا ينبغي ن تحفظ في درجات حرارة يمكن أن تتسبب في خطر على الصحة. ولا ينبغي أن يقع انقطاع في سلسلة التبريد مع أنه يسمح بإخراج هذه المواد والمنتجات في فترات قصيرة المدة لأغراض عملية أثناء إعداد ونقل وتخزين وعرض المنتجات المحضرة شريطة ألا يتسبب ذلك في خطر على الصحة. ويجب على مؤسسات استغلال قطاع الصيد التي تعمل على صناعة ومعالجة وتجهيز المنتجات المحولة أن تتوفر على بنايات مناسبة متسعة بما فيه الكفاية لإيداع المواد الأولية منفصلة من جهة والمواد المحولة من جهة أخرى وأن يكون عندها قضاء للإيداع مبرد وكاف.
5. إذا كانت الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد ستحفظ أو تقدم في درجات منخفضة ينبغي أن تبرد عندما يكون ذلك ممكنا بعد مرحلة المعالجة الحرارية أو في غياب هذه المرحلة بعد آخر مرحلة في التحضير في درجة حرارة لا تسبب حدوث خطر على الصحة.
6. إن تسخين مواد الصيد بعد تجميدها يجب أن يتم بطريقة تحد إلى أعلى درجة ممكنة من نمو الأجسام المجهرية الجرثومية أو تكوين الذيفان في منتجات الصيد. وخلال عملية التسخين، ينبغي أن تخضع مواد الصيد لدرجات حرارة لا تتسبب في حدوث خطر على الصحة. وإن أي سائل ناتج عن التسخين ويمكن أن يشكل خطرا على الصحة ينبغي صرفه بالطريقة المناسبة وبعد التسخين ينبغي أن تعالج منتجات الصيد بطريقة تحدد بأعلى درجة ممكنة من خطر نمو الأجسام المجهرية الجرثومية أو تكوين الذيفان.
7. إن المواد الخطيرة أو غير الصالحة للأكل ينبغي أن تكون موضع عنونة خاصة وأن توضع في حاويات آمنة ومنفصلة.

الفصل التاسع: ترتيبات تنطبق على تجهيز وتلفيق الرخويات ذوات الصدفتين

ومنتجات الصيد

1. لا ينبغي أن تكون المواد المكونة للتجهيز والتعبئة مصدرا للتلوث
2. ينبغي أن تخزين التجهيزات بحيث لا تكون معرضة لخطر التلوث.
3. ينبغي أن تتم عمليات التعبئة والتغليف بطريقة تجنب تلوث المنتجات. وفي حالة استخدام علب معدنية وأوعية زجاجية، يجب ضمان سلامة ونظافة الأواني.
4. إن وسائل التعبئة والتغليف التي يعاد استعمالها للرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد يجب أن يكون تنظيفها سهلا وأن تطهر عند الاقتضاء.

الفصل العاشر: المعالجة الحرارية

لا تطبق الشروط التالية إلا على الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المعروضة في السوق في أواني المغلقة بإحكام.

1. يجب على كل عملية معالجة حرارية مستخدمة لتحويل منتج غير محول أو الزيادة من تحويل منتج محول أن تجعل كل عنصر من المنتج المعالج في درجة حرارة معينة فترة زمنية محدد ويمنع المنتج من التعرض للتلوث أثناء التحويل.
2. لكي تحقق العملية المستخدمة الأهداف المطلوبة، يجب على مستغلي الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يراقبوا بانتظام وتدقيق أهم الثوابت المناسبة (وخاصة الحرارة والضغط والاغلاق وعلم الجراثيم) بما في ذلك استخدام الآليات الأوتوماتيكية.
3. يجب على العملية المستخدمة أن تستجيب لمعيار معترف به على المستوى الدولي مثل البسترة ودرجة الحرارة شديدة الارتفاع والتعقيم.

الفصل الحادي عشر: التكوين

يجب على المستغلين أن يسهروا على:

* 1. تأطير عمال التفريغ وتزويدهم بالتعليمات و/ أو تكوين في مجال سلامة الأغذية بشكل يتماشى مع نشاطهم المهني؛
	2. حصول المسؤولين عن تحديد وإقرار الإجراء الوارد في المادة5، الفقرة 1 من هذا المقرر أو عن تنفيذ الأدلة ذات الصلة في مؤسساتهم على التكوين المناسب فيما يتعلق بتطبيق مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة؛
	3. احترام جميع أحكام القانون الوطني الخاص ببرامج تكوين الأشخاص العاملين في بعض قطاعات الغذاء.

الملحق 3:

شروط خاصة بالرخويات الحية ذوات الصدفتين

1. يطبق هذا الملحق على الرخويات الحية ذوات الصدفتين.
2. تطبق الفصول من 1 إلى 7 على الحيوانات المرباة في مناطق الإنتاج التي صنفتها السلطة المختصة طبقا لترتيبات هذا المقرر.
3. يطبق الفصلان 5 و6 وكذا النقطة 3 من الفصل 7 على تجارة المفرد.

الفصل الأول: الشروط العامة المنظمة لعرض الرخويات الحية ذوات

الصدفتين في السوق للبيع

1. لا يمكن أن تعرض الرخويات الحية ذوات الصدفتين في السوق للبيع بالمفرد إلا من طرف مركز الإرسال حيث تلصق عليها علامة تعريفية طبقا للفصل السابع.
2. لا يحق لمستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يقبلوا كميات منها إذا لم تحترم الشروط الواردة في الفقرات من 3 إلى 7 في مجال التوثيق.
3. إذا أراد مستغل للرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يحول كمية من الرخويات بين المؤسسات، يجب أن يرفق هذه الكمية بوثيقة حتى تصل إلى مركز الإرسال أو مؤسسة المعالجة.
4. يجب أن تحرر وثيقة التسجيل هذه بلغة واحدة على الأقل من اللغات الرسمية للدولة وتضم على الأقل المعلومات المبينة التالية:
	1. في حالة كون كمية الرخويات الحية ذوات الصدفتين مشحونة من منطقة الإنتاج، يجب أن تشمل وثيقة التسجيل على الأقل المعلومات التالية:
		* هوية المنتج وعنوانه؛
		* تاريخ الجمع؛
		* مكان منطقة الإنتاج ورقم رمزها؛
		* الوضعية الصحية لمنطقة الإنتاج؛
		* نوع الأصداف وكميتها؛
		* وجهة الكمية.

1. يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يرسلون كميات من الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يعبئوا بطريقة مقروءة ولاصقة الخانات ذات الصلة من وثيقة التسجيل. ويجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يستقبلون كميات منها أن يضعوا على الوثيقة ختما يبين تاريخ استقبال الكمية أو تسجيل تاريخ الاستقبال بطريقة أخرى.
2. يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يحتفظوا بنسخة من وثيقة التسجيل بالنسبة لكل كمية أرسلت واستقبلت مدة اثني عشر شهرا على الأقل بعد الإرسال أو الاستقبال (أو مدة أطول يمكن أن تحددها السلطة المختصة).
3. غير أنه إذا كان العمال الذين يزرعون الرخويات الحية ذوات الصدفتين يستغلون أيضا مركز الإرسال ومركز التصفية الذي يستقبل الرخويات وإذا كانت السلطة المختصة الوحيدة تمارس الرقابة على جميع المؤسسات المعنية فإن وثائق التسجيل لا تكون ضرورية إذا ارتأت السلطة المختصة ذلك.

الفصل الثاني: الشروط الوقائية التي تنطبق على إنتاج وجمع الرخويات

الحية ذوات الصدفتين

أ. الشروط المطبقة على مناطق الإنتاج

1. لا يحق للمنتجين أن يربوا الرخويات الحية ذوات الصدفتين إلا في مناطق إنتاج تكون وضعيتها وحدودها محددة وتكون السلطة المختصة قد صنفتها، وعند الاقتضاء يتم ذلك بالتعاون مع مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين في المناطق أ ، ب، ج، طبقا لهذا المقرر.

2. يستطيع مستغلوا الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يعرضوا في السوق للاستهلاك المباشر رخويات حية من ذوات الصدفتين قادمة من منطقة إنتاج من الفئة "أ"، إذا كانت تستجيب للمعايير الصحية المحددة في الفصل الخامس.

3. لا يستطيع مستغلوا الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يعرضوا في السوق للاستهلاك رخويات حية ذوات صدفتين، قادمة من منطقة إنتاج من الفئة أ، ب، إلا بعد أن تعالج هذه الرخويات في مركز التصفية.

4. لا يستطيع مستغلوا الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يعرضوا في السوق للاستهلاك رخويات حية ذات صدفتين، قادمة من منطقة إنتاج من الفئة "ج"، إلا بعد أن تعالج هذه الرخويات وتخلص من الأجسام المجهرية الجرثومية في الظروف المبينة في المنطقة 5.

5. بعد تنظيف الرخويات الحية ذات الصدفتين القادمة من مناطق إنتاج الفئتين "ب" و"ج"، يجب عليها أن تستجيب لجميع الشروط الواردة في الفصل الخامس مع أن الرخويات الحية ذات الصدفتين القادمة من هذه المناطق والتي لم تخضع لمعالجة أو تنظيف يمكن أن ترسل إلى مؤسسة تخضع فيها لمعالجة ترمي إلى تخليصها من الأجسام المجهرية الجرثومية. وعند الاقتضاء وبعد تنظيفها في الرمل والطين والمخاط فإن طرق المعالجة المرخص فيها هي:

أ- التعقيم في أوان محكمة الإقفال؛

ب- المعالجة بالحرارة وتشمل:

* التغطيس في الماء الغالي طيلة الوقت الضروري لرفع الحرارة الداخلية للحم الرخويات إلى 90 درجة على الأقل والاحتفاظ بهذه الحرارة الداخلية الدنيا لمدة تساوي أو تزيد على 90 ثانية؛
* الطهي ما بين 3 أو 5 دقائق في إناء مقفول، تتراوح فيه الحرارة ما بين 120 و160 درجة مئوية والضغط ما بين 2 و5 كلغ/سم². ويلي هذا الطهي الإخراج من الصدفة وتجميد اللحم عند درجة 20 درجة مئوية تحت الصفر.
* الطهي بواسطة البخار تحت الضغط في إناء مقفول، وتحترم شروط المدة والحرارة الداخلية للحوم الرخويات المبينة في النقطة الرابعة. ويجب اتباع منهجية متفق عليها ومصادق عليها وتحدد إجراءات مبنية على مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة وذلك لرقابة انسجام توزيع الحرارة.

6. لا يحق لمستغلي الرخويات الحية ذات الصدفتين أن ينتجوا أو يربوا رخويات في مناطق لم تقم السلطة المختصة بتصنيفها أو مناطق غير صالحة لأسباب صحية. ويجب عليهم أن يأخذوا في الاعتبار المعلومات الواضحة المتوفرة عن هذه المناطق بما في ذلك المعلومات التي يحصل عليها من الرقابة الذاتية ولدى السلطة المختصة لتحديد المعالجة المناسبة التي يتعين أن تطبق على الكميات المرباة.

ب- الشروط المطبقة على الجمع والمعالجة بعد الجمع

يجب على مستغلي الرخويات الحية ذات الصدفتين أو الذين يعالجونها مباشرة بعد الجمع أن يتقيدوا بالشروط المبينة فيما يلي:

1. ينبغي ألا تسبب تقنيات التربية والمعالجات اللاحقة تلوثا إضافيا ولا أضرارا بالغة لأصداف أو أنسجة الرخويات الحية ذات الصدفتين. وينبغي ألا تحدث تغييرات تمس من قدرة الرخويات على المعالجة بواسطة التصفية أو التحويل. ويجب على مستغلي الرخويات الحية ذات الصدفتين كذلك أن:

* 1. يحموا بالطريقة المناسبة الرخويات الحية ذوات الصدفتين من التهشيم والكشط والاهتزاز؛
	2. لا يعرضوا الرخويات الحية ذوات الصدفتين لدرجات حرارة شديدة الارتفاع أو الانخفاض؛
	3. لا يجعلوا الرخويات الحية ذوات الصدفتين في ماء يمكن أن يتسبب في تلوث إضافي؛
	4. يستخدموا فقط المناطق التي صنفتها السلطة المختصة في المنطقة "أ"، إذا كان التجهيز يتم على ظهر السفينة في مكان الإنتاج.
1. ينبغي أن تتمتع وسائل النقل بصرف كاف للمياه وأن تجهز بحيث تضمن أفضل الظروف الممكنة لبقاء الرخويات ذوات الصدفتين حية من جهة ولضمان حماية قوية ضد التلوث من جهة ثانية.

الفصل الثالث: شروط بنيوية خاصة بمراكز الإرسال والتصفية

* 1. إن الأماكن المستخدمة على اليابسة لا ينبغي أن يكون بالإمكان أن يغمرها مد البحر القوي أو السيول القادمة من المناطق المحاذية.
	2. يجب أن تستجيب أحواض وخزانات الماء للشروط التالية:
1. يجب أن تكون تغطيتها الداخلية ملساء وصلبة وغير نافذة وسهلة التنظيف؛
2. يجب أن تبنى بطريقة تسمح بالتفريغ الكلي للماء؛
3. يجب أن تكون شبكة قنوات الماء في مكان يجنب تلوث الماء.
	1. يجب على مراكز التنظيف أن تكون متماسكة ومناسبة الحجم ونوع المواد المراد تنظيفها.

## الفصل الرابع: الشروط في مجال السلامة في مراكز الإرسال والتنظيف

### أ ـ الشروط التي تنطبق على مراكز التنظيف

يجب على مستغلي قطاع الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يصفون ويظهرون الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يتقيدوا بالالتزامات التالية:

1. قبل البدء في التنظيف يجب أن تخلص الرخويات الحية ذوات الصدفتين من الطين والنفايات بغسلها بالماء النظيف؛

2. يجب على نظام التنظيف أن يمكن الرخويات الحية ذوات الصدفتين من استرجاع نشاطها الغذائي بسرعة من خلال الامتصاص ومن التخلص من التلوث المترسب ولا تتعرض مرة ثانية للتلوث وأن تكون قادرة على البقاء حية في ظروف جيدة بعد التنظيف من أجل التجهيز والتخزين والنقل قبل عرضها في السوق؛

3. لا ينبغي أن تتجاوز كمية الرخويات الحية ذوات الصدفين التي سيتم تنقيتها سعة مركز التنقية وينبغي أن تخضع الرخويات الحية ذوات الصدفتين للتنقية المستمرة طيلة مدة كافية للامتثال لمعايير الصحية المكروبيولوجية والذيفانات الحيوية البحرية المنصوص عليها في النظم المحددة للمعايير المكروبيولوجية والكيميائية والذيفانات الحيوية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفين ومنتجات الصيد؛

4. في حالة احتواء حوض التنظيف على عدة أنواع من الرخويات الحية ذوات الصدفتين تكون ذلك التنظيف على أساس الوقت الذي تتطلبه العينة التي تستلزم أطول مدة من التنظيف؛

5. ينبغي أن تبني الحاويات المستخدمة لإبقاء الرخويات الحية ذوات الصدفتين في حالة التنظيف بطريقة تمكن ماء البحر النظيف من اختراقها. ولا ينبغي أن يمنع سمك طبقات الرخويات الحية ذوات الصدفتين فتح الأصداف أثناء التنظيف؛

6. لا ينبغي أن توجد قشريات أو أسماك أو حيوانات بحرية أخرى في حوض التنظيف الذي يجري فيه تنظيف الرخويات ذات الصدفتين؛

7. ينبغي أن يحمل كل معبئ يحتوي على رخويات حية ذوات صدفتين منظفة مرسلة إلى مركز إرسال علامة تثبت تصفيته.

#### ب ـ الشروط التي تنطبق على مراكز الإرسال

يجب على مستغلي القطاع الغذائي الذين سيستغلون مراكز إرسال أن يتقيدوا بالالتزامات التالية:

1. لا ينبغي أن تتسبب معالجات الرخويات الحية ذات الصدفتين وخاصة عمليات التحضير النهائي والمعايرة والتجهيز والتعبئة في تلوث المنتج وفي المس من قابلية الرخويات للحياة؛

2. قبل الإرسال ينبغي أن تغسل أصداف الرخويات الحية ذوات الصدفتين غسلا كليا بالماء النظيف؛

3. ينبغي أن تؤخذ الرخويات الحية ذوات الصدفتين من منطقة إنتاج من الفئة أ أو من مركز التنظيف أو من مركز آخر للإرسال؛

4. الالتزامات المنصوص عليها في النقطتين 1 و 2 تنطبق أيضا على مراكز الإرسال الواقعة على متن السفن التي تؤخذ منها الرخويات الحية ذوات الصدفتين من مناطق الإنتاج من الفئة أ.

الفصل الخامس: المعايير الصحية التي تنطبق على الرخويات الحية ذوات الصدفتين

 يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يسهروا على أن تكون الرخويات الحية ذوات الصدفتين المسوقة للاستهلاك البشري:

* 1. مطابقة للمعايير الجرثومية والكيمائية والذيفان البحرية المحددة في التنظيم المعمول به؛
	2. لها خاصيات مؤثرة الحواس مرتبطة بالبرودة وقابلية الحياة تشمل غياب الأوساخ على الأصداف والتجاوب المناسب مع القرع والكمية الاعتيادية من السائل بين الأصداف.

الفصل السادس: التجهيز والتعبئة وترتيبات أخرى

1. يجب أن يجهز المحار ويعبأ وصدفته المجوفة في الأسفل.

2. إن الطرود الفردية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين التي تسلم مباشرة للمستهلك ينبغي أن تكون مقفولة وان تبقي كذلك بعد مغادرة مركز الإرسال حتى عرضها على البيع للمستهلك النهائي.

3. يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يخزنون وينقلون رخويات حية ذوات صدفتين أن يحرصوا على أن تبقي هذه الرخويات في درجات حرارة لا تؤثر على خاصيات سلامة الأغذية وخاصيات قابلية الحياة.

4. لا ينبغي أن تغمر الرخويات الحية ذوات الصدفتين أو ترش بالماء بعد تجهيزها ونقلها من مركز الإرسال.

الفصل السابع: علامة التعريف والعنونة

1. ينبغي أن تكون العنونة، بما فيها علامة التعريف، مقاومة للماء.

2. ينبغي أن تحتوي العنونة على المعلومات التالية:

1. نوع الرخويات ذوات الصدفتين (الاسم العادي والاسم العلمي)؛
2. تاريخ التجهيز باليوم والشهر على الأقل؛
3. البيان " يجب أن تكون هذه الحيوانات حية عند البيع"؛

3. إن علامات التعريف المثبتة على كميات الرخويات الحية ذوات الصدفتين التي لم تجهز في طرود فردية تسلم مباشرة للمستهلك يجب أن تحفظ من طرف بائع المفرد ستين يوما على الأقل بعد تجزئة محتوى الكمية.

الملحق 4:

الشروط الخاصة بمنتجات الصيد

ينطبق هذا الملحق أيضا على الرخويات الحية ذوات الصدفتين إذا كانت تعرض في السوق حية لأنه يحصل عليها في تلك الحالة طبقا للملحق رقم 3.

 ينطبق الفصل الرابع، الأجزاء ا، د، هـ (النقاط 3، 4، و5) والفصلان 5 و6 على تجارة التقسيط.

الفصل الأول: علامة التعريف

في الحالات المطلوبة في المادة 7، باستثناء ورود المنتجات مباشرة من أماكن الصيد أو إدخالها مباشرة من قبل سفينة صيد في ميناء الغير، يسهر مستغلو قطاع الصيد على وضع علامة تعريف على منتجات الصيد طبقا للترتيبات المبينة أسفله:

أولا: وضع علامة التعريف

1. ينبغي أن توضع علامة التعريف قبل خروج المنتج من المؤسسة.

2. لكنه ليس من الضروري وضع علامة جديدة على منتج إلا إذا نزع تغليفه أو فكك تجهيزه أو إذا تعرض لتحويل آخر في مؤسسة أخرى، وفي هذه الحالة يجب أن تشير العلامة الجديدة إلى رقم التسجيل أو اعتماد المؤسسة التي تمت فيها العمليات.

3. ينبغي أن يتوفر مستغلو قطاع منتجات الصيد على أنظمة وإجراءات تمكنهم من تحديد المستغلين الذين زودوهم بمنتجات الصيد أو المستغلين الذين تسلموا منهم منتجات الصيد.

ثانيا : وصف علامة التعريف

4. ينبغي أن تكون العلامة لاصقة وبأحرف واضحة جدا وتظهر بطريقة واضحة ومقروءة:

* الاسم العلمي للمنتج وتسميته التجارية؛
* طريقة تقديمه؛
* درجة البرودة وفئة المعايرة؛
* الوزن الصافي بالكيلوغرام للمنتجات الموجودة في المعبئات؛
* تاريخ التصنيف وتاريخ الإرسال؛
* رقم العينة؛
* اسم وعنوان المرسل ورقم اعتماد المؤسسة الذي يجب أن تكون رؤيته سهلة على السلطة المختصة.

5. يجب أن تبين العلامة، بأحرف لاتينية لا يقل ارتفاعها عن 20 مم، اسم البلد الذي يمكن أن يكتب بجميع أحرفه أو بحرفين فقط من اسمه طبقا لمعايير ISO ذات الصلة.

ثالثا: إجراءات وضع العلامة

6. يمكن للعلامة حسب تقديم مختلف منتجات الصيد أن توضع مباشرة على المنتج أو التجهيز أو التعبئة أو أن تطبع على ورقة تلصق على المنتج أو التجهيز أو التعبئة.

7. وفيما يخص منتجات الصيد الموضوعة في حاويات نقل أو في معبئات كبيرة والتي ستخضع للمعالجة أو التحويل أو التجهيز أو التعبئة لاحقا في مؤسسة أخرى، فان العلامة توضع على السطح الخارجي للحاوية أو المعبأ. أما منتجات الصيد المنقولة بدون تنظيم، فانه ليس من الضروري وضع علامة التعريف إذا كانت الوثائق المرافقة تحمل المعلومات المشار إليها في الفقرة 6.

8. إذا كانت منتجات الصيد توجد في معبأ للتموين المباشر للمستهلك النهائي، فيكفي أن توضع العلامة في الجزء الخارجي من هذا المعبأ.

الفصل الثاني: الشروط التي تنطبق على السفن

يجب على مستغلي قطاع الأغذية أن يحرصوا على أن تتقيد السفن المستخدمة لجمع منتجات الصيد في وسطها الطبيعي أو في تداول ومعالجة هذه المنتجات بعد جمعها بالشروط البنيوية والتجهيزية المحددة في الجزء الأول، ويحرصوا على أن تتم العمليات التي يقام بها على ظهر السفن مع مراعاة الشروط المحددة في الجزء الثاني في مجال الوقاية.

أولا: الشروط البنيوية في مجال تجهيز السفن

أ- الشروط التي تنطبق على جميع السفن

1. ينبغي أن تصمم السفن وتصنع بطريقة تحول دون تلوث المنتجات بماء الخزان والمياه المترسبة والدخان والوقود والزيت والشحم والمواد الضارة الأخرى.

2. إن السطوح التي تتصل بها مباشرة منتجات الصيد ينبغي أن تصنع من المواد المناسبة المقاومة للتآكل وأن تكون ملساء وسهلة التنظيف وينبغي أن تكون مكسوة بمادة صلبة وغير سامة.

3. ينبغي أن تصنع التجهيزات والأدوات المستخدمة في عمل منتجات الصيد من مواد مقاومة للتآكل وسهلة التنظيف والتطهير.

4. إذا كانت للسفن منافذ للماء مخصصة لمنتجات الصيد فينبغي أن تكون في مكان يجنب تلوث الماء.

ب- الشروط التي تنطبق على السفن المصممة والمجهزة لحفظ منتجات الصيد طازجة أزيد من أربع وعشرين ساعة

1. ينبغي أن تجهز السفن المصممة والمجهزة لحفظ منتجات الصيد أكثر من أربع وعشرين ساعة بخزانات وصهاريج أو بحاويات لتخزين منتجات الصيد في درجات الحرارة المنصوص عليها في الفصل الثامن.

2. ينبغي أن تفصل الخزانات عن مقصورة الماكينات والأماكن المخصصة للطاقم بواسطة حواجز تمكن من إبعاد خطر تلوث منتجات الصيد المخزنة. وإن الأواني المستخدمة لتخزين منتجات الصيد، يجب أن تكون قادرة على حفظ المنتجات في ظروف صحية مرضية وتمكن عند الاقتضاء من السيلان المناسب بحيث لا يبقي الماء الذائب ملامسا للمنتجات.

3. في السفن المجهزة لتبريد منتجات الصيد في ماء البحر المبرد، ينبغي أن تتوفر الصهاريج على نظام يضمن لها حرارة واحدة. وينبغي أن يمكن هذا النظام من تحقيق نسبة التبريد بحيث أن حرارة خليط الأسماك وماء البحر النظيف لا تتجاوز 3 درجات بعد ست ساعات من التعبئة ولا تتجاوز صفر درجة بعد ستة عشرة ساعة وينبغي أن يمكن كذلك من رقابة الحرارة وتسجيلها إذا دعت الضرورة إلى ذلك.

ج- الشروط التي تنطبق على السفن المجمدة

يجب على السفن المجمدة أن:

1. تكون لديها تجهيزات تجميد بشدة كافية لكي يصل قلب المنتجات بسرعة درجة حرارة لا تتجاوز 18 درجة مئوية تحت الصفر.

2. تكون لديها منشآت تبريد بقوة كافية لحفظ منتجات الصيد في أماكن التخزين في درجة حرارة لا تتجاوز 18 درجة مئوية تحت الصفر. وينبغي أن يكون لأماكن التخزين نظام تسجيل حرارة يمكن الاستفادة منه بسهولة ويجب أن يكون المسبار الحراري لآلة التسجيل في المنطقة الأكثر حرارة في بناية الإيداع.

3- تستجيب للشروط المحددة في النقطة الثانية من الجزء "ب" التي تنطبق على السفن المصممة والمجهزة لحفظ منتجات الصيد الطازجة أزيد من أربع وعشرين ساعة.

د- الشروط التي تنطبق على السفن المصانع

1. ينبغي أن تتوفر السفن المصانع على الأقل على:

أ ـ مساحة للاستقبال مخصصة لجعل المنتجات على ظهر السفينة وهي مصممة بطريقة تسمح بالفصل بين كميات الصيد المتتالية وينبغي أن يكون تنظيفها سهلا وان تحمي المنتجات من تأثير الشمس أو تقلبات الجو أو أي مصدر آخر للتلوث؛

ب- نظام لنقل منتجات الصيد من مساحة الاستقبال إلى مكان العمل يكون مطابقا للقواعد الصحية؛

ج- أماكن عمل بمقاييس كافية تمكن من تحضير وتحويل منتجات الصيد في ظروف صحية مرضية وتكون سهلة التنظيف والتطهير ومنسقة تنسيقا يجنب تلوث المواد؛

د- أماكن لتخزين المنتجات المعالجة بمقاييس كافية ومصممة بحيث يكون تنظيفها سهلا، وإذا كانت هناك وحدة معالجة للنفايات تعمل على ظهر السفينة ينبغي أن يخصص خزان منفصل لتخزين هذه الفضلات؛

هـ- مكان لتخزين أدوات التعبئة منفصل عن أماكن تحضير وتحويل المنتجات؛

و- تجهيزات خاصة لصرف الفضلات ومنتجات الصيد غير الصالحة للاستهلاك البشري إما في البحر مباشرة وإما في حوض محكم السد مخصص لهذا الاستخدام إذا فرضت الظروف ذلك وإذا كانت هذه الفضلات تودع وتعالج على ظهر السفينة من اجل تطيرها فانه ينبغي تخصيص أماكن منفصلة لهذا الغرض؛

ز- فتحة لضخ الماء تقع في مكان يسمح بتجنب خطر تلوث الماء؛

ح - آليات لتنظيف الأيدي لصالح العمال الذين يعالجون منتجات الصيد المعروضة تتوفر على حنفيات تركب بطريقة تجنب انتشار التلوث.

2. غير أن السفن المصانع التي تخضع فيها القشريات والرخويات للطهي والتبريد والتجهيز ليست ملزمة بالتقيد بالشروط الواردة في الفقرة 1 إذا لم يقع أي شكل من أشكال المعالجة والتحويل على متن هذه السفن.

3. يجب على السفن المصانع التي تجمد منتجات الصيد أن تتوفر على تجهيزات تستجيب للشروط المطبقة على السفن المصانع المنصوص عليها في الجزء ج، والنقطتين 1و2.

ثانيا: الشروط في مجال النظافة الصحة

1. ينبغي أن تكون أجزاء السفن أو الحاويات المخصصة لتخزين منتجات الصيد نظيفة وقت استعمالها وفي وضعية صيانة جيدة ولا ينبغي، على وجه الخصوص، أن تلوث بالوقود أو ماء الخزان.

2. ينبغي أن توضع منتجات الصيد، فور جعلها على ظهر السفينة، إن أمكن ذلك، في مأمن من كل تلوث وأن تحمي من تأثير الشمس أو أي مصدر آخر للحرارة. وإذا أريد غسلها فإن الماء المستخدم ينبغي أن يكون ماءا صالحا للشرب وإلا فالماء النظيف.

3. ينبغي أن تعالج منتجات الصيد وتخزن بحيث يتم تجنب تمزقها ويستطيع المعالجون استخدام أدوات حادة لنقل الأسماك الكبيرة التي يمكن أن تجرحهم شريطة عدم إتلاف لحوم تلك المنتجات.

4. إن مواد الصيد الأخرى غير المواد التي تحفظ حية ينبغي أن تبرد بأسرع طريقة ممكنة بعد شحنها وإذا لم يكن التبريد ممكنا تنزل متى ما تسنى ذلك.

5. ينبغي أن يصنع الثلج المستخدم لتبريد مواد الصيد من الماء الصالح للشرب أو الماء النظيف.

6. إذا نزعت رؤوس وأحشاء الأسماك على متن السفينة فان هذه العمليات ينبغي أن تتم بطريقة صحية وبعد اصطيادها مباشرة وينبغي أن تنظف المواد فورا بكثير من الماء الصالح للشرب أو الماء النظيف وفي هذه الحالة فان الأحشاء والأجزاء التي يمكن أن تشكل خطرا على الصحة العمومية يجب نزعها بسرعة وحفظها بمعزل عن المنتجات المخصصة للاستهلاك البشري وينبغي أن تحفظ الكبد والبيض والغدد المخصصة للاستهلاك البشري في الثلج وبدرجة حرارة تقارب حرارة الثلج الذائب أو تجمد.

7. الاسماك الكاملة المخصصة لصناعة التعليب إذا جمدت في الملح ينبغي أن تصل حرارة لا تتجاوز 9 درجات مئوية تحت الصفر وينبغي ألا يشكل التمليح مصدرا لتلوث الأسماك.

الفصل الثالث: شروط تجب مراعاتها أثناء وبعد التفريغ

1. يجب على مستغلي قطاع الصيد المسؤولين عن شحن وتفريغ منتجات الصيد أن:

أ- يحرصوا على أن تكون أدوات الشحن والتفريغ التي تلامس منتجات الصيد مصنوعة من مواد سهلة التنظيف والتطهير وأن تحفظ في حالة جيدة من الصيانة والنظافة؛

ب- يتجنبوا أثناء الشحن والتفريغ، أي تلوث لمواد الصيد وخاصة:

* عندما يشحنون ويفرغون بسرعة؛
* عندما يضعون مواد الصيد لمدة محددة في وسط محفوظ وفي درجة الحرارة المبينة في الفصل الثامن،
* عندما لا يستعملون إلا تجهيزات أو معالجات يمكن أن تتلف عبثا الأجزاء الصالحة للأكل من مواد الصيد.

2- يجب على مستغلي قطاع الصيد المسؤولين عن أسواق المزاد العلني و أسواق الجملة أو أجزاء من هذه الأسواق تعرض فيها منتجات الصيد أن، يحرصوا على احترام الشروط التالية:

أ- وجود منشآت تقفل بالمفاتيح لتبريد منتجات الصيد المخزنة ومنشآت منفصلة تقفل بالمفاتيح لتخزين منتجات الصيد التي تقرر عدم صلاحيتها للاستهلاك البشري؛

ب - عند عرض أو إيداع منتجات الصيد :

* لا ينبغي أن تستخدم البنايات لأغراض أخرى؛
* لا يمكن أن تدخل في البنايات السيارات التي تنطلق منها غازات العوادم التي يمكن أن تضر بجودة منتجات الصيد؛
* الأشخاص الذين يدخلون هذه البنايات ينبغي ألا يدخلوا معهم الحيوانات؛
* ينبغي أن تكون إضاءة البنايات جيدة لتسهيل التفتيشات الرسمية؛
1. إذا لم يكن التبريد ممكنا على ظهر السفينة ينبغي أن تثلج بعد التفريغ فور التمكن من ذلك وتخزن في درجة حرارة تقارب درجة حرارة الثلج الذائب.

4. يتعاون مستغلوا قطاع الصيد مع السلطة المختصة لتمكينها من القيام بالرقابة الرسمية وفقا لأحكام المقرر المتعلق بالرقابة الرسمية وخاصة ما يتعلق بإجراءات إبلاغ تفريغ منتجات الصيد التي قد تعتبرها السلطة المختصة ضرورية.

الفصل الرابع: الشروط المطبقة على المؤسسات بما في ذلك السفن التي تعامل منتجات الصيد

يجب على مستغلي القطاع الغذائي السهر على احترام الشروط المبينة أسفله، عند ما يكون ذلك مناسبا، فيما يتعلق بالمؤسسات التي تعامل منتجات الصيد.

أ ـ الشروط العامة المطبقة على منتجات الصيد الطازجة

1. عند ما تكون المنتجات المثلجة غير المجهزة لا توزع ولا ترسل ولا تحضر ولا تحول فورا بعد وصولها إلى مؤسسة برية، يجب تخزينها تحت الثلج في مكان ملائم. ويجب القيام بإعادة التثليج عند ما كان ذلك ضروريا. وإن منتجات الصيد الطازجة المجهزة يجب تثليجها في درجة حرارة تقارب درجة حرارة الثلج الذائب.

2. يجب القيام بالعمليات مثل نزع الرؤوس والأحشاء بطريقة صحية. وعند ما يمكن القيام فنيا وتجاريا بنزع الأحشاء، يجب أن يتم بأسرع ما يمكن بعد اصطياد أو تفريغ منتجات الصيد. يجب غسل المنتجات كثيرا بالماء الصالح للشرب أو، على متن السفينة، بالماء النظيف فورا بعد تلك العمليات.

3. يجب القيام بالعمليات مثل التشريح والتقطيع بطريقة تتفادى التلوث أو اتساخ الشرائح والقطع. لا ينبغي أن تبقى الشرائح والقطع فوق طاولات العمل أكثر من المدة الضروري لإعدادها. يجب تجهيز الشرائح والقطع، وعند الاقتضاء، تعبئتها في أسرع وقت ممكن بعد إعدادها.

4. إن الحاويات المستخدمة لإرسال وتخزين منتجات الصيد الطازجة المحضرة وغير المعبأة والمحفوظة تحت الثلج ينبغي أن تسمح للماء الذائب بان لا يبقي ملامسا للمنتجات.

5. يمكن حفظ منتجات الصيد الطازجة الكاملة والمفرغة وحفظها في الماء المثلج على ظهر السفن. ويمكن أن يتواصل نقلها في المثلج بعد التفريغ وأن تنقل من منشآت الزراعة المائية حتى تصل أول مؤسسة تمارس نشاطا آخر غير النقل والفرز.

ب- الشروط المطبقة على المواد المجمدة

 ينبغي أن تتوفر المؤسسات البرية التي تجمد فيها منتجات الصيد على تجهيزات تستجيب للشروط المبنية في جداول التجميد في هذا الملحق (الفصل الثاني الجزء1، الباب، ج النقطتان 1و2).

ج- الشروط التي تنطبق على منتجات الصيد التي تفصل ميكانيكيا

يجب على مستغلي القطاع الغذائي الذين ينتجون منتجات صيد مفصولة ميكانيكيا أن يحرصوا على احترام الشروط التالية:

1- يجب أن تستجيب المواد الأولية المستخدمة للمعايير التالية:

- يمكن أن تستخدم فقط لإنتاج مواد الصيد المفصولة ميكانيكيا الأسماك التامة واللحم المتبقي على الضلوع بعد التشريح؛

- يجب أن تكون جميع المواد الأولية خالية من الأحشاء.

2- يجب أن تستجيب عملية التصنيع للشروط التالية:

أ- يقام بالفصل الميكانيكي بدون تأخير لا مبرر له بعد التشريح. وإذا كان المستخدم أسماكا تامة، يجب نزع أحشائها وتنظيفها قبل ذلك؛

ب- بعد صناعتها تجمد منتجات الصيد المفصولة ميكانيكا بأسرع طريقة ممكنة أو تخلط بمنتج سيتم تجميده أو سيخضع لمعالجة مثبتة.

د-الشروط الخاصة بالطفيليات

يبين هذا القسم القواعد الخاصة بالتفتيش البصري الهادف إلى اكتشاف الطفيليات في منتجات الصيد والمعالجات التي يتطلبها ذلك.

1-التعريفات

يقصد ب:

أ -الطفيليات المرئية: كل طفيلي أو مجموعة طفيليات لها مقاييس ولون وتركيب يمكن من تمييزها تمييزا واضحا من أنسجة السمك؛

ب - التفتيش البصري: فحص غير مدمر للأسماك أو لمنتجات الصيد يقع بواسطة أو بدون وسيلة لتكبير الرؤية وفي ظروف إضاءة جيدة لعين الإنسان بما في ذلك السراب أن كان ضروريا؛

ج-السراب: بالنسبة للأسماك المسطحة أو شرائح الأسماك يلاحظ السمك بنور معاكس صادر من مصدر ضوء في غرفة مظلمة من أجل اكتشاف الطفيليات.

2-التفتيش البصري:

1.2- يجب إجراء التفتيش البصري على عدد معين من العينات. ويعين على الأشخاص المسؤولين عن المؤسسات البرية والعمال المتخصصين على ظهر السفن المصانع تحديد عدد ودورية التفتيشات حسب طبيعة منتجات الصيد ومصدرها الجغرافي والاستخدام الذي تخصص له. وأثناء الإنتاج يتم تفتيش الأسماك التي نزعت أحشاءها من طرف أشخاص متخصصين ويشمل جوف البطن والكبد والبيض والغدد المخصصة للاستهلاك البشري. وتبعا لنظام نزع الأحشاء المستخدم يقام بالتفتيش البصري:

- بطريقة متواصلة من قبل المعالج أثناء نزع الأحشاء والتنظيف في حالة نزع الأحشاء يدويا؛

- بالسبر على عدد معين من العينات قدره عشر أسماك على الأقل في حالة نزع الأحشاء ميكانيكيا.

2.2- يتم التفتيش البصري الأسماك وأجزائها من طرف أشخاص متخصصين أثناء التقشير وبعد التشريح والتجزئة. وإذا تعذر فحص فردي نظرا لحجم الشرائح أو عمليات التشريح، تعد خطة لأخذ العينات وتعطى للسلطة المختصة طبقا للفصل الثالث من هذا المقرر في نقطتها الرابعة. وإذا تبين أن السراب ضروري من الناحية الفنية يدمج في خطة اخذ العينات.

3- تجمد منتجات الصيد التالية بدرجة حرارة لا تتجاوز 20 درجة مئوية تحت الصفر في جميع نقاط المنتج مدة أربع وعشرين ساعة على الأقل، وتطبق هذه المعالجة على المنتج الخام والمنتج المصنع:

أ ـ منتجات الصيد التي يمكن أن تستهلك نيئة أو شبه نيئة؛

ب ـ منتجات الصيد المأخوذة من أنواع الاسقمبري والبوري إذا كانت ستخضع للمعالجة الدخان البارد يجب ان لا تتجاوز خلالها الحرارة الداخلية لمنتج الصيد 60 درجة مئوية ؛

ج ـ منتجات الصيد المملحة أو المنقعة في الملح والخل والزيت والتوابل إذا كانت المعالجة غير كافية للقضاء على يرقات الديدان الخيطية.

4- لا يلزم مستغلوا قطاع الصيد بالقيام بالمعالجة المذكورة في النقطة 3 مع وجود معطيات وبائية تشير إلى أن أماكن الصيد الأصلية لا تشكل خطرا صحيا فيما يتعلق بوجود الطفيليات وإذا رخصت السلطة المختصة في ذلك.

5- إن منتجات الصيد المذكورة في النقطة 3 يجب أن ترفف بوثيقة المصنع التي تبين نوع المعالجة التي خصصت لها وذلك أثناء عرضها في السوق باستثناء أن تكون ستسلم للمستهلك النهائي.

الفصل الخامس: الشروط المطبقة على منتجات الصيد المحولة

يجب على مستغلي قطاع الصيد الذين يقومون بطهي رأسيات الأرجل والرخويات أن يحرصوا على احترام الشروط التالية:

* + 1. يجب أن يتبع الطهي بالتبريد السريع. يجب أن يكون الماء المستخدم لهذا الغرض ماء صالحا للشرب أو على متن السفينة ماء نظيفا. إذا لم يتم استخدام أي وسيلة أخرى للحفظ، يجب أن يستمر التبريد حتى يتم الوصول إلى درجة حرارة قريبة من درجة حرارة ذوبان الثلج.

2- يقام بالتقشير أو إزالة الأصداف في ظروف صحية تجنب تلوث المنتج. وإذا تمت هذه العمليات يدويا فإنه يجب على العمال أن ينظفوا أيديهم.

3- بعد التقشير أو إزالة الأصداف تجمد المنتجات المطبوحة مباشرة أو تبرد بأقصى درجة ممكنة حتى تصل الحرارة المبينة في الفصل الثامن.

الفصل السادس: المعايير الصحية المطبقة على منتجات الصيد

علاوة على حرصهم على التقيد بالمعايير الجرثومية والذيفانات البحرية والكيمائية المحددة في النظم المعمول بها، يجب على مستغلي قطاع الصيد أن يحرصوا، حسب طبيعة المنتج أو النوع، على أن تكون منتجات الصيد التي تعرض في السوق للاستهلاك البشري مطابقة للمعايير المحددة في هذا الفصل.

* 1. الخصائص الحسية لمنتجات الصيد

يجب على مستغلي قطاع الصيد إجراء تقييم الخصائص الحسية للمنتجات الصيد. وينبغي أن يمكن هذا التقييم على وجه الخصوص من معرفة هل هذه المنتجات مطابقة لمعايير الطراوة المحددة في المقرر المحدد للمعايير المكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفانات الإحيائية البحرية المطبقة على منتجات الصيد والاحياء المائية وطرق التحليل التي يتعين استخدامها.

* 1. الهيستامين

يجب على مستغلي قطاع الصيد أن يحرصوا على عدم تجاوز الحدود التي تستخدم من الهيستامين

* 1. الآزوت القاعدي الكلي المتطاير

لا ينبغي أن تعرض في السوق منتجات الصيد غير المحولة إذا بينت الاختبارات الكيمائية تجاوز حدود الآزوت القاعدي الكلي المتطاير.

تحدد قيمة قصوى للآزوت القاعدي الكلي المتطاير لفئات الأنواع التالية:

* أنواع السيباست، Helicolenus dactylopterus ، Sébastichthys capensis
* الأنواع التي تنتمي إلى عائلة المفلطحات (باستثناء الراقود)
* الأنواع التي تنتمي إلى عائلة النازليات والغادسيات
* الأنواع التي تنتمي إلى عائلة الشقليات
	1. الطفيليات

يجب على مستغلي قطاع الصيد أن يحرصوا على أن يقام بتفتيش بصري لمنتجات الصيد لاكتشاف الطفيليات المرئية قبل وضع هذه المنتجات في السوق. ولا ينبغي أن يضعوا في السوق لغرض الاستهلاك البشري منتجات صيد مصابة بالطفيليات.

* 1. الذيفانات الخطيرة على صحة الإنسان

1- لا ينبغي أن توضع في السوق منتجات الصيد المشتقة من الأسماك السامة التالية: الأسماك السامة التالية: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae . وإن منتجات الصيد الطازجة المحضرة والمحولة من أسماك Gempylidae وخاصةRuvettus pretiosus, Lepidocybium* *flavobrunneum* لا يمكن أن توضع في السوق إلا مجهزة أو معبأة وينبغي أن توضع عليها علامات التعريف المناسبة لتعليم المستهلك طرق تحضيرها أو طبخنا وتنبيهه على الخطر المرتبط بوجود مواد يمكن أن تسبب اضطرابات معدية ومعوية. وينبغي أن يرافق الاسم العلمي للتسمية العمومية على لوحة العلامة.

2. لا يجوز ان تطرح في الاسواق منتجات الصيد التي تحتوي على سموم حيوية مثل السيجواتوكسين أو السموم التي تشل العضلات. ومع ذلك، يجوز طرح في الأسواق منتجات الصيد المشتقة من الرخويات ذوات الصدفتين بشرط أن تكون قد تم إنتاجها وفقا للنظم المحددة المعايير المكروبيولوجية والكيميائية والذيفانات الحيوية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذات الصدفتين ومنتجات الصيد؛

الفصل السابع: تعبئة وتغليف منتجات الصيد

1. يجب أن تكون الأواني التي يتم فيها حفظ منتجات الصيد الطازجة تحت الجليد مقاومة للماء وتسمح للمياه الذائبة بعدم البقاء على اتصال بالمنتجات.

2. ويجب أن تكون الكتل المجمدة المعدة على متن السفن معبأة بشكل مناسب قبل التفريغ.

3. عند ما تعبأ منتجات الصيد على متن سفينة الصيد، يجب على مستغلي قطاع الصيد أن يسهروا على ألا تشكل المواد المستخدمة في التعبئة:

* مصدر تلوث وأن يخزن بشكل لا يعرضه لأخطار التلوث؛
* أن يكون سهل التنظيف والتطهير عند الاقتضاء إذا كان يستخدم من جديد.

الفصل الثامن: تخزين منتجات الصيد

يجب على مستغلي قطاع الصيد الذين يخزنون منتجات الصيد ضمان احترام الشروط المبينة أسفله:

1. إن منتجات الصيد الطازجة ومنتجات الصيد غير المحولة والمذابة بعد التجميد ومنتجات القشريات والرخويات المطبوخة والمثلجة، يجب إبقاؤها في درجة تقارب درجة ذوبان الثلج؛

2. يجب إبقاء منتجات الصيد المجمدة في درجة حرارة لا تتجاوز 18 درجة مئوية تحت الصفر في جميع النقاط، غير أن الأسماك الكاملة المجمدة في النقيع المملح والمخصصة لصناعة المعلبات، يمكن حفظها في درجة حرارة لا تتجاوز9 درجات مئوية تحت الصفر؛

3. إن منتجات الصيد المحفوظة حية، يجب إبقاؤها في درجة حرارة وفي ظروف لا تؤثر على مواصفاتها في مجال السلامة الغذائية وقابلية الحياة.

الفصل التاسع: نقل منتجات الصيد

يجب على مستغلي قطاع الصيد الذين ينقلون منتجات الصيد ضمان احترام الشروط المبينة أسفله:

1. يجب إبقاء منتجات الصيد خلال النقل في درجات الحرارة المحددة:

أ ـ إن منتجات الصيد الطازجة ومنتجات الصيد غير المحولة والمذابة بعد التجميد ومنتجات القشريات والرخويات المطبوخة والمثلجة، يجب إبقاؤها في درجة تقارب درجة ذوبان الثلج؛

ب ـ يجب إبقاء منتجات الصيد المجمدة، باستثناء الأسماك الكاملة المجمدة في النقيع المملح والمخصصة لصناعة المعلبات، خلال نقلها، في درجة حرارة منسجمة لا تتجاوز 18 درجة مئوية تحت الصفر في جميع النقاط، مع السماح بتغيرات قصيرة نحو الارتفاع بـ 3 درجات مئوية تحت الصفر على الأكثر؛

2. لا يلزم مستغلوا قطاع الصيد بمراعاة ترتيبات النقطة 1 ب إذا كانت منتجات الصيد المجمدة منقولة من مستودع تبريد إلى مؤسسة معتمدة لإذابتها بعد التجميد فور وصولها من أجل التحضير و/أو التحويل وكانت المساقة قصيرة وأعطت السلطة المختصة إذنها؛

3. إذا كانت منتجات الصيد محفوظة تحت الثلج، لا ينبغي أن يبقى ماء الذوبان ملامسا للمنتجات؛

4. إن منتجات الصيد المخصصة للبيع حية يجب نقلها في ظروف لا تؤثر على مواصفاتها في مجال السلامة الغذائية وقابلية الحياة.