**الجمهورية الإسلامية الموريتانية**

**شرف – إخاء – عدل**

وزارة الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائية

التأشيرة:

**م.ع.ت.ت.ن.ج.ر**

**مقرر رقم /000735 و.ص.ب.ت.ب.م يحدد الشروط الفنية والصحية لمواقع تفريغ منتجات الصيد**

**إن وزير الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائية**

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 6 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؛
* والمرسوم رقم 81-062 الصادر بتاريخ 2 إبريل 1981 المتضمن تنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة منتجات الصيد المخصصة للتغذية البشرية.
* والمرسوم 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 066**-**2007الصادر بتاريخ 13 مارس 2007 القاضي بإنشاء مكتب وطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الأسماك والمحدد لقواعد تنظيمه وسير عمله؛
* المرسوم رقم 177**-**2008 الصادر بتاريخ 07 مايو 2008 القاضي بتعديل بعض ترتيبات المرسوم 2007-066 الصادر بتاريخ 13 مارس 2007 القاضي بإنشاء مكتب وطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الأسماك والمحدد لقواعد تنظيمه وسير عمله.

**يقرر:**

**الفصل الأول: أحكام تمهيدية**

**المادة الأولي:** تطبيقا الفقرة الثانية من المادة الأوليمن المرسوم رقم 94-030 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع، يهدف هذا المقرر إلى تحديد الحد الأدنى من الشروط الفنية والصحية المطبقة على مواقع تفريغ منتجات الصيد (الموانئ، نقاط التفريغ المهيأة والمواقع المهيأة، إلخ).

**المادة 2:** لأغراض هذا المقرر، تعني:

* موقع التفريغ: منطقة تم تهيئتها بجانب الساحل وتشمل مساحة تفريغ ومرافقها الملحقة حيث يتم تفريغ المنتجات السمكية من أجل عملية البيع الأولى.

**الفصل الثاني: الشروط المتعلقة بالبنية التحتية للموقع**

**المادة 3**: يتطلب الحصول على صفة موقع للتفريغ مرخص الالتزام بالحد الأدنى من الشروط الفنية والصحية، وعلى وجه الخصوص:

* بيئة مجاورة سليمة؛
* منصة مزودة بالمياه، سهلة التنظيف والتطهير؛
* نظام مناسب لتسيير مياه الصرف الصحي؛
* مراحيض صحية؛
* معدات مناولة مصنوعة من مواد مقاومة للعفن وغير قابلة للصدأ وقوية؛
* تنظيم عملية الولوج، مما يسمح بتنفيذ أحسن طرق النظافة والمناولة.

**المادة 4**: يجب ألا تفتح المراحيض مباشرة على المباني التي يتم فيها استقبال المنتجات أو التعامل معها أو تخزينها.

توفير مغاسل ذات آلية تحكم غير يدوية مزودة بالماء الجاري وكذا موزع للصابون أو غيره من محاليل مناسبة لتعقيم اليدين وتجب إتاحة آلية لتنشيف الأيدي تستخدم لمرة واحدة.

**المادة 5**: يجب أن تظل دائما غرف استقبال منتجات الصيد المفرغة ومعدات المناولة نظيفة بصفة جيدة. ويجب ألا تحتوي في أي حال من الأحوال على أي أشياء أو منتجات من شأنها الإضرار بالجودة الصحية ونظافة منتجات الصيد.

يجب أن تتطابق المنتجات المستخدمة في التنظيف والتطهير مع النظم المعمول بها.

**المادة 6**: يجب أن تحتوي مواقع التفريغ، عند الضرورة، على غرف تبريد ومصانع ثلج بسعة كافية لحاجات تخزين منتجات الصيد التي لا يتم عرضها مباشرة للبيع أو نقلها إلى وجهتها النهائية.

يجب أن تتمتع غرف التخزين (غرف التبريد) بالخصائص التالية:

* جدران ملساء ومقاومة وغير منفذة؛
* أرضية غير منفذه، سهلة التنظيف ومجهزة بنظام (قنوات تصريف، إلخ) يسمح بصرف المياه بسهولة؛
* أجهزة إضاءة وتهوية كافية.

يجب أن تتراوح درجة حرارة المنتج المخزن بين 0 و + 4 درجات مئوية؛

**المادة 7**: يجب القضاء على جميع الهوام (القوارض أو الحشرات أو غيرها) ويجب تجنب أي تفشي جديد عن طريق إجراء المكافحة السلبية والنشطة. يجب ألا تدخل الحيوانات الأليفة إلى مواقع التفريغ.

**الفصل الثالث: الشروط المتعلقة بالمتدخلين في موقع التفريغ**

**المادة 8:** يجب حظر التعامل مع منتجات الصيد لأي شخص:

- ثبتت إصابته بمرض معد؛

- مصاب بجروح متعفنة أو آفة مفتوحة في أي جزء من الجسم؛

يجب على الأشخاص المتعاملين مع منتجات الصيد، على وجه الخصوص، ارتداء ملابس عمل نظيفة، وإن دعت الحاجة، ارتداء قفازات مناسبة للعمل الذي يتم تنفيذه.

يجب على الأشخاص احترام أحسن طرق النظافة.

**المادة 9:** يجب على الهيئة المسؤولة عن إدارة وتشغيل كل موقع تفريغ مرخص تعيين مسؤول عن النظافة والجودة يتمتع بالمهارات المطلوبة، مسؤول عن تنفيذ نظام الرقابة الصحية الذاتية. ويجب أن يتوفر على الوسائل المناسبة وأن يتمتع بالصلاحيات اللازمة للاضطلاع بمهامه وفقا للقوانين والنظم المعمول بها.

**الفصل الرابع: السلطة المختصة**

**المادة 10:** تتم مراقبة المطابقة الهيكلية والوظيفية لمواقع التفريع من قبل مصالح التفتيش التابعة للمكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الاسماك.

يتم منح صفة موقع تفريغ مرخص لمنتجات الصيد من قبل الوزير المكلف بالصيد بناء على الرأي الفني من المكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الاسماك.

**الفصل الخامس: ترتيبات ختامية**

**المادة 11:** دون الاخلال بالترتيبات الأخرى المعمول بها في هذا المجال، يعاقب على مخالفات القواعد المنصوص عليها في هذا المقرر بالعقوبات المنصوص عليها وفقا لأحكام القانون المتضمن مدونة الصيد المعمول به.

**المادة 12**: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والبنى التحتية البحرية والمينائية وقائد خفر السواحل الموريتاني، ومدير تثمين وترقية سلاسل القيمة، ومدير المكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وزراعة الأسماك، 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 والمينائية

**الفضيل ولد سيداتي ولد أحمد لولي**