

الجريدة الرسمية

للجمهورية الإسلامية الموريتانية



نشرة خاصة

العدد 1133	السنة 48	30 دجمبر 2006
------------	----------	---------------

المحتوى

II – مراسيم – مقررات – قرارات - تعميمات

وزارة الصيد و الاقتصاد البحري

نصوص تنظيمية

مقرر 2859 يتضمن تعيين مختبر المعهد الوطني لبحوث المحيطات و الصيد مختبرا وطنيا مرجعيا في مجال الكيمياء وعلم الجراثيم.....699	16 نوفمبر 2006
مقرر رقم 2860 يتعلق بالرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.....702	16 نوفمبر 2006
مقرر رقم 2861 يتعلق بقواعد الوقاية والسلامة المطبقة على مراكب الصيد التقليدي والشاطئي.....715	16 نوفمبر 2006
مقرر رقم 2862 يتضمن تحديد معايير جودة المياه المستعملة في صناعة معالجة منتجات الصيد وتربية المائيات.....718	16 نوفمبر 2006

16 نوفمبر 2006 مقرر رقم 2863 يتعلق بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى

منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الأغذية

21 نوفمبر 2006 مقرر رقم 2905 يتعلق تحديد بالمعايير الميكروبيولوجية و الكيميائية و معايير الذيفان الإحيائية

البحرية المطبقة الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات وعلى طرق التحليل التي يتعين

استخدامها

III - إشتغارات

IV - إعلانات

الفصل 2- تعيين ومهام المختبر الوطني المرجعي

المادة 2: تم تعيين مختبر الكيمياء والميكروبيولوجيا بالمعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد بانواذيبو كمختبر وطني مرجعي لمراقبة تلوث الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد والوسطين البحري والنهري.

المادة 3: يجب على المختبر الوطني المرجعي للمعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد بانواذيبو المعين أسفله بعبارة المختبر الوطني المرجعي أن:

1. يتوفر على العمال المحليين والتجهيزات والوسائل التي تمكنه من القيام في أي لحظة بالمهام الموكلة إليه.
2. يقدم الضمانات الضرورية من سرية وحياد واستقلالية تجاه أي شخص طبيعي أو اعتباري يمارس نشاطا إنتاجيا أو تصديريا أو تسويقيا لمنتجات أو مواد ذات صلة بمجال تخصصه.
3. يستجيب للمعايير العامة لسير مختبرات التجريب المحددة في الأنظمة الدولية المعمول بها كما أن عليه أن يكون معتمدا في مجال تخصصه من قبل هيئة اعتماد معترف بها دوليا.

المادة 4: يتوفر المختبر الوطني المرجعي على مهلة أربعة وعشرين شهرا ابتداء من تاريخ نشر هذا المقرر للحصول على الاعتمادات الضرورية لممارسة مهامه.

المادة 5: يكلف المختبر الوطني المرجعي في مجال تخصصه بما يلي:

1. الاستجابة لجميع طلبات الخبرة العلمية أو التقنية للوزارة المكلفة بالصيد والوزارات المعنية الأخرى أو مندوبيها.
2. إنجاز التحاليل الرسمية وخاصة تأكيد نتائج التحاليل المنجزة من قبل مختبرات معتمدة أو معترف بها.
3. يكلف، عند الاقتضاء، بالإنعاش الفني لشبكة المختبرات المعتمدة والمعترف بها بخصوص إنجاز طرائق التحليل.
4. ضمان الرصد العلمي والتقني وإبلاغ المعلومات إلى السلطة المختصة وكذلك إلى شبكة المختبرات المعتمدة والمعترف بها.

II - مراسيم - مقررات - قرارات - تعميمات

وزارة الصيد والاقتصاد البحري

نصوص تنظيمية

مقرر 2859 صادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 يتضمن تعيين مختبر المعهد الوطني لبحوث المحيطات والصيد مختبرا وطنيا مرجعيا في مجال الكيمياء وعلم الجراثيم

الفصل الأول- ترتيبات عامة:

المادة الأولى: الموضوع ومجال التنفيذ

على أساس المقرر رقم 2860 الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 والمتعلق بالرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي، يستهدف هذا المقرر تعيين المختبر الوطني المرجعي للرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد، بما فيها الرخويات الحية ذوات الصدفتين، المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.

كما يحدد الشروط التي يمكن فيها اعتماد المختبرات أو الاعتراف بها لإنجاز بعض تحاليل الكيمياء والميكروبيولوجية حسب هذا القرار تعني:

1. الرقابة الرسمية: كل تدقيق أو تفتيش أو تحقيق أو أخذ عينة أو فحص أو أي شكل من أشكال الرقابة من قبل مصالح الدولة أو مندوبيها لفرض احترام الترتيبات التنظيمية.
2. التحليل الرسمي: كل تحليل يتم من قبل مختبر لعينة مأخوذة في إطار رقابة رسمية.
3. الرقابة الذاتية: كل فحص أو تدقيق أو أخذ عينة أو أي شكل آخر من الرقابة تحت مسؤولية مؤسسة تعمل في قطاع الرخويات الحية ثنائية الصدفتين ومنتجات الصيد أو مندوبيها للتأكد بأنفسهم من احترام ترتيبات هذا المقرر.
4. تحليل الرقابة الذاتية: كل تحليل يتم من قبل مختبر لعينة مأخوذة في إطار رقابة ذاتية.
5. الطريقة الرسمية: كل طريقة يعتمد عليها الوزير المكلف بالصيد لإنجاز تحليل رسمي.
6. الطريقة المعترف بها: كل طريقة يعتمد عليها الوزير المكلف بالصيد لإنجاز تحليل رقابة ذاتية.

4 تلتزم بتحسين كفاءاتها باستمرار في إنجاز التحاليل محل الاعتماد.

المادة 10: استثناء من النقطة 3 من المادة 9، يستطيع الوزير المكلف بالصيد أن يمنح لمختبر غير معتمد، اعتمادا مؤقتا لفترة ثمانية عشر شهرا بعد أخذ الرأي الفني للمختبر الوطني المرجعي.

المادة 11: توجه طلبات الاعتماد إلى السلطة المختصة. ويحدد مقرر من الوزير المكلف بالصيد لائحة وثائق ملف الطلب. وعند ما يشمل المختبر عدة مؤسسات، يجب على كل مؤسسة أن تقدم طلب اعتماد.

المادة 12: يجب إبلاغ السلطة المختصة دون أي تأخير بأي تغيير في شروط نشاط المختبر، كما هو مبين في ملف طلب الاعتماد. وإذا كانت أهمية أو طبيعة التغيرات تبرر ذلك، فإن السلطة المختصة تستطيع أن تطلب من مسؤول المختبر أن يقدم طلبا جديدا للاعتماد خلال ستة أشهر.

المادة 13: يستطيع الوزير المكلف بالصيد في أي وقت تعليق ترخيص مختبر أو سحبه وذلك في حالة إخلاله بواجباته المحددة في هذا القسم أو النصوص المطبقة لها، وذلك بعد الاستشارة الفنية للمختبر الوطني المرجعي.

المادة 14: يجب على أي مختبر يرغب في تجديد ترخيصه أن يقدم طلبا بذلك للوزير المكلف بالصيد خلال أجل أوله ستة أشهر وآخره ثلاثة أشهر قبل انتهاء فترة اعتماده. ويعتبر عدم رد الإدارة على ذلك الطلب مدة ثلاثة أشهر بمثابة القبول.

القسم 3- واجبات المختبرات المعتمدة

المادة 15: يستطيع الوزير المكلف بالصيد أن يعين أي شخص له الكفاءة لمراقبة احترام الترتيبات المنصوص عليها في هذا الجزء من قبل المختبرات المعتمدة وذلك بمراقبة الوثائق أو المعاينة. ويجب على المختبرات أن تشارك في أية عملية تقييم فني يطلبه الوزير المكلف بالصيد.

المادة 16: يتم إنجاز التحاليل المشار إليها في المادة 8 من قبل المختبرات المعتمدة طبقا للطرق الرسمية المنشورة بواسطة مقرر من الوزير المكلف بالصيد. وعند نشر طريقة جديدة لنوع من التحاليل، فإن المختبرات المعتمدة في هذا النوع من التحليل تتوفر على مدة أربعة وعشرين شهرا ابتداء من النشر للحصول على الاعتماد المتعلق بتلك الطريقة الجديدة الرسمية. تنجز المختبرات المعتمدة التحاليل الرسمية في أقصر الأجل المناسب للتقنيات والطرق المستخدمة. ويحظر على

المادة 6: يبعث المختبر الوطني المرجعي كل سنة إلى الوزير المكلف بالصيد تقريرا حول نشاطاته. وعند الاقتضاء، تخضع النشاطات العلمية للمختبر كل خمس سنوات لتقييم يقوم به خبراء يعينهم الوزير المكلف بالصيد.

المادة 7: يستطيع الوزير المكلف بالصيد أن يسحب صفة المختبر الوطني المرجعي من مختبر العهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد إذا لم يتقيد بمهامه وواجباته أو لم يلب الشروط المشار إليها في المادة 3. وإذا ما رغب المختبر الوطني المرجعي في إنهاء مهامه فإنه يخبر بذلك الوزير المكلف بالصيد سنة قبل انتهاء مدة الاتفاقية.

الفصل 3- المختبرات المعتمدة

القسم 1- إنجاز التحاليل الرسمية

المادة 8: يمنح الوزير المكلف بالصيد الاعتماد للمختبرات لإنجاز نوع أو أنواع من التحاليل لمدة 5 سنوات قابلة للتجديد وذلك بعد أخذ الرأي الفني للمختبر الوطني المرجعي.

ويستطيع المختبر الوطني المرجعي وحده والمختبرات المعتمدة لذلك الغرض إنجاز التحاليل الرسمية.

القسم 2 - طلب الاعتماد - التجديد - التعليق - السحب

المادة 9: لكي يتم اعتماد المختبرات، يجب عليها أن:

1 تتوفر على العمال المحليين والأماكن والتجهيزات والوسائل الضرورية لإنجاز مهامها؛

2 تقدم ضمانات السرية والحياد والاستقلالية إزاء أي شخص طبيعى أو اعتباري يمارس نشاط إنتاج أو تصدير أو تسويق منتجات أو خدمات ذات صلة بالميدان التحليلي المعني؛

3 لاستيفاء الشروط العامة لعمل مختبرات التجريب المحددة طبقا للمعايير الدولية المعمول بها وتكون معتمدة لإنجاز التحاليل محل الاعتماد وذلك من قبل هيئة اعتماد معترف بها على المستوى الدولي. كما ينبغي إنجاز التحاليل بناء على الاعتماد؛

المادة 21: استثناء من ترتيبات النقطة 4 من المادة 20 يمكن منح الاعتراف بصفة مؤقتة لمختبر غير معتمد لمدة أربعة وعشرين شهرا.

المادة 22: توجه طلبات الاعتراف إلى المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد (السلطة المختصة المنتدبة) بانواذيبو، مصحوبة بملف تحدد مكوناته بواسطة مقرر من الوزير المكلف بالصيد. وعند ما يتكون مختبر من عدة مؤسسات، يجب على كل مؤسسة أن تقدم طلب اعتراف بها.

المادة 23: يجب إشعار المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد (انواذيبو)، دون أي تأخير، بأي تغيير في شروط ممارسة نشاط المختبر كما هو معلن في طلب الاعتراف. وعند ما تكون طبيعة وحجم التغييرات تبرر ذلك، تستطيع السلطة المختصة أن تطلب من مسؤول المختبر أن يقدم - خلال ستة أشهر - طلبا جديدا للاعتراف.

المادة 24: تستطيع السلطة المختصة المانحة للاعتراف أن تعلقه أو تسحبه في أية لحظة في حالة الإخلال بالالتزامات الناتجة عن هذا القسم وعن النصوص المطبقة له.

المادة 25: يجب على كل مختبر يرغب في تجديد الاعتراف به أن يقدم طلبا بذلك إلى السلطة المختصة ستة أشهر على الأكثر أو ثلاثة أشهر على الأقل قبل انتهاء فترة الاعتراف به. ويعتبر صمت الإدارة لمدة ثلاثة أشهر بمثابة القبول.

المادة 26: تراقب السلطة المختصة بواسطة الوثائق أو المعاينة احترام ترتيبات هذا الفصل من قبل المختبرات المعترف بها. وتلزم هذه الأخيرة بالمساهمة، على حسابها، في أية عملية تقييم فني يطلبه الوزير المكلف بالصيد أو من يوكله.

المادة 27: يجب أن تمكن التقارير حول تحاليل الرقابة الذاتية، والتي تنجزها المختبرات المعترف بها، من تحديد:

- الجهة طالبة التحليل؛
- العينة: طبيعتها، حالتها، تاريخ استلامها، تاريخ التحليل؛
- طريقة التحليل المستخدمة؛
- نتيجة التحليل مع وحدات القياس، حال وجودها، ومعايير تفسير النتائج عند الضرورة.

أي مختبر معتمد الإحالة إلى اعتماده دون ذكر أنواع التحاليل المعتمد لها.

المادة 17: يستطيع مختبر معتمد وبشكل استثنائي أن يكلف مختبرا آخر معتمدا بإنجاز تحليل يطلب منه شريطة أن يكون المختبر الثاني معتمدا لنفس النوع من التحاليل وأن يشعر بذلك مصلحة الدولة التي طلبت التحليل. وعندما يوكل إنجاز تحليل رسمي إلى مختبر حسب الشروط المنصوص عليها في الفقرات السابقة فإن على المختبر الأول الذي أوكلت إليه العينات أن ينقل النتائج إلى مصلحة الدولة التي طلبت التحاليل.

المادة 18: تلزم المختبرات المعتمدة بتقديم تقرير سنوي عن نشاطاتها إلى الوزارة المكلفة بالصيد.

الفصل 4- المختبرات المعترف بها

المادة 19: تستطيع المختبرات المعترف بها وحدها إنجاز تحاليل الرقابة الذاتية والتي يحدد لانتهاها بواسطة مقرر من الوزير المكلف بالصيد في حدود الميدان التحليلي المعترف بها فيه.

ويمنح الاعتراف لمختبر لنوع أو عدة أنواع من التحاليل لمدة خمس سنوات قابلة للتجديد من قبل المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد بناء على رأي المختبر الوطني المرجعي. ويجب إخبار الوزير المكلف بالصيد من قبل مفوضه بأي قرار اعتراف أو تجديد أو تعليق أو سحب اعتراف مختبر الرقابة الذاتية.

المادة 20: للحصول على الاعتراف يجب على المختبرات أن:

1. تتوفر على العمال والأماكن والتجهيزات والوسائل الضرورية لإنجاز مهامها؛
2. تقدم الضمانات المناسبة من حياد إزاء أي شخص طبيعي أو اعتباري يمارس نشاط إنتاج أو تصدير أو تسويق منتجات أو بضائع ذات صلة بالميدان التحليلي الذي يطلب له الاعتراف؛
3. تستوفي المعايير العامة لسير مختبرات التجريب المنصوص عليها في المعايير الدولية المعمول بها؛
4. يستطيع الوزير المكلف بالصيد، في بعض المجالات التحليلية، أن يفرض إنجاز التحاليل موضوع الاعتراف تحت مسؤولية الاعتماد، إذا ما رأى ضرورة ذلك.

- (2) "الرقابة الرسمية" : هي كل أشكال الرقابة المقام بها من قبل السلطة المختصة للتأكد من احترام النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد.
- (3) "الفحص" : هو التأكد بواسطة الفحص و اعتبار عناصر موضوعية بأن الشروط المحددة تمت مراعاتها؛
- (4) "السلطة المختصة" : هي السلطة المركزية للدولة المؤهلة لتنظيم الرقابات الرسمية أو أية سلطة أخرى منحت هذه الصلاحية.
- (5) "هيئة الرقابة" : عنصر مستقل فوضت له السلطة بعض مهام الرقابة؛
- (6) "التدقيق" : هو فحص منهجي ومستقل يهدف إلى معرفة مدى استجابة النشاطات و النتائج المتفرعة عنها للترتيبات المحددة مسبقا، و هل تم تنفيذ هذه الترتيبات فعلا و بطريقة تمكن من بلوغ الأهداف؛
- (7) "التفتيش" : النظر في جميع جوانب منتجات الصيد للتأكد من مطابقتها لنصوص التشريع المتعلق بمنتجات الصيد؛
- (8) "المتابعة" : القيام بسلسلة من المعاينات المخططة أو الإجراءات المصممة للتأكد من مدى مراعاة التشريع المتعلق بمنتجات الصيد؛
- (9) "الرقابة" : المعاينة الدقيقة، لمقاولة أو عدة مقاولات في قطاع منتجات الصيد، أو مستقل أو عدة مستغلين في القطاع أو نشاطاتهم؛
- (10) "الإخلال بالنصوص" : الإخلال بالنصوص المتعلقة بمنتجات الصيد؛
- (11) "اختيار العينات للتحليل" : اختيار منتجات للصيد أو أية مادة أخرى (بما في ذلك الوسط البيئي) تتدخل في إنتاج أو تحويل أو توزيع منتجات الصيد من أجل التأكد بواسطة التحليل من مطابقتها للتشريع المتعلق بمنتجات الصيد؛
- (12) "الحفظ تحت الرقابة الرسمية" : هي الإجراءات التي تتأكد السلطة المختصة من خلالها أن منتجات الصيد لم تنقل و لم تتغير في انتظار اتخاذ قرار حول وجهتها. و يدخل في ذلك التخزين من قبل مستغلي القطاع الغذائي طبقا لتعليمات السلطة المختصة؛
- (13) "الرقابة الوثائقية" : فحص الوثائق التجارية، وعند الاقتضاء، الوثائق المطلوبة بموجب

المادة 28: يتم إنجاز التحاليل المشار إليها في المادة 19 من قبل مختبرات معترف بها حسب الطرق المحددة في مقرر من الوزير المكلف بالصيد.

الفصل 5- ترتيبات نهائية

المادة 29: تلغى كافة الترتيبات السابقة وخاصة المقررين التطبيقيين رقم 1058 و 1059 الصادرين بتاريخ 17 نوفمبر 2005.

المادة 30: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة الصحة والشؤون الاجتماعية ومدير ديوان كاتب الدولة لدى الوزير الأول المكلف بالبيئة، كل فيما يخصه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية.

مقرر رقم 2860 صادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 يتعلق بالرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.

الباب الأول- الموضوع وحقل التطبيق والتعريفات

المادة الأولى: الموضوع و حقل التطبيق

تطبقا للمادة 4 من المرسوم رقم 030/94 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع، يستهدف هذا المقرر تحديد القواعد العامة التي تحكم الرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد بما فيها الرخويات الحية ذوات الصدفتين المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.

وتستهدف تلك الرقابات الرسمية التأكد من احترام القواعد المتعلقة بالأمن الصحي للرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد البحري والنهري المعبر عنها هنا بمنتجات الصيد، وخاصة القواعد الواردة في تشريع بلدان الوجهة.

المادة 2 :

يقصد ب :

- (1) "منتج الصيد" : جميع الحيوانات البحرية و النهرية (باستثناء جميع الثدييات البحرية) المتوحشة أو الداجنة، بما في ذلك جميع الأشكال أو الأجزاء الصالحة للأكل من هذه الحيوانات.

(أ) المخاطر المحددة المرتبطة بمنتجات الصيد وبمؤسسات معالجة منتجات الصيد (في البر وعلى متن السفينة)، و باستعمال منتجات الصيد أو أي ترتيب أو مادة أو نشاط أو عملية من شأنها أن تؤثر على أمن منتجات الصيد؛

(ب) سوابق مستغلي القطاع الغذائي في مجال احترام التشريع المتعلق بمنتجات الصيد؛

(ج) مصداقية الرقابات الخاصة بهم التي تم إنجازها سابقاً؛

(د) كل المعلومة التي تجعلنا نفكر في أن نقصيراً قد وقع؛

2. تجري الرقابات الرسمية بدون إشعار مسبق إلا في حالات مثل التدقيق السنوي، الذي يجب أن يكون المستغلون علي علم مسبق به (أصحاب السفن وأصحاب المصانع).

3. تجري الرقابات الرسمية في أية مرحلة من مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع منتجات الصيد. وتشمل رقابة مؤسسات معالجة منتجات الصيد (في البر وعلى متن السفينة) و استعمال هذه المنتجات وتخزينها أو أي ترتيب، أو مادة أو نشاط أو عملية بما في ذلك النقل، تتدخل في منتجات الصيد، و ضرورة لبلوغ أهداف هذا المرسوم.

الفصل الثاني: السلطة المختصة

المادة 4:

1. إن الوزارة المكلفة بالصيد هي السلطة المختصة في الدولة و المسؤولية عن تحقيق الأهداف والرقابات المقررة في هذا المرسوم.

2. تسهر السلطة المختصة علي:

(أ) فعالية وجدوائية الرقابات الرسمية المتعلقة بمنتجات الصيد في جميع مراحل إنتاج و تحويل و توزيع الأغذية؛
(ب) كون العمال المكلفين بالرقابة الرسمية متحريين من كل النزاعات الناجمة عن تعارض المصالح.

(ج) امتلاك مخابر ذات طاقة ملائمة تمكن من إجراء الفحوص وكذلك عمال مؤهلون قانونياً ومدربون وبعده كاف بغية تنفيذ الرقابات الرسمية وتأدية الالتزامات المتعلقة بها بصفة فعالة وفعلية أو النفاذ إلي هذه المخابر؛

التشريعات المتعلقة بمنتجات الصيد المرافقة للكمية؛

(14) "تفتيش الهوية" : فحص بصري للتأكد من أن الشهادات أو الوثائق الأخرى التي ترافق البضاعة متطابقة مع ما هو مرسوم على البطاقات الملصقة و مع محتوى الكمية؛

(15) "الرقابة المادية" : تفتيش للمادة الغذائية يمكن أن يمتد إلي وسائل النقل و التعليب و ما هو مسجل علي البطاقات الملصقة و درجة الحرارة و أخذ عينات للتحليل و فحص مخبري و كل التحريات الضرورية للتأكد من احترام التشريع المتعلق بمنتجات الصيد؛

(16) "خطة الرقابة" : وصف تضعه السلطة المختصة يضم معلومات عامة حول هيكلية و تنظيم هيئاتها المكلفة بالرقابة الرسمية؛

(17) "تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة" : تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة؛

(18) "المؤسسة" : كل وحدة من مقاوله لمنتجات الصيد؛

(19) "البيطري الرسمي" : بيطري مؤهل، بمقتضى هذا النظام، للتصرف بتلك الأهلية ومعين من قبل السلطة المختصة.

(20) "البيطري الرسمي" : بيطري معين من قبل السلطة المختصة من أجل القيام لحسابها برقابات رسمية خاصة لأماكن الاستغلال.

(21) "المساعد الرسمي" : مساعد، مؤهل، بمقتضى هذا النظام، للتصرف بتلك الأهلية ومعين من قبل السلطة المختصة ويعمل تحت سلطة ومسؤولية بيطري رسمي.

(22) "علامة السلامة" : علامة تبين، عند وضعها، أن رقابات رسمية قد فم بها طبقاً لهذا التنظيم.

الباب الثاني : الرقابة الرسمية

الفصل الأول: الالتزامات العامة

المادة 3 :

1. يجري القيام بالرقابات الرسمية بانتظام حسب المخاطر وفي فترات ملائمة تمكن من تحقيق الأهداف الواردة في هذا المرسوم، و اضة في الحسابان العناصر التالية:

• الحيداد وغياب تعارض المصالح فيما يخص الأعمال الموكلة إليه؛

(ج) أن يعمل و يكون معتمدا طبقا للمعايير المعمول بها - المعايير العامة لتسيير مختلف أنواع الهيئات المكلفة بالتفتيش للقيام بالمهام الموكلة إليه.

(د) تعمل مخابر المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد طبقا للمعايير المذكورة في الفقرة 2 من المادة 11؛

(هـ) يطلع المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد السلطة المختصة على نتائج الرقابات التي قام بها، بصفة منتظمة وعند طلبها. وإذا كانت نتائج الرقابة تظهر تقصيرا - و لو احتماليا - فيجب على المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد أن يشعر السلطة المختصة بذلك على الفور؛

(و) ضمان تنسيق فعال وفعلي بين السلطة المختصة المفوضة والمعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد؛

(3) تنظم السلطة المختصة - عند الضرورة - تدقيقات و تفتيشات للمعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد للتأكد من قيامه بالمهام المفوضة إليه على الوجه الصحيح. وعند الاقتضاء تتخذ إجراءات تصحيحية ملائمة في أسرع الآجال.

المادة 6 :

يسهر المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد على أن يستفيد مجموع عماله المكلفين بالرقابات الرسمية مما يلي:

(أ) الحصول في مجال اختصاصهم على تكوين ملائم يمكنهم من القيام بجدارة بالالتزامات والرقابات الرسمية بصفة منسجمة ويتعلق هذا التكوين حسب الضرورة بالمجالات المشار إليها في الملحق 1، الفصل الأول؛

(ب) الاستفادة بصفة منتظمة من تحسين المستوى في مجال تخصصهم وبتكوين إضافي دوري.

(ج) امتلاك قدرات في مجال التعاون متعدد التخصصات.

المادة 7 :

(د) امتلاك منشآت وتجهيزات ملائمة ومصانة بعناية تمكن العمال من القيام بالرقابات الرسمية بصفة فعالة و فعالية؛

(هـ) توفر الأهلية القانونية الضرورية للقيام بالرقابات الرسمية واتخاذ الإجراءات المقررة في هذا المرسوم؛ (و) وجود خطط للتدخل و القدرة على تنفيذها في الحالات الاستعجالية؛

(ز) إلزام المستغلين في قطاع الأغذية بالخضوع لجميع التفتيشات، طبقا لهذا المرسوم، ومساعدة عمال السلطة المختصة في القيام بمهامهم.

3. تضمن السلطة المختصة الحيداد و جودة و انسجام الرقابات الرسمية على جميع المستويات. و من اللازم الاحترام الكامل للمعايير المرسومة في الفقرة الثانية من قبل كل سلطة مؤهلة للقيام برقابات رسمية.

4. تقوم السلطة المختصة بتدقيق داخلي، كما تستطيع القيام بتدقيقات خارجية، و تتخذ الإجراءات الملائمة على ضوء نتائجها للتأكد من أن الأهداف المحددة في هذا المرسوم تم تحقيقها. و تكون هذه التدقيقات موضوع فحص مستقل و تنفذ بصفة شفافة.

المادة 5 :

1. تفوض الوزارة المكلفة بالصيد، المهام الخاصة المرتبطة بالرقابات الرسمية، للمعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد - طبقا للفقرة من 2 إلى 4 - المعبر عنه فيما بعد "بهيئة الرقابة".

2. تفوض الوزارة المكلفة بالصيد، المهام الخاصة المرتبطة بالرقابات الرسمية، للمعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد و تمنحه الوسائل الضرورية لتسييرها و تنفيذها حسب الشروط التالية:

(أ) تحدد في خطط العمل، المهام الموكلة للمعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد و وسائل تنفيذها؛

(ب) يجب على المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد:

• امتلاك الخبرة و التجهيز والبنى التحتية الضرورية لتنفيذ المهام الموكلة إليه؛

• توفر العدد الكافي من العمال المؤهلين والمتمرسين ؛

- 1 - تجري الأعمال المرتبطة بالرقابات الرسمية بطرق وفنيات الرقابة المناسبة مثل المتابعة والرقابة والتحقق والتدقيق والتفتيش واختيار العينات والتحليل.
- 2 - تشمل الرقابات الرسمية، من بين مسائل أخرى، النشاطات التالية :

(أ) فحص مجموع نظام المراقبة الموضوعية من قبل مستغلي منتجات الصيد والنتائج المحصول عليها.

(ب) تفتيش :

- منشآت الإنتاج الأولية لمؤسسات معالجة منتجات الصيد بما في ذلك ما هو في جوارها، البنايات والمكاتب والتجهيزات والمنشآت والماكينات والنقل وكذلك منتجات الصيد،
- المواد الأولية والمركبات والمساعدات التكنولوجية والمواد الأخرى المستعملة في تحضير وإنتاج منتجات الصيد،
- المنتجات شبه الجاهزة،
- الأدوات والمواد المعدة لملازمة منتجات الصيد،
- مواد وطرق التنظيف والصيانة وإبادة الحشرات
- العنونة والتقديم والإشهار.

(ج) رقابة ظروف النظافة في مؤسسات معالجة منتجات الصيد،

(د) تقييم الطرق في مجال الممارسات الجيدة للصناعة والممارسات الجيدة للنظافة ومبادئ تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة انطلاقا من استعمال دلائل مؤلفة طبقا للتشريعات،

(هـ) فحص الوثائق المكتوبة ووثائق أخرى قد تكون ضرورية لتقييم واحترام التشريعات المتعلقة بمنتجات الصيد،

(و) مقابلات مع مسؤولي مؤسسات الصيد وكذلك مع العمال،

(ز) كشف القيم المسجلة من قبل أدوات القياس التي أقامت مؤسسات معالجة منتجات الصيد،

(ح) الرقابات المقام بها بأدوات السلطة المختصة للتأكد من الإجراءات المتخذة من قبل مسؤولي مؤسسات معالجة منتجات الصيد،

1 - يقوم المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد برقابات رسمية طبقا لإجراءات موثقة. وتشمل تلك الإجراءات معلومات وتعليمات لصالح العمال المكلفين بالرقابات الرسمية وخاصة ما يتعلق بالمجالات المشار إليها في الملحق 1 الفصل الثاني.

2 - تسهر السلطة المختصة على وضع إجراءات قانونية تمكن عمال المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد من النفاذ إلى بنايات المؤسسات والوثائق التي بحوزتهم ليتمكنوا من إنجاز الأعمال الموكلة إليهم بصفة مرضية.

3 - تتسلح السلطة المختصة والمعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد بإجراء من أجل :

- (أ) التأكد من فعالية الرقابات الرسمية المنجزة؛
- (ب) ضمان كون الإجراءات التصحيحية تم القيام بها إذا اقتضت الضرورة ذلك وأن تكون الوثائق المشار إليها في الفقرة 1 تم تحيينها عند الاقتضاء.

4 - يمكن أن تحدد السلطة المختصة التوجيهات وأن تقوم بالتوصيات في مجال الرقابات الرسمية المتعلقة بـ:

- (أ) تنفيذ مبادئ تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة؛
- (ب) أنظمة التسيير التي يضعها المستغلون للإستجابة للأوامر التشريعية المتعلقة بمنتجات الصيد؛
- (ج) سلامة منتجات الصيد في مجالات الجراثيم والفيزياء والكيمياء والذيفان.

المادة 8 :

- (1) يعد المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد تقارير حول الرقابات الرسمية التي يقوم بها؛
- (2) تشمل تلك التقارير وصفا لأهداف الرقابات الرسمية وطرق تطبيقها ونتائجها، وعند الاقتضاء، الإجراءات التي ينبغي أن يأخذها المستغل المعني؛
- (3) يرسل المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد نسخة من التقرير المشار إليه في الفقرة 2 إلى المستغل المعني، على الأقل في حالة خرق النصوص.

المادة 9 :

تبين أن منتجات الصيد تشكل خطراً على صحة الإنسان إما بصفة مباشرة أو بواسطة البيئة.

2. تحدد خطة التدخل هذه:

- (أ) السلطات الإدارية التي يجب أن تتدخل؛
 - (ب) سلطاتهم ومسؤولياتهم؛
 - (ج) الطرق والإجراءات التي يجب أن تتبع لتبادل المعلومات بين الفاعلين المعنيين.
3. تعيد السلطة المختصة النظر في خطة التدخل هذه، عند الاقتضاء، وخاصة على ضوء التغييرات في تنظيم السلطة المختصة والتجارب المكتسبة من قبل هيئة الرقابة.

الفصل الخامس : تمويل الرقابات الرسمية

المادة 13 :

تسهر الدولة على تعبئة المصادر المالية الملانة بكل الوسائل التي تراها مناسبة بما في ذلك الجبائية العامة ووضع إتاوات أو ضرائب أو معونات من أجل الحصول على العمال والمصادر الأخرى الضرورية للرقابات الرسمية ومن ضمنها ما هو مفوض لهيئة الرقابة .

المادة 14 :

إذا تم اكتشاف خرق للنصوص يستلزم القيام برقابات رسمية تتجاوز نشاطات الرقابات العادية لهيئة الرقابة، فإن هذه الأخيرة تقيد المصروفات المترتبة على ذلك على المستغلين المسؤولين عن ذلك الخرق، كما تستطيع أن تقيد على المستغل المالك أو صاحب البضاعة التي تمت الرقابات الإضافية الرسمية بسببها .

إن نشاطات الرقابة العادية هي نشاطات الرقابة الروتينية المحددة في التشريعات الوطنية وعلى الخصوص المذكورة في الخطة المقررة في المادة 16. أما النشاطات التي تتجاوز الرقابات العادية، فتشمل اختيار وتحليل العينات وكذلك رقابات أخرى ضرورية لتحديد أهمية مشكلة للتأكد من إجراءات تصحيحية تم القيام بها لاكتشاف أو إثبات وجود خرق للنصوص.

الفصل السادس : اعتماد المؤسسات

المادة 15 :

1. إن المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد :

(ط) كل نشاط من شأنه أن يضمن تحقيق أهداف هذا المرسوم.

الفصل الثالث: اختيار العينات والتحليل

المادة 10 :

1 - إن طرق اختيار العينات والتحليل المستخدمة في إطار الرقابات الرسمية تطابق القوانين الوطنية المعمول بها، وإذا كانت هذه القواعد غير موجودة تعوض بقواعد أو اتفاقيات معترف بها على المستوى الدولي مثل تلك التي قبلها Codex Alimentarius.

2 - يضع المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد إجراءات خاصة من شأنها أن تضمن لمسؤولي المؤسسات منتجات الصيد التي يخضع منتجها لاختيار العينات والتحليل حق طلب تقرير خبرة إضافية في حال طعن أو تحكيم على العينات المختارة التي ينبغي أن تكون بقدر كاف لضمان القيام بتحليلين على الأقل.

3 - ينبغي أن تكون العينات معنونة ومعالجة بطريقة تضمن في نفس الوقت المصادقية القانونية والتحليلية خاصة ما هو مرسوم في إطار الفقرة 2 . ولهذا الغرض، يضع المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد حسب الضرورة معاهدات لاختيار العينات الخاصة بكل معايير (الجراثيم والكيمياء والذيفان البحرية ومؤثرات الحواس) طبقاً للفقرة 1.

المادة 11 :

1. تعين السلطة المختصة المخابر المؤهلة للقيام بتحليل العينات المختارة خلال الرقابات الرسمية.

2. إلا أنه بإمكان السلطة المختصة أن تختار المختبرات التي تقوم بنشاطاتها والتي تم تقييمها واعتمادها طبقاً للمعيار الأوربي التالي أو معيار دولي مساو له: EN ISO/CEI 17025 (الأوامر العامة المتعلقة بقدرات المخابر والمعايرة والاختبار)

3. يمكن أن تلغي السلطة المختصة التعيين المشار إليه في الفقرة 1 إذا لم تتوفر الشروط المشار إليها في الفقرة 2.

الفصل الرابع: تسيير الأزمات

المادة 12 :

1. تخضع الخطة العملية للتدخل، المعدة من قبل المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد، للسلطة المختصة من أجل تحديد الإجراءات التي يجب تنفيذها بدون تأخير إذا

1. فيما يخص السفن المصانع والسفن المجددة فإن المدد القصوى التي تبلغ ثلاثة وستة أشهر المتعلقة بالاعتماد المشروط للمؤسسات يمكن تمديدها. غير أن مدة اعتماد مشروط لا يمكن أن تتجاوز ما مجموعه اثنا عشر شهرا. وتتم تفتيشات تلك السفن كما هو مبين في الملحق الثالث، الفصل الأول، النقطة 1.

2. تمنح السلطة المختصة جميع المؤسسات المعتمدة، بما فيها تلك التي حصلت على اعتماد مشروط، رقم اعتماد يمكن أن تصاف إليه رموز لتبيين أنواع منتجات الصيد التي يتم إنتاجها. وبالنسبة لأسواق الجملة، يمكن أن تضاف إلى رقم الاعتماد أرقام ثانوية تبين وحدات أو مجموعات وحدات بيع أو صنع منتجات الصيد.

وبالنسبة لأسواق الجملة، تستطيع السلطة المختصة سحب أو تعليق اعتماد بعض الوحدات أو مجموعات الوحدات.

3. كما تطبق الفقرات 1 و 2 و 3 على المؤسسات التي بدأت تسويق منتجات الصيد عند أو بعد تاريخ تطبيق هذا المقرر.

المادة 17 : مبادئ عامة في مجال الرقابات الرسمية تعني كافة منتجات الصيد بما فيها الرخويات الحية ذوات الصدفتين والتي تدخل في مجال تطبيق هذا المقرر

1. تسهر السلطة المختصة على أن يقدم مستغلو قطاع منتجات الصيد كل المساعدة المطلوبة لضمان التنفيذ الفعال للرقابات الرسمية من قبل السلطة المختصة. ويسهر على وجه الخصوص على ما يلي:

- منح النفاذ إلى كافة المباني والأماكن والمنشآت أو المرافق الأخرى؛

- تقديم أية وثيقة أو سجل مطلوب طبقا لهذا التنظيم أو تعتبره السلطة المختصة ضروريا لتقييم الوضع.

2. تقوم السلطة المختصة بالرقابات الرسمية للتأكد من أن مستغلي قطاع منتجات الصيد يحترموا الشروط الواردة في التنظيم المتعلق بقواعد السلامة المطبقة على منتجات الصيد وعلى الرخويات الحية ذوات الصدفتين.

3. تشمل الرقابات الرسمية الواردة في الفقرة 1:

- تدقيقات حول الممارسات الوقائية الجيدة والإجراءات

المعمدة على تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة؛

- الرقابات الرسمية المحددة في النقطة 9؛

(أ) يحدد الإجراءات التي يجب أن يتبناها مسؤولو مؤسسات معالجة منتجات الصيد إذا كانوا يرغبون في تسيير مؤسساتهم طبقا للتنظيم الذي يحدد شروط تسجيل المؤسسات.

(ب) يعد و يحين قائمة المؤسسات التي تم تسجيلها.

2. إن المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد :

(أ) يحدد الترتيبات التي يجب أن يتبناها مسؤولو مؤسسات إنتاج الصيد إذا كانوا يرغبون في الحصول على اعتماد لمؤسساتهم طبقا للتنظيم الذي يحدد شروط اعتماد المؤسسات.

(ب) يقوم بزيارة ميدانية إذا توصل بطلب اعتماد من قبل أحد المستغلين،

(ج) لا يمنح الاعتماد لمؤسسة معينة إلا إذا أثبت المستغل مبررات على أنه يستجيب للمتطلبات المناسبة للتشريعات حول منتجات الصيد،

(د) يمكن أن يمنح اعتمادا مشروطا إذا تبين أن المؤسسة تحترم جميع المتطلبات في ميدان البنى التحتية والتجهيز ولا يمنح الاعتماد النهائي إلا في حالة القيام برقابة رسمية جديدة تقام خلال الأشهر الثلاثة التي تلي منح الاعتماد المشروط تثبت أن المؤسسة تحترم المتطلبات الأخرى الملزمة للتشريعات المطبقة مجال منتجات الصيد. وإذا تبين إحراز تقدم ولكن المؤسسة لا تحترم جميع الأوامر، فيإمكان هيئة الرقابة تمديد الاعتماد المشروط مع أن مدته لا يمكن أن تتجاوز 6 أشهر.

(هـ) يعاين اعتماد المؤسسات إذا كان يقوم بالرقابات الرسمية ، و إذا لاحظ مخالفة خطيرة أو كان مرغما على توقيف الإنتاج في مؤسسة لعدة مرات أو كان المستغل في القطاع الغذائي لا يستطيع أن يقدم الضمانات المناسبة المتعلقة بالإنتاج المستقبلي، تقوم سلطة الرقابة بالإجراءات الرامية إلى سحب الاعتماد من المؤسسة.

غير أنه يستطيع تعليق اعتماد ممنوح لمؤسسة إذا كان المستغل يستطيع أن يضمن تلافي المخالفات في فترة معقولة.

(و) يحين قائمة المؤسسات التي حصلت على اعتماد.

المادة 16 : ترتيبات خاصة مطبقة على المؤسسات

7. خلال تنفيذ مهام التدقيق، تسهر السلطة المختصة على وجه الخصوص على ما يلي :

أ - تحديد ما إذا كان العمال ونشاطاتهم في المؤسسة، في جميع مراحل عملية الإنتاج، يحترمون الشروط ذات الصلة المحددة في التنظيم المتعلق بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات البحر وعلى مستغلي القطاع الغذائي. وتستطيع السلطة المختصة، من أجل إكمال مراقبتها، القيام برقابات الكفاءة للتأكد من أن كفاءات العمال تستوفي المعايير المنصوص عليها؛

ب - التأكد من التسجيلات المناسبة بالنسبة لمستغلي قطاع منتجات الصيد؛

ج - أخذ العينات للتحاليل المخبرية عند ما يكون ذلك ضروريا؛

د - تبرير العناصر المأخوذة في الحساب ون نتائج التدقيق؛

8. تخضع طبيعة وكثافة مهام التدقيق الخاص بكل مؤسسة للخطر المقدر. ولأجل ذلك، تقيم السلطة المختصة بانتظام :

أ - الأخطار على الصحة العمومية؛

ب - نوع المعالجة المقام بها وإنتاجها؛

ج - التسجيلات السابقة لمستغلي قطاع منتجات الصيد فيما يخص احترام التشريع المتعلق بمنتجات الصيد.

9. تسهر السلطة المختصة على ما يلي :

- إخضاع إنتاج وتسويق الرخويات الحية ذوات الصدفتين للرقابات الرسمية كما هي محددة في الملحق الثاني؛

- تسهر السلطة المختصة على إنجاز الرقابات الرسمية المتعلقة بمنتجات الصيد طبقا للملحق الثالث.

يمكن تغيير أو إكمال الملحقين الثاني والثالث من أجل الأخذ في الحساب التقدمات العلمية والتقنية والمتطلبات التشريعية.

الفصل السابع: التصديق الرسمي

المادة 18 : المبادئ التي تحكم التصديق الرسمي المتعلق بسلامة منتجات الصيد المخصصة للاستهلاك البشري

1 - تم تحديد شروط التصديق :

(أ) الظروف التي يطلب فيها التصديق الرسمي،

- كل مهمة خاصة من التدقيق محددة في الملحقات.

4. إن التدقيقات حول الممارسات الوقائية الجيدة الهادفة إلى التأكد من أن مستغلي قطاع منتجات الصيد يطبقون بشكل جار وصحيح الإجراءات المتعلقة على الأقل بالنقاط التالية:

(أ) مراقبة المعلومات المتعلقة بالسلسلة الغذائية؛

(ب) تصميم وصيانة المباني والتجهيزات؛

(ج) السلامة قبل وخلال وبعد العمليات؛

(د) نظافة العمال؛

(هـ) التكوين في مجال الوقاية وإجراءات العمل؛

(و) مكافحة العناصر الضارة؛

(ز) نوعية الماء؛

(ح) مراقبة درجة الحرارة؛

(ط) مراقبة منتجات الصيد الداخلة والخارجة من المؤسسة وكل وثيقة ترافقها.

5. إن التدقيقات حول الإجراءات المعتمدة على نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة تستهدف التأكد من أن مستغلي القطاع الغذائي يطبقون تلك الإجراءات بطريقة دائمة وصحيحة. وتثبت على وجه الخصوص ما إذا كانت الإجراءات تضمن، في حدود الإمكان، كون منتجات الصيد :

أ - مطابقة للمعايير المحددة في التنظيم المعمول به وخاصة المعايير الجرثومية والكيميائية والذيفان الأحيائية البحرية وكذا باقي المعايير الواردة في التنظيم؛

ب - لا تمثل أخطارا مادية مثل الأجسام الغريبة. وطبقا للنظم المتعلقة بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي القطاع الغذائي، عند ما يستخدم مستغل من قطاع منتجات الصيد الإجراءات المبينة في دلائل تطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة بدل إقامة معايير الخاصة، فإن الرقابة يجب أن تمكن من التأكد من استخدام تلك الدلائل بشكل صحيح.

6. إن التأكد من احترام الشروط المتعلقة بتطبيق علامات التعريف، كما هي محددة في التنظيم المعمول به، يتم في كافة المؤسسات المعتمدة طبقا لذلك التنظيم، بالإضافة إلى مراقبة احترام شروط أخرى في مجال إمكانية تتبع المنتجات.

(و) الطرق المنفذة لضمان احترام المعايير العملية المشار إليها في المادة 4 الفقرة 2 (ز) تكوين العمال الذين يقومون بالرقابة الرسمية المشار إليها في المادة 6؛
(ح) الإجراءات الموثقة المشار إليها في المادتين 7 و 8؛

(ط) تنظيم وتنفيذ الخطط الاستعجالية في حالة وقوع أمراض تسببها الأغذية أو حدث مرتبط بتلوث منتجات الصيد وأخطار أخرى على الصحة البشرية؛

3 - يمكن تعديل المخطط السنوي للرقابة خلال تنفيذه. يمكن أن تجرى تغييرات على ضوء أو باعتبار عوامل مثل :

- (أ) أحكام قانونية جديدة؛
- (ب) ظهور أمراض جديدة أو مخاطر على الصحة؛
- (ج) تغييرات مهمة في الهيكل والتسيير أو سير السلطة الوطنية المختصة؛
- (د) نتائج الرقابة الرسمية المقام بها و نتائج علمية.

المادة 20 :

ينبغي أن تعني هذه الخطوط:

- (أ) ترقية استراتيجية متماسكة وإجمالية ومندمجة للرقابات الرسمية لتطبيق النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد؛
- (ب) تحديد الأولويات انطلاقا من المخاطر والمعايير المطبقة على تصنيف مخاطر النشاطات المعنية وكذلك إجراءات الرقابة الأكثر فعالية؛
- (ج) تحديد مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع منتجات الصيد التي تعطي المعلومات الأكثر مصداقية والمعبرة عن احترام النصوص المطبقة على هذه المواد؛
- (د) تشجيع تبني أحسن الممارسات على جميع مستويات نظام الرقابة؛
- (هـ) ترقية إعداد رقابات فعالة لأنظمة المتابعة؛

(و) تقديم إرشادات حول ضبط أنظمة تسجيل الفعالية ونتائج أعمال الرقابة؛

(ز) انعكاس المعايير والتوصيات المقدمة من قبل الهيئات الدولية المختصة المتعلقة بتنظيم وتسيير المصالح الرسمية؛

(ح) تحديد معايير لإنجاز التدقيقات المشار إليها في المادة 4 الفقرة 4؛

- (ب) نموذج التصديق الصحي،
- (ج) كفاءة العمال المسؤولين عن التصديق،
- (د) المبادئ التي يجب أن تحترم لضمان تصديق معتمد بما في ذلك التصديق الإلكتروني،
- (هـ) الإجراءات المتبعة في حالة سحب تصديق صحي والشهادات المعوضة،
- (و) الوثائق التي يجب تتبع البضاعة بعد القيام بالرقابات الرسمية.

2 - إذا كان تصديق رسمي مطلوب ينبغي السهر على:

- (أ) وجود رابط بين التصديق الصحي والبضاعة،
- (ب) الدقة والثقة في المعلومات المرسومة على التصديق الصحي.

الباب الثالث : خطة الرقابة السنوية

المادة 19 :

1. ينفذ المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد خطة للرقابة السنوية ويراجعها على ضوء التطور الحاصل. ويعرض المخطط السنوي إلى السلطة المختصة.
2. تشمل كل خطة رقابة سنوية معلومات عامة حول هيكلية وتنظيم أنظمة رقابة منتجات الصيد وعلى الخصوص:
 - (أ) الأهداف الاستراتيجية للخطة وصيغة تناولها في وضع أولويات الرقابة وتوزيع المصادر؛
 - (ب) ترتيب مخاطر النشاطات المعنية؛
 - (ج) مهام المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد على المستويين المركزي والمحلي وكذلك المصادر التي يتوفر عليها؛
 - (د) التنظيم والتسيير العام للرقابات الرسمية على المستويات الوطنية والجهوية والمحلية بما في ذلك الرقابات الرسمية في مختلف المؤسسات؛

(هـ) أنظمة الرقابة المطبقة على مختلف القطاعات والتنسيق بين مختلف المصالح المكلفة بالرقابات الرسمية في هذه القطاعات؛

(ط) تحديد الهياكل ومضمون التقارير السنوية المطلوبة في المادة 21.

المادة 21:

1 - يقدم تقرير سنوي للسلطة المختصة مبينا ما يلي:
(أ) كل تغيير تم إدخاله في مخطط الرقابة الوطنية؛

(ب) نتائج الرقابات والتدقيقات المنجزة في السنة السابقة طبقا لإجراءات المخطط الوطني للرقابة؛

(ج) نوعية وعدد حالات التقصير المسجلة؛

(د) إجراءات لضمان تنفيذ فعال لمخطط الرقابة السنوي، بما في ذلك الإجراءات القسرية وتأثيرها.

2 - تعد هيئة الرقابة تقريرها وتحيله إلى السلطة المختصة في أجل ستة شهور ابتداء من آخر السنة التي يتعلق بها.

3 - يمكن أن يحوي هذا التقرير توصيات تتعلق بالتحسينات الممكنة لأنظمة الرقابة الرسمية والتدقيق وعلى الخصوص في ما يتعلق بمداها وتسييرها وتنفيذها.

4 - يكيف مخطط الرقابة الرسمية الخطوط العريضة المتعلقة به حسب الخلاصات والتوصيات المرسومة في التقرير.

المادة 22:

1 - يتم تنظيم تدقيقات وتفتيشات بناء على طلب من الوزارة المكلفة بالصيد من أجل التأكد من أنه - بصفة عامة - تم القيام بالرقابات الرسمية طبقا لخطة الرقابة السنوية المشار إليها في المادة 19.

2 - تستهدف هذه التدقيقات والتفتيشات الخاصة:

(أ) التأكد من تنفيذ خطة الرقابة السنوية و النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد ويمكن أن تضم تفتيشات ميدانية للمصالح الرسمية في هيئة الرقابة والمنشآت المرتبطة بالقطاع موضوع التدقيقات؛

(ب) مراجعة تسيير وتنظيم السلطة المختصة وهيئة الرقابة؛

(ج) البحث عن مشاكل مهمة أو دائمة.

3 - يعد المسؤول عن التفتيش أو التدقيق، المعين من قبل الوزير المكلف بالصيد تقريرا حول المعايينات المقام بها خلال كل رقابة. ويحوي هذا التقرير توصيات موجهة من قبل الوزارة المكلفة بالصيد من أجل احترام أحسن للنصوص التشريعية المتعلقة بمنتجات الصيد. وتؤخذ في الحسبان ملاحظات السلطة المختصة خلال إنجاز التقرير النهائي.

4 - ينبغي أن تتخذ السلطة المختصة وهيئة الرقابة إجراءات ملائمة للمتابعة الملائمة على ضوء التوصيات المقدمة في التقرير وعلى أثر الرقابات.

الباب الرابع : الإجراءات القسرية الوطنية

المادة 23 :

1. إذا لاحظت هيئة الرقابة تقصيرا فعليها أن تأخذ الإجراءات الضرورية من أجل أن يتلافى المستغل هذه الوضعية وإذا حدد المستغل الإجراءات التي ستتخذ فعلى هيئة الرقابة أن تضع في الحسبان طبيعة التقصير وسوابق هذا المستغل في مجال التقصير.

2. تشمل هذه الإجراءات، عند الاقتضاء، الترتيبات التالية:

(أ) فرض إجراءات صحية أو أي إجراء آخر يعتبر ضروريا لضمان أمن منتجات الصيد أو احترام النصوص المتعلقة بهذه المنتجات؛

(ب) تقييد أو حظر عرض المواد في السوق و استيرادها أو تصديرها؛

(ج) الإشراف على، وعند الضرورة، الأمر باسترداد أو سحب أو تدمير منتجات الصيد؛

(د) تعليق النشاطات أو إغلاق كلي أو جزئي للمؤسسة المعنية لفترة معينة؛

(هـ) تعليق أو سحب اعتماد المؤسسة؛

(و) اتخاذ أي إجراء آخر يعتبر ملائما من قبل السلطة المختصة.

3. تحويل هيئة الرقابة إلى المستغل المعني أو ممثله :

(أ) إشعارا مكتوبا للقرار المتعلق بالإجراءات التي ستتخذ طبقا للفقرة 1 مع تسبب قرارها؛

(ب) معلومات حول حقوقه في الطعن ضد تلك القرارات وكذلك حول الطرق و المهل المطبقة.

7 - أنظمة التسيير مثل برامج تأمين الجودة المطبقة من قبل مقاولات قطاع منتجات الصيد وتقييمها حيث أنها مهمة للاستجابة لإجراءات التشريعات المتعلقة بمنتجات الصيد .

8 - الإجراءات القانونية وأثرها على الرقابات الرسمية

9 - فحص الوثائق المكتوبة ومعطيات أخرى بما في ذلك المتعلقة باختبارات القدرات والاعتماد وتقييم المخاطر المهمة لتقييم احترام النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد ويمكن أن يدرج في ذلك المظاهر المالية والتجارية،

الفصل الثاني : المسائل المتعلقة بإجراءات الرقابة

1 - تنظيم السلطة المختصة والعلاقات وهيئة الرقابة التي فوضت لها الأعمال المرتبطة بهذه الرقابات الرسمية،

2 - وصف الأهداف التي يمكن بلوغها،

3 - الأعمال والمسؤوليات والتزامات العمال

4 - إجراءات اختيار العينات وطرق وتقنيات الرقابة : تفسير النتائج والمقررات المتخذة وبرامج الرقابة والتحقيق

5 - الإجراءات التي ستتخذ إثر رقابة رسمية والتعاون مع مصالح أخرى أو قطاعات يمكن أن تكون لها مسؤوليات في هذا المجال

6 - التحقق من ملائمة اختيار العينات وطرق التحليل والاختبار

7 - كل نشاط أو معلومات ضرورية لتسيير فعال للرقابات الرسمية .

8 - التعاون مع مصالح أو قطاعات أخرى يمكن أن تكون لها مسؤوليات في المجال،

9 - التأكد من مطابقة طرق اختيار العينات و تحليل و اختبار الكشف،

10 كل نشاطات أخرى أو معلومات لسيير فعال للرقابات الرسمية.

4. يتحمل المستغل كل النفقات المصروفة تطبيقاً لهذه المادة.

المادة: 24 :

تعاقب مخالفات هذا المقرر طبقاً لأحكام المادة 72 من القانون رقم 025/2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 والمتضمن مدونة الصيد البحري.

الباب الخامس : إجراءات نهائية

المادة 25: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة وخاصة المقررين المشتركين للتطبيقين رقم 1058 و 1059 الصادرين بتاريخ 17 نوفمبر 2005.

المادة 26 : يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد البحري والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة الصحة والشؤون الاجتماعية ومدير ديوان كاتب الدولة لدى الوزير الأول المكلف بالبيئة، كل فيما يخصه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

*_*_*_*_*_*_*_*

الملحق 1

السلطة المختصة

الفصل الأول : موضوعات لتكوين العمال المكلفين

بالرقابات الرسمية

مختلف تقنيات الرقابة مثل التدقيق واختيار العينات والتفتيش

1 - إجراءات الرقابة

2 - النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد

3 - مختلف مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع وكذلك المخاطر المحتملة الناتجة عنها للصحة البشرية وعند الاقتضاء، للبيئة

4 - تقييم عدم احترام النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد،

5 - المخاطر المرتبطة بمنتجات الصيد

6 - تقييم تطبيق ترتيبات "مبادئ تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة"

الملحق 2 : الرخويات الحية ذوات الصدفتين

الفصل الأول: الرقابة الرسمية المتعلقة بالرخويات الحية ذوات الصدفتين

القادمة من مناطق الإنتاج المصنفة

أ. تصنيف مناطق الإنتاج وإعادة الجمع

1. يجب على السلطة المختصة أن تحدد مكان وحدود مناطق الإنتاج وإعادة الجمع التي تصنفها. وتستطيع عند الضرورة القيام بهذه المهمة بالتعاون مع مستغل للرخويات ذوات الصدفتين.

2. يجب على السلطة المختصة أن تقوم بتصنيف مناطق الإنتاج التي تسمح بأخذ الرخويات الحية ذوات الصدفتين فيها حسب ثلاثة أصناف مختلفة تبعا للتلوث البرازي مقاسا حسب الطريقة المرجعية لذلك التحليل المتمثلة في فحص العدد الأكثر احتمالا في خمس أنابيب وثلاثة محاليل محددة في معيار XP ISO / TS 3 - 16649 ومحددة في الملحق I، الفصل I، من المقرر رقم 3. ويمكن استخدام طرق أخرى إذا اعتمدت طبقا للطريقة المرجعية وذلك طبقا للمعايير المحددة في معيار NF EN ISO 16140.

وتكمل السلطة المختصة عند الضرورة تصنيف المناطق بالتعاون مع مستغل قطاع الرخويات الحية ذوات الصدفتين.

3. تستطيع السلطة المختصة أن تصنف في الفئة أ المناطق التي يمكن اصطياد الرخويات الحية ذوات الصدفتين فيها للاستهلاك البشري المباشر. ولا يمكن للرخويات الحية ذوات الصدفتين الآتية من تلك المناطق أن تتجاوز حدود E. coli 230 في 100 غ من اللحم والسائل الصافي ويجب أن تستجيب للمعايير الصحية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين المحددة في الملحق I، الفصل I، من المقرر رقم 3.

4. تستطيع السلطة المختصة أن تصنف في الفئة ب المناطق التي يمكن اصطياد الرخويات الحية ذوات الصدفتين فيها ولكن لا يمكن وضعها في السوق للاستهلاك البشري إلا بعد معالجتها في مركز التنظيف لكي تستوفي المعايير الصحية المشار إليها في النقطة 3. ولا يمكن للرخويات الحية ذوات الصدفتين القادمة من تلك المناطق أن تتجاوز حدود E. coli 4600 في 100 غ من اللحم والسائل الصافي.

5. تستطيع السلطة المختصة أن تصنف في الفئة ج المناطق التي يمكن اصطياد الرخويات الحية ذوات الصدفتين فيها ولكن لا يمكن وضعها في السوق للاستهلاك البشري إلا إذا استوفت المعايير الصحية المشار إليها في الملحقين 2 و3 من المقرر رقم 3 والعلاج الوارد في الملحق 3 (الفصل 2، القسم أ، النقطة 4) من المقرر رقم 1 للتخلص من الكائنات المجهرية الممرضة. ولا يمكن للرخويات الحية ذوات الصدفتين القادمة من تلك المناطق أن تتجاوز حدود E. coli 46000 في 100 غ من اللحم والسائل الصافي.

6. إذا قررت السلطة المختصة أن تصنف مبدئيا منطقة إنتاج، يجب عليها:

أ. أن تقوم بجرد مصادر التلوث ذات المنشأ البشري أو الحيواني التي من شأنها أن تشكل مصدر تلوث لتلك المنطقة؛

ب. أن تقوم بفحص كميات الملوثات التي تشكل مصدرا للتلوث الميكروبيولوجي الناتجة خلال مختلف فترات السنة وذلك حسب التغيرات الفصلية للسكان البشرية والحيوانية في الحوض الهيدروغرافي وكذلك التساقطات ومعالجة المياه المستعملة؛

ج. تحديد مواصفات تنقل الملوثات وأعماق المياه ودورة الأمواج في منطقة الإنتاج؛

د. إنشاء برنامج لأخذ عينات الرخويات الحية ذوات الصدفتين في منطقة الإنتاج قائم على فحص المعطيات المجموعة مع عدد العينات وكذا التوزيع الجغرافي لأماكن أخذها واطراد العينات الذي من شأنه أن يضمن أن تكون نتائج التحاليل أكثر تمثيلا ممكنا للمنطقة المدروسة.

ب. رقابة مناطق الإنتاج

1. ينبغي أن تتم مراقبة مناطق الإنتاج المصنفة خلال فترات منتظمة وذلك للتأكد من:

أ. الخلو من الغش حول أصل ومكان قدوم واتجاه الرخويات الحية ذوات الصدفتين؛

ب. النوعية الميكروبيولوجية للرخويات الحية ذوات الصدفتين تبعا لمناطق الإنتاج؛

ج. الوجود المحتمل للعلق المنتج للذيفان في مياه الإنتاج وكذا وجود الذيفان الأحيائية في الرخويات الحية ذوات الصدفتين؛

د. الوجود المحتمل للملوثات الكيميائية في الرخويات الحية ذوات الصدفتين.

2. من أجل تطبيق النقطة 1 (ب، ج، د) ينبغي إعداد مخطط للعينات التي تبوب على أن تكون الرقابة خلال فترات زمنية منتظمة أو حسب كل حالة إذا تم الاصطياد في فترات غير منتظمة.

وينبغي أن يكون التوزيع الجغرافي واطراد أخذ العينات بحيث يضمن أن تكون نتائج التحاليل المنجزة أكثر تمثيلية للمنطقة المدروسة.

3. ينبغي لمخططات أخذ العينات الهادفة إلى مراقبة النوعية الميكروبيولوجية للرخويات الحية ذوات الصدفتين أن تأخذ في الحسبان على الخصوص:

أ. التغيرات المحتملة للتلوث البرازي؛

ب. الثوابت المبينة في الجزء أ، النقطة 6.

4. إن مخططات أخذ العينات الهادفة إلى البحث عن الوجود المحتمل للعلق المنتج للذيفان في مياه الإنتاج وكذا الذيفان الأحيائية في الرخويات الحية ذوات الصدفتين يجب أن تأخذ في الحسبان التغيرات المحتملة لوجود العلق الذي يحتوي على الذيفان الأحيائية البحرية. ويجب أن تشمل العينة:

أ. عينة دورية لمعرفة تغيرات تركيبة العلق الذي يحتوي على الذيفان وتوزيعها الجغرافي. وإن كل نتيجة تمكن

المتعلقة بتطور العلق النباتي وعند ما توجد معطيات مؤكدة حول ديناميكية السمية في منطقة معينة وتكون هناك معطيات حديثة تبين اتجاه السمية نحو الانخفاض فإن للسلطة المختصة أن تقرر إعادة فتح المنطقة بمجرد أن يظهر فحص عينة واحدة نتائج دون الحدود النظامية.

د. توصيات إضافية بخصوص الرقابة

1. يجب على السلطة المختصة أن تقوم بمراقبة مناطق الإنتاج المصنفة حيث يحظر اصطياد الرخويات ذوات الصدفتين أو تخضعها لشروط خاصة من أجل تفادي تسويق المنتجات الخطيرة على الصحة البشرية.

2. زيادة على مراقبة مناطق الإنتاج المحددة في الجزء ب، النقطة 1، يجب وضع نظام مراقبة يشمل فحوصا مخبرية وذلك للتحقق من احترام مستغلي الرخويات ذوات الصدفتين للشروط المطبقة على المنتجات المصنعة في جميع مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع. وتهدف هذه المراقبة بشكل خاص إلى التحقق من أن مقادير الديدان البحرية والملوثات لا تتجاوز حدود السلامة وأن النوعية الميكروبيولوجية للرخويات لا تشكل أي خطر على صحة الإنسان.

هـ. تسجيل وتبادل المعلومات

يجب على السلطة المختصة أن:

أ. تعد وتجهز لائحة بمناطق الإنتاج مع توضيح مفصل لأماكنها وحدودها وتصنيفها والتي يمكن اصطياد الرخويات الحية ذوات الصدفتين فيها، طبقا لشروط هذا الملحق. ويجب إبلاغ هذه اللائحة لمختلف الأطراف المعنية بهذا الملحق خاصة المنتجين ومسؤولي مراكز التنظيف ومراكز الإرسال؛

ب. إبلاغ الأطراف المعنية بهذا الملحق دون تأخير مثل المنتجين ومسؤولي مراكز التنظيف ومراكز الإرسال بأي تغيير وبخصوص الأماكن والحدود أو تصنيف منطقة إنتاج أو إغلاقها من حيث هو مؤقت أو دائم؛

ج. التدخل بسرعة عندما تبين الرقابة المطلوبة أن منطقة إنتاج يجب إغلاقها أو فتحها من جديد أو إعادة تصنيفها.

و. الرقابة الذاتية التي يمارسها مستغلو الرخويات ذوات الصدفتين

من أجل اتخاذ قرار بشأن تصنيف أو فتح أو إغلاق مناطق الإنتاج، تستطيع السلطة المختصة أن تأخذ في الحسبان نتائج الرقابة التي تم إجراؤها من قبل مستغلي القطاع الغذائي أو المنظمات التي تمثلهم. وعند ما تكون الحال كذلك فإن على السلطة المختصة تعيين المختبر الذي سيقوم بالتحليل، وعند الاقتضاء، يجب القيام بأخذ العينات والتحليل والبيانات طبقا لاتفاقية مبرمة بين السلطة المختصة والمستغلي أو المنظمات المعنية بقطاع الرخويات ذوات الصدفتين.

من الاشتباه في تراكم الديدان الأحيائية في لحم الرخويات الحية ذوات الصدفتين يجب أن تتبع بأخذ عينات بشكل مكثف؛

ب. الفحوص الدورية لسمية الرخويات الحية ذوات الصدفتين في منطقة الإنتاج الأكثر تعرضا للتلوث.

5. يجب أن يكون اطراد أخذ العينات بهدف تحليل الديدان الموجودة في الرخويات أسبوعيا عموما خلال الفترات التي يكون الاصطياد فيها مسموحا به ويمكن تقليص هذا اطراد في مناطق مخصصة أو لأنواع خاصة من الرخويات، إذا ما بين تقدير الخطر المتعلق بوجود الديدان أو العلق النباتي خطرا خفيفا ذا نسبة سامية خفيفة جدا. وينبغي زيادة هذا اطراد إذا بين التقدير أن أخذ عينة أسبوعيا غير كاف. ويجب أن يكون تقدير الأخطار محل فحص دوري من أجل تقدير خطر ظهور الديدان في الرخويات الحية ذوات الصدفتين في هذه المناطق.

6. عند معرفة نسبة تراكم الديدان في مجموعة أصناف مرعاة في نفس المنطقة يمكن اعتبار الصنف الذي يحمل النسبة الأكثر ارتفاعا كصنف مرجعي. ويمكن ذلك من استغلال جميع الأصناف. إذا كان محتوى الديدان في الصنف يتجاوز تلك الحدود، يسمح باصطياد الأصناف الأخرى فقط إذا بينت التحاليل الإضافية المجراة على تلك الأصناف أن مستوى الديدان دون تلك الحدود.

7. وفيما يخص مراقبة العلق، يجب أن تكون العينات ممثلة لعمود الماء وتعطي المعلومات حول وجود الأصناف السامة وحول تطور السكان. وعند ما يكون تطور السكان السامة بحيث يؤدي إلى تراكم الديدان فتجب إبادة العينات أو أخذ إجراءات إغلاق وقائي للمناطق المعنية وتطبيق ذلك حتى الحصول على نتائج مرضية في تحاليل الديدان.

8. يجب أن تمكن خطط أخذ العينات بهدف مراقبة وجود الملوثات الكيميائية من اكتشاف أي تجاوز للحدود المبينة في الملحق II من المقرر رقم 3.

ج. قرارات مترتبة على الرقابة

1. عند ما تبين نتائج العينات عدم احترام المعايير الصحية المتعلقة بالرخويات الحية ذوات الصدفتين أو أن الصحة البشرية مهددة، يجب على السلطة المختصة إغلاق منطقة الإنتاج مانعة بذلك اصطياد الرخويات الحية ذوات الصدفتين، وعلى أية حال فإن للسلطة المختصة إعادة تصنيف منطقة الإنتاج في ب أو ج عندما تتوفر في هذه المنطقة المعايير المناسبة المبينة في الجزء أ ولا يكون هناك ما يهدد الصحة البشرية.

2. لا تستطيع السلطة المختصة أن تسمح بإعادة فتح منطقة إنتاج مغلقة ما لم تتوفر المعايير الصحية المطبقة على الرخويات، من جديد، وبشكل مطابق للتشريع. إذا أمرت السلطة المختصة بإغلاق منطقة إنتاج بسبب وجود العلق أو مقادير عالية من الديدان في الرخويات فإن فتحها من جديد يستلزم تحليلين متتاليين لا يفصل بينهما أكثر من 48 ساعة يعطيان نتائج تكون النسبة فيها دون الحدود النظامية، وعند ما تأخذ السلطة المختصة هذا القرار يمكنها أن تأخذ في الحسبان المعلومات

الملحق 3: الرقابة الرسمية على إنتاج وتسويق منتجات الصيد

الفصل الأول : ترتيبات عامة

1. يجب أن تشمل الرقابة الرسمية على إنتاج وتسويق منتجات الصيد على وجه الخصوص:

أ. مراقبة منتظمة لظروف الوقاية عند التفريغ وأثناء أول بيع؛

ب. تفتيشات منتظمة للسفن والمؤسسات على الأرض بما في ذلك قاعات البيع بالمزاد العلني أو بيع إنتاج طلعة الصيد أو أسواق البيع بالجملة وذلك للتأكد على الخصوص من :

- (i) استيفاء شروط الاعتماد عند الضرورة؛
- (ii) هل تمت معالجة منتجات الصيد بشكل سليم؛
- (iii) احترام شروط الوقاية ودرجات الحرارة؛
- (iv) نظافة المؤسسات بما فيها السفن ومنشأتها وتجهيزاتها ونظافة العمال.

ج. مراقبة الأنواع المعنية بمعايير التسويق حسب درجة الطراوة (الملحق V من المقرر رقم 1) وفئات المعايير واحترام الحجم البيولوجي الأدنى المحدد في الملحق VI من المقرر رقم 1؛

د. مراقبة ظروف التخزين والنقل؛

2. في جميع الحالات، وتحت شروط النقطة 3، فإن الرقابة الرسمية على السفن:

أ. يمكن إجراؤها عند ما تكون السفن متوقفة في ميناء؛

ب. تشمل جميع السفن التي تفرغ منتجات الصيد في موانئ موريتانيا، مهما كان علمها.

3. لتفتيش سفينة مصنع أو سفينة مجمدة تحمل علم موريتانيا من أجل منح اعتماد للسفينة، تلزم السلطة المختصة في الدولة بالقيام بتفتيش حسب متطلبات المادة 3، وخاصة ما يتعلق بالمدة الواردة في المادة 3، الفقرة 2. وعند الضرورة، فإن لتلك السلطة المختصة أن تفتش السفينة في عرض البحر.

الفصل الثاني: الرقابة الرسمية على منتجات الصيد

يجب أن تشمل الرقابة الرسمية على منتجات الصيد على الأقل العناصر التالية :

أ. تقدير مؤثرات الحواس:

يجب إجراء المراقبة العشوائية لمؤثرات الحواس في جميع مراحل الإنتاج والمعالجة والتوزيع. وتهدف هذه المراقبة، على الخصوص، إلى التحقق من احترام معايير

الطراوة المحددة طبقا للتشريع. ويشمل ذلك على الخصوص التحقق في جميع مراحل الإنتاج والمعالجة والتوزيع من أن منتجات الصيد تتجاوز على الأقل الحدود الدنيا لمعايير الطراوة المحددة طبقا للتشريع.

وإذا لم يتم إجراء التصنيف طبقا للإجراءات المحددة في المقرر رقم 1 (الملحق IV، الفصل IV، الجزء ب، النقطة 3)، فإن للسلطة المختصة أن تقوم بنفسها بذلك.

ب. مؤشرات الطراوة

عند ما يشير فحص مؤثرات الحواس إلى شك في طراوة منتجات الصيد، فيمكن أخذ عينات وإخضاعها لفحص مخبري بهدف تحديد المستوى الإجمالي للآزوت القاعدي الطيار الكلي بما فيه الآزوت ثلاثي الميثيلامين (TMA - N) حسب المعايير المحددة في المقرر رقم 3، وذلك دون المساس بالقواعد المطبقة على الأصناف المعنية بمعايير التسويق (المقرر رقم 1، الملحق IV).

عند ما يشير تقدير مؤثرات الحواس شكوكا تتعلق بثوابت أخرى قد تمس صحة الإنسان، فإنه يتم أخذ عينات مناسبة بهدف التحقق.

ج. الهيسامين

يجب إجراء فحوص عشوائية لمراقبة مستوى الهيسامين بهدف التحقق من احترام المستويات المحددة في المقرر رقم 3.

د. الفضلات والملوثات

يجب اتخاذ ترتيبات لمراقبة مستويات الفضلات والملوثات طبقا للتشريع.

هـ. المراقبة الميكروبيولوجية

يجب إجراء مراقبة ميكروبيولوجية عند الحاجة، طبقا للقواعد المحددة في هذا الخصوص من قبل التشريع.

و. الطفيليات

يجب إجراء فحوص عشوائية للتحقق من احترام التشريع فيما يخص الطفيليات.

ز. منتجات الصيد السامة

يجب إجراء مراقبات للسهر على عدم إدخال منتجات الصيد التالية في السوق :

1. يمنع وضع منتجات الصيد المشتقة من الأسماك السامة من المجموعات التالية في السوق : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae. كذلك فإن منتجات الصيد الطازجة والمحضرة والمحوالة من سلالة: Gempylidae وخاصة Ruvettus pretosus و Lepidocybium flavobrunneum لا يمكن

إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع، يستهدف هذا المقرر تحديد القواعد الوقائية الخاصة المطبقة على متن الزوارق التقليدية والشاطئية التي يخصص إنتاجها حصريا أو جزئيا للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوربي وكذا إجراءات تفتيش تلك الزوارق.

المادة 2: لأغراض هذا المقرر، يقصد بـ:

1. زورق تقليدي: زورق بدون جسر مجهز للصيد وحفظ منتجات الصيد طازجة علي متنه ولا تجرى على هذه المنتجات أية معالجة علي متنه باستثناء تبريدها بالتلج، أو حفظ منتجات حية مصانة في ظروف تضمن سلامتها.
2. زورق شاطئي: زورق بجسر يساوي طوله ستة وعشرون مترا (26 مترا) أو يقل عنها خال من كل وسائل التبريد والشباك الجيابة أو الجرافة، مجهز للصيد وحفظ منتجاته طازجة علي متنه ولا تجرى على هذه المنتجات أية معالجة علي متنه باستثناء تبريدها بالتلج، أو حفظ منتجات حية مصانة في ظروف تضمن سلامتها.
3. المنتجات الطازجة: هو كل منتج للصيد، كامل أو محضر بما في ذلك المنتجات المحفوظة في فراغ أو في الطبيعة المعدلة، ولم تعالج من أجل حفظها إلا بالتبريد فقط.
4. المنتجات المثلجة: هي كل منتج للصيد خضعت درجة حرارته بالتبريد، أو حفظ بدرجة حرارة التلج المذاب؛
5. الحفظ: عملية حماية منتجات الصيد باستعمال غلاف أو حاوية ملائمة لها بصفة مباشرة أو في الحاوية نفسها.

الفصل الأول: الشروط العامة للوقاية

القسم الأول: المنشآت والأدوات

المادة 3: إن زوارق أو أجزاء زوارق الصيد التقليدي والشاطئي والأواني المستخدمة في منتجات الصيد: مصنوعة بطريقة تسهل تنظيفها وتطهيرها وتفادي ركود الماء الناجم عن ذوبان الثلج عند ملاستها؛ لا تحمل مواد من شأنها أن تنقل مواصفات ضارة أو طبيعة غير عادية؛ تضمن حفظ وصيانة المنتجات بشكل مرضي.

المادة 4: إن التجهيزات المحتملة والأواني والأدوات ومختلف الأجهزة المستعملة وكل مساحة تلامس منتجات الصيد بشكل مباشر يجب أن تكون مشكلة من أو مغطاة بمواد لا ينفذ إليها الماء ومقاومة للتعفن، ولا تصدأ، ملساء وسهلة التنظيف والتطهير.

وضعها في السوق ما لم تكن مجهزة أو معبأة، ويجب أن توضع عليها العلامة المناسبة لإشعار المستهلك بطرق التحضير أو الطبخ وكذلك بالخطر المرتبط باحتمال وجود مواد قد تسبب اضطرابات معدية - معوية ويجب إرفاق الاسم العلمي للاسم المشترك الموضوع على العلامة.

2. تشمل بعض منتجات الصيد الذيان الأحيائية مثل ciguatera وذيان أخرى خطيرة على صحة الإنسان. وعلى أية حال فإن المنتجات المشتقة من الرخويات نوات الصدفتين يمكن وضعها في السوق إذا تم إنتاجها طبقا للملحق III من المقرر رقم 3.

الفصل الثالث: القرارات المترتبة على الرقابة

يجب إعلان منتجات الصيد بصفاتها غير صالحة للاستهلاك البشري إذا:

1. بينت رقابة مؤثرات الحواس أو الرقابة الكيميائية أو الطبيعية أو الميكروبيولوجية أو فحوص لبحث عن الطفيليات، أنها غير منتجة طبقا لما يحدده التشريع؛
2. إذا كانت أجزاءها المستهلكة تحتوي على مقادير من الملوثات أو الفضلات تتجاوز الحدود الواردة في التشريع أو كان مستوى امتصاصها الغذائي المحسوب يتجاوز الجرعات اليومية أو الأسبوعية المقبولة بالنسبة للإنسان؛
3. كانت قادمة من :

- (i) أسماك سامة؛
- (ii) منتجات الصيد التي لا تتوفر فيها الشروط المحددة في الفصل II، الجزء ح، النقطة 2، المتعلقة بالذيان الأحيائية؛

- (iii) الرخويات الحية التي تحتوي على كمية إجمالية من الذيان الأحيائية البحرية تفوق الحدود المنصوص عليها في الملحق III، من المقرر 3.
4. إذا ارتأت السلطات المختصة أنها قد تشكل خطرا على الصحة العمومية أو أنها غير صالحة للاستهلاك البشري لسبب أو لآخر.

مقرر رقم 2861 صادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 يتعلق بقواعد الوقاية والسلامة المطبقة على مراكب الصيد التقليدي والشاطئي

المادة الأولى: تطبيقا للمادة 4 من المرسوم رقم 030/94 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم

لمواد الصيد الطازجة مدة 24 ساعة

المادة 10: تنطبق الشروط العامة للوقاية المذكورة في الفصل السابق علي متن الزوارق المصممة لضمان حفظ مرضي لمواد الصيد الطازجة مدة 24 ساعة.

المادة 11: يجب أن تكون الزوارق التقليدية مجهزة بخزان أو حاوية لتخزين مواد الصيد والتلج. وتحفظ المواد بدرجة الحرارة المقررة (من 0 إلى +3 درجات مئوية).

المادة 12: يجب أن يكون التبريد الداخلي للخزان أو الحاوية مكونا من مواد كتيمة ومساء لا ينفذ إليها الماء وسهلة التنظيف والتطهير. وبانعدام ذلك يتكون من دهان أملس قابل للتنظيف ومن النوع الصالح لحفظ الطعام.

المادة 13: يجب أن يكون الثلج المستعمل مصنوعا بماء صالح للشرب (ماء عذب أو من ماء البحر النظيف). ويجب أن يكون بكمية كافية، حيث تكون درجة حرارته عند التفرغ مماثلة لدرجة حرارة الثلج الذائب. ويجب أن يكون كذلك موزعا من أجل ضمان تبريد فعال ومتجانس بدون أن تكون هناك إمكانية إتلاف المواد بقطع الثلج أو الماء الحاصل من ذوبانه.

المادة 14 : يجب أن تكون مساحات العمل والتجهيزات والأواني والخزانات في حالة نظافة جيدة عند استعمالها. و تنظف بعناية بعد كل استعمال بماء صالح للشرب أو ماء نظيف من مياه البحر.

ويجب القيام بالتنظيف كلما دعت الحاجة إلى ذلك طبقا للنصوص المعمول بها. ويجب أن تقيد كل هذه الأعمال المتعلقة بتنظيف الزوارق في سجل. ولا ينبغي أن تشكل المواد المستعملة في التنظيف والتطهير خطرا يفضي إلى تلوث منتجات الصيد.

المادة 15 : يجب علي مجهزة الزورق أو ممثله أن يأخذ كل الاحتياطات الضرورية لضمان متابعة طبية للعمال واستبعاد كل من يمكن أن يكون حضوره سببا في تلوث مواد الصيد، ولا يعود إلى العمل حتى تتبين قدرته علي القيام به بدون خطر.

القسم الثاني: الشروط الخاصة بالنظافة علي

متن الزوارق المصممة لضمان حفظ مرضي

لمواد الصيد الطازجة مدة تزيد علي 24 ساعة

المادة 5: يجب أن تكون الأجزاء والأواني والتجهيزات المشار إليها في المادتين 3 و4 نظيفة وخالية من تلوث المحروقات المتأتية من محرك السفينة ومن المياه الوسخة التي قد تكون في قاع الزورق.

المادة 6: يجب أن يتم تنظيف الأواني والتجهيزات وأجزاء الزورق ذات الصلة بالمنتجات كلما دعت الضرورة إلى ذلك بالماء الصالح للشرب أو من ماء البحر النظيف. ويتم التطهير طبقا للممارسات الصحية الجيدة المعمول بها.

القسم الثاني: العمال والتعامل مع المنتجات

المادة 7: بعد اصطيد المنتجات وإدخالها في الزورق - وفي أسرع وقت ممكن - ينبغي أن تبعد المنتجات عن تأثير أشعة الشمس أو أي مصدر حراري من شأنه أن يسهم في تلويثها. وتعالج وتحفظ بصفة تمنعها من الفساد أو التلوث. ويمكن أن يسمح من قبل مصالح التفتيش باستعمال الأدوات الحادة لنقل الأسماك الكبيرة أو التي يمكن أن تجرح العامل بشرط عدم تلف لحومها.

يجب أن يكون الماء العذب أو ماء البحر - المستعمل في تنظيف مواد الصيد - من النوع النظيف جدا وليس فيه ضرر لا علي الجودة ولا علي السلامة.

المادة 8: يجب وضع منتجات الصيد تحت تأثير التبريد فور إدخالها في الزورق. ولا ينطبق هذا الإجراء علي الزوارق التي تحفظ فيها المواد حية.

يجب أن يكون الثلج المستعمل مصنوعا بماء صالح للشرب أو من ماء البحر النظيف وأن يكون محفوظا في ظروف تمنعه من التلوث .

المادة 9: يجب علي العمال البحارة المكلفين بالأعمال المتعلقة بمواد الصيد، أن يحافظوا علي نظافة الجسم و الثياب.

الفصل الثاني: الشروط الوقائية الخاصة

القسم الأول: الشروط الخاصة بالوقاية علي

متن الزوارق المصممة لضمان حفظ مرضي

المادة 16: تنطبق الشروط العامة للنظافة المذكورة في الفصل السابق علي متن الزوارق المصممة لضمان حفظ مرضي لمواد الصيد الطازجة مدة تزيد علي 24 ساعة.

المادة 17: يجب أن تكون الزوارق التي تحفظ مواد الصيد أكثر من 24 ساعة مجهزة بخزان أو حاوية لتخزين المواد و الثلج. و تحفظ المواد بدرجة الحرارة المنصوص عليها (من 0 إلي +3 درجات مئوية). و يجب أن تكون هذه الخزانات و الحاويات مفصولة عن حجرة المحركات والمقصورات المخصصة للطاقم بحواجز منيعة بالقدر الكافي لتلافي أي تلوث أو سخونة للمواد المخزنة.

المادة 18 : يجب أن يكون التبريد الداخلي للخزان أو الحاوية مكونا من مواد كتيمة وملساء لا ينفذ إليها الماء وسهلة التنظيف والتطهير. وبانعدام ذلك يتكون من دهان أملس قابل للتنظيف ومن النوع الصالح لحفظ الطعام.

المادة 19 يجب أن يكون الثلج المستعمل مصنوعا بماء صالح للشرب (ماء عذب أو من ماء البحر النظيف). ويجب أن يكون بكمية كافية، حيث تكون درجة حرارته عند التفريغ مماثلة لدرجة حرارة الثلج الذائب. ويجب أن يكون كذلك موزعا من أجل ضمان تبريد فعال ومتجانس بدون أن تكون هناك إمكانية إتلاف المواد بقطع الثلج أو الماء الحاصل من ذوبانه.

المادة 20: يجب أن تكون - مساحات العمل والتجهيزات والأواني والخزانات في حالة نظافة جيدة عند استعمالها. و تنظف بعناية بعد كل استعمال بماء صالح للشرب أو ماء نظيف من مياه البحر.

يجب القضاء علي الجراثيم والفئران مع التطهير الكامل كلما كان ذلك ضروريا، طبقا للنصوص المعمول بها. و يجب أن تقيد كل هذه الأعمال المتعلقة بتنظيف الزوارق في سجل يبقى علي متنها.

إن مواد التنظيف والمطهرات ومبيدات الحشرات ومبيدات الفئران والدهانات أو أية مادة قد تكون سامة يجب أن يرخص فيها وأن تحفظ في مكان خاص أو دولا ب مقل بمفتاح وتستعمل بطريقة لا تلوث منتجات الصيد.

المادة 21 : يجب علي مجهز الزورق أو ممثله أن يأخذ كل الاحتياطات الضرورية لضمان متابعة طبية للعمال واستبعاد كل من يمكن أن يكون حضوره سببا في تلوث مواد الصيد، ولا يعود إلي العمل حتى تتبين قدرته علي القيام به بدون خطر.

القسم الثالث: استخدام وصيانة المباني والأدوات
المادة 22: تتمثل الشروط العامة المطبقة علي المباني والأدوات في ما يلي:

- يجب أن تكون التربة والحواجز والجدران والسقف والأجهزة والأدوات المستخدمة منظفة ومصانة بعناية وألا تشكل مصدرا لتلوث أو تلف المواد؛

- يجب أن يتم القضاء الكامل علي الحيوانات القارضة والحشرات والديدان؛

- لا يمكن أن تستخدم أكنة العمل، والآلات والأدوات إلا لتحضير منتجات الصيد إلا بإذن خاص من وكلاء التفيتش؛

- يفرض استعمال الماء الصالح للشرب أو ماء البحر النظيف لكافة الاستخدامات.

الفصل الثالث: الرقابة الصحية ومراقبة شروط الإنتاج في زوارق الصيد التقليدي والشاطئي

المادة 23: تخضع مواد الصيد المعدة للاستهلاك البشري وكذلك زوارق الصيد التقليدي والشاطئي للرقابة الصحية من قبل مصالح التفيتش في المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد.

وعند الحاجة، يستطيع المعهد المذكور أن ينتدب وكلاء لممارسة الرقابة الصحية في الموانئ الموجودة في الخارج.

المادة 24: تقوم مصالح التفيتش في المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد بزيارات سنوية لزوارق الصيد التقليدي والشاطئي للتأكد من النظافة ومطابقة النصوص

للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي لأغراض الاستهلاك البشري.

المادة 2 : في مفهوم هذا المقرر، يقصد بالمياه المستعملة في صناعة ومعالجة وحفظ وتسويق منتجات الصيد وتربية المائيات، بما فيها الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومشتقاتها، جميع المياه المخصصة لتلك الأغراض سواء كانت علي طبيعتها أو تمت معالجتها بأيّة طريقة أخرى.

المادة 3 : إن المياه المستعملة في صناعة معالجة منتجات الصيد وتربية المائيات يجب أن تستجيب للمعايير الجرثومية والكيميائية والفيزيائية والكيميائية والمعايير المؤثرة على الحواس المحددة في الملحق الأول لهذا المقرر والذي هو جزء لا يتجزأ منه.

المادة 4 :

تعاقب مخالفات هذا المقرر طبقاً لأحكام المادة 72 من القانون 025/2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 والمتضمن مدونة الصيد.

المادة 5 : يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة الصحة والشؤون الاجتماعية ومدير ديوان كاتب الدولة لدى الوزير الأول المكلف بالبيئة، كل فيما يخصه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

الملحق 1

حدود نوعية المياه المستخدمة في

المؤسسات الغذائية

إن المياه المستخدمة في مؤسسات معالجة منتجات الصيد وتربية المائيات لا ينبغي أن تشمل أجسام مجهرية ولا طفيليات ولا أية مواد أخرى تشكل خطراً محتملاً على صحة الإنسان. يجب أن تستوفي تلك المياه معايير الجودة بالنسبة للثوابت الجرثومية (الجدول أ) والثوابت الكيميائية (الجدول ب) والثوابت مؤشرات الجودة لأغراض الرقابة (الجدول 8 & CA CB).

المعمول بها. ويمكن أن تقع هذه الزيارات علي متن الزورق إذا اقتضت الضرورة ذلك.

المادة 25: العقوبات

تعاقب مخالفات هذا المقرر طبقاً لأحكام المادة 72 من القانون رقم 025/2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 والمتضمن مدونة الصيد البحري.

الفصل الرابع- ترتيبات نهائية

المادة 26: تلغى كافة الترتيبات السابقة وخاصة المقررين المشتركين للتطبيقين رقم 1058 و 1059 الصادرين بتاريخ 17 نوفمبر 2005 والمتعلقين بالترتيب بشروط الصحة والنظافة المطبقة على مؤسسات معالجة منتجات الصيد على اليابسة وشروط الصحة ومعايير النظافة والجودة المطبقة على منتجات الصيد.

المادة 27 : يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد البحري والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة الصحة والشؤون الاجتماعية ومدير ديوان كاتب الدولة لدى الوزير الأول المكلف بالبيئة، كل فيما يخصه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية.

مقرر رقم 2862 صادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 يتضمن تحديد معايير جودة المياه المستعملة في صناعة معالجة منتجات الصيد وتربية المائيات.

المادة الأولى : تطبيقاً للمادة 4 من المرسوم رقم 030/94 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع، يستهدف هذا المقرر معايير جودة المياه المستعملة لأغراض إنتاج ومعالجة وحفظ وتسويق منتجات الصيد وتربية المائيات بما فيها الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومشتقاتها المخصصة

الجدول أ : الثوابت الجرثومية

الرقم	الثوابت	حدود الجودة	وحدة القياس	العلامة
1	Escherichia coli	1>	العدد/100مم	
2	المكورات المعوية	1>	العدد/100مم	

الجدول ب : الثوابت الكيميائية

الرقم	الثوابت	حدود الجودة	وحدة القياس	العلامة
3	الأكريلاميد	0,10	µg/l	العلامة 1
4	الانتيمون	5,0	µg/l	
5	الزرنين	10	µg/l	
6	بنزول	1,0	µg/l	
7	بنزول [a] بيرين	0,010	µg/l	
8	البورون	1,0	µg/l	
9	البرومات	10	µg/l	العلامة 2
10	الكنميوم	5,0	µg/l	
11	كلور الفينيل	0,5	µg/l	العلامة 1
12	الكروم	50	µg/l	العلامة 3
13	النحاس	2,0	µg/l	العلامة 3
14	سيانور كلي	50	µg/l	
15	1,2 ثاني كلورور الأيتان	3,0	µg/l	
16	الأبيكلوريدين	0,10	µg/l	العلامة 1
17	الفلورور	1,5	µg/l	
18	الهيدروكاربور العطرية متعددة الدارات	0,1	µg/l	العلامة 4
19	زئبق كلي	1,0	µg/l	
20	النيكل	20	µg/l	العلامة 3
21	النترات	50	µg/l	العلامة 5
22	النترت	0,50	µg/l	العلامة 5
23	المبيدات	0,10	µg/l	العلامتان 6 و 7
24	المبيدات الكلوية	0,50	µg/l	العلامتان 6 و 8
25	الرصاص	10	µg/l	العلامتان 3 و 9
26	السلينيوم	10	µg/l	
27	الأتيلين الرباعي الكلور الأتيلين الثلاثي الكلور	10	µg/l	مجموع التركيزات
28	مجموع تريهالوميثان (THM)	100	µg/l	العلامة 10
29	العكارة	1	NTU	العلامة 11

العلامة 1 : يعتمد حد الجودة على التمرکز المتبقي من بسيط الجزيئات في الماء، محسوبا طبقا لمواصفات الهجرة القصوى من المكثف المقابل المتصل بالماء

العلامة 2 : إن أضعف نوعية ممكنة أقل من هذا الحد يجب استهدافها دون الإخلال بالنظهير. إن حد النوعية المؤقتة المطبقة على تركيز البرومات قد حددت بـ 25µg/l لغاية 31 ديسمبر 2008. ويجب اتخاذ كافة الإجراءات المناسبة خلال تلك المدة لاحترام حد الجودة بالنسبة لتركيز البرومات في المياه المخصصة للاستهلاك البشري.

العلامة 3 : يطبق حد الجودة هذا على عينة من الماء المخصص للاستهلاك البشري، مأخوذة من حنفية بواسطة طريقة مناسبة لأخذ العينات بطريقة تكون بها ذات دلالة على القيمة المتوسطة الأسبوعية التنبهها المستهلكون.

العلامة 4 : تم تحديد حد الجودة بالنسبة لمجموع المركبات التالية : benzo [b] fluoranthène ,

indéno [1,2,3-cd] pyrène, benzo [k] fluoranthène benzo [ghi] pérylène

العلامة 5 : إن مجموع تركزز النترات (NO3) مقسما على 50 ومجموع تركزز النيتريت (NO2) مقسما على 3 يجب أن يبقى أقل من 1. وعند الخروج من منشآت المعالجة، يجب أن يكون تركزز النيتريت أقل من أو يساوي 0,1 مع/لتر.

العلامة 6 : إن المبيدات وحدها التي يحتتم وجودها في توزيع تجب مراقبتها. ونعني بـ «المبيدات» :

- المبيدات العضوية للحشرات؛
- المبيدات العضوية للأعشاب؛
- المبيدات العضوية للفطريات.
- المبيدات العضوية الديدان.
- المبيدات العضوية للقراديات.
- المبيدات العضوية للطحالب.

- المبيدات العضوية للفئران.
- المنتجات المضادة للعفونة العضوية.
- المنتجات القريبية منها (وخاصة منظفات النمو) و أبيضتها ومنتجات التحلل والتفاعل المناسبين.
- العلامة 7 : يطبق حد الجودة على كل واحد من المبيدات باستثناء الألدرين والديلدرين والهيكتا كلور والهيبتاكلوريبيسيل التي يبلغ ذلك الحد بالنسبة لها $0,03 \mu\text{g/l}$.
- العلامة 8 : يعني "مجموع المبيدات" مجموع كافة المبيدات الفردية التي تم اكتشافها وتحديد كميتها.

العلامة 9 : يجب احترام حد الجودة خلال أجل أقصاه فاتح يناير 2014. وهناك حد للجودة المؤقتة يطبق على تتركز الرصاص بكمية $\mu\text{g/l}$ 25 لغاية ذلك التاريخ، مع العلم أن كافة الإجراءات المناسبة يجب اتخاذها من أجل أقصى تخفيض ممكن لتتركز الرصاص في المياه المخصصة للاستهلاك البشري خلال تلك المدة لاحترام حد الجودة. وخلال تنفيذ الإجراءات الهادفة إلى بلوغ تلك القيمة، تمنح الأولوية للمناطق التي توجد فيها أعلى تتركزات للرصاص في المياه المخصصة للاستهلاك البشري.

العلامة 10 : يعني مجموع تريهالومتان مجموع : كلوروفورم و بروموفورم وديبروموكلورومتان و برومو ديكلورومتان. ويجب البحث عن أدنى قيمة ممكنة أقل من حد الجودة دون الإخلال بالنظهير. غير أن حد جودة مؤقت مطبق على التتركز الكلي لـ THM تم تحديده بـ $\mu\text{g/l}$ 150 لغاية 31 ديسمبر 2008، مع العلم أن كافة الإجراءات المناسبة يجب اتخاذها من أجل أقصى تخفيض ممكن لتتركز THM في المياه المخصصة للاستهلاك البشري خلال تلك الفترة. وخلال تنفيذ الإجراءات الهادفة إلى بلوغ تلك القيمة، تمنح الأولوية للمناطق التي توجد فيها أعلى تتركزات لـ THM في المياه المخصصة للاستهلاك البشري.

العلامة 11 : يطبق حد الجودة في نقطة التوزيع بالنسبة للمياه العذبة ذات الأصل السطحي أو بالنسبة للمياه ذات الأصل الجوفي، القادمة من أوساط متصدعة تمثل عكارة دورية هامة تتجاوز 2NTU . وفي حالة تنفيذ معالجة تحييد أو إعادة المعدنية، يطبق حد الجودة بدون زيادة محتملة للعكارة بسبب المعالجة.

الجدول CA : الثوابت المؤشرات وجودة للرقابة الروتينية
تمكن إضافة مؤشرات رقابة الإشعاع في حالة الخطر المحتمل على صحة الإنسان

الرقم	الثوابت	حدود الجودة	وحدة القياس	العلامة
	الألومنيوم الكلي	200	$\mu\text{g/l}$	العلامة 1
	الأمونيوم	0,1	mg/l	العلامة 2
	البكتيريا المحللة للسلفيت بما فيها البوغ	$1 >$	العدد/100مل	العلامة 3
	الكربون العضوي الكلي	بدون تغيير غير عادي	mg/l	$10000 >$ متر ³ /يوما
	لكلور الحر والكلي	-	-	العلامة 4
	كلورير	250	mg/l	العلامة 5
	كوليفورم الكلي	$1 >$	العدد/100مل	
	تتركز أيونات الهيدروجين	$6,5 \leq$ و $9 \geq$	وحدات pH	العلامة 5
	التوصيلية	2500	$\mu\text{S/cm}^{-1}$ à 20°C	العلامة 5
	اللون	$15 \leq$	mg/l من البلاتين (سلم Pt/Co)	العلامة 6
	مكورات معوية (*)	-	-	
	Escherichia coli (*)	-	-	
	الحديد الكلي	200	$\mu\text{g/l}$	
	المنغنيز	50	$\mu\text{g/l}$	العلامة 7
	النترات	50	mg/l	
	النترت	0,50	mg/l	
	الرائحة	-	-	العلامة 6
	قابلية التأكسد مع برمنغنات البوتاسيوم	5,0	Mg/IO_2	العلامة 8
	الطعم	-	-	العلامة 6
	اليلفات	250	mg/l	
	العكارة	-	-	العلامة 6 و 9

(*) راجع حدود الجودة في الجدول "أ".

- العلامة 1 : باستثناء المياه التي تعرضت لمعالجة حرارية لإنتاج الماء الساخن والتي لا ينبغي أن تتجاوز فيها قيمة $0,5\text{mg/l}$ (Al).
- العلامة 2 : إذا أثبت أن للألمنيوم أصل طبيعي فإن القيمة التي يجب احترامها بالنسبة للمياه الجوفية تبلغ 0,5 ملغ/لتر.

العلامة 3 : يجب قياس هذه الثابتة إذا كان الماء من مصدر سطحي أو متأثراً بماء ذي مصدر سطحي. وفي حالة عدم احترام هذه القيمة، يجب القيام بتحقيق حول توزيع الماء للتأكد من عدم وجود أي خطر محتمل على صحة الإنسان ناتج عن وجود أجسام مجهرية ممرضة مثل

Cryptosporidium :

العلامة 4 : غياب الرائحة والطعم الكريه دون أي تغيير غير عادي.

العلامة 5 : لا ينبغي أن تكون المياه عدوانية.

العلامة 6 : مقبول بالنسبة للمستهلكين وبدون أي تغيير غير طبيعي.

العلامة 7 : ضروري فقط في حالة معالجة الحكة.

العلامة 8 : يجب البحث عن هذه الثابتة عند ما يكون COT الكلي غير محدد. ويقام بالقياس بعد 10 دقائق في الوسط الحامض.

العلامة 9: في حالة معالجة المياه السطحية، لا ينبغي أن يتجاوز حد الجودة (1,0 NTU) (Nephelometric Turbidity Unit).

الجدول CB : ثوابت مكملة وحدود الجودة (*) للرقابة الكلية

الرقم	الثوابت	حدود الجودة	وحدة القياس	العلامة
	أكريلاميد			
	الأنثيمون			
	الزرنين			
	بنزول			
	بنزول [a] بيرين			
	البورون			
	البرومات			
	الكينيموم			
	الكلوريت	0,2	mg/l	العلامة 1
	كلور الفينيل			
	الكروم			
	النحاس	2	mg/l	
	سيانور			
	1,2 ثاني كلورور الأيتان			
	الأبيكلوريدرين			
	الفلورور			
	الهيدروكاربور العطرة متعددة الدارات			
	المنعيز	50	µg/l	العلامة 2
	الزئبق			
	النيكل			
	قابلية التأكسد مع برمنغنات البوتاسيوم	5,0	Mg/IO ₂	العلامة 3
	المبيدات الكلية			
	الرصاص			
	السلينيوم			
	النيترات			
	الصوديوم	200	mg/l	
	السيلفات	250	mg/l	
	الأتيلين الرباعي الكلور الأتيلين الثلاثي الكلور			
	مجموع تريهالوميتان (THM)			

(*) راجع حدود الجودة غير الموجودة في الجدول "ب"

العلامة 1 : يجب البحث عن أدنى قيمة ممكنة دون الإخلال بالتنظيف.

العلامة 2 : ضرورية فقد في حالة معالجة الحكة.

العلامة 3 : يجب البحث عن هذه الثابتة عند ما يكون COT الكلي غير محدد. ويقام بالقياس بعد 10 دقائق في الوسط الحامض.

الملحق 2:

الرقابات وبرامج تحليل عينات الماء

يحدد هذا الملحق برامج تحليل العينات بالنسبة للمياه المستعملة في الصناعات الغذائية والموصولة بشبكة التوزيع (II-1) وغير الموصولة (II-2) والوتيرة الدنيا لأخذ العينات والتحليل (II-3). ويجب على مختبرات التحليل استخدام طرق معتمدة أو معترف بها دوليا وتطبيق مواصفات الأداء المنصوص عليها.

يجب أخذ العينات عند نقطة التوزيع بطريقة تجعلها دالة (من حيث الزمن طيلة السنة ومن حيث الموقع الجغرافي) على جودة المياه المستخدمة في المؤسسة الغذائية.

في حالة عدم احترام حدود جودة المعايير المحددة في الملحق 1، تسهر السلطة المختصة على ما يلي :

- أن يقام بتحقيق فورا لتحديد السبب؛

- أن يتخذ الشخص العمومي أو الخصوصي، المسؤول عن توزيع الماء الإجراءات التصحيحية لإعادة جودة المياه.

II-1 : الصناعات الغذائية الموصولة بشبكة توزيع الماء

تستهدف الرقابة الروتينية، بشكل عام، توفير المعلومات حول نوعية مؤثرات الحواس والنوعية الميكروبيولوجية للمياه المخصصة لاستهلاك الإنسان وكذا المعلومات حول فعالية معالجة المياه الصالحة للشرب (وخاصة التطهير) إذا كان ذلك العلاج مطبقا، من أجل تحديد ما إذا كانت المياه المخصصة لاستهلاك الإنسان تحترم أم لا قيم الثوابت ذات الصلة الواردة في هذا المقرر.

أ - الرقابة الروتينية:

إن ثوابت الجدول "د" موضوع رقابة روتينية، لكن يمكن إضافة ثوابت أخرى عند الضرورة

الرقم	الثوابت	العلامة
	الألومينيوم الكلي	العلامة 1
	الأمونيوم	
	البكتيريا المحللة للسلفيت بما فيها البوغ	العلامة 2
	الكلور الحر الكلي	
	الكلورور	
	الكوليفورم الكلي	
	تمركز أيونات الهيدروجين	
	قابلية التوصيل	
	اللون	
	مكورات معوية	
	Escherichia coli	
	الحديد الكلي	العلامة 1
	المنغنيز	العلامة 3
	النترات	
	النترت	العلامة 4
	الرائحة	
	قابلية التأكسد مع برمنغنات البوتاسيوم	العلامة 5
	الطعم	
	السلفات	
	العكارة	

العلامة 1 : ضروري فقط عند استخدامه عاملا للتدنف في نظام معالجة ماء شبكة التوزيع.

العلامة 2 : ضروري فقط إذا كانت المياه من مصدر مياه سطحية أو متأثرة بالمياه السطحية.

العلامة 3 : ضروري فقط في حالة معالجة الحكة.

العلامة 4 : ضروري فقط عند ما يستخدم الكلور للمعالجة التطهيرية.

العلامة 5 : يجب البحث عن هذه الثابتة عند ما يكون COT الكلي غير محدد. ويقام بالقياس بعد 10 دقائق في الوسط الحامض.

ب - الرقابة الشاملة

تستهدف الرقابة الشاملة توفير المعلومات الضرورية لتحديد ما إذا كانت حدود الجودة الواردة في هذا المقرر تحترم أم لا.

وإن جميع الثوابت الواردة في الجدولين "د" و "هـ" موضوع رقابة شاملة إلا إذا استطاعت السلطة المختصة أن تثبت، خلال فترة يتعين عليها تحديدها، أن إحدى الثوابت لا يمكن أن تكون موجودة في توزيع معين بتمركزات يمكن أن تخل باحترام حدود الجودة ذات الصلة.

الجدول "هـ" : ثوابت إضافية للرقابة الشاملة

الرقم	الثوابت	العلامة
	الأكريلاميد	العلامة 1
	الزرنينج	العلامة 2
	البنزول	
	اليورون	العلامة 2
	البرومات	العلامة 3
	الكلوريت	العلامة 4
	السيانير	العلامة 2
	1,2 ديكلورو أتان	
	الأبيكلوريدين	العلامة 1
	الفلورور	العلامة 2
	المبيدات الكلوية	العلامة 2
	الزئبق	العلامة 2
	السلينيوم	العلامة 2
	الصوديوم	
	الأتيلين الرباعي الكلور الأتيلين الثلاثي الكلور	
	مجموع تريهالوميتان (THM)	العلامة 5

العلامة 1 : يعتمد حد الجودة على التمرکز المتبقي من بسيط الجزيئات في الماء، محسوبا طبقا لمواصفات الهجرة القصوى من المكثف المقابل المتصل بالماء

العلامة 2 : بالنسبة للمؤسسات التي تستخدم على الأقل 100 م³ من الماء يوميا- يمكن استبعاد هذا العنصر من التحليل إذا أظهرت نتائج الرقابات التي قيم بها منذ سنتين على الأقل أن الماء المستخدم لا يحتوي عليه. وبالنسبة للمبيدات، يجب البحث من حيث الأولوية عن العناصر التي يمكن أن تكون موجودة.

العلامة 3 : ضروري فقط إذا كان الماء قد تعرض لمعالجة بالأوزون أو الكلور.

العلامة 4 : ضروري فقط إذا كان الماء قد تعرض لمعالجة بثاني أكسيد الكلور.

العلامة 5 : ضروري فقط إذا كان الماء قد تعرض لمعالجة بالكلور.

II-2 الصناعات الغذائية غير الموصولة بشبكة الماء

إذا كان الماء المستخدم في المؤسسات الغذائية، يتم أخذ العينات عند المصدر أو عند النقطة التي يستخدم فيها في المؤسسة.

وبالنسبة لمختلف الثوابت التي يتعين قياسها، يمكن أن لا يقام بأخذ العينات إلا في النقطة التي تستخدم فيها في المؤسسة عندما :

أ - تكون قيم النتائج الحاصلة من العينات المأخوذة خلال فترة أقلها سنتان متتاليتين ثابتة وأحسن بشكل ملحوظ من الحدود المنصوص عليها في الملحق 1.

ب - لا يوجد أي عنصر قد يضعف جودة المياه ولا يوجد فرق بين العينات المأخوذة عند المصدر وفي النقطة التي تستخدم فيها في المؤسسة.

أ - المراقبة الروتينية:

الجدول "ز" ثوابت للمراقبة الروتينية

الرقم	الثوابت	العلامة
	الألومينيوم الكلي	العلامة 1
	الأمونيوم	
	البكتيريا للسلفيت بما فيها البوغ	العلامة 2
	الكوليفورم الكلي	
	تمركز أيونات الهيدروجين	
	قابلية التوصيل	
	اللون	
	مكورات معوية	
	Escherichia coli	
	الحديد الكلي	
	النترات	
	النترت	
	الرائحة	
	الطعم	
	العكارة	

العلامة 1 : ضروري فقط عند استخدامه عاملا للتندف.

العلامة 2 : ضروري فقط إذا كانت المياه من مصدر مياه سطحية أو متأثرة بالمياه السطحية.

ب - المراقبة الشاملة :

الجدول "ح" : ثوابت إضافية للمراقبة الشاملة

الرقم	الثوابت	العلامة
	الأكريلاميد	العلامة 1
	الأنثيمون	
	الزرنين	
	بنزول	
	بنزول [a] بيرين	
	البورون	
	البرومات	العلامة 2
	الكديميوم	
	الكلور الحر والكلوريت	
	الكلوريت	العلامة 3
	الكلورور	
	كلولور الفينيل	العلامة 1
	الكروم	
	النحاس	
	اسيانور	
	1,2 ثاني كلورور الأيتان	
	الأيكلوريدين (3)	
	الفلورور	
	الهيدروكاربور العطرة متعددة الدارات	
	المنعيز	
	الزئبق	
	النيكل	
	قابلية التأكسد مع برمنغنات البوتاسيوم	العلامة 4
	المبيدات الكلية	العلامة 5
	الرصاص	
	السلينيوم	
	الصوديوم	
	السيلفات	
	الأتيلين الرباعي الكلور الأتيلين الثلاثي الكلور	
	مجموع تريهالوميتان (THM)	العلامة 6

العلامة 1 : يعتمد حد الجودة على التمرکز المتبقي من بسيط الجزيئات في الماء، محسوبا طبقا لمواصفات الهجرة القصوى من المكثف المقابل المتصل بالماء

العلامة 2 : ضروري فقط إذا كان الماء قد تعرض لمعالجة بالأوزون أو الكلور.

العلامة 3 : ضروري فقط إذا كان الماء قد تعرض لمعالجة بثاني أكسيد الكلور.

العلامة 4 : يجب البحث عن هذه الثابتة عند ما يكون COT الكلي غير محدد. ويقام بالقياس بعد 10 دقائق في الوسط الحامض.

العلامة 5 : حيث الأولوية عن المبيدات التي يمكن أن تكون موجودة.

العلامة 6 : ضروري فقط إذا كان الماء قد تعرض لمعالجة للتطهير.

II-3 : عدد المرات الدنيا لأخذ العينات والتحليل بالنسبة للمياه المستخدمة في مؤسسة غذائية

كمية الماء المستخدم يوميا داخل منطقة التوزيع (العلامة 1)	المراقبة الروتينية (العلامتان 2 و 3)	المراقبة الشاملة (العلامتان 2 و 3)
$100 \leq M^3$	2 سنويا	1 كل سنتين
$101 \leq M^3$ إلى $1000 \leq M^3$	4 سنويا	1 كل سنة
$1001 \leq M^3$ إلى $10000 \leq M^3$	4 سنويا + 4 عن كل فئة 5000 م ³ تبدأ	1 سنويا + 1 عن كل فئة 5000 م ³ تبدأ
$10001 \leq M^3$ إلى $100000 \leq M^3$	12 سنويا + 4 عن كل فئة 10000 م ³ تبدأ	3 سنويا + 1 عن كل فئة 10000 م ³ تبدأ

العلامة 1 : إن الكميات هي الكميات المتوسطة المحسوبة خلال سنة مدنية لتحديد عدد المرات الدنيا لأخذ العينات في منطقة التوزيع أو المؤسسة المعنية التي يغذيها نفس مصدر التوريد بالماء. وفي حالة المؤسسات الصغيرة المجمعة في منطقة توزيع الماء حيث يمكن اعتبار نوعية الماء واحدة تقريبا، يمكن القيام بالرقابات بواسطة تداول المؤسسات.

العلامة 2 : بالنسبة لمختلف ثوابت الملحق 2، يمكن تخفيض عدد العينات المأخوذة بنسبة 50% باستثناء التحاليل البكتريولوجية، إذا كانت قيم النتائج المحصول عليها من العينات المأخوذة خلال فترة أقلها سنتان متتاليتان ثابتة وأحسن بشكل ملحوظ من الحدود المنصوص عليها في الملحق 1، وليس هناك أي عنصر قد يضعف جودة المياه.

العلامة 3 : حسب الإمكان، يجب توزيع عدد أخذ العينات في المؤسسات الغذائية توزيعا منتظما خلال السنة.

تطبيقا للمادة 4 من المرسوم رقم 030/94 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 المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي وكذا القواعد المطبقة على المستغلين في القطاع الغذائي.

مقرر رقم 2863 صادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 يتعلق بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الأغذية.

الفصل الأول- ترتيبات عامة

المادة الأولى: مجال التنفيذ

1. 3. "المؤسسة": كل وحدة تابعة لمقاولة في القطاع الغذائي؛

1. 4. "السلطة المختصة": السلطة المركزية للدولة المكلفة بضمان احترام شروط هذا المقرر أو أية سلطة أخرى تفوض لها السلطة المركزية هذه المهمة؛

1. 5. "التلوث": وجود أو إدخال خطر طبيعي أو كيميائي أو جرثومي؛

1. 6. "الماء الصالح للشرب": الماء الذي تتوفر فيه أدنى الشروط المحددة لجودة المياه المخصصة لاستهلاك الإنسان؛

1. 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؛

1. 8. "الماء النظيف": ماء البحر النظيف والماء العذب بنوعية مماثلة؛

1. 9. "التجهيز": وضع مادة غذائية في ظرف أو حاو باتصال مباشر مع المادة الغذائية، وهذا الظرف أو الحاوي؛

1. 10. "التعبئة": وضع الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المجهزة في حاو ثان، وهذا الحاوي نفسه؛

1. 11. "الحاوية المحكمة السد": الحاوية التي تم تصميمها لتكون حاجزا أمام دخول الأخطار؛

1. 12. "التحويل": كل عمل يؤدي إلى تغيير مهم في المنتج الأصلي عن طريق التسخين مثلا أو التبخير أو التدخين أو التمليج أو الإنضاج أو التجفيف أو النفخ في الماء المملح المتبل أو العصر أو القذف أو الجمع بين هذه الطرق؛

1. 13. "المواد غير المحولة": الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد التي لم تخضع للتحويل والتي

1. يحدد هذا المقرر القواعد في مجال سلامة الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد لصالح المستغلين في القطاع الغذائي اعتبارا للمبادئ الخاصة التالية:

أ) تقع المسؤولية الأولى في مجال الأمن الغذائي على مستغل القطاع الغذائي.

ب) من الضروري أن يضمن الأمن الغذائي في جميع مراحل السلسلة 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 المبينة على مبادئ "تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة" مع تطبيق الممارسات الصحية السليمة ينبغي أن تعزز مسؤولية مستغلي القطاع الغذائي.

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 الفرد 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؛

1. 2. "المنتجات الأولية": المنتجات البحرية المأخوذة من التربيعة أو من الصيد؛

2. 6. "مركز الإرسال" : كل مؤسسة برية أو عائمة مخصصة لاستقبال ومعالجة وغسل وتنظيف وقياس وتجهيز وتعبئة الرخويات الحية ذوات الصدفتين الصالحة لاستهلاك الإنسان؛

2. 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

3. 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؛

3. 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، الفرغ 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)؛

3. 4. "منتجات الصيد المفصولة ميكانيكيا" : كل منتج يحصل عليه بقطع لحوم منتجات الصيد بوسائل ميكانيكية تؤدي إلى تدمير أو تغيير بنية اللحم؛

3. 5. "منتج الصيد الطازج" : كل منتج صيدي غير محول كلاً أو محضراً بما في ذلك المنتجات المجهزة تحت الفراغ أو في الهواء المعدل لم يخضع لأي نوع من المعالجة إلا التبريد من أجل حفظه؛

3. 6. "منتج الصيد المحضر" : كل منتج صيدي غير محول يخضع لعملية تغيير من تماسكه التشريحي مثل نزع الأحشاء والرؤوس والتشريح واللولة والفرم.

تشمل على سبيل المثال المنتجات المنظفة والمقشرة والمقطعة والمثلجة والمجمدة والمجمدة بحرارة منخفضة جداً أو المسخنة بعد التجميد؛

1. 14. "المواد المحولة" : الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد الناتجة عن تحويل المواد غير المحولة؛

1. 15. "العمليات المرتبطة" : 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؛

1. 16. " التحليل العشوائي ونقطة المراقبة الحرجة HACCP " تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة.

2. الرخويات الحية ذوات الصدفتين

2. 1. "الرخويات ذوات الصدفتين" : الرخويات صفحيات الخياشيم المرشحة؛

2. 2. "الذيفان البحرية" : المواد السامة المجمعة من طرف الرخويات ذوات الصدفتين وخاصة إذا كانت تتغذى من علق البحر الذي يشمل الذيفان.

2. 3. "المعالجة" : وضع الرخويات الحية ذوات الصدفتين الآتية من مناطق إنتاج الفنة 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 وتحسين من صفاتها العضوية ومن جودتها قبل التجهيز والتعبئة؛

2. 4. "المنتج" : كل شخص طبيعي أو اعتباري يجمع الرخويات الحية ذوات الصدفتين بأية وسيلة كانت في منطقة صيد من أجل المعالجة أو البيع؛

2. 5. "منطقة الإنتاج" كل منطقة بحرية أو خليجية أو بحيرية تضم أسراباً طبيعية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين أو مواقع تستخدم لتربية هذه الرخويات وتجمع فيها رخويات حية ذوات صدفتين؛

3. 7. "منتج الصيد المحول" : المنتجات المحولة الناتجة عن تحويل منتجات الصيد أو عن تحويل جديد لهذه المواد المحولة؛

3. 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 الغذاء.

المادة 3: الالتزام العام

يسهر مستغلو القطاع الغذائي 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 والملقحات والتوابع التكنولوجية.

1- يتخذ مستغلو القطاع الغذائي عند الاقتضاء الإجراءات الخاصة التالية :

أ) احترام المعايير الجرثومية والذيفان البحرية والكيميائية المطبقة على الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المحددة في النظم المعمول بها؛

ب) احترام معايير التسويق : فئات تبريد وفئات معايرة منتجات الصيد المحددة في الملحقين الخامس والسادس لهذا المقرر؛

ج) احترام الملحقات والتوابع التكنولوجية المرخص فيها في السمك والقشريات والحيوانات البحرية الأخرى وفي التحضيرات المشتقة من هذه المنتجات المحددة في الملحق السابع من هذا المقرر؛

د) الإجراءات الضرورية لتحقيق الأهداف المرسومة لكي يحقق هذا المقرر هدفه؛

هـ) احترام الشروط في مجال رقابة درجة الحرارة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين والمحافظة على سلسلة التبريد بالنسبة لمنتجات الصيد؛

و) أخذ العينات وتحليلها.

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

المادة 5: تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة

1- إن مستغلي القطاع الغذائي 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 ويطبّقون تطبيقا دائما واحدة أو أكثر من الإجراءات الدائمة المبينة على مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة.

2- تتمثل مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة فيما يلي :

أ) التعرف على كل خطر ينبغي تفاديه أو القضاء عليه أو رده إلى مستوى مقبول؛

ب) التعرف على النقاط الحرجة التي من الضروري أن يقام بتفتيش على مستواها لتفادي الخطر أو القضاء عليه أو رده إلى مستوى مقبول؛

ج) إعداد الحدود الحرجة، على مستوى النقاط الحرجة، التي تفرق بين المقبول وغير المقبول في تفادي الخطر والقضاء عليه أو الحد منه؛

د) إعداد وتطبيق إجراءات رقابة فعالة للنقاط الحرجة للرقابة؛

هـ) تحديد أنشطة تصحيحية تنفذ إذا بينت الرقابة أن نقطة حرجة من نقاط الرقابة لم يتم التحكم فيها؛

و) تحديد إجراءات تنفذ دوريا للتأكد من فعالية الإجراءات المبينة في النقاط من أ إلى هـ؛

ز) إنجاز وثائق وملفات تبعا لطبيعة وحجم المقاول لإثبات التطبيق الفعلي للإجراءات المبينة في النقاط من أ إلى و.

3- مستغلو القطاع الغذائي :

أ) يستخدمون أدلة الممارسات الصحيحة التي يتم إعدادها بالتعاون مع السلطة المختصة (أو من فوضته) بالرجوع إلى مدونات الاستخدام ذات الصلة في Codex Alimentarius مع الأخذ في الاعتبار للتوصيات الواردة في الجزء "ب" في الملحق رقم 1؛

ب) يستشيرون السلطة المختصة للتأكد من أن الإجراءات المبينة على هذه الأدلة قابلة للتطبيق على احترام المواد 3 و 4 و 5 بالنسبة للرخصيات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

4. مستغلو القطاع الغذائي :

أ) يبرهنون للسلطات المختصة أنهم يتقيدون بالفقرة 1 مع احترام شروط السلطة المختصة تبعا لطبيعة وحجم المقاول؛

ب) يعملون على تحيين كل وثيقة توضح الإجراءات المعدةة طبقا لهذه المادة في كل وقت تطلب فيه؛

ج) يحفظون كل وثيقة أخرى أو ملف لمدة مناسبة.

المادة 6: الرقابة الرسمية والتسجيل والاعتماد

1 - يتعاون مستغلو القطاع الغذائي مع السلطات المختصة طبقا للقانون الوطني.

2 - يشعر كل مستغل في القطاع الغذائي السلطة المختصة، مع احترام شروطها، لكل واحدة من المؤسسات التي هو مسؤول عنها والتي تقوم بتمثيل واحدة من مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع الرخصيات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد، وذلك من أجل تسجيل هذه المؤسسة.

يسهر مستغلو القطاع الغذائي على إبلاغ السلطة المختصة عن المؤسسات ويشيرون إلى كل تغيير معتبر في أنشطتها أو إلى إغلاق مؤسسة كانت موجودة.

3 - يسهر مستغلو القطاع الغذائي على أن تكون المؤسسات معتمدة من طرف السلطة المختصة

على إثر تفتيش واحد على الأقل في عين المكان.

4 - لا يضع المستغلون في السوق الرخصيات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد إلا إذا كانت قد تمت معالجتها وتحضيرها بحريا في مؤسسات تستجيب لشروط هذا المقرر وملحقاته من 3 إلى 7 أو كانت قد سجلت واعتمدت من طرف السلطة المختصة.

5 - يسهر كذلك مستغلو القطاع الغذائي على أن تنهي المؤسسة نشاطاتها إذا سحب منها السلطة المختصة اعتمادها أو لم تمدده أو تجعله نهائيا إن كان مشروطا في الأصل.

المادة 7: ختم السلامة والتعريف

1. لا يقوم مستغلو القطاع الغذائي بوضع المنتج المعالج في مؤسسة تخضع للاعتماد في السوق إلا إذا كان هذا المنتج يحمل طابع تعريف يلصق طبقا لترتيبات الملحق 3 الفصل 7 والملحق 4 الفصل 1 من هذا المقرر.

2. لا يستطيع مستغلو منتجات الصيد أن يلصقوا علامة التعريف على منتج إلا إذا كان قد تم إنتاجه طبقا لهذا المقرر في مؤسسات تستجيب لشروط المادة 4.

الفصل الثالث : ترتيبات ختامية

المادة 8: تعديل وتكييف الملحقات من 3 إلى 7

1. يمكن أن تكييف وتحيين الملحقات من 3 إلى 7 اعتبارا لما يلي:

أ) تطور أدلة الممارسات الصحية؛
ب) التجربة المكتسبة في إطار تطبيق الأنظمة المبينة على مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة؛
ج) الآراء العلمية وخاصة التحليلات الجديدة للأخطار؛
د) الضرورة التنظيمية المتعلقة بالمعايير المطبقة على الرخصيات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

المادة 9: قرارات خاصة

يمكن أن تحدد إجراءات تطبيقية أو تعديلات للملحق رقم 3 من أجل :

1. التفكير في معالجات أخرى يمكن أن تطبق في مؤسسة لتحويل الرخصيات الحية ذوات الصدفتين

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 ينامون أو ينتجون الرخويات ذوات صدفتين ومنتجات الصيد أن يتخذوا الإجراءات المناسبة من أجل :

(أ) تنظيف كل منشأة مستخدمة في إطار الإنتاج الأولي 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 الحيلة 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 التفتيشات الرسمية.

ثالثا- مسك السجلات

المأخوذة من مناطق الفئة ب أو الفئة ج والتي لم تخضع لمعالجة تطهيرية؛

2. تحديد معايير تمكن من تحديد الوقت الذي تحدد فيه المعطيات الوبائية، أن نقطة صيد ما لا تمثل خطرا على الصحة بسبب وجود الطفيليات وعندها تستطيع السلطة المختصة أن ترخص فيه لمستغلي القطاع الغذائي بعدم تجميد منتجات الصيد طبقا للملحق 4، الفصل 4، الجزء هـ؛

3. تحديد معايير للطزاجة وحدود الهستمين والأزوت الطيار الإجمالي في منتجات الصيد.

المادة 10: العقوبات

تعاقب مخالفات هذا المقرر طبقا لأحكام المادة 72 من القانون 025/2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 والمتضمن مدونة الصيد.

المادة 11: تلغى كافة الترتيبات السابقة وخاصة المقررين المشتركين للتطبيقين رقم 1058 و 1059 الصادرين بتاريخ 17 نوفمبر 2005 والمتعلقين بالترتيب بشروط الصحة والنظافة المطبقة على مؤسسات معالجة منتجات الصيد على اليابسة وشروط الصحة ومعايير النظافة والجودة المطبقة على منتجات الصيد.

المادة 12: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة الصحة والشؤون الاجتماعية ومدير ديوان كاتب الدولة لدى الوزير الأول المكلف بالبيئة، كل فيما يخصه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية.

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

2- فيما يتعلق بتنسيقها وتصميمها وبنائها وموقعها وأبعادها، يجب أن تكون البنايات:

أ - قابلة للصيانة اللانقة 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؛

ب - تمكن من تفادي الأوساخ وملامسة المواد السامة وتسرب الجزيئات على منتجات الصيد وتشكل العفونة وتكدسها غير المرغوب فيه على الجدران؛

ج - تسمح بتنفيذ الممارسات الوقائية الجيدة وخاصة ما يتعلق بتفادي التلوث، وبشكل خاص مكافحة الأجسام الضارة؛

د - توفر، إذا كان ذلك ضروريا، الظروف المناسبة للحمل والتخزين وأن تكون درجات الحرارة فيها منتظمة و قدرة على حفظ الرخويات ومنتجات الصيد في درجات الحرارة المطلوبة.

3- 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.

4- 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.

5- ينبغي أن يتوفر نظام تهوية مناسب وكاف سواء كان طبيعيا أو ميكانيكيا وأن يتم تجنب تسرب الهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة سليمة.

6- ينبغي أن تتوفر المنشآت الصحية على تهوية مناسبة طبيعية أو ميكانيكية.

ينبغي أن تتوفر البنايات المستخدمة لمنتجات الصيد على إنارة كافية طبيعية و/أو اصطناعية.

7 - إن أنظمة تصريف المياه المترسبة ينبغي أن تكون كافية لمواجهة الطلبات وينبغي أن تبني بحيث يمكن تجنب جميع أخطار التلوث. وإذا كانت غير مغطاة جزئيا أو كليا فإنه ينبغي أن تبني مجاري الصرف بطريقة تضمن عدم سيلان المياه المترسبة في

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 مناسبيا 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 أدلة الممارسات الوقائية الجيدة

1 - إن الأدلة الوطنية المنصوص عليها في هذا المقرر يجب أن تضم بيانات حول الممارسات الوقائية 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 المنقولة 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.

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 مغلقة 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 القطاع الغذائي أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أدوات أخرى مستعملة هي أكثر ملاءمة.

ح) عندما يكون ذلك ضروريا، ينبغي أن ينص على ترتيبات مناسبة لتنظيف 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.

ط) ينبغي أن ينص على ترتيبات مناسبة لتنظيف الرخويات ذوات الصدفتين 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

منطقة ملوثة إلى منطقة سليمة وخاصة إلى منطقة تعالج فيها منتجات الصيد التي يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلكين النهائيين.

8 - إذا تطلبت الوقاية ذلك، ينبغي أن يبوب على حجرات مناسبة للثياب بعدد يكفي العمال.

9 - لا توضع مواد التنظيف والتطهير في مناطق تعالج فيها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

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

1. ينبغي أن يسمح تصميم وتنظيم البنائيات التي تحضر وتعالج وتحول فيها الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد (بما في ذلك البنائيات 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 وتحدد من اتخاذ الجزئيات ظهور التعفنات غير المرغوب فيها وسقوط الجزئيات.

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

الفصل الخامس: فضلات الغذاء

1. إن فضلات الغذاء 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 فضلات الغذاء والمنتجات الفرعية غير القابلة للأكل والنفايات الأخرى يجب أن توضع في حاويات لها أقفال إلا إذا كان بإمكان مستغلي القطاع الغذائي 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 فضلات الطعام 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

أيضا أن يتم تصورها وبناءها بحيث يسهل تنظيفها و/أو تطهيرها.

2. ينبغي أن تخصص أحواض السيارات والحاويات هذه لنقل الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد إذا كان من الممكن 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. إذا كانت أحواض السيارات أو الحاويات تستخدم في نفس الوقت لحمل منتجات غذائية أخرى علاوة على الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد، ينبغي أن يفصل فصلا واضحا وقويا بين المنتجات.

4. إذا كانت أحواض السيارات أو الحاويات تستخدم لنقل مواد أخرى غير الرخويات ذوات الصدفتين 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 قادرة على الاحتفاظ بهذه المنتجات في درجات حرارة مناسبة وأن تمكن من مراقبة هذه الدرجات.

الفصل الرابع: ترتيبات تطبيق على التجهيزات

1. إن جميع المواد والمنشآت والتجهيزات التي تتصل مباشرة بالرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد يجب:

أ - أن تكون منظمة تنظيفا جيدا وإذا اقتضى الأمر ذلك تطهر باستثناء الحاويات والمعدات ذات الاستعمال الوحيد. ويجب أن يتم التنظيف والتطهير حسب انتظام كاف لتجنب خطر التلوث؛

ب - أن تبني وتنجز وتصان بطريقة تحد بأعلى درجة ممكنة من خطر التلوث؛

الأمراض يعمل في مقابلة في القطاع الغذائي 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 الإلحاق الضرر ومن حمايتها من تلوث المواد الأولية والمواد المقومة المودعة في مقابلة للرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.
2. وفي جميع مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع، يجب أن تحمي 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 الديدان لا ينبغي أن 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 القطاع الغذائي التي تعمل على صناعة ومعالجة وتجهيز المنتجات المحولة أن تتوفر على بنايات مناسبة متسعة بما فيه الكفاية لإيداع المواد الأولية منفصلة

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 مناسباً ونظيفاً 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 مثلاً 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

4. إن التجهيزات ووسائل التعبئة التي أعيد استعمالها للرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد يجب أن يكون تنظيفها سهلا وأن تظهر عند الاقتضاء.

الفصل العاشر: المعالجة الحرارية

لا تطبق الشروط التالية على الرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد الموضوعة في السوق في أواني محكمة السد.

1. يجب على كل عملية للمعالجة الحرارية المستخدمة لتحويل منتج غير محول أو الزيادة من تحويل منتج محول أن تجعل كل عنصر من المنتج المعالج في درجة حرارة معينة مدة قدر محدد من الزمن ويمنع المنتج من التعرض للتلوث أثناء التحويل.

2. لكي تحقق العملية المستخدمة الأهداف المطلوبة، يجب على مستغلي الرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يراقبوا بانتظام وتدقيق أهم الثوابت المناسبة (وخاصة الحرارة والضغط والتثبيت 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:

أ - تأطير عمال التفريغ وتزويدهم بالتعليمات و/أو تكوين في مجال سلامة الأغذية بشكل يتماشى مع نشاطهم المهني؛

ب - حصول المسؤولين عن تحديد وإقرار الإجراء الوارد في المادة 5، الفقرة 1 من هذا المقرر أو عن تنفيذ الأدلة ذات الصلة في مقاولاتهم على التكوين المناسب فيما يتعلق بتطبيق مادتي تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة؛

من جهة والمواد المحولة من جهة أخرى وأن يكون عندها قضاء للإيداع مبرد وكاف.

5. إذا كانت الرخويات ذات 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 ذات الصدفتين

ومنتجات الصيد

1. لا ينبغي أن تكون المواد المكونة للتجهيز والتعبئة مصدرا للتلوث

2. ينبغي أن تخزن التجهيزات بحيث لا تكون معرضة لخطر التلوث.

3. ينبغي أن تتم عمليات التجهيز والتعبئة بطريقة تجنب تلوث المنتجات. وفي حالة استخدام علب معدنية وأوعية زجاجية، يجب ضمان سلامة ونظافة الأواني.

- هوية المنتج وعنوانه؛
- تاريخ الجمع؛
- مكان منطقة الإنتاج ورقمها؛
- الوضعية الصحية لمنطقة الإنتاج؛
- نوع الأصناف وكميتها؛
- وجهة الكمية.

يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يرسلون كميات من الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يعينوا بطريقة مقروعة 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.

5. 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).

6. 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 المذكورة 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.

ج - 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 صنفها السلطة المختصة طبقا للمقرر رقم 2.
 3. يطبق الفصلان 5 و 6 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 من مؤسسة إلى مؤسسة 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:

أ - في حالة كون كمية الرخويات الحية ذوات الصدفتين مشحونة من منطقة الإنتاج، يجب أن تشمل وثيقة التسجيل على الأقل المعلومات التالية:

والضغط ما بين 2 و5 كلغ/سم². ويلى هذا الطهي الإخراج من الصدف 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 أن لا تسبب تقنيات التربية والمعالجات اللاحقة تلوثا إضافيا ولا أضرارا بالغة لأصداف أو أنسجة الرخويات الحية ذات الصدفتين. وينبغي أن لا تحدث تغييرات تمس من قدرة الرخويات على المعالجة بواسطة التصفية أو التحويل. ويجب على مستغلي الرخويات الحية ذات الصدفتين كذلك أن:

(أ) يحموا بالطريقة المناسبة الرخويات الحية ذات الصدفتين من التهشيم والكشط والاهتزاز؛

(ب) لا يعرضوا الرخويات الحية ذات الصدفتين لدرجات حرارة شديدة الارتفاع أو الانخفاض؛

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

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

4. لا يستطيع مستغلو الرخويات الحية ذات 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 للحوم 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

1. قبل البدء في التنظيف يجب أن تخلص الرخويات الحية ذوات الصدفتين من الطين والنفائات 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 الصدفتين التي سيتم تنظيفها سعة مركز التنظيف وينبغي أن تخضع الرخويات الحية ذوات الصدفتين لتنظيف مستمر طيلة مدة كافية لتكون متناسبة مع المعايير الصحية والجراثومية والذيفان البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين 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 يحتوى على رخويات حية ذوات صدفتين منظمة مرسلة إلى مركز إرسال علامة تثبت تصفيته.

ب - 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

ج) لا يجعلوا الرخويات الحية ذوات الصدفتين في ماء يمكن أن يتسبب في تلوث إضافي؛

د) يستخدموا فقط المناطق التي صنفتها السلطة المختصة في المنطقة "أ"، إذا كان التجهيز يتم على ظهر السفينة في مكان الإنتاج.

2. 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 بنوية 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 الأحواض والخزانات للشروط التالية:

أ يجب أن تكون تغطيتها الداخلية ملساء وصلبة وغير نافذة وسهلة التنظيف؛

ب يجب أن تبني بطريقة تسمح بالتفريغ الكلي للماء؛

ج يجب أن تكون شبكة قنوات الماء في مكان يجنب تلوث الماء.

3. يجب على مراكز التنظيف أن تكون متماسكة ومناسبة الحجم ونوع المواد المراد تنظيفها.

الفصل الرابع: الشروط في مجال السلامة في مراكز الإرسال والتنظيف

أ - 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:

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 تحتوى العنونة على المعلومات التالية:

أ- نوع الرخويات ذوات الصدفتين (الاسم العادي والاسم العلمي)؛

ب- تاريخ التجهيز باليوم والشهر على الأقل؛

ج- البيان " يجب أن تكون هذه الحيوانات حية عند البيع "؛

د. 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 1، د، هـ (النقاط 3، 4، و 5) والفصلان 5 و 6 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 القطاع الغذائي 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

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. تطبق الالتزامات المبينة في الفقرتين 1 و 2 تنطبق أيضا على مراكز الإرسال الواقعة على ظهر 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:

أ- مطابقة للمعايير الجرثومية والكيميائية والذيفان البحرية المحددة في التنظيم المعمول به؛

ب- 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 وأن تبقى 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 تبقى هذه الرخويات في درجات حرارة لا تؤثر على خاصيات سلامة الأغذية وخاصيات قابلية الحياة.

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 البنوية 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.

أولاً: الشروط البنوية 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

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 زودهم بمنتجات الصيد أو المستغلين الذين تسلموا منهم منتجات الصيد.

ثانياً : 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 المعايير؛
- الوزن الصافي بالكيلوغرام للمنتجات الموجودة في المعينات؛
- تاريخ التصنيف وتاريخ الإرسال؛
- اسم وعنوان المرسل ورقم اعتماد المؤسسة الذي يجب أن تكون رويته 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 طبقاً لمعايير ISO ذات الصلة.

ثالثاً: 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 كما يمكن أن تكون العلامة لوحة ثابتة مصنوعة من مادة قوية.

7. وفيما يخص منتجات الصيد الموضوعة في حاويات نقل أو في معينات كبيرة والتي ستخضع للمعالجة أو التحويل أو التجهيز أو التعبئة لاحقاً في مؤسسة أخرى، فإن العلامة توضع على السطح الخارجي للحاوية أو المعين. أما منتجات الصيد المنقولة بدون تنظيم، فإنه 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.

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

د- أماكن لتخزين المنتجات المعالجة بمقاييس كافية ومصممة بحيث يكون تنظيفها سهلاً، 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 أجل تطهيرها فإنه 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 تركيب 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 ظهر 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 2 و1.

ثانياً: الشروط في مجال السلامة

1. ينبغي أن تكون أجزاء السفن أو الحاويات المخصصة لتخزين منتجات الصيد نظيفة وقت استعمالها وفي وضعية

من السيلان المناسب بحيث لا يبقى الماء الذائب ملامساً 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 التنظيف 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 نهاية 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 - مساحة للاستقبال مخصصة لجعل المنتجات على ظهر السفينة وهي مصممة بطريقة تسمح بالفصل بين كميات الصيد المتتالية وينبغي أن يكون تنظيفها سهلاً وأن 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 مطابقاً للقواعد الصحية؛

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 القطاع الغذائي 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 التفقيشات الرسمية؛

3- إذا لم يكن التبريد ممكنا على ظهر السفينة ينبغي أن تتلج بعد التفريغ فور التمكن من ذلك وتخزن في درجة حرارة تقارب درجة حرارة الثلج الذائب.

4. يتعاون مستغلو القطاع الغذائي مع السلطة المختصة لتمكينها من القيام بالتفتيشات الرسمية طبقا للمقرر رقم 2 وخاصة ما يتعلق بإجراءات إبلاغ تفريغ منتجات الصيد التي قد تعتبرها السلطة المختصة ضرورية.

الفصل الرابع : الشروط المطبقة على المؤسسات

وخاصة السفن التي تتداول منتجات الصيد

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

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 ماء 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 نزع رؤوس وأحشاء الأسماك على ظهر السفينة فإن هذه العمليات ينبغي أن تتم بطريقة صحية وبعد اصطياها مباشرة وينبغي أن تنظف المواد فوراً بكثير من الماء الصالح للشرب أو الماء النظيف وفي هذه الحالة فإن الأحشاء والأجزاء التي يمكن أن تشكل خطراً 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. إذا جمدت أسماك تامة مخصصة لصناعة الغذاء في الملح ينبغي أن تصل حرارة لا تتجاوز 9 درجات مئوية تحت الصفر وينبغي ألا يشكل التملح مصدراً لتلوث الأسماك.

الفصل الثالث: شروط تجب مراعاتها أثناء

وبعد التفريغ

7. يجب على مستغلي القطاع الغذائي 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؛

أ - 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 والمحفوفة تحت الثلج ينبغي أن تسمح للماء الذائب بان لا يبقى 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 الخاصة المتعلقة بفئات التبريد وفئات المعايرة التي تطبق على منتجات الصيد الطازجة :

1- تحدد معايير مشتركة لتسويق منتجات الصيد غير المحولة التي تسوق طازجة أو مثلجة لأنواع التالية: الهواشع أو الأسماك المربعة (*Pleuronectes platessa*) التونة الحمراء (*Thunnus thynnus*)

التونة السمينية (*Thunnus ou Parathunnus obesus*)

السردين من نوع *Sardina pilchardus*

اسقمبري من نوع *Scomber scombrus*

اسقمبري من نوع *Scomber japonicus*

الشاخور (*Trachurus spp.*)

سمكة الأسكندر (*Squalus acanthias & Scyllorhinus spp.*)

النشوفة (*Engraulis encrasicolus*)

نازلي من نوع *Merluccius merluccius*

ليمندة (*Lepidorhombus spp.*)

عفريت البحر* (*Brama spp.*)

عفريت البحر (*Lophius spp.*)

رفش (السمك الجاحظ) (*Boops boops*)

ثعبان البحر (*Conger conger*)

مرعب قشري (*Trigla spp.*)

بوري (*Murgil spp.*)

شفنين بحري (*Raja spp.*)

سمك موسى (*Solea spp.*)

حسام (*Lepidopus caudatus & Aphanopus carbo*)

سلطان إبراهيم الصخري أو الرملي (*mullus barbatus*)

mullus surmuletus)

مرجان رمادي (*spondyliosoma cantharus*)

رأسيات الأرجل

حبار (*Sepia officinalis & Rossia macrosoma*)

2- فئات التبريد

1.2 تحدد فئات التبريد لكل كمية (كمية من المنتجات في نفس النوع عولجت نفس المعالجة وقادمة من نفس مكان الصيد وفي نفس السفينة) حسب درجة برودة المنتجات وبعض الخصائص الإضافية. تحدد درجة البرودة حسب سلم ترقيم خاص بكل نوع من أصناف المنتجات المبنية في الملحق رقم 5 والمنتجات المبنية في النقطة رقم 7 تصنف في كميات تناسب واحدة من فئات التبريد التالية:

أ - زائد، أ و ب للأسماك بما فيها الشلقيات ورأسيات الأرجل

ب - زائد للجمبري. إلا أن جراد البحر في فئة تدعى ه- باستثناء الإناث المحببة التي يمكن تسويقها.

2.2- ينبغي أن تكون كل كمية متجانسة في درجة الحرارة مع أن كمية صغيرة الحجم يمكن ألا تتحدد في الحرارة. وفي

3.3- أسماك الأعماق في مختلف الفئات التبريد والمعايرة على أساس نظام العينات وينبغي أن يضمن هذا النظام أقصى قدر ممكن من تجانس الكميات فيما يتعلق بالبرودة وحجم المنتج

ج- الشروط المطبقة على المواد المجمدة

ينبغي أن تتوفر المؤسسات البرية التي تجمد فيها منتجات الصيد على تجهيزات تستجيب للشروط المبينة في جداول التجميد في هذا الملحق (الفصل الثاني الجزء 1، الباب، ج النقطة 201).

د- 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 عمليات الصناعة للشروط التالية:

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

ب- بعد صناعته تجمد منتجات الصيد المفصولة ميكانيكيا بأسرع طريقة ممكنة أو تخلط بمنزج سيتم تجميده أو سيخضع لمعالجة مثبتة.

هـ- الشروط الخاصة بالطفيليات

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

1- التعريفات

يقصد بـ:

هذه الحالة تصنف فئة التبريد الأقل وينبغي أن تسجل فئة التبريد بأحرف كبيرة ولاصقة لا يقل ارتفاعها عن خمسة سنتيمترات على إشارات لاصقة على الكميات.

3.2- الأسماك بما فيها الشلقيات وراسيات الأرجل والجمبري من فئة التبريد:

أ- زائد يجب أن تخلص من علامات الضغط والكشط والوسخ والتلوين القوي.

ب- يجب أن تخلص من الأوساخ والتلوين القوي ويسمح بنسبة قليلة جدا في علامات الضغط والكشط السطحية.

ج- يجب أن تخلص من الأوساخ والتلوين القوي ويسمح بنسبة قليلة من علامات الأوساخ والكشط السطحية أكثر وضوحا.

4.2- لتصنيف المنتجات في مختلف فئات التبريد ودون الإخلال بالنظم المطبقة في مجال الصحة يؤخذ أيضا في الاعتبار وجود طفيليات مرئية وإمكانية تأثيرها على جودة المنتج نظرا لطبيعتها وصفتها.

3. تصنيف المنتجات وفئات المعايرة:

1.3- يقوم مهنيو قطاع الصيد بتصنيف منتجات الصيد إلى فئات التبريد زائد أ و ب وفئات المعايرة بمساعدة خبراء يعينون لهذا الغرض من طرف المنظمات المهنية المعنية ومعايرة المنتجات المنصوص عليها في الصفحة تقوم على وزنها أو عدها في الكيلوغرام الواحد.

2.3- تصنف الكميات في فئات معايرة حسب السلم الوارد في الملحق رقم 6.

ينبغي أن تسجل فئة المعايرة وطريقة التقديم بأحرف مقروءة ولاصقة لا يقل ارتفاعها عن خمسة سنتيمترات على إشارات ملصقة بالكميات يبين الوزن الصافي بالكيلوغرام بطريقة واضحة ومقروءة على كل كمية وبالنسبة للكميات التي تعرض للبيع في أكياس موحدة النمط فان تبين الوزن الصافي ليس ضروريا إذا كان الوزن الذي قيم به قبل العرض للبيع يظهر أن محتوى الأكياس يناسب فعلا سعتها المفترضة بالكيلوغرام.

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 نزلت أحشائها من طرف أشخاص متخصصين ويشمل جوف البطن والكبد والبيض والغدد المخصصة للاستهلاك البشري. وتبعا لنظام نزع الأحشاء المستخدم يقيم 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 للأسماك 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 أخذ 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، و تطبق هذه المعالجة على المنتج الخام والمنتج المصنع:

أ - منتجات الصيد التي يمكن أن تستهلك نيئة أو شبه نيئة؛
ب - منتجات الصيد المأخوذة من أنواع الاسقمبري والبوري إذا كانت ستخضع للمعالجة بالدخان على ظهر السفينة والتي لا تتجاوز خلالها الحرارة الداخلية لمنتج الصيد 60 درجة مئوية تحت الصفر؛

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

4- لا يلزم مستغلو القطاع الغذائي 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 ترفق 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 القطاع الغذائي الذين يقومون بطهي رأسيات الأرجل والرخويات أن يحرصوا على احترام الشروط التالية:

1- الطهي يتبعه التبريد بسرعة ويكون الماء المستخدم لهذا الغرض ماء صالحا للشرب أو ماء نظيفا على ظهر البحر. وإذا لم تستخدم أية وسيلة للحفاظ يتواصل التبريد حتى يتم الوصول إلى حرارة مقاربة لحرارة الماء الغالي.

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

3- بعد التفتيش أو إزالة الأصداف تجمد المنتجات المطهرة مباشرة أو تبرد بأقصى درجة ممكنة حتى تصل الحرارة المبنية في الفصل الثامن.

الفصل السادس: المعايير الصحية المطبقة على منتجات الصيد

والمحولة من أسماك *Gempylidae* وخاصة *Ruettius* و *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 طبخها وتنبيهه على الخطر المرتبط بوجود مواد يمكن أن تسبب اضطرابات معدية ومعوية. وينبغي أن يرافق الاسم العلمي للتسمية العمومية على لوحة العلامة.

2- لا ينبغي أن توضع في السوق منتجات الصيد التي تحتوي على ذيفان مثل السيغاتوكسين والذيفان التي توقف تحرك العضلات. غير أن منتجات الصيد المشتقة من الرخويات ذوات الصدفتين يمكن أن توضع في السوق إذا كان قد تم إنتاجها طبقا للملحق رقم 5 وكانت تستجيب للنظم المحددة في مجال الذيفان الأحيائية البحرية (المقرر رقم 5) حول المعايير المطبقة على الرخويات ذوات الصدفتين

الفصل السابع: تجهيز وتعبئة منتجات الصيد

1. يجب أن تكون الأواني التي تحفظ فيها منتجات الصيد الطازجة مثلجة قادرة على مقاومة الماء وأن تمكن الماء المغلي من عدم البقاء ملاصقا للمنتجات.

2. ويجب أن تجهز الكتل المجمدة المعدة فوق السفن كما ينبغي قبل التفريغ.

3. عند ما تعبأ منتجات الصيد على متن سفينة الصيد، يجب على مستغلي القطاع الغذائي 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 القطاع الغذائي الذين يخزنون منتجات الصيد ضمان احترام الشروط المبينة أسفله :

1. إن منتجات الصيد الطازجة ومنتجات الصيد غير المحولة والمسخنة 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

علاوة على حرصهم على التقيد بالمعايير (الجرثومية والذيفان البحرية والكيميائية) الواردة في لمقرر رقم 5، يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يحرصوا على أن تكون منتجات الصيد التي تعرض في السوق للاستهلاك البشري مطابقة للمعايير المحددة في هذا الفصل وذلك حسب طبيعة المنتج أو النوع.

أ- خاصيات منتجات الصيد المؤثرة على الحواس

يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يقوموا بتقييم مؤثرات الحواس للمنتجات الصيد. وينبغي أن يمكن هذا التقييم على وجه الخصوص من معرفة هل هذه المنتجات مطابقة لمعايير البرودة.

ب- الهستامين

يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يحرصوا على عدم تجاوز الحدود التي تستخدم من الهستامين

ج- الآزوت القاعدي الكلي المتبخر

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

تحدد قيمة قصوى للأزوت القاعدي الكلي المتبخر لفئات الأنواع التالية:

- السيبياست
- المفلطحات (باستثناء الرافود)
- أنواع النازليات والغاسيات
- الشفليات

د- الطفيليات

يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يحرصوا على أن يقيم 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.

هـ- الذيفان 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

ب - 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 مستغلي القطاع الغذائي بمراعاة ترتيبات النقطة 1 ب إذا كانت منتجات الصيد المجمدة منقولة من مستودع تبريد إلى مؤسسة معتمدة لتسخينها بعد التجميد فور وصولها من أجل التحضير و/أو التحويل وكانت المسافة قصيرة وأعطت السلطة المختصة إذنهما؛

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

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

لصناعة المعلبات، يمكن حفظها في درجة حرارة لا تتجاوز 9 درجات مئوية تحت الصفر؛

3. إن منتجات الصيد المعبأة الحية، 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 القطاع الغذائي الذين ينقلون منتجات الصيد ضمان احترام الشروط المبينة أسفله :

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

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

الملحق 5 :

سلالم تقدير البرودة

تطبيق السلالم المبينة في هذا الملحق على المنتجات أو مجموعات المنتجات التالية حسب معايير التقييم الخاصة بكل واحد منها :

- أ) الأسماك البيضاء
- ب) الأسماك الزرقاء
- ج) الشلقيات
- د) رأسيات الأرجل
- هـ) القشريات.
- أ) معايير الأسماك البيضاء

غير مقبول	فئات التبريد			
	ب	أ	زائد	
لون باهت (1)	لون باهت في طريق التنصل	لون فاقع لكن بدون لمعان	لون شاقع ومتفزع (ما عدا السيبياست) أو متألن، وليس به تنصل	الجلد
رمادي مصفر قاتم	لبني	عكر قليلا	مائي، شفاف	المخاط الجلدي
مقعرة في الوسط، حدقة رمادية - قرينة لبنية (1)	مستوية، قرنية متألنة - حدقة كثيفة	محدبة ومنحنية قليلا - حدقة سوداء باهتة، قرنية متألنة قليلا	محدبة (ناثلة)، حدقة سوداء مشعة قرنية شفافة	العين
مصفر مخاط لبني (1)	بني /رمادي يفقد اللون، مخاط كثيف وسميك	قليلة الألوان، مخاط شفاف	لون فاقع، بدون مخاط	الخياشيم
غير لاصق	ميقع، يسهل فصله عن اللحم	باهت قليلا يمكن فصله عن اللحم	أملس، لامع، يصعب فصله عن اللحم	الغشاء (في السمك الذي أزيلت أحشاؤه)

غير مقبول	فئات التبريد			
	ب	أ	زائد	
(1)				رائحة الخياشيم وجوف البطن
خشنة	متعفنة وخشنة قليلا	غياب رائحة الطحالب البحرية رائحة حيادية	رائحة الطحالب البحرية	الأسماك البيضاء بدون الهوشع أو السمك المربع
خشنة	رائحة الزيت المتخمّر، رائحة كابية فيها زنخ قليل	رائحة الزيت و الطحالب البحرية أو عذيبية	رائحة الزيت الطازج المفلفل رائحة الرمل	الهوشع أو السمك المربع
لين (رخو) (1) تنزع قشوره بسهولة من الجلد - سطحه أقرب إلى التعضن	لين قليلا (رخو) أقل مطاطية - سطحه شمعي ناعم و باهت	أقل مطاطية	صلب ومطاط سطحه أملس (2)	اللحم

معايير إضافية لعفريت البحر الذي أزيل رأسه

الأوردة الدموية (عضلات البطن)	حدود واضحة وأحمر قان	حدود واضحة ولون أشد دكنة	حدود غير واضحة وداكن	حدود غير واضحة تماما (1) بنية واصفرار اللحم
-------------------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	---

(1) أو في حالة تحلل متقدمة.

(2) السمك الطازج قبل مرحلة *rigor mortis* ليس صلبا ولا مطاطا ولكنه مع ذلك مضيّف في الفئة زائد.

ب - معايير الأسماك الزرقاء:

غير مقبول	فئات التبريد			
	ب	أ	زائد	
لون باهت، جدا الجلد ينفصل عن اللحم (2)	باهت، بدون تآلق. ألوان خفيفة. جلد أملس إذا فني السمك	فقد اللّمعان والتآلق. ألوان باهتة. الفرق بين سطح الظهر و سطح البطن	لون فاقع، ألوان فاقعة لامعة ومتقرحة. فرق واضح بين سطح الظهر و سطح البطن	الجلد (1)
بنّي، مصفر، مخاط كثيف (2)	لبني	عكر قليلا	مائي، شفاف	المخاط الجلدي

فئات التبريد

غير مقبول	فئات التبريد			
	ب	أ	زائد	
لين (2)	لين قليلا	جاسئ نسبيا صلب	صلب جدا جاسئ	قوة تماسك اللحم (1)
أصفر (2)	انسفاج واندفاقات دموية طويلة	فضي، فيه قليل من الاحمرار والدكنة	فضي	غطاء الخياشيم
مقعرة في الوسط، حدقة بنية، قرنية لبنية (2)	مسطحة، حدقة، محجوبة واندفاقات دموية حول العين	محدبة ومنحنية قليلا حدقة داكنة، قرنية متقرحة قليلا	محدبة، ناتئة، حدقة زرقاء وسوداء لامعة "جفن" شفاف	العين
مصفر مخاط لبني (2)	تنشحن ويتلون مخاط أكمد	لون ناقص الفقوعة باهت جدا على الجوانب، مخاط شفاف	أحمر قان، أرجواني بلا مخاط	الخياشيم (1)
رائحة التعفن النتنة (2)	رائحة دسمة (3) كبريتية قليلا، رائحة الشحم الزنخ أو الفاكهة المتعفنة	غياب الرائحة أو رائحة الطحالب البحرية رائحة محايدة	رائحة الطحالب البحرية الطازجة، حامز، يودي	رائحة الخياشيم

بالنسبة للتعريفات البحري المحفوظ في الماء المثلج (إما بواسطة الثلج أو بوسائل ميكانيكية) فإن معيار العمود أ- يطبق أيضا على الفئة - زائد- أو في حالة تحليل متقدمة.
السماك المحفوظ في الثلج برائحة الزنخ قبل أن تكون له رائحة مخففة أو العكس بالنسبة للسماك المحفوظ بواسطة الثلج أو بوسائل ميكانيكية.

ج) معايير الشلفيات :

غير مقبول	فئات التبريد			
	ب	أ	زائد	
مقكرة مصفرة (1)	مسطحة، داكنة	محدبة ومنحنية قليلا تفقد اللعان والتفزع. حدقات بيضوية	محدبة ومتألقة جدا ومتفزع حدقات صغيرة	العين
كمية كبيرة من المخاط في الفم وفي فتحات الخياشيم (1)	قليل من المخاط في الفم وفي فتحات الخياشيم. الفك مسطح قليلا	تجاوزت مرحلة الصلابة : غياب المخاط على الجلد وخاصة في الفم وفي فتحات الخياشيم	في صلابة الموت أو جزئيا في الصلابة : وجود قليل من المخاط الفاتح على الجلد	الشكل
فيها قليل من رائحة النشادر الحارزة (1)	فيها قليل من رائحة النشادر حارزة	غياب رائحة أو وجود رائحة خفيفة كافية لكنها ليست نشادرية، محدبة ومنحنية قليلا حدقة داكنة، قرنية	رائحة الطحالب البحرية	الرائحة

وفي حالة تحليل متقدمة.
معايير خاصة أو إضافية للشفنين البحري

غير مقبول	فئات التبريد			
	ب	أ	زائد	
يفقد اللون جلد متغصن مخاط كثيف	لون متبصل ويكون داكنا، مخاط كثيف	لون فاقع مخاط مائي	لون فاقع متفزع ولامع. مخاط مائي	الجلد
رخو	لين	صلب	صلب ومطاط	نسيج الجلد
لين ورخو	لين	زعانف جاسنة	حدود الزعانف شفائنية ومدورة	الشكل
بطن أصفر إلى مخضر و بقع حمراء في اللحم.	أبيض وأكمد مع العديد من البقع الحمراء الصفراء	أبيض ولامع مع بقع حمراء حول الزعانف فقط	أبيض ولامع مع بريق خبازي حول الزعانف	البطن

د- معايير رأسيات الأرجل

فئات التبريد			
ب	أ	زائد	
بدون لون، الجلد ينفصل بسهولة عن اللحم	لون أكمد، الجلد لاصق باللحم	لون فاقع، الجلد لاصق باللحم	الجلد
رخو قليلا، أبيض وردي أو مصفر قليلا	صلب أبيض طباشيري	صلب جدا، أبيض صدفي	اللحم
تقتلع بسهولة	تقاوم الاقتلاع	تقاوم الاقتلاع	المجسات
رائحة الحبر	ضعيفة أو عديمة	باردة، رائحة الطحالب البحرية	الرائحة

هـ) معايير الجمبري

فئات التبريد	
--------------	--

أ	زائد	
نفس خاصيات الفئة -زائد-	- سطح القوقعة رطب ولامع، - في حالة التوحد ينبغي ألا يلتصق الجمبري ببعضه البعض، - لحم بدون رائحة أجنبية، - لا يوجد بها رمل أو مخاط أو مواد أخرى خارجية.	الحد الأدنى من الخاصيات
من الوردي الأحمر الخفيف إلى الأزرق الأحمر مع بقع بيضاء، والجزء الصدري من القوقعة بلون فاتح يميل إلى الرمادي	لون وردي أحمر فاتح مع بقع صغيرة بيضاء، والجزء الصدري من القوقعة فاتح	شكل الجمبري الذي له قوقعة
		الرائحة
على البنى - برتغالي مع إمكانية سواد الرأس	لون برتغالي منتظم	شكل جمبري المياه العميقة
ينقشر بسهولة أقل مع خسارة طفيفة في اللحم أقل صلابة ويابس قليلا	يقشر بسهولة مع بعض أجزاء اللحم لا يمكن تجنبه فنيا - صلب لكنه غير يابس	حالة اللحم خلال وبعد التفشير
فئات التبريد		
أ	زائد	
تقبل كميات قليلة من قطع الجمبري	تقبل قطع نادرة من الجمبري	القطع
رائحة قليلة الحموضة، غياب رائحة الطحالب البحرية	الرائحة الباردة للطحالب البحرية، رائحة عذبية قليلا	الرائحة

الملحق 6: فئات المعايير

الأحجام الدنيا التي تتم مراعاتها			سلم المعايير		
الحد الأدنى للطول	المنطقة الجغرافية	عدد القطع / كلغ (2)	كلغ / سمك (1)	الطول	النوع
يحدد		من 36 إلى 37 من 36 إلى 91	من 0,015 إلى 0,028 من 0,011 إلى 0,028	4 5	السردين
-		-	2 فما فوقها من 1 إلى 2 من 0,5 إلى 1	1 2 3	الغراء
-		-	2,2 فما فوقها من 2 إلى 2,2 من 0,5 إلى 2	1 2 3	السمنة الإسكندر
-		-	2 فما فوقها من 0,6 إلى 2 من 0,35 إلى 0,6	1 2 3	هلق البحر
18 سم		-	من 0,08 إلى 0,20	4	الاسقمبري
-		-	من 0,14 إلى 0,25 من 0,05 إلى 0,14	3 4	الاسقمبري
9 سم		-	من 0,033 فما فوقها من 0,020 إلى 0,033 من 0,012 إلى 0,020 من 0,008 إلى 0,012	1 2 3 4	الأنشوفة
20 سم		-	من 0,2 إلى 0,28 من 0,15 إلى 0,28	5	النازلي
الأحجام الدنيا التي تتم مراعاتها			سلم المعايير		
-		-	من 0,8 فما فوقها من 0,2 إلى 0,8	1 2	
30 سم		-	من 0,5 إلى 1	5	عفريت البحر التام الذي أزيلت أحشاه
-		-	من 0,2 إلى 0,5	5	عفريت البحر الذي أزيل رأسه
70 أو 6,4 كلغ		-	من 70 فما فوقها من 50 إلى 70 من 25 إلى 50	1 2 3	التونة الحمراء

-		-	من 10 فما فوق من 3,2 إلى 10	1 2	التوتنة السمينية
-		-	من 1 فما فوقه من 0,4 إلى 1 من 0,2 إلى 0,4 من 0,06 إلى 0,2	1 2 3 4	سلطان إبراهيم
		-	من 0,25 إلى فما فوقها من 0,2 إلى 0,25	1 2	سلاطين أخرى
-		5 أو أقل من من 6 إلى 31 من 32 إلى 70	-	1 2 3	الرفش
12 سم		-	من 0,02 إلى 0,08	5	الشاخور
20 سم- 20 سلم 16 سم		-	5 فما فوقها، من 3 إلى 5 ومن 1 إلى 3 ومن 0,3 إلى 7	1 2 3 4	البوري
-		-	5 فما فوقها، من 3 على 5، من 1 على 3، من 0,3 إلى 2	1 2 3 4	الشفنين البحري
-		-	3 فما فوقها، من 0,5 إلى 3	1 2	الشفنين البحري
20			من 0,12 إلى 0,17 (3)	5	سمك موسى
-			3 فما فوقها من 2 إلى 3 من 1 إلى 2 من 0,5 إلى 7	1 2 3 4	أبو سيف الفضي
الأحجام الدنيا التي تتم مراعاتها			سلم المعايرة		
-		-	3 فما فوقها من 0,5 إلى 3	1 2	أبو سيف الأسود
-			0,5 فما فوقها من 0,3 إلى 0,5 من 0,2 إلى 0,3	1 2 3	السبيدج
11 سم			من 18 إلى 200 غ	5	سلطان إبراهيم
			800 غ فما فوقها من 500 إلى 800 غ من 300 إلى 500 من 180 إلى 300	1 2 3 4	المرجان الرمادي

الملحق رقم 7 : إضافات وملحقات تكنولوجية مرخص فيها في الأسماك والقشريات والحيوانات البحرية الأخرى وفي التحضيرات المشتقة من هذه المنتجات

الوظيفة	الإضافات والملحقات التكنولوجية المرخص فيها	رقم CE	الكميات القصوى
---------	--	--------	----------------

1- الأسماك والقشريات والرخويات غير المحولة بما في ذلك إذا كانت مجمدة أو مجمدة بحرارة منخفضة جدا.

الملونات	لا شيء		
غاز التعبئة	ثاني أكسيد الكربون الأرغون الهليوم الأزوت أول أكسيد الأزوت الأوكسجين	E290 E938 E939 E941 E942 E948	Quantum satis
مضادات الأوكسجين	حامض الأسكوربيك أسكوريات الصوديوم أسكوريات الكالسيوم حامض ليمونيك ليمونات الصوديوم ليمونات البوتاسيوم ليمونات الكالسيوم	E300 E301 E302 E331 E332 E330 E333	Quantum satis

1.1 الأسماك والقشريات غير المحولة المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة.

المثبتات الواقية من التجمد	البوليول السوربتول المانيتول اللازومالت المالتيبتول اللاكتيتول الأكسيليتول	E420 E421 E953 E965 E966 E967	Quantum satis
----------------------------	--	--	---------------

1.1.1 شرائح الأسماك غير المحولة المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

المثبتات الواقية من التجمد	حامض فسفوري / فوسفات حامض فسفوري / فوسفات أورتوفوسفات الصوديوم أورتوفوسفات البوتاسيوم أورتوفوسفات الكالسيوم الفوسفات الثنائي الفوسفات الثلاثي الفوسفات المتعدد	E338 E339 E340 E341 E450 E451 E452	5 غ / كلغ (بقياس P205) وحده أو مخلوط مع غيره
----------------------------	---	--	---

1.1.2 الأسماك ذات الجلود الحمراء المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

مضادات الأوكسجين	حامض أريتوريك أريتوريات الصوديوم	E315 E316	150 ملغ / كلغ من حامض أريتوريك
------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------------------

2. 1. القشريات ورؤسيات الأرجل الطازجة المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

مواد الحفظ	الانهدرت الكبريتي والسلفيت الانهدرت الكبريتي سلفيت الصوديوم سلفيت حامض الصوديوم ثاني سلفيت الصوديوم ثاني سلفيت البوتاسيوم سلفيت الكالسيوم سلفيت حامض الكالسيوم سلفيت حامض البوتاسيوم	E220 E221 E222 E223 E224 E226 E227 E228	150 ملغ/ كلغ من حامض أريتوريك
------------	--	--	----------------------------------

1. 2. 1. القشريات النيئة : الجمبري من أنواع Aristeidae و Solenocera و Penaeidae

1. 1. 2. 1. أقل من 80 وحدة في الكيلو غرام	مواد الحفظ : الانهدرت الكبريتي والسلفيت	E220	150 ملغ/ كلغ بالنسبة للأجزاء الصالحة للأكل بقياس S02
1 2 1 2 ما بين 80 و 120			200 ملغ/ كلغ
1 2 1 3 أكثر من 120			300 ملغ/ كلغ

3. 1. الرخويات والقشريات غير المحولة المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

المثبتات	حامض فسفوري والفوسفات		5 غ/كلغ (بقياس P205) وحدة أو مخلوط مع غيره
----------	-----------------------	--	---

1. 3. 1. القشريات المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

الحاجزات	أنتيلين - ديامين - أسيتات الرباعي للكالسيوم وثاني الصوديوم		75 غ/كلغ
----------	---	--	----------

1. 3. 2. منتجات القشريات المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

المثبتات	حامض فسفوري والفوسفات		5 غ/كلغ (بقياس P205) وحدة أو مخلوط مع غيره
----------	-----------------------	--	---

2. منتجات البحر المحولة

المثبتات - الحامية من التبريد	بوليول : سوربيتول	E420	Qunatum stis
مصرقات الطعم	حامض غلوتاميك وأملاحه حامض غوانيليك وأملاحه حامض إنوزينيك وأملاحه 5- ربيونيكوتيد كلسي 5- ربيونيكوتيد ثنائي الصودا	E620 E626 E630 E634 E635	10 غ/كلغ وحده أو مخلوط 500 ملغ/كلغ وحده أو مخلوط بقياس حامض اغونيليك
المختبرات	كونجاك صمغ كونجاك غليكو مانان كونجاك	E425i E425ii	10 غ/كلغ، وحده أو مخلوط مع غيره

2. 1. الرخويات والقشريات المحولة

2. 1. 1. القشريات ورؤسيات الأرجل المطبوخة

مواد الحفظ	الانهدرت الكبريتي والسلفيت	E220	50 ملغ/ كلغ في الأجزاء الصالحة للأكل بقياس S02 وحده أو مخلوط
------------	----------------------------	------	--

2.1.1.1. القشريات قبل طبخها

الملونات	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي	Quantum satis
	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي	100 ملغ/كغ - وحدهم أو ممزوجة كميات الملونات E110، E122، E124 و E125 ينبغي أن لا تكون فوق 50 ملغ/كغ بالنسبة لكل واحد منهم

2.1.1.1.2. الجمبري المطبوخ

مواد الحفظ	حامض السوربيك وأملاحه حامض بنزويك وأملاحه	E200 E210	2000 ملغ/كغ وحده أو مخلوط
------------	--	--------------	---------------------------

2.1.2. الرخويات والقشريات المحولة و المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

المثبتات	حامض فسفوري والفوسفات	5 غ/كغ (بقياس P205) وحده أو مخلوط
----------	-----------------------	-----------------------------------

2.2. منتجات من اللحم المفروم أو البروتينات المركبة

الملونات	جميع الملونات المذكورة في التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي	Quantum salis
----------	--	---------------

2.2.1. عجائن أو فطيرات من الأسماك والقشريات (مثل اللباب وجزارة الأسماك والبرنية والمفرومات ودهن القشريات)

الملونات	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي حامض فسفوري والفوسفات	100 ملغ/كغ وحده أو ممزوج 1 غ/كغ (بقياس P205) وحده أو مخلوط
----------	--	---

2.2.2. سيريمي Surimi

الملونات	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي	500 ملغ/كغ وحده أو ممزوج 1 غ/كغ (بمقياس P2005) وحده أو مخلوط
المثبتات	حامض فسفوري والفوسفات	

2.2.3. مواد بديلة عن السمك والقشريات ورؤوسيات الأرجل ومواد الجبنة الذي يحتوي البروتينات

مواد الحفظ	حامض السوربيك وأملاحه	E200	2000 ملغ/كغ وحده أو مخلوط
	الانهدريت الكبريتي والسلفيت	E200	200 ملغ/كغ بقياس S02 وحده أو مخلوط

2.3. الأسماك المملحة والمجففة

مواد الحفظ	حامض السوربيك وأملاحه حامض بنزويك وأملاحه	E200 E210	200 ملغ/كغ وحده أو مخلوط
------------	--	--------------	--------------------------

1.2.3. الأسماك المملحة والمجففة من فصيلة القادسيات

مواد الحفظ	الأنيدريت السيلفوري والسيلفيت	E220	200 ملغ/كغ بقياس S02 وحده أو مخلوط
------------	-------------------------------	------	------------------------------------

2.4. الأسماك المقددة

الملونات	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي	Quantum satis
	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي الروكو، النيكسين، النوريكسين	10 ملغ/كغ E160b

2.4.1. الأسماك المملحة والمجففة والمقعدة

الملونات	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94/الاتحاد الأوروبي	500 ملغ/كلغ وحده أو ممزوج
----------	---	---------------------------

2.5. ملاح السمك والقشريات والرخويات

المخففات	أسيزلفام K أسبارتام الساكارين وأملاح Ca و K Na نيوهسبيردين كالسيوم DC	E950 E951 E954 E959 200 ملغ/كلغ 300 ملغ/كلغ 160 ملغ/كلغ 30 ملغ/كلغ
----------	--	---

2.5.1. الأسبرطات

مواد الحفظ	نترات الصوديوم نترات الصوديوم	E251 E252 200 ملغ/كلغ الكمية المتبقية بما فيها النترات الملونة من النترات بقياس Na No2
------------	----------------------------------	--

2.6. منتجات السمك شبه المعلبة بما فيها تلك المصنوعة من بيض السمك

مواد الحفظ	حامض السوربيك وأملاحه حامض بنزويك وأملاحه	E200 E210 2000 ملغ/كلغ وحده أو مخلوط
------------	--	---

2.6.1. منتجات الصيد شبه المعلبة

مضادات الأكسجين	حامض أريتوريك أريتوريك الصوديوم	E315 E316 150 ملغ/كلغ بقياس حامض أريتوريك
-----------------	------------------------------------	--

2.6.1.1. شبه معلبات الأسماك الحامضة والعذبة

المخففات	أسيسلفام K أسبارتام الساكارين وأملاح Ca و K Na نيوهسبيردين كالسيوم DC	E950 E951 E954 E959 200 ملغ/كلغ 300 ملغ/كلغ 160 ملغ/كلغ 30 ملغ/كلغ
----------	--	---

2.6.2. بيض السمك

الملونات	جمع الملونات المذكورة في ملحق التوصية 34/94/الاتحاد الأوروبي جمع الملونات المذكورة في ملحق التوصية 34/94/الاتحاد الأوروبي القطيفة	300 ملغ/كلغ وحدها أو ممزوجة مع غيرها 30 ملغ/كلغ
----------	--	---

2.7. الأسماك والقشريات والرخويات المعلبة

الحاجز	اتيلين -ديامين - رباعي أسيتات الكالسيوم - ديسوديوم (كالسيوم دسوديوم EDTA)	E 385 75 ملغ /كلغ
--------	--	----------------------

2.7.1. منتجات القشريات المعلبة

المثبتات	حامض فسفوري و الفوسفات	ملغ/كلغ (بقياس P205) وحدها أو مجموعة
----------	------------------------	---

2.7.2. منتجات السمك المعلبة

مضادات الأوكسجين	حامض اريتوريك اريتوريك الصوديوم	E 315 E 316 1500 ملغ/كلغ الحامض
------------------	------------------------------------	---------------------------------------

2.7.2.1. معلبات السمك الحامضة والعذبة

المخففات	أسيسلفام K أسبارتام الساكارين وأملاح Ca و K Na نيوهسبيردين كالسيوم DC	E 950 E 951 E 954 E 959 200 ملغ/كلغ 300 ملغ / كلغ 160 ملغ/كلغ 30 ملغ كلغ
----------	--	---

5. "معييار أمان الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد": معيار يحدد مقبولية منتج أو كمية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومن منتجات الصيد المعروضة في السوق.

6. و. "معييار سلامة الطريقة": معيار جرثومي يحدد مقبولية سير طريقة الإنتاج. لا يطبق ذلك المعيار على المنتجات المعروضة في السوق. ويحدد على أساس أهميته في وحدة الكتلة. ويحدد قيمة نموذجية للتلوث الذي يستلزم تجاوزه إجراءات تصحيحية بهدف ضمان السلامة طبقا للتشريع المتعلق بالرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.

7. " كمية " : مجموعة أو سلسلة منتجات يمكن التعرف عليها وتحدد بطريقة معينة في ظروف مشابهة تماما ويتم إنتاجها في مكان معين خلال فترة إنتاج معينة. فعلى سبيل المثال مجموعة أو سلسلة منتجات تسلم دفعة واحدة وتكون ذات مواصفات مشتركة (الأصل - النوعية - نوعية التغليف - المرسل أو العلامة).

8. "كمية فرعية" : كمية معينة من كمية كبيرة لتطبيق طريقة اختيار العينات على ذلك الجزء المعين. يجب أن تكون كل كمية فرعية منفصلة ماديا وممكنة التعرف.

9. "فترة الحفظ": الفترة التي تسبق تاريخ نهاية الصلاحية للاستهلاك أو التاريخ الذي به ينتهي احتفاظ هذه المنتجات بخصائصها النوعية.

10. "العينة" : مجموعة مؤلفة من وحدة أو عدة وحدات أو نسبة مادة منتقاة بطرق مختلفة ضمن مجموعة أو كمية كبيرة من تلك المادة الغرض منها الحصول على معلومات حول صفة معينة في تلك الكمية أو تلك المادة المدروسة، وبحيث تشكل

مقرر رقم 2905 صادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 يتعلق بتحديد بالمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية و معايير الذيفان الإحيائية البحرية المطبقة الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها

الفصل الأول- ترتيبات عامة

المادة الأولى: الموضوع ومجال التنفيذ

تطبقا للمادة 4 من المرسوم رقم 030/94 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلق بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفطيش الصحي والمراقبة التي تحكم إنتاج منتجات الصيد وعرضها للبيع، يستهدف هذا المقرر تحديد قواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي وكذا القواعد المطبقة على المستغلين في القطاع الغذائي.

المادة 2: تعريفات

1. "الأحياء المجهرية": البكتيريا، الفيروسات، الخمائر، العفن، الطحالب، الأوليات الطفيلية، الديدان الطفيلية المجهرية وكذا ذيفانها ومستقلباتها.

2. "المعييار الميكروبيولوجي": معيار يحدد درجة مقبولية منتج أو عينة من كمية أو الرخويات الحية ذوات الصدفتين أو من منتجات الصيد أو من طريقة على أساس وجود أو غياب أو عدد الكائنات المجهرية و/ أو كمية الذيفان/ المستقلبات فيها حسب وحدة الكتلة - الحجم - المساحة - أو الكمية.

3. "معييار الذيفان البحرية" : معيار يحدد مقبولية منتج أو كمية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين أو من منتجات الصيد حسب وحدة الكتلة - الحجم - المساحة - أو الكمية.

4. "معييار كيميائي": معيار يحدد مقبولية منتج أو كمية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين أو من منتجات الصيد حسب الكمية في وحدة الكتلة.

ب) يتم احترام معايير الأمان في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المطبقة أثناء فترة الحفظ وظروف التوزيع والتخزين.

المادة 4 : التجريب المبني على المعايير

1. يقوم مستغلو قطاع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بتجارب مبنية على المعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الأحيائية البحرية المحددة في الملحق I و II و III عندما يقومون بالتأكد أو المصادقة على سير الإجراءات المبنية على تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة أو التطبيق الجيد لإجراءات الوقاية.
2. يقرر مستغلو قطاع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد دورية مناسبة لأخذ العينات يتعين تطبيقها في إطار الإجراءات المبنية على مبادئ تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة والتطبيق الجيد لإجراءات النظافة آخذين في الحسبان توصيات السلطة المختصة أو هيئة الرقابة المعنية.
- وتكون دورية أخذ العينات ملائمة لطبيعة وحجم المؤسسات ما دامت معايير أمن الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد غير مهددة.

المادة 5 : ترتيبات خاصة

1. يتم تطبيق طرق التحليل وكذلك خطط وطرق أخذ العينات المحددة في الملحق، حسب الحالات، كطرق مرجعية.
2. يتم أخذ العينات في أماكن التحويل ومن المعدات المستخدمة في إنتاج الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد عند ما يكون أخذ هذه العينات ضروريا للتأكد من احترام المعايير.

إن مستغلي القطاع الغذائي الذين ينتجون منتجات صيد جاهزة للاستهلاك وقد تشكل خطرا على الصحة العامة

أساسا لاتخاذ قرار بشأن تلك الكمية أو المادة أو بشأن طريقة إنتاجها.

11. "العينة الابتدائية": كمية من المادة مأخوذة من نقطة واحدة من الكمية أو من الكمية الفرعية

12. "العينة المخبرية": عينة مخصصة للمختبر

13. "العينة الدالة": عينة توجد فيها مواصفات الكمية من أين أتت، كما هي الحال عندما يساوي احتمال وجود الأفراد أو العينات الجزئية ضمن العينة المأخوذة.

14. "احترام المعايير الميكروبيولوجية والمعايير الكيميائية ومعايير الذيفان الأحيائية البحرية" : الحصول على نتائج مرضية أو مقبولة حسب المحدد في الملحقات 1 و 2 و 3. أثناء التجارب بناء على أو استنادا إلى قيم محددة لتلك المعايير بواسطة أخذ العينات وطرق التحاليل وانجاز الإجراءات التصحيحية طبقا للتشريع المتعلق بالرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد والأوامر التي تصدرها السلطة المختصة.

المادة 3: شروط عامة

1. يسهر المستغلون على احترام المعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الأحيائية البحرية المناسبة المحددة في الملحق I و II و III. ولهذا الغرض يتخذون، وفي جميع مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بما في ذلك البيع بالمفرد، إجراءات في إطار طرقهم المبنية على مبادئ HACCP وكذا تطبيقهم لإجراءات النظافة بشكل جيد من أجل أن:

أ) يتم تسليم ومعالجة وتحويل الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد التابعة لهم طبقا لمعايير وإجراءات النظافة؛

4. تحديد معايير أو مراقبة صحية إضافية للرخويات الحية ذوات الصدفتين عند ما تظهر المعطيات العلمية ضرورة ذلك للحفاظ على الصحة العمومية، مثل :
 - a. القيم القصوى التي يجب احترامها و طرق تحليل الذيفان البحرية أو المعايير الكيميائية، مثل الديوكسين و البوليكلور و بيفنيل (PCB) من نوع الديوكسين أو الهيدروكربيل العطرية متعددة الدورات ؛
 - b. طرق البحث عن الفيروسات و المعايير الفيسيولوجية ؛
 - c. خطط أخذ العينات و طرق التحليل و مستوى السماحية التحليلية المطبقة من أجل مراقبة احترام المعايير الصحية.
5. تحديد معايير أو مراقبة صحية إضافية لمنتجات الصيد عند ما تظهر المعطيات العلمية ضرورة ذلك للحفاظ على الصحة العمومية.

المادة 9: العقوبات

تعاقب مخالفات هذا المقرر طبقاً لأحكام المادة 72 من القانون 025/2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 والمتضمن مدونة الصيد البحري.

المادة 10: تلغى كافة الترتيبات السابقة وخاصة المقررين المشتركين للتطبيقين رقم 1058 و 1059 الصادرين بتاريخ 17 نوفمبر 2005 والمتعلقين بالترتيب بشروط الصحة والنظافة المطبقة على مؤسسات معالجة منتجات الصيد على اليابسة وشروط الصحة ومعايير النظافة والجودة المطبقة على منتجات الصيد.

المادة 11: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة الصحة والشؤون الاجتماعية ومدير ديوان كاتب الدولة لدى الوزير الأول المكلف بالبيئة، كل فيما يخصه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية.

مرتبطاً بـ *Lysteria monocytogenes* "ليستيريا مونوسيتوجينيس" يقومون بأخذ عينات في أماكن التحويل وعلى المعدات المستخدمة للكشف عن وجود بـ *Lysteria monocytogenes* "ليستيريا مونوسيتوجينيس" في إطار خطتهم لأخذ العينات.

3. إذا كانت التجارب تستهدف تقييم مقبولة كمية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أو طريقة معينة، فيجب على الأقل احترام خطط أخذ العينات المحددة في الملحقات I و II و III أو في البروتوكولات التي تعدها السلطة المختصة.

المادة 6 : النتائج غير المرضية

عند ما تستند التجارب على معايير السلامة المحددة في الملحق I وتعطي نتائج غير مرضية، يتم سحب كمية المنتج من السوق. أما إذا كانت الكمية المطروحة في السوق قد وصلت مرحلة البيع بالمفرد، فيمكن أن تعالج معالجة إضافية لدى مؤسسة معتمدة لإزالة الخطر المعني. ولا يمكن أن يقوم بتلك المعالجة إلا مستغلون غير الباعة بالمفرد.

كما يتخذ المستغلون إجراءات تصحيحية تمكنهم من اكتشاف سبب النتائج غير المرضية وذلك بهدف تفادي ظهور أي تلوث جرثومي غير مقبول. وقد تشمل هذه الإجراءات تغيير الطرق المعتمدة على مبادئ HACCP أو إجراءات أخرى لرقابة نظافة الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المعمول بها لحماية المستهلكين.

المادة 7 : تحليل تطور النتائج :

يقوم مستغلو الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بتحليل نتائج التجارب المطبقة على العينات المأخوذة. وعند ما يقترب التطور من النتائج غير المرضية يتخذون الإجراءات المناسبة دون أي تأخير غير مبرر لتصحيح الوضع وتفاذي ظهور أخطار جرثومية.

المادة 8: مراجعة المقرر

يمكن أن تتقرر إجراءات تطبيقية أو تغييرات من أجل :

الملحق I : المعايير الجرثومية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد الفصل الأول: معايير سلامة المواد الغذائية

فئة المواد الغذائية	الكائنات المجهرية، الذيفان والمستقلبات	طريقة أخذ العينات (1)		الحدود القصوى (2)		طرق التحليل المرجعي (3)	مرحلة تطبيق المعيار
		c	n	m	M		
1.1	منتجات صيد جاهزة للاستهلاك وتسمح بنمو <i>Lysteria monocytogenes</i>	0	5	140 ucf/غ ⁽⁴⁾		11290-2 NE/OSI ⁽⁵⁾	منتجات وضعت في السوق خلال فترة حفظها
		0	5	غانية في 25 غ ⁽⁶⁾		11290-1	قبل مغادرة المادة الغذائية لرقابة الصانع المباشرة
2.1	منتجات صيد جاهزة للاستهلاك لا تسمح بنمو <i>Lysteria monocytogenes</i>	0	5	خلو 25 غ		11290-2 NE/OSI ⁽⁵⁾	البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها
3.1	قشريات ورخويات مطبوخة	0	5	خلو 25 غ		6579 NE/OSI	البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها
4.1	رخويات حية ذوات صدفتين	0	5	خلو 25 غ		6579 NE/OSI	البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها
5.1	رخويات حية ذوات صدفتين	0	1 ⁽⁸⁾	100 / 230 PPN غ من اللحم والوسائل الصمامي		16649 – 3 OSI/ST	البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها
6.1	منتجات صيد مصنوعة من أنواع السمك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيسيتدين ⁽⁹⁾	2	9 ⁽¹⁰⁾	100 مغ/كغ	200 مغ/كغ	CLPH ⁽¹¹⁾	البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها
7.1	منتجات صيد تعرضت لمعالجة إنضاج بالأنزيمات في الملاح ومصنوعة من أنواع السمك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيسيتدين ⁽⁹⁾	2	9	200 مغ/كغ	400 مغ/كغ	CLPH ⁽¹¹⁾	البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها

(1) : $n =$ عدد الوحدات المؤلفة للعينات. $c =$ العدد الأقصى للنتائج التي يمكن أن تعطى فيما محصورة بين m و M في عدد العينات n التي تم إنجازها.

(2) : بالنسبة للنقاط 1.1 إلى $M = m 1.5$.

(3) : ينبغي استخدام أحدث نشرة للمعايير

(4) : *E.coli* يطبق هذا المعيار عند ما يستطيع المصنع أن يثبت، بما يرضي السلطة المختصة بأن المنتج يراعي حدود 140 ucf خلال مدة الحفظ. يستطيع المستغل، خلال العملية تحديد قيم انتقالية قليلة بما يكفي لضمان عدم تجاوز حدود 140 ucf عند انتهاء مدة الحفظ.

(5) : يوضع 1 ملل من إينوكيلوم على علبية بتري قطرها 140 مم أو على 3 علب بتري قطره 90 مم.

(6) : يطبق هذا المعيار على المنتجات قبل مغادرتها الرقابة المباشرة للصانع عندما يكون هذا الأخير لا يستطيع أن يثبت، بما يرضي السلطة المختصة بأن المنتج يراعي حدود 140 ucf خلال كافة مدة حفظها.

(7) *E.coli* مستخدمة هنا كمؤشر للتلوث البرازي.

- (8) عينة مجتمعة تشمل، على الأقل، عشرة حيوانات مختلفة.
(9) وخاصة أنواع أسماك سلالات *Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae Scombridae, Clupeidae, Engraulidae*
(10) إذا كانت عينات وحيدة مأخوذة على بيع التقسيط، تطبق المقاييس المحتملة المأخوذة على ذلك المستوى بالنسبة للكميات المعنية.
(11) المراجع :

1. مال ب.، فال م.، بوكلي س. : تجارب حول الآمين الأحيائي في الأسماك المتحللة (إنجليزي).
2. دي فلوس ك.، ديرفين ك.، مال ب.، بوكلي س. : جدوائية أثر المصفوفة في تحديد آمين أحيائي في الهوشع والغبر.

1. تفسير نتائج التحليل :

تطبق الحدود المبينة على وحدة عينة محللة باستثناء الرخويات الحية ذوات الصدفتين التي تطبق حدود *E. coli* بالنسبة لها على عينة مجمعة.
تبين نتائج التحاليل النوعية الميكروبيولوجية للكمية المدروسة ويمكن أيضا استخدامها لتبيان فعالية تطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة أو الممارسات الوقائية الجديدة ضمن طريقة التحليل.

تسمح ل. مونوسيتوجينس في المنتجات الجاهزة للاستهلاك نمو ل. مونوسيتوجينس قبل مغادرة المادة الغذائية للرقابة المباشرة للفاعل الذي صنعها، عندما يكون هذا الأخير لا يستطيع أن يثبت أن المنتج يراعي حدود *ucf 140* خلال مدة حفظها :
- نوعية مرضية عندما تبين كافة القيم الملاحظة غياب البكتيريا،
- نوعية غير مرضية عندما يلاحظ وجود البكتيريا في وحدة من العينة.

ل. مونوسيتوجينس في المنتجات الأخرى الجاهزة للاستهلاك و *E.coli* في الرخويات الحية ذوات الصدفتين :
- نوعية مرضية عندما تكون كافة القيم الملاحظة أقل من أو تساوي الحد الموضوع،
- نوعية غير مرضية عندما تتجاوز إحدى القيم الحد.

السالمونيلا في مختلف فئات المواد الغذائية :

- نوعية مرضية عندما تبين كافة القيم الملاحظة غياب البكتيريا،
- نوعية غير مرضية عندما يلاحظ وجود البكتيريا في وحدة من العينة.

الهيستامين في منتجات الصيد الحاصلة من أنواع الأسماك المرتبطة بكمية كبيرة من الهيستامين :

- نوعية مرضية عندما تستوفى الشروط التالية:

1. القيمة المتوسطة الملاحظة أقل من أو تساوي m ؛
 2. الحد الأعلى لقيم c/n يتراوح بين m و M ؛
 3. لا تتجاوز أي قيمة ملاحظة حدود M ؛
- نوعية غير مرضية عندما تتجاوز القيمة المتوسطة الملاحظة m أو أكثر من لقيم c/n التي تتراوح بين m و M أو عندما تتجاوز قيمة أو عدة قيم ملاحظة M .

الفصل الثاني: معايير سلامة الطرق

فئة المواد الغذائية	الكائنات المجهرية	خطط أخذ العينات (1)		الحدود القصوى		طريقة التحليل المرجعي (2)	مرحلة تطبيق المعيار	العمل في حالة النتائج غير المرضية
		n	c	m	M			
منتجات رحيات وقشريات ومنزوعة ومطبوخة	E. coli	5	2	1 cfu / غ	10 غ/cfu	ISO/TS 16649 - 3	نهاية عملية الصناعة	منتجات وضعت في السوق خلال فترة حفظها
مكورات عنقودية ذات أنزيم مخثر إيجابي		5	2	100 cfu / غ	1000 غ/cfu	EN/ISO 6888-1	نهاية عملية الصناعة	قبل مغادرة المادة الغذائية لرقابة الصانع المباشرة

- (1) : n = عدد الوحدات المولفة للعينية. c = العدد الأقصى للنتائج التي يمكن أن تعطى فيما محصورة بين m و M في عدد العينات n التي تم إنجازها.
- (2) : يتعين استخدام أحدث المعايير.

1. تفسير نتائج التحليل :

تطبق الحدود المبينة على وحدة عينة محللة وتبين نتائج التحاليل النوعية الجرثومية للطريقة المراقبة.

E.coli والمكورات العنقودية ذات الأنزيم المخثر في منتجات رحيات وقشريات ومقشرة ومنزوعة الأصدا ف ومطبوخة :

- نوعية مرضية عندما تكون جميع القيم الملاحظة أقل من أو تساوي m ،

- نوعية مقبولة عندما يكون الحد الأعلى لقيم c/n يتراوح بين m و M وباقي القيم الملاحظة أقل من أو تساوي m ،

- نوعية غير مرضية عندما تتجاوز قيمة أو عدة قيم ملاحظة M أو أكثر عندما تتراوح أكثر من القيم c/n بين m و M .

الفصل الثالث : القواعد العامة لأخذ العينات المراد تحليلها

في غياب قواعد تتعلق بأخذ العينات المراد تحليلها، يتعين تحديد طريقة بالرجوع إلى المعايير المطابقة لـ ISO (المنظمة الدولية للمعايير) وللقواعد العامة لـ Codex Alimentarius.

الملحق II : المعايير الكيميائية لرقابة بعض الملوثات في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد

الفصل الأول : المقادير القصوى من المعادن الثقيلة

يحدد احترام المقادير القصوى المحدد بالاعتماد على المحتويات المحددة في العينات المخبرية وذلك بتحليل كامل جسم الرخويات الحية ذوات الصدفتين والأسماك إذا كانت تستهلك كاملة عادة.

وفي حالة منتجات الصيد المجففة أو المشعشة أو المحولة أو المكونة من أكثر من مركب، فإن المقدار الأقصى المطبق على المعادن الثقيلة هو المحدد في هذا المقرر، مع الأخذ في الاعتبار، عند الاقتضاء، لنسب المقومات في المنتج مادام أي مقدار أقصى خاص لم يحدد لتلك الأنواع من المنتجات.

1. الرصاص

المحتوى الأقصى (ملغ/كغ وزن في الحالة الطازجة)	فئة المواد الغذائية
0.2	1.1 لحم عضلات الأسماك كما هو محدد في الفئتين أ و ب من اللائحة أ باستثناء أنواع الأسماك المعدة في النقطة 1.1.1
0.4	1.1.1 بونيت (<i>Sarda sarda</i>)، صار أسود الرأس (<i>Diplodus vulgaris</i>)، البوري (<i>Mugil labrosus labrosus</i>)، المرعب (<i>Pomadasys benneti</i>)، الشاخور (<i>Trachurus species</i>)، السردين (<i>Sardina pilchardus</i>)، القروس المبقع (<i>Dicentrus punctatus</i>)، التونة (<i>Thunus species & Euthynnus species</i>)، سمك موسى (<i>Dicologlossa cuneata</i>)
0.5	2.1 القشريات باستثناء اللحم البني لسرطان البحر وباستثناء رأس ولحم القشريات ذات الحجم الكبير (مثل <i>Palinuridae</i>)
1.5	3.1 الرخويات ذوات الصدفتين
1.0	4.1 رأسيات الأرجل (بدون أحشاء)

اللائحة أ - فئات الأسماك :

أ - الأسماك الطازجة أو المثلجة : سمكة الأسكندر، الغراء، الأنشوفة، عفريت البحر، الرفش، أسماك (*Brama spp.*)، المرجان الرمادي، المرجان الملكي، المرعب، الإسفنجي، البوري، النازلي، سمك (*Specara smaris*)، السمك المربع، الشفنين البحري، سلطان إبراهيم الرملي، سلطان إبراهيم الصخري، الأخطبوط، سمك موسى، أسماك (*Trisopterus luscus*)، الغادس الصغير، التونة البيضاء، التونة الحمراء.

ب - الأسماك المجمدة : النازلي، مرجان البحر (*Dentex dentex*)، سمك السيف.

ج - أسماك كاملة مفرغة ومنزوعة الرؤوس (من غير الشرائح أو مختلف أشكال اللحم) المخصصة للإنتاج الصناعي (التحضير ومعلبات الأسماك) : التونة البيضاء باستثناء التونة الطازجة أو المثلجة، التونة ذات الزعانف الصفراء، بونيت مخطط البطن، تونة حمراء، باستثناء التونة الطازجة أو المثلجة، أنواع أخرى من فصيلة *Thunnus* و *Euthynnus* باستثناء التونة الطازجة أو المثلجة.

2. الكاديوم

المحتوى الأقصى (ملغ/كغ وزن في الحالة الطازجة)	فئة المواد الغذائية
0.05	1.2 لحم عضلات الأسماك كما هو محدد في الفئات أ و ب و ج من اللائحة أ باستثناء أنواع الأسماك المعدة في النقطة 1.1.2
0.1	1.1.2 لحم عضلات : بونيت (<i>Sarda sarda</i>)، صار أسود الرأس (<i>Diplodus vulgaris</i>)، الأنشوفة، البوري (<i>Mugil labrosus labrosus</i>)، الشاخور (<i>Trachurus species</i>)، سمك (<i>Luvarus imperialis</i>) السردين (<i>Sardina pilchardus</i>)، التونة (<i>Thunus species & Euthynnus species</i>)، سمك موسى (<i>Dicologlossa cuneata</i>)
	2.1.2 لحم عضلات السيف (<i>Xiphias gladius</i>)
0.5	2.2 القشريات باستثناء اللحم البني لسرطان البحر وباستثناء رأس ولحم القشريات ذات الحجم الكبير (مثل <i>Palinuridae</i>)
1.0	3.2 الرخويات ذوات الصدفتين
1.0	4.2 رأسيات الأرجل (بدون أحشاء)

3. الزئبق

0.5	3.1 الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد؛ ولحم عضلات السمك باستثناء تلك المعددة في النقطة 1.1.3
0.1	1.1.3 لحم عضلات : عفريت البحر، بونيت (Sarda sarda)، سمك (Makaira species)، البوري (Mullus species) القباب، سمك (Centroscyms coelolepis)، الشفنين البحري، سمكة (Istiophorus platypterus) سمك (Lepidopis codatus)، سمك (Aphanopus carbo)، أسماك القرش (جميع الأنواع)، سمك (Lepidocybium flavobrunneum)، سمك (Ruvettus pretiosus)، سمك (Gempylus serpens)، سمك السيف، التونة (Thunus species & Euthynnus species, Katsuwonus pelamis)

الفصل الثاني : طرق أخذ العينات للمراقبة الرسمية لمقايير المعادن الثقيلة

1. موضوع ومجال التطبيق :
إن العينات المخصصة للمراقبة الرسمية لمقايير الرصاص والكاديوم والزنبيق في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد يجب أخذها بالطرق الموصوفة أسفله. وتعتبر العينات المحصول عليها ذات دلالة بالنسبة للكميات التي أخذت منها.
2. تحديدات :
الكمية : كمية محددة من المادة الغذائية مسلمة دفعة واحدة ويثبت الوكيل المسؤول أنها تمثل المواصفات المشتركة مثل أصل ونوع وحجم الحيوان ونوع التعبئة والمرسل أو العلامة.
كمية فرعية : جزء معين من كمية كبيرة لتطبيق طريقة أخذ العينات على ذلك الجزء المعين. يجب أن تكون كل كمية فرعية منفصلة ماديا وممكنة التعريف.
عينة ابتدائية : كمية من المادة مأخوذة في نقطة واحدة من الكمية أو الكمية الفرعية.
عينة المخبر : عينة مخصصة للمختبر.
3. ترتيبات عامة :
1.3 العمال :
يجب أن يتم أخذ العينات من قبل شخص مؤهل ومفوض لذلك الغرض.
- 2.3 المنتج الذي تؤخذ عيناته
تكون كل كمية يراد تحليلها موضوع أخذ عينات منفصلة.
- 3.3 الاحتياطات الواجب اتخاذها :
خلال أخذ العينات وتحضير العينات في المختبر، يجب اتخاذ الاحتياطات لتفادي أي تغيير قد يغير مقايير الرصاص والكاديوم والزنبيق أو يؤثر على التحاليل أو على دلالة العينات الإجمالية.
- 4.3 العينات الابتدائية :
حسب الإمكان، تؤخذ العينات الابتدائية من نقاط مختلفة من الكمية أو الكمية الفرعية.
- 5.3 العينة الإجمالية :
يتم الحصول على العينة الإجمالية بواسطة جمع كافة العينات الابتدائية. ويجب أن يزن 1 كلف على الأقل إلا إذا كان ذلك غير ممكن.
- 6.3 توزيع العينة الإجمالية إلى عينات مخبرية لأغراض الرقابة والطعن والتحكيم :
إن العينات المخبرية المخصصة لأغراض الرقابة والطعن والتحكيم تؤخذ من عينة إجمالية منسجمة ويجب أن يكون حجم العينات كافيا للتمكن من تحليل مزدوج على الأقل.
- 7.3 تعبئة وإرسال العينات الإجمالية والمخبرية :
توضع كل عينة إجمالية أو مخبرية في إناء نظيف من المواد الهامدة، يحميها بشكل مناسب من أي عنصر تلوث وأي فقدان للمادة المراد تحليلها عن طريق الامتزاز على الحافة الداخلية للإناء أو أي ضرر يمكن أن ينتج عن النقل. ويجب اتخاذ كافة الاحتياطات الضرورية لتفادي تغيير تكوين العينات خلال النقل أو التخزين.
- 8.3 إقبال العينات المخبرية ووضع العلامات عليها
تختتم كل عينة رسمية في مكان أخذها وتعرف بدون غموض بواسطة علامة تبين تاريخ ومكان أخذ العينة وكذا أية معلومات إضافية قد تفيد التحليل.
4. المعايرة
من الأفضل أخذ العينات في مناطق أخذ محددة في مناطق إنتاج الأصداغ أو حين يدخل المنتج في السلسلة الغذائية وعندما تمكن معرفة كمية متميزة. ويجب أن تضمن طريقة أخذ العينات المطبقة تمثيل العينة الإجمالية للكمية المراد مراقبتها.
- 1.4 عدد العينات الابتدائية :

في حالة المنتجات السائلة المعتمدة على منتجات البحر والتي يمكن أن نفترض لها توزيعا متجانسا للملوث المعني داخل كمية مهينة، يكفي أخذ عينة ابتدائية من كل كمية (يبين رقم الكمية) تشكل العينة الإجمالية. وبالنسبة للمنتجات الأخرى، يظهر العدد الأدنى للعينات الابتدائية التي يجب أخذها من الكمية في الجدول 1. يجب أن يكون وزن الكميات الابتدائية متشابهة. وإن أي خروج عن هذه القاعدة يجب تبيينه على العلامة الواردة في النقطة 8.3. إذا حضرت الكمية في معبئات متباينة، فإن عدد المعبئات (العينات الابتدائية) التي يتعين أخذها لتكوين العينة الإجمالية مبين في الجدول 2.

الجدول 1 : العدد الأدنى للعينات الابتدائية التي يجب أخذها من الكمية	وزن الكمية (كغ)
العدد الأدنى من العينات الابتدائية الواجب أخذها	
3	أقل من 50
5	50 إلى 500
10	أكثر من 500

الجدول 2 : عدد المعبئات الواجب أخذها لتكوين العينة الإجمالية	عدد المعبئات أو الوحدات الموجودة في الكمية
العدد الأدنى من المعبئات أو الوحدات الواجب أخذها	
1 معبأ أو وحدة	1 إلى 25
حوالي 5%، على الأقل 2 معبأ أو وحدة	26 إلى 100
حوالي 5%، على الأقل 10 معبأ أو وحدة	أكثر من 100

5. مطابقة الكمية أو الكمية الفرعية للمواصفات. لأغراض المراقبة، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين على الأقل للعينة المخبرية ويحسب معدل النتائج. إذا كان ذلك المعدل مطابقا للمقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر، يتم قبول الكمية. وترفض إذا تجاوز ذلك المعدل المقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر.

الفصل الثالث : تحضير العينات وطرق التحليل المستخدمة للمراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة

1. الإجراءات الخاصة لتحضير العينات للرصاص والكاديوم والزنك. يتعلق الأمر بالحصول على عينة مخبرية ذات دلالة ومنسجمة دون إدخال تلوث ثانوي إليها. إن الإجراءات التي يصفها معيار EN 13804 "المنتجات الغذائية - معايرة آثار العناصر - معيار الكفاءة - عموميات وإعداد العينات" يمكن استخدامها أو أي معيار دولي معادل لها. وبالنسبة لكل إجراءات تستخدم، يجب أن يكون كامل جسم الرخويات ذات الصدفتين والقشريات والأسماك الصغيرة جزء من المواد المحللة إذا كانت تستهلك عادة كاملة. 2. طريقة التحليل المستخدمة في المخبر وشروط المراقبة. 1.2 شروط خاصة لتحليل الرصاص والكاديوم والزنك. لم ينص على طرق خاصة لتحديد مقادير الرصاص والكاديوم والزنك. ويجب على المختبرات استخدام طرق لتحديد مقادير الرصاص والكاديوم والزنك معتمدة أو معترف بها دوليا وتستوفي شروط معيار EN 13804 "المنتجات الغذائية - معايرة آثار العناصر - معيار الكفاءة - عموميات وإعداد العينات" أو معيار دولي معادل له.

القيمتة / التعليق	الوثائق
لا تتجاوز عشر القيمة القصوى (*)	حدود الاكتشاف
لا تتجاوز خمس القيمة القصوى (*)	حدود الكمية
قيم HORRATr أو HORRATR أقل من 1.5 خلال الاختبار الجماعي للاعتماد	الدقة
80% - 120% (كما هو مبين في الاختبار الجماعي)	الاستعادة
لا تشويش بسبب المصفوفة أو الطيفيات	الخاصية

(*) القيمة القصوى المبينة في هذا المقرر للرصاص والكاديوم والزنك. وقدّر الإمكان، يشمل اعتماد الطرق المستخدمة، في مواد تجريب الاختبارات الجماعية، مادة مرجعية معتمدة. وينبغي أن تستوفي تلك الطرق معايير الأداء الواردة في الجدول 3. 2.2 تقدير صحة تحليل وحساب نسبة الاستعادة.

قدّر الإمكان، تقدّر صحة التحليل عبر الإدراج في سلسلة التحليل لمواد مرجعية معتمدة ومناسبة وتؤخذ في الحسبان لزوما التوصيات المعدة تحت إشراف IUPAC/ISO/AOAC (الأدلة المنسقة لاستخدام معلومات الاستعادة في القياس التحليلي. نشر ميكني تومسون، ستيفين ل ر أليسون، أليس فاجلج، بول ويلتس و روجر وود، الكيمياء التطبيقية البحتة، 1999، العدد رقم 71، ص.ص 334 - 348 (إنجليزي)).

تسجل نتيجة التحليل على شكل مصحح أم لا. ويجب تبين طريقة التسجيل ونسبة الاستعادة.

3.2 التعبير عن النتائج

لأغراض المراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين للعينات المخبرية ويحسب معدل النتائج. إذا كان ذلك المعدل مطابقاً للمقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر، يتم قبول الكمية. وترفض إذا تجاوز ذلك المعدل المقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر.

يجب إعطاء النتائج بنفس وحدات المقادير القصوى المحددة في هذا المقرر.

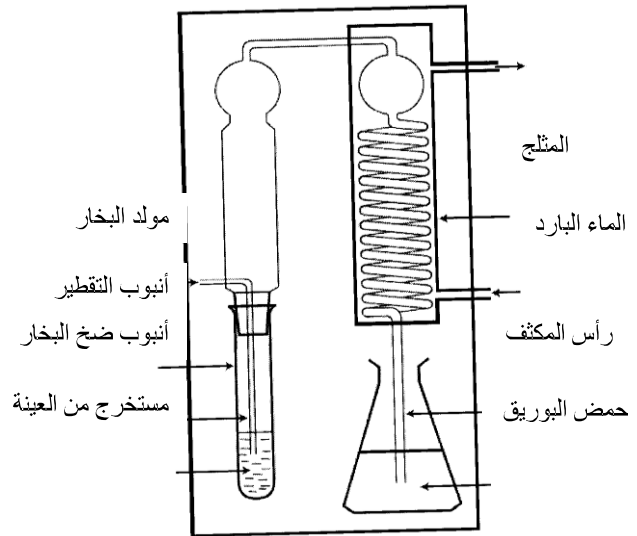
الفصل الرابع : المقدار العلى من الآزوت القاعدي الطيار الكلي وطرق التحليل التي يجب استخدامها

إن منتجات الصيد غير المحولة المنتمية إلى فئات الأنواع المبينة في المقرر رقم 1 (الملحق 4، الفصل السادس) تعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري عندما يثير تقدير مؤثرات الحواس شكاً حول الطراوة وتظهر المراقبة الكيميائية تجاوز الحدود التالية من الآزوت القاعدي الطيار الكلي :

- أ - 25 ملغ آزوت/100 غ من اللحم لأنواع مثل السيباس، و *Helicolenus dactylpterus* و *Sebastichthys capensis*؛
- ب - 30 ملغ آزوت/100 غ من اللحم بالنسبة للأنواع المنتمية إلى فصيلة *Pleuronectidae*؛
- ج - 35 ملغ آزوت/100 غ من اللحم بالنسبة للأنواع المنتمية إلى فصيلتي *Gadidae* و *Merlucciidae*.

إن آلية التقطير المستخدمة لبخار الآزوت القاعدي الطيار الكلي يجب أن تطابق الشكل التالي :

آلية تقطير بخار الآزوت القاعدي الطيار الكلي



الفصل الخامس : طرق التحليل لتحديد تركيز الآزوت القاعدي الطيار الكلي

1. الطرق الروتينية :

أ - إن الطرق الروتينية التي يمكن استخدامها لمراقبة القيمة القصوى من الآزوت القاعدي الطيار الكلي هي :

- الانتشار المجهرى الذي وصفه كونوي وبيرن (1933)؛

- التقطير المباشر الذي وصفه أنتوناكوبولوس (1968)؛

- تقطير مستخرج منزوع البروتين بواسطة حمض ثلاثي الكلوراسيتيك (لجنة *Codex Alimentarius* للأسماء ومنتجات الصيد، 1968).

وفي حالة الشك أو النزاع حول نتائج التحليل المقام به بإحدى الطرق الروتينية، فإن الطريقة المرجعية هي وحدها التي يمكن استخدامها للتأكد من النتائج.

ب - يجب أن تتكون العينة من حوالي 100 غ من اللحم مأخوذة، على الأقل، في ثلاثة أماكن مختلفة وممزوجة بواسطة السحق.

2. الطريقة المرجعية :

1.2 الهدف وميدان التطبيق

ب - خلاطة ذات سرعة عالية تتراوح سرعتها بين 8000 و 45000 دورة للدقيقة؛

ج - مرشح مطوي قطره 150 ملم وسريع الترشيح؛

د - قطارة سعتها 5 ملل مرقمة بـ 100/1 من ملل؛

هـ - آلية تقطير بالبخار. يجب أن تتوفر تلك الآلية على نظام يمكن من ضبط انسياب البخار وإنتاج كمية من البخار ثابتة خلال فترة معينة. يجب تصميم تلم الآلية بطريقة تمنع تسرب القواعد الحرة الناتجة عندما تضاف مواد ثقيلة.

5.2 التنفيذ

تنبيه : أثناء تداول حمض البيركلوريك الأكال جدا، يتعين اتخاذ الاحتياطات والتدابير الوقائية الضرورية. يجب، قدر الإمكان تحضير العينات في أقرب الآجال بعد وصولها طبقا للتعليمات التالية :

أ - تحضير العينة

سحق جيد للعينة المراد تحليلها في فرامة طبقا لمواصفات النقطة 4.2 أ. أخذ 10 غ + 0.1 غ من العينة المسحوقة ووضع ما أخذ في إناء مناسب. يمزج ما أخذ مع 90.0 ملل من محلول حمض البيركلوريك طبقا لمواصفات النقطة 3.2 أ. ويتم انسجامه مدة دقيقتين بواسطة خلاطة طبقا لمواصفات النقطة 4.2 ب، ثم يتم ترشيحه.

إن المستخرج الذي تم الحصول عليه بهذه الطريقة يمكن حفظه مدة سبعة أيام على الأقل في درجة حرارة تتراوح بين +2 و +6 درجة.

ب - التقطير ببخار الماء

وضع 50.0 ملل من المستخرج الذي تم الحصول عليه طبقا للنقطة أ في جهاز تقطير بالبخار (النقطة 4.2 هـ). وللتأكد اللاحق من ثقلية المستخرج، تضاف عدة قطرات من فينولفتالين (النقطة 3.2 هـ). وبعد إضافة عدة قطرات من الفضة المضادة للرغوة على أساس السيلكون، يضاف إلى المستخرج 6.5 ملل من محلول الصودا الكاوية (النقطة 3.2 ب).

ضبط آلية التقطير بطريقة يحصل بها على 100 ملل من القطارة في 10 دقائق. إدخال أنبوب سيلان القطارة في إناء يحتوي على 100 ملل من حمض البوريك (النقطة 3.2 د)، تضاف إليه 3 إلى 5 قطرات من الكاشف (النقطة 3.2 ز). وقف التقطير بع 10 دقائق بالضبط. نزع أنبوب السيلان من الوعاء وتنظيفه بالماء. تحدد القواعد الطيارة الموجودة

تصف هذه الطريقة الإجراءات المرجعية المستخدمة بشكل روتيني من قبل المختبرات الرسمية لتحديد تركيز الآزوت القاعدي الطيار الكلي في الأسماك ومنتجات الصيد. وتطبق على تركيزات تتراوح بين 5 ملغ/100 غ و 100 ملغ/100 غ على الأقل.

2.2 التعريف :

يعني " تركيز الآزوت القاعدي الطيار الكلي " مقدار آزوت القواعد الآزوتية الطيارة، كما هو محدد في الإجراءات الموصوفة. ويعبر عنه بـ ملغ/100 غ.

تستخرج القواعد الآزوتية الطيارة من عينة بواسطة محلول حمض بيروكلوريك بتركيز 0.6 mol/l وبعد التقلية، يخضع المستخرج لتقطير بالبخار ويتم امتصاص المكونات القاعدية الطيارة من قبل مستقبل للحمض. يحدد تركيز الآزوت القاعدي الطيار الكلي بواسطة معايرة القواعد التي تم امتصاصها.

3.2 المواد الكيميائية

ما لم يبين عكس ذلك، يتعين استخدام منتجات كيميائية تمتاز بصفة الكاشفات. يجب أن يكون الماء المستخدم مقطرا أو منزوع المعادن وذا صفاء مساو على الأقل. وما لم يبين عكس ذلك، يعني "المحلول" محلولاً مانعاً يستوفي المواصفات التالية:

أ - محلول حمض بيروكلوريك = 6 غ/100 ملل؛

ب - محلول هيدروكسيد البوتاسيوم = 20 غ/100 ملل؛

ج - محلول معياري من حمض الكلوريدريك بتركيز 0.6 mol/l (0.05N).

ملاحظة : مع توفر جهاز تقطير أوتوماتيكي، يجب أن تتم المعايرة بـ محلول معياري من حمض الكلوريدريك بتركيز 0.1 mol/l (0.01N).

د - محلول حمض البوريك = 3 غ/100 ملل؛

هـ - فضة مضادة للرغوة على أساس السيلكون؛

و - محلول فينولفتالين = 1 غ/100 ملل من الإيثانول بنسبة 95%؛

ز - مؤشر (Tashiro Mixed Indicator) : تنويب 2 غ من أحمر الميثيل و 1 غ من أزرق الميثيلين في 1000 ملل من الإيثانول بنسبة 95%.

4.2 الأدوات والملحقات

أ - فرامة تعطي فرائم سمك متماسكة بشكل كاف؛

1. ينبغي ألا تتجاوز الكمية الإجمالية للذيفان الأحيائية (مقاسة في كامل الجسم أو في الجزء المستهلك منه وحده) الحدود التالية :

- بالنسبة لسم صدف السمك المسبب للشلل (PSP) 800 ميكروغرام في الكيلوغرام؛
- بالنسبة لسم صدف السمك المفقود للذاكرة (PSP) 20 ميكروغرام من حامض دومويك في الكيلوغرام؛
- بالنسبة لحمض أوكادايك فإن الدينوفيزيستوكسين و البكتونوتوكسين مجتمعة 160 ميكروغرام من مساوي حمض أوكادايك في الكيلوغرام؛
- بالنسبة يوسوتكسين 1 مغ من مساوي اليوسوتكسين في الكيلوغرام؛
- بالنسبة آزاسبيراسيد 160 ميكرو غرام من مساوي آزاسبيراسيد في الكيلوغرام.

الفصل الثاني: الطرق المعترف بها لتحليل واكتشاف الذيفان الأحيائية البحرية

1. طريقة اكتشاف وتحليل الذيفان المسببة للشلل (PSP):
1.1 يجب تحليل المحتوى من الذيفان المسببة للشلل (PSP) في الأجزاء المستهلكة من الرخويات (الجسم كله أو أي جزء مستهلك منه) طبقاً لطريقة التحليل البيولوجي أو أية طريقة أخرى معترف بها دولياً. ويمكن جمع طريقة التحليل البيولوجي، عند الاقتضاء مع طريقة أخرى لاكتشاف الساكزيتوكسين أو إحدى مثيلاتها بشرط معاييرها.
2.1 وفي حالة الاعتراض على النتائج فإن الطريقة المرجعية هي الطريقة البيولوجية : طريقة AOAC رقم 959.08، 1990.

2. طريقة تحليل واكتشاف الذيفان المفقدة للذاكرة
يجب تحليل المحتوى من الذيفان المفقدة للذاكرة (ASP) في الأجزاء المستهلكة من الرخويات (الجسم كله أو أي جزء مستهلك منه) بواسطة التحليل الكروماتوغرافي السائل العالي الكفاءة (CLHP) أو أية طريقة أخرى معترف بها.

وفي حالة الاعتراض على النتائج فالطريقة المرجعية هي الطريقة CLHP /UV حسب طريقة كيليام وآخرين، 1995.

3. طريقة تحليل واكتشاف الذيفان مستقطبة الشحم
1.3 الطريقة البيولوجية :

في محلول الإناء بواسطة المعايرة بمحلول معياري من حمض الكوريدريك (النقطة 3.2 ج).

تحدد pH النقطة القصوى يجب أن يكون 0.1 ± 5.0 .
ج - المعايرة

يجب القيام بالتحاليل بشكل مزدوج. وتكون الطريقة المطبقة صحيحة إذا كان الفرق بين تحليلين لا يتجاوز 2 ملغ/100غ.

د - الاختبار التجريبي

القيام باختبار تجريبي طبقاً للنقطة ب. بدل المستخرج استخدام 50.0 ملل من محلول حمض البيركلوريك (النقطة 3.2 أ).

6.2 حساب تركيز الآزوت القاعدي الطيار الكلي

يتم القيام بحساب تركيز الآزوت القاعدي الطيار الكلي عبر معايرة محلول الإناء بواسطة حمض الكلوريدريك (النقطة 3.2 ج) مع تطبيق المعادلة التالية : -

$$ABVT \text{ (en mg/100} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0.14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = حجم حمض الكلوريدريك بنسبة 0.01 mol/l بالنسبة للعينة؛

V_0 = حجم حمض الكلوريدريك بنسبة 0.01 mol/l بالنسبة للعينة الشاهدة؛

M = حجم العينة بالغرام؛

ملاحظات :

أ - يجب القيام بالتحاليل بشكل مزدوج. وتكون الطريقة المطبقة صحيحة إذا كان الفرق بين تحليلين لا يتجاوز 2 ملغ/100غ.

ب - التأكد من التجهيز عبر تقطير محاليل NH_4Cl تساوي 50 ملغ من الآزوت القاعدي الطيار الكلي / 100غ.

ج : الفارق النموذجي لإمكانية الإعادة $Sr = 1.20\text{mg}/100\text{g}$ ؛

الفارق النموذجي لإمكانية المقارنة $Sr = 2.50\text{mg}/100\text{g}$ ؛

الملحق الثالث : معايير الذيفان الأحيائية البحرية المطبقة على الرخويات ذوات الصدفتين والطرق المعترف بها
الفصل الأول : الكمية الإجمالية للذيفان الأحيائية البحرية التي ينبغي عدم تجاوزها :

وسيتّم تعويض الطرق البيولوجية بطرق اكتشاف أخرى بمجرد أم تكون الآليات المرجعية الخاصة باكتشاف الذيفان المشار إليها في هذا الفصل سهلة المنال وأن تتم المصادقة على هذه الطرق ويكون هذا الفصل قد تم تعديله على أساس ذلك.

IV - إعلانات

وصل رقم 0389 صادر بتاريخ 06 يونيو 1999 بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية كينيزيتيرابيت في موريتانيا يسلم وزير الداخلية والبريد والمواصلات السيد الداه ولد عبد الجليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 ونصوصه اللاحقة و خصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 والقانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية في غضون ثلاثة أشهر بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلقة بالجمعيات.

أهداف الجمعية : تنمية

مقر الجمعية : انواكشوط

تشكيلة الهيئة التنفيذية:

الرئيس: سيد محمد ولد اخليل

الأمين العام: با عبدول بولل

أمين المالية : مصطفى مالك.

وصل رقم 0242 صادر بتاريخ 21 يوليو 2006 بالإعلان عن جمعية تسمى: منظمة المعرفة و التنمية يسلم وزير الداخلية والبريد والمواصلات السيد محمد أحمد ولد محمد الأمين بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 ونصوصه اللاحقة و خصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 والقانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية في غضون ثلاثة أشهر بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلقة بالجمعيات.

أهداف الجمعية : تنمية

مقر الجمعية : انواكشوط

تشكيلة الهيئة التنفيذية:

الرئيس: سيد المختار ولد أعمر جوده

الأمين العام: أياه ولد لحسان

أمين المالية : سيد المصطفى ولد محمد الحسن.

إن مختلف إجراءات المعايرة البيولوجية على الفئران، والمختلفة باختلاف التجربة، (على الكبد والبنكرياس أو الجسم كله) والمعدات المستخدمة للاستخراج والتنقية، يمكن تطبيقها لاكتشاف الذيفان البحرية وتعلق حساسيتها وخصوصيتها باختيار والمعدات المستخدمة في الاستخراج والتنقية وينبغي أخذ ذلك في الحسبان عند اختيار الطريقة من أجل تغطية جميع أنواع الذيفان.

طريقة ياسوموتو وآخرين (1984) المعدلة (حسب ياسوموتو وآخرين 1984 Seafood toxins, E. Ragelis, Ed, ACS, Washington : (DC, 207 – 214)

يمكن إجراء المعايرة البيولوجية على الفئران مع استخراج الأسيتون متبوعة بالفصل محلول/محلول مع ديكلورميثان وذلك لاكتشاف الذيفان مستقطبة الشحم (حامض أوكاذايك، دينوفيزوستيكسين، بكتونوكسين، آزاسبيراسيد، يسوتوكسين والنوروتوكسين ذات التأثير السريع على الفئران مثل اسبيروليد وجينوديامين). وينبغي استخدام ثلاثة فئران في كل تجربة. وإن موت فأرين من ثلاثة على الأقل خلال الأربع والعشرين ساعة التي تلي الحقن بمستخلص يعادل 5 غ من عصارة الكبد والبنكرياس أو 25 غ من اللحم الكلي يعتبر مؤشرا على وجود نسب تفوق النسب المسموح من واحدة أو أكثر من الذيفان مستقطبة الشحم.

2.3 طرق اكتشاف أخرى :

يمكن استخدام مجموعة من الطرق مثل : محلول كروماتوغرافي ذي الكفاءة العالية (CLHP) مع اكتشاف نسبة الفلور وكذلك محلول كروماتوغرافي (CL) وكذلك قياس طيف الكتلة (SM) والتجارب على المناعة والفحوصات الوظيفية لفحص امتصاص الفيروسات، كل ذلك مكان الطرق البيولوجية أو إكمالا لها شريطة أن تمكن وحدها أو مجتمعة على الأقل من اكتشاف النظائر المبيّنة أسفلها وأن لا تكون أقل فعالية من الطرق البيولوجية وأن يمكن استخدامها في تحقيق درجة مكافئة في السلامة : لحماية الصحة العمومية :

- حمض أوكاذايك و الدينوفيزيستوكسين : يمكن أن التحليل بالماء ضروريا لاكتشاف DTX3؛

- بكتونوكسين : PTX1 و PTX2 ؛

- يسوتوكسين : YTX, 45 OH Homo YTX, 45 YTX, 45 YTX, OH YTX, Homo

- آزاسبيراسيد : AZA1, AZA2, AZA3.

وإذا تم اكتشاف نظائر مهمة للصحة العمومية فيجب شملها في التحليل. ويجب توفر المعايير قبل انجاز التحليل الكيميائي وسيتّم حساب السمية بواسطة عوامل التحليل بناء على معطيات السمية المعروفة في كل صنف من الذيفان. وينبغي تحديد كفاءة هذه الطرق بعد المصادقة عليها حسب بروتوكول معترف به دوليا.

إعلانات وإشعارات مختلفة	نشرة نصف شهرية من كل شهر تصدر يومي 15 و 30	الاشتراكات وشراء الأعداد
تقدم الإعلانات لمصلحة الجريدة الرسمية ----- لا تتحمل الإدارة أية مسؤولية في ما يتعلق بمضمون الإعلانات	للاشتراكات وشراء الأعداد، الرجاء الاتصال بمديرية نشر الجرائد الرسمية ص ب 188 ، نواكشوط - موريتانيا تتم الاشتراكات وجوبا عينا أو عن طريق صك أو تحويل مصرفي. رقم الحساب البريدي 391 - انواكشوط	<u>الاشتراكات العادية</u> اشتراك مباشر : 4000 أوقية الدول المغاربية: 4000 أوقية الدول الخارجية: 5000 أوقية شراء الأعداد : ثمن النسخة : 200 أوقية
نشر مديرية الجريدة الرسمية الوزارة الأولى		