

الجمهورية التونسية

وزارة الداخلية والتنمية المحلية

بلدية تونس



شروط حفظ الصحة المتعلقة

بنقل الأسماك

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

شروط حفظ الصحة المتعلقة بنقل الأسماك

قرار الترتيب الصحية لمدينة تونس المؤرخ في 24 ديسمبر 1993

الباب الثالث من العنوان الثاني

الفصل 14 - بالإضافة لأحكام القرار المؤرخ في 17 فيفري 1987 المتعلق بتحجير حمل الصناديق الخشبية المعدة لاحتواء الأسماك على متن مراكب الصيد البحري واستعمالها في مسالك التوزيع، يجب أن تكون الأسماك وغلل البحر المنقولة والمعدة للبيع معترفا مسبقا بصلوبيتها للاستهلاك.

ويتعين على الناقل أن يكون حاملا لتأشيرة صادرة عن مصالح المراقبة بسوق الجملة للأسماك أو عن السلط الصحية المعنية.

الفصل 15 - يجب أن يتم نقل الأسماك الطازجة تحت طبقات من الثلج حتى وإن كانت العربة مجهزة بألة تبريد.

يجب وضع الأسماك في صناديق من البلاستيك تحت طبقة من الثلج المرحي لا يقل عمقها عن 6 ملليمترات.

يجب أن تكون الأسماك ذات الحجم الكبير مثل المناني وكلب البحر الموجه للأسواق البلدية ونقاط البيع محشوة بالثلج المرضوض أو المدقوق بهد استخراج أمعائها.

الفصل 16 : لا يجب أن تكون الصناديق الحاوية للأسماك ممتلئة إمتلاء يتجاوز الثلثين من حجمها.
كما يجب غسل الصناديق وتطهيرها بعد كل استعمال.

الفصل 17 - يجب نقل الأسماك وغلال البحر المعدة للبيع داخل المنطقة البلدية بواسطة وسائل نقل معدة خصيصا لهذا الغرض وذات حرارة مستقرة.
وفي صورة القيام برحلات طويلة يتعين وجوبا أن تكون هذه العربات مبردة لا تتجاوز حرارتها 2 درجة مائوية فوق الصفر.

الفصل 18 - يجب تجهيز وسائل النقل من الداخل بغلاف غير قابل للتعفن وسهل التنظيف والتطهير بصفة تمنع تسرب السوائل إلى الخارج ولا يؤثر على سلامة هذه الأسماك مع تثبيت إناء لجمع هذه السوائل.

الفصل 19 - يجب أن تحمل وسائل النقل عبارة "أسماك" ظاهرة للعيان وذات حجم أدنى 50 X 150 سم .

الفصل 20 - يجب أن تخضع وسائل النقل بعد كل عملية نقل إلى العمليات التالية :
أ - الغسل بالماء الساخن الممزوج بمحلول منظف .
ب - التشليل بالماء الجاري الصالح للشراب.
ج - التطهير بالماء الممزوج بمحلول كلوري يحتوي بصفة مستمرة على 0,2 في الألف من الكلور أو نسبة 5 في الألف من ماء الجفال المعد للتجارة (ما يساوي ملعقة أكل من ماء الجفال التجاري في 4 لترات من الماء).

الفصل 21 - يجب أن تكون لوسائل النقل المخصصة للأسماك المعدة للاستهلاك بطاقة صحية مسلمة من طرف البلدية أو السلط الصحية المعنية.
يجب أن تخضع هذه الوسائل على الأقل مرة في السنة إلى المراقبة الصحية.

الفصل 22 - يجب نقل الأسماك المجمدة في وسائل نقل مبردة لا تقل درجة حرارتها عن 18 درجة مائوية تحت الصفر.