

# الجريدة الرسمية

## للجمهورية الإسلامية الموريتانية



نشرة خاصة

العدد 1133	السنة 48	30 ديسمبر 2006
------------	----------	----------------

### المحتوى

#### II – مراسيم – مقررات – قرارات – تعليمات

#### وزارة الصيد و الاقتصاد البحري

نصوص تنظيمية	
16 نوفمبر 2006	مقرر رقم 2859 يتضمن تعيين مختبر المعهد الوطني لبحوث المحيطات و الصيد مختبرا وطنيا مرجعيا في مجال الكيمياء و علم 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

**مقرر رقم 2863 يتعلّق بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الأغذية**

مقرر رقم 2905 يتعلّق تحديد المعايير الميكروبيولوجية و الكيميائية و معايير الديفان الإحيائية  
البحريّة المطبقة للرخويات الحية ذات الصدفتين وعلى منتجات وعلى طرق التحليل التي يتعين  
استخدامها

III - اشعار

النحو - IV

## II – مراسم – مقررات – قرارات – تعليمات

### وزارة الصيد والاقتصاد البحري

نصوص تنظيمية

مقرر 2859 صادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 يتضمن تعيين مختبر المعهد الوطني لبحوث المحيطات والصيد بانواذيبو كمختبر وطني مرجعي لمراقبة تلوث الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد والوسطين البحري والنهرى.

## 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 والنهرى.

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

1. يتوفّر على العمال المحليين والتجهيزات والوسائل التي تمكنه من القيام في أي لحظة بالمهام الموكّلة إليه.
2. يقدم الضمانات الضرورية من سرية وحياد واستقلالية تجاه أي شخص طبيعي أو اعتباري يمارس نشاطاً إنتاجياً أو تصديرياً أو تسويقياً لمنتجات أو مواد ذات صلة بمجال تخصصه.
3. يستجيب للمعايير العامة لسير مختبرات التجريب المحددة في الأنظمة الدولية المعتمول بها كما أن عليه أن يكون معتمداً في مجال تخصصه من قبل هيئة اعتماد معترف بها دولياً.

**المادة 4:** يتوفّر المختبر الوطني المرجعي على مهلة أربعة وعشرين شهراً ابتداءً 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، بالإنشاش الفني لشبكة المختبرات المعتمدة والمعترف بها بخصوص إنجاز طريق التحليل.

4. ضمان الرصد العلمي والتقيي وإبلاغ المعلومات إلى السلطة المختصة وكذلك إلى شبكة المختبرات المعتمدة والمعترف بها.

## 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 الكيميائية 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 يعتمدتها الوزير المكلف بالصيد لإنجاز تحليل رسمي.

6. الطريقة المعترف بها: كل طريقة يعتمدتها الوزير المكلف بالصيد لإنجاز تحليل رقابة ذاتية.

**المادة 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، اعتماداً مؤقتاً لفترة ثمانية عشر شهراً بعدأخذ 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 بأى تغيير في شروط نشاط المختبر، كما هو مبين في ملف طلب الاعتماد. وإذا كانت أهمية أو طبيعة التغييرات تبرر ذلك، فإن السلطة المختصة تستطيع أن تطلب من مسؤول المختبر أن يقدم طلباً جديداً للاعتماد خلال ستة أشهر.

**المادة 13:** يستطيع الوزير المكلف بالصيد في أي وقت تعليق ترخيص مختبر أو سحبه وذلك في حالة إخلائه 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 طلباً بذلك للوزير المكلف بالصيد خلال أجل أوله ستة أشهر وأخره ثلاثة أشهر قبل انتهاء اعتماده. ويعتبر عدم رد الإداراة 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 المعاعينة. 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 طبقاً للطرق الرسمية المنشورة بواسطة مقرر من الوزير المكلف بالصيد. وعند نشر طريقة جديدة لنوع من التحاليل، فإن المختبرات المعتمدة في هذا النوع من التحاليل تتتوفر على مدة أربعة وعشرين شهراً ابتداء من النشر للحصول على الاعتماد المتعلق بتلك الطريقة الجديدة الرسمية. تنجز المختبرات المعتمدة التحاليل الرسمية في أقصر الأجال المناسبة للتقنيات والطرق المستخدمة. ويحظر على

**المادة 6:** يبعث المختبر الوطني المرجعي كل سنة إلى الوزير المكلف بالصيد تقريراً حول نشاطاته. وعند الاقتضاء، تخضع النشاطات العلمية للمختبر كل خمس سنوات لتقدير 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 يلبي 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 التجديد وذلك بعدأخذ 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 طبيعي أو اعتباري يمارس نشاط إنتاج أو تصدير أو تسويق منتجات أو خدمات ذات صلة بالميدان التحليلي المعنى؛

3 تستيفاء الشروط العامة لعمل مختبرات التجarib المحددة طبقاً للمعايير الدولية المعتمول 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 معن في طلب الاعتراف. وعند ما تكون طبيعة وحجم التغييرات تبرر ذلك، تستطيع السلطة المختصة أن تطلب من مسؤول المختبر أن يقدم – خلال ستة أشهر – طلباً جديداً 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 طلباً بذلك إلى السلطة المختصة ستة أشهر على الأكثر أو ثلاثة أشهر على الأقل قبل انتهاء فترة الاعتراف به. ويعتبر صمت الإداراة 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 يطلبها الوزير المكلف بالصيد أو من يوكلاه.

**المادة 27:** يجب أن تتمكن 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 إلاحالة إلى اعتماده دون ذكر أنواع التحاليل المعتمد لها.

**المادة 17:** يستطيع مختبر معتمد وبشكل استثنائي أن يكلّف مختبرا آخر معتمداً وإنجاز تحليل بطلب منه شريطة أن يكون المختبر الثاني معتمداً لنفس النوع من التحاليل وأن يشعر بذلك مصلحة الدولة التي طبّت التحليل. وعندما يوكّل 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 طبّت التحاليل.

**المادة 18:** تلزم المختبرات المعتمدة بتقدیم تقریر سنوي عن نشاطاتها إلى الوزارة المكلفة بالصيد.

#### الفصل 4- المختبرات المعترف بها

**المادة 19:** تستطيع المختبرات المعترف بها وحدتها وإنجاز تحاليل الرقابة الذاتية والتي يحدّد لاحتتها 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 حيث 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. تستوفى المعايير العامة لسير مختبرات التجربة المنصوص عليها في المعايير الدولية المعتمول 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 التأكيد 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 فوrost له السلطة بعض مهام الرقابة؛

(6) "التدقيق": هو فحص منهجي ومستقل يهدف إلى معرفة مدى استجابة النشاطات و النتائج المترتبة عنها للترتيبات المحددة مسبقاً، و هل تم تنفيذ هذه الترتيبات فعلاً وبطريقة 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، لمقابلة أو عدة مقاولات في قطاع منتجات الصيد، أو مستقل أو عدة مستقلين 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 التأكيد 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 مستقل القطاع الغذائي طبقاً لتعليمات السلطة المختصة؛

(13) "الرقابة الوثائقية": فحص الوثائق التجارية، و عند 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 الصادرتين 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 و حق التطبيق والتعريفات

المادة الأولى: الموضوع و حق التطبيق

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 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 التأكيد من احترام القواعد المتعلقة بالأمن الصحي للرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد البحري والنهرى 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) المتواحشة 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 مستغلين 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 تقاصرا قد وقع؛

2. تجري الرقابات الرسمية بدون إشعار مسبق إلا في حالات مثل التدقيق السنوي، الذي يجب أن يكون المستقلون على علم مسبق به ( أصحاب السفن و أصحاب 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 ضرورية لبلوغ أهداف هذا المرسوم.

## الفصل الثاني: السلطة المختصة

### المادة 4:

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

2. تسهر السلطة المختصة على:

أ) فعالية وجدوانية الرقابات الرسمية المتعلقة بمنتجات الصيد في جميع مراحل إنتاج و تحويل و توزيع الأغذية؛

ب) كون العمال المكلفين بالرقابة الرسمية متحررين من كل التزاعات الناجمة عن تعارض المصالح.

ج) امتلاك مخابر ذات طاقة ملائمة تمكن من إجراء الفحوص وكذلك عمال مؤهلون قانونيا ومدربون وبعدد كاف بغية تنفيذ الرقابات الرسمية وتأدية الالتزامات المتعلقة بها بصفة فعالة وفعالية أوالنفاذ إلى 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 إلى وسائل النقل و التعليب و ما هو مسجل على البطاقات الملصقة و درجة الحرارة وأخذ 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 هيكلة و تنظيم هيئاتها المكلفة بالرقابة الرسمية؛

17) "تحليل المخاطر و التحكم في النقطة الحرجة" : تحليل المخاطر و التحكم في النقطة الحرجة؛

18) "المؤسسة" : كل وحدة من مقاولة لمنتجات الصيد؛

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

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

21) "المساعد الرسمي" : مساعد، مؤهل، بمقتضى هذا النظام، للتصرف بتلك الأهلية و معين من قبل السلطة المختصة و يعمل تحت سلطة و مسؤولية بيطري رسمي.

22) "علامة السلامة" : علامة تبين، عند وضعها، أن رقابات رسمية قد فيم 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، واسعة في الحسبان العناصر التالية:

• الحياد وغياب تعارض المصالح فيما يخص الأعمال الموكلة إليه؛

ج) أن يعمل و يكون معتمدا طبقا للمعايير المعتمول بها - المعايير العامة لتسهيل مختلف أنواع الهيئات المكلفة بالتفتيش للقيام بمهام الموكلة إليه.

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

ه) يطلع المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد السلطة المختصة على نتائج الرقابات التي قام بها، بصفة منتظمة و عند طلبها. وإذا كانت نتائج الرقابة تظهر تقصيرا - و لو احتماليها - فيجب على المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد أن يشعر السلطة المختصة بذلك على الفور؛

و) ضمان تنسيق فعال و فعلي 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 للتتأكد من قيامه بمهام المفوضة إليه على الوجه الصحيح. و عند 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 بجدرة بالالتزامات والرقابات الرسمية بصفة منسجمة و يتعلق هذا التكوين حسب الضرورة بالمجالات المشار إليها في الملحق 1، الفصل الأول؛

ب) الاستفادة بصفة منتظمة من تحسين المستوى في مجال تخصصاتهم وتكوين 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 وفعالية؛

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) إزام المستغلين في قطاع الأغذية بالخصوص لجميع التفتيشات، طبقا لهذا المرسوم، ومساعدة عمال السلطة المختصة في القيام بمهامهم.

3.. تضمن السلطة المختصة الحياد 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 برقيبات 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 شفافية.

**المادة 5 :**

1. توفر 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. توفر الوزارة المكلفة بالصيد، المهام الخاصة المرتبطة بالرقابات الرسمية، للمعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات و الصيد و تمنحه الوسائل الضرورية لتسهيلها 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 والبني التحتية الضرورية لتنفيذ المهام الموكلة إليه؛

• توفر العدد الكافي من العمال المؤهلين والمتمرسين؛

1 - تجري الأعمال المرتبطة بالرقابات الرسمية بطرق وفنين الرقابة المناسبة مثل المتابعة والرقابة والتحقق والتدقيق والتفيش و اختيار العينات والتحليل.

2 - تشمل الرقابات الرسمية، من بين مسائل أخرى، النشاطات التالية :

(ا) فحص مجموع نظام المراقبة الموضوعة من قبل مستغلي منتجات الصيد والنتائج المحصل عليها.

(ب) تفتيش :

- منشآت الإنتاج الأولية لمؤسسات معالجة منتجات الصيد بما في ذلك ما هو في جوارها، البنيات 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 لملامسة منتجات الصيد،
- مواد وطرق التنظيف والصيانة وإبادة الحشرات،
- العنونة والتقويم والإشهار.

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

(د) تقييم الطرق في مجال الممارسات الجيدة للصناعة والممارسات الجيدة للنظافة ومبادئ تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة انطلاقاً من استعمال دلائل مؤلفة طبقاً 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 أقامتها 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 طبقاً 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 بنيات المؤسسات والوثائق التي يحوزتهم ليتمكنوا من إنجاز الأعمال الموكلة إليهم بصفة مرضية.

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

(ا) 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 تحديدها عند الاقتضاء.

4 - يمكن أن تحدد السلطة المختصة التوجهات وأن تقوم بالتصويتات في مجال الرقابات الرسمية المتعلقة به:

(ا) تنفيذ مبادئ تحليل المخاطر و التحكم في النقطة 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 وصفاً 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 خطرا على صحة الإنسان إما بصفة مباشرة أو بواسطة البيئة.

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

#### الفصل الخامس : تمويل الرقابات الرسمية

##### المادة 13 :

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

##### المادة 14 :

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

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 النصوص.

#### 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 المعتمد 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 معونة ومعالجة بطريقة تضمن في نفس الوقت المصداقية 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 (الجرائم والكميات والذيفان البحرية ومؤشرات الحواس) طبقاً للفقرة 1.

##### المادة 11 :

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

2. إلا أنه يمكن للسلطة المختصة أن تختار المختبرات التي تقوم بنشاطاتها والتي تم تقييمها واعتمادها طبقاً للمعيار الأوروبي التالي أو معيار دولي مساوا له:

EN ISO/CEI 17025 ( الأوامر العامة المتعلقة بقدرات المخابر والمعايير والاختبار )

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

#### الفصل الرابع: تسخير 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 المجمدة 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. وتنتمي تفاصيل 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 تتصاف إليه رموز لتبيين أنواع منتجات الصيد التي يتم إنتاجها. وبالنسبة لأسواق الجملة، يمكن أن تتصاف 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 تعنى 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. ويسمرون على وجه الخصوص على ما يلي:

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

- تقديم أية وثيقة أو سجل مطلوب طبقاً لهذا التنظيم أو تعتبره السلطة المختصة ضرورياً لتقدير الوضع.

2. تقوم السلطة المختصة بالرقابات الرسمية للتتأكد من أن مستغلي قطاع منتجات الصيد يحترمون 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 المعتمدة على تحليل المخاطر والتحكم في النقطة الحرجة؛

- الرقابات الرسمية المحددة في النقطة 9؛

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

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

2. إن المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد :

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

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

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

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

(هـ) يعيّن اعتماد المؤسسات إذا كان يقوم بالرقابات الرسمية ، وإذا لاحظ مخالفة خطيرة أو كان مرغماً 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 منوح لمؤسسة إذا كان المستغل يستطيع أن يضمن تلافي المخالفات في فترة معقولة.

(و) يحيى 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 ذات الصدفتين وعلى منتجات البحر وعلى مستغلي القطاع الغذائي. وتستطيع السلطة المختصة، من أجل إكمال مراقبتها، القيام برقيابات الكفاءة للتأكد من أن كفاءات العمال تستوفي المعايير المنصوص عليها؛

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

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

د - تبرير العناصر المأخوذة في الحسبان ونتائج 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 وإن tragedها؛

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 ذات الصدفتين للرقابات الرسمية كما هي محددة في الملحق الثاني؛

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

يمكن تعديل أو إكمال الملحقين الثاني والثالث من أجل الأخذ في الحسبان التقدمات العلمية والتكنولوجية والمتطلبات التشريعية.

**الفصل السابع: التصديق الرسمي**  
المادة 18 : المبادئ التي تحكم التصديق الرسمي المتعلق بسلامة منتجات الصيد المخصصة لاستهلاك البشرى

1 - تم تحديد شروط التصديق :

(أ) الظروف التي يتطلب فيها التصديق الرسمي،

- كل مهمة خاصة من التدقيق محددة في الملحقات.

4. إن التدقيقات حول الممارسات الوقائية الجيدة الهدافـة إلى التأكـيد من أن مستـغلي قـطاع منـتجات الصـيد يـطبقـون بشـكل جـار وصـحيـح الإـجراءـات المـتعلـقة عـلـى الأـقل بـالـنقـاط التـالـية:

- (أ) مراقبة المعلومات المتعلقة بالسلسة الغذائية؛
- (ب) تصميم وصيانة المباني والتجهيزات؛
- (ج) السلامة قبل وخلال وبعد العمليات؛
- (د) نظافة العمال؛
- (ه) 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 التدقيقـات حول الإـجراءـات المعـتمـدة عـلـى نـظـام تـحلـيل المـخـاطـر وـالـتحـكـم فـي النـقـاط الـحرـجة تـسـتـهـدـف التـأـكـيد من أن مستـغـلي قـطـاع الـغـذـائـي يـطـبـقـون تـلـك الإـجرـاءـات بـطـرـيقـة دـائـمة وـصـحيـحة. وـتـثـبـت عـلـى وجـهـ الخـصـوص ماـإـذا كانت الإـجرـاءـات تـضـمـنـ، فـي حدـودـ الإـمـكـانـ، كـوـنـ منـتجـاتـ الصـيدـ :

أ - مطـابـقـةـ لـالـمعـايـيرـ المـحدـدةـ فـيـ التـنـظـيمـ المـعـمـولـ بـهـ وـخـاصـةـ الـمـعـايـيرـ الـجـرـشـومـيـةـ وـالـكـيـمـيـائـيـةـ وـالـذـيـفـانـ الـأـحـيـائـيـةـ الـبـرـيـةـ وـكـذـاـ باـقـيـ المـعـايـيرـ الـوـارـدـةـ فـيـ التـنـظـيمـ؛

ب - لا تـمـتـ أـخـطـارـاـ مـادـيـةـ مـثـلـ الـأـجـسـامـ الـغـرـبـيـةـ. وـطـبـقاـ النـظـمـ المـتـعـلـقـةـ بـقـوـاـدـعـ السـلـامـةـ المـطـبـقـةـ عـلـىـ الرـخـويـاتـ الـحـيـةـ ذـوـاتـ الصـدـفـتـيـنـ وـعـلـىـ منـتجـاتـ الصـيدـ وـعـلـىـ مـسـتـغـلـيـ قـطـاعـ الـغـذـائـيـ، عـنـدـ ماـيـسـتـخدـمـ مـسـتـغـلـيـ قـطـاعـ منـتجـاتـ الصـيدـ الـإـجـراءـاتـ الـمـبـيـنةـ فـيـ دـلـالـ تـطـبـيقـ مـيـادـيـ نـظـامـ تـحلـيلـ الـمـخـاطـرـ وـالـتحـكـمـ فـيـ النـقـاطـ الـحرـجةـ بـدـلـ إـقـامـ مـعـايـيرـ الـخـاصـةـ، فـانـ الرـقـابـةـ يـحـبـ أنـ تـمـكـنـ مـنـ التـأـكـيدـ مـنـ استـخـدامـ تـلـكـ الدـلـائـلـ بـشـكـلـ صـحـيـحـ.

6. إن التأكـيدـ مـنـ اـحـتـرامـ شـرـوطـ الـمـتـعـلـقـةـ بـتـطـبـيقـ عـلامـاتـ التـعـريـفـ، كـماـ هـيـ مـحدـدةـ فـيـ التـنـظـيمـ المـعـمـولـ بـهـ، يـتـمـ فـيـ كـافـةـ الـمـؤـسـسـاتـ الـمـعـتـمـدةـ طـبـقاـ لـذـلـكـ التـنـظـيمـ، بـالـإـضـافـةـ إـلـىـ مـراـقبـةـ اـحـتـرامـ شـرـوطـ أـخـرىـ فـيـ مـجـالـ إـمـكـانـيـةـ تـتـبعـ الـمـنـتجـاتـ.

(و) الطرق المنفذة لضمان احترام المعايير العلمية المشار إليها في المادة 4 الفقرة 2 (ز) تكوين العمال الذين يقومون بالرقابة الرسمية المشار إليها في المادة 6؛

(ح) الإجراءات المؤثقة المشار إليها في المادة 7 و 8؛

(ط) تنظيم وتنفيذ الخطط الاستعجالية في حالة وقوع أمراض تسببها الأغذية أو حدث مرتبط بتناول 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 والتسهيل أو سير السلطة الوطنية المختصة؛

(د) نتائج الرقابة الرسمية المقام بها ونتائج علمية.

المادة 20 :

ينبغي أن تغطي هذه الخطوط:

(أ) ترقية استراتيجية متمسكة وإجمالية ومندمجة للرقابات الرسمية لتطبيق النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد؛

(ب) تحديد الأولويات انطلاقاً 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 وتسهيل 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 تتحترم لضمان تصدق معتمد بما في ذلك التصديق الإلكتروني،

(هـ) الإجراءات المتبعة في حالة سحب تصدق صحي والشهادات المعروضة،

(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 النتظر الحاصل. ويعرض المخطط السنوي إلى السلطة المختصة.

2. تشمل كل خطة رقابة سنوية معلومات عامة حول هيكلة وتنظيم أنظمة رقابة منتجات الصيد وعلى الخصوص:

(أ) الأهداف الإستراتيجية للخطة وصيغة تناولها في وضع أولويات الرقابة وتوزيع المصادر؛

(ب) ترتيب مخاطر النشاطات المعنية؛

(ج) مهام المعهد الموريتاني لأبحاث المحيطات والصيد على المستويين المركزي والمحلية وكذلك المصادر التي يتتوفر عليها؛

(د) التنظيم والتسهيل 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؛

3 - يعد المسؤول عن التفتيش أو التدقيق، المعين من قبل الوزير المكلف بالصيد تقريرا حول المعainات المقامة 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 تقصيرها فعليها أن تأخذ الإجراءات الضرورية من أجل أن يتلافي 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:

(ا) 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. تحيل هيئة الرقابة إلى المستغل المعنى أو ممثله :

(ا) إشعارا مكتوبا للقرار المتعلق بالإجراءات التي ستتخذ طبقا للنفقة 1 مع تسبيب قرارها؛

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

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

##### المادة 21 :

1 - يقدم تقرير سنوي للسلطة المختصة مبينا ما يلي:

(ا) كل تغيير تم إدخاله في مخطط الرقابة الوطنية؛

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

(ج) نوعية و عدد 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 وتسخيرها 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 وتفتيشات الخاصة:

(ا) التأكيد 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 تسخير وتنظيم السلطة المختصة وهيئة الرقابة؛

(ج) البحث عن مشاكل مهمة أو دائمة.

7 - أنظمة التسيير مثل برامج تأمين الجودة المطبقة من قبل مقاولات قطاع منتجات الصيد وتقديمها 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 وتقدير المخاطر المهمة لتقدير 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 التيفوضت 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 المتعددة وبرامج الرقابة والتحقيق

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

6 - التحقق من ملاءمة اختيار العينات وطرق التحليل والاختبار

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

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

9 - التأكيد من مطابقة طرق اختيار العينات وتحليل واختبار الكشف،

10 كل نشاطات أخرى أو معلومات تسهل 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 والمتضمنة مدونة الصيد البحري.

#### الباب الخامس : إجراءات نهائية

المادة 25: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة وخاصة المقررين المشتركيين التطبيقيين 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 والتلفيقي

1 - إجراءات الرقابة

2 - النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد

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

4 - تقدير عدم احترام النصوص المتعلقة بمنتجات الصيد،

5 - المخاطر المرتبطة بمنتجات الصيد

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

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

ب. أن تقوم بفحص كميات الملوثات التي تشكل مصدراً للتلوث الميكروبيولوجي الناتجة خلال مختلف فترات السنة وذلك حسب التغيرات الفصلية لساكنة 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 تمثيلاً ممكناً للمنطقة المدروسة.

ب. رقابة مناطق الإنتاج

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

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

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

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

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

2. من أجل تطبيق النقطة 1 بـ(بـ)، جـ، دـ) 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 لمنطقة المدروسة.

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

أ. التغيرات المحتملة للتلوث البرازي؛

ب. الثوابت المبنية في الجزء أ، النقطة 6.

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

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

## 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. و تستطيع عند الضرورة القيام بهذه المهمة بالتعاون مع مستقل 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 تبعاً للتلوث البرازي مقاساً حسب الطريقة المرجعية لذلك التحليل المتمثلة في فحص العدد الأكثر احتمالاً في خمس أيام وثلاثة محاليل محددة في معيار XP ISO /TS 3 – 16649 ومحددة في الملحق I، الفصل I، من المقرر رقم 3.

3. ويمكن استخدام طرق أخرى إذا اعتمدت طبقاً للطريقة المرجعية وذلك طبقاً للمعايير المحددة في معيار NF EN ISO 16140.

وتكمل السلطة المختصة عند الضرورة تصنيف المناطق بالتعاون مع مستقل 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 و 3 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 مبنياً من منطقة إنتاج، يجب عليها:

المتعلقة بتطور العلق النباتي وعند ما توجد معطيات مؤكدة حول ديناميكيّة السمية في منطقة معينة وتكون هناك معطيات حديثة تبيّن 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 يحظى اصطياد الروخويات 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 فحوصاً مخبرية وذلك للتحقق من احترام مستغلّي الروخويات ذوات الصدفتين للشروط المطبقة على المنتجات المصنعة في جميع مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع. وتهنّف هذه المراقبة بشكل خاص إلى التتحقق من أن مقادير الديفان البحري والملوثات لا تتجاوز حدود السلامة وأن النوعية الميكروبيولوجية للروخويات لا تشكّل أي خطر على صحة الإنسان.

هـ. تسجيل وتبادل المعلومات

يجب على السلطة المختصة أن:

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

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

ج. التدخل بسرعة عندما تبيّن الرقابة المطلوبة أن منطقة إنتاج يجب إغلاقها أو فتحها من جديد أو إعادة تصنيفها.  
و. الرقابة الذاتية التي يمارسها مستغلّو الروخويات 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 مستغلّي القطاع الغذائي أو المنظمات التي تمثلهم. وعند ما تكون الحال كذلك فإن على السلطة المختصة تعين المختبر الذي سيقوم بالتحليل، وعند الاقتضاء، يجب القيام بأخذ العينات والتحليل والعينات طبقاً لاتفاقية مبرمة بين السلطة المختصة والمستغلّين أو المنظمات المعنية بقطاع الروخويات ذوات الصدفتين.

من الاشتباہ في تراكم الديفان الأحيانية في لحم الروخويات الحية ذوات الصدفتين يجب أن تتبع بأخذ عينات بشكل مكثف؛

بـ. الفحوص الدورية لسمية الروخويات الحية ذوات الصدفتين في منطقة الإنتاج الأكثر تعرضاً للتلوث.

5. يجب أن يكون اطّراد أخذ العينات بهدف تحليل الديفان الموجودة في الروخويات أسبوعياً عموماً خلال الفترات التي يكون الاصطياد فيها مسموباً به ويمكن تقليل هذا الاطّراد في مناطق مخصوصة أو لأنواع خاصة من الروخويات، إذا ما بين تقدير الخطر المتعلق بوجود الديفان أو العلق النباتي خطراً خفيقاً ذا نسبة سامة خفيفة جداً. وينبغي زيادة هذا الاطّراد إذا بين التقدير أن أخذ عينة أسبوعياً غير كاف. ويجب أن يكون تقدير الأخطار محل فحص دوري من أجل تقدير خطر ظهور الديفان في الروخويات الحية ذوات الصدفتين في هذه المناطق.

6. عند معرفة نسبة تراكم الديفان في مجموعة أصناف مرباة في نفس المنطقة يمكن اعتبار الصنف الذي يحمل النسبة الأكبر ارتفاعاً كصنف مرجع. ويمكن ذلك من استغلال جميع الأصناف. إذا كان محتوى الديفان في الصنف يتتجاوز تلك الحدود، يسمح باصطياد الأصناف الأخرى فقط إذا بُين التحاليل الإضافية المجرأة على تلك الأصناف أن مستوى الديفان دون تلك الحدود.

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

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

جـ. قرارات متربّة على الرقابة

1. عند ما تبيّن نتائج العينات عدم احترام المعايير الصحية المتعلقة بالروخويات الحية ذوات الصدفتين أو أن الصحة البشرية مهددة، يجب على السلطة المختصة إغلاق منطقة الإنتاج مانعة بذلك اصطياد الروخويات الحية ذوات الصدفتين، وعلى أية حال فإن للسلطة المختصة إعادة تصنیف منطقة الإنتاج في ب أو ج عندما تتوفّر 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 الروخويات، من جديد، ويشكل مطابق للتشريع. إذا أمرت السلطة المختصة بإغلاق منطقة إنتاج بسبب وجود العلق أو مقادير عالية من الديفان في الروخويات فإن فتحها من جديد يستلزم تحليلين متتاليين لا يفصل بينهما أكثر من 48 ساعة يعطيان نتائج تكون النسبية فيها دون الحدود النظامية، وعند ما تأخذ السلطة المختصة هذا القرار يمكنها أن تأخذ في الحسبان المعلومات

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

وإذا لم يتم إجراء التصنيف طبقاً 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 مؤشرات الحواس إلى شك في طراوة منتجات الصيد، فيمكن أخذ عينات وإخضاعها لفحص مخبري بهدف تحديد المستوى الإجمالي للأزوت الفاقد في الطيار الكلي بما فيه الأزوت ثلاثي الميثيلمين (TMA) حسب المعايير المحددة في المقرر رقم 3، وذلك دون المساس بالقواعد المطبقة على الأصناف المعنية بمعايير التسويق (المقرر رقم 1، الملحق IV).

عند ما يثير تقدير مؤشرات الحواس شكوكاً تتعلق بثوابت أخرى قد تمس صحة الإنسان، فإنه يتم أخذ عينات مناسبة بهدف التتحقق.

#### ج. الهيستمين

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

#### د. الفضلات والملوثات

يجب اتخاذ ترتيبات لمراقبة مستويات الفضلات والملوثات طبقاً للتشريع.

#### هـ. المراقبة الميكروبيولوجية

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

#### و. الطفيلييات

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

#### 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 والمحولة من سلالات: Ruvettus pretosus و خاصة Gempylidae Lepidocybium flavobrunneum و

### 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 بالمخازن 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 ومشاتها وتجهيزاتها ونظافة العمال.

ج. مراقبة الأنواع المعنية بمعايير التسويق حسب درجة الطراوة (الملحق V من المقرر رقم 1) وفناles المعايرة 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، منها كان عليها.

3. لتفتيش سفينة مصنع أو سفينة مجده 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 تفتتشف السفينة في عرض البحر.

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

#### أ. تقييم مؤشرات الحواس:

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

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

المادة 2: لأغراض هذا المقرر، يقصد بـ:

1. زورق تقليدي: زورق بدون جسر مجهز للصيد وحفظ منتجات الصيد طازجة على متنه ولا تجرى على هذه المنتجات أية معالجة على متنه باستثناء تبريدها بالثلج، أو حفظ منتجات حية مصانة في ظروف تضمن سلامتها.
2. زورق شاطئي: زورق بجسر يساوي طوله ستة وعشرون متراً (26 متراً) أو يقل عنها خال من كل وسائل التبريد والشباك الجيابية أو الجرافاة، مجهز للصيد وحفظ منتجاته طازجة على متنه ولا تجرى على هذه المنتجات أية معالجة على متنه باستثناء تبريدها بالثلج، 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 خفضت درجة حرارته بالتبريد، أو حفظ بدرجة حرارة الثلاج المذاب؛
5. الحفظ: عملية حماية منتجات الصيد باستعمال غلاف أو حاوية ملامسة 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 وتفادى ركود الماء الناجم عن ذوبان الثلاج عند ملامستها؛ 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 للتعرق، 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 لاسم المشترك الموضوع على العلامة.

2. تشمل بعض منتجات الصيد الذيفان الأحيائية مثل ciguatera وذيفان أخرى خطيرة على صحة الإنسان. وعلى أية حال فإن المنتجات المشتبهة من الرخويات ذات الصدفتين يمكن وضعها في السوق إذا تم إنتاجها طبقاً للملحق III من المقرر رقم 3.

**الفصل الثالث: القرارات المترتبة على الرقابة**  
يجب إعلان منتجات الصيد بصفتها غير صالحة للاستهلاك البشري إذا:

1. ببنت رقاية مؤثرات الحواس أو الرقاية الكيميائية أو الطبيعية أو الميكروبولوجية أو فحوص لبحث عن الطفيليات، أنها غير منتجة طبقاً لما يحدده التشريع؛
2. إذا كانت أجزاؤها المستهلكة تحتوي على مقادير من الملوثات أو الفضلات تتجاوز الحدود الواردة في التشريع أو كان مستوى امتصاصها الغذائي المحسوب يتجاوز الجرعات اليومية أو الأسيوية 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 بالذيفان الأحيائية؛

(iii) الرخويات الحية التي تحتوي على كمية إجمالية من الذيفان الأحيائية البحرية تفوق الحدود المنصوص عليها في الملحق III، من المقرر 3.

4. إذا ارتأت السلطات المختصة أنها قد تشكل خطراً 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: تطبيقاً للمادة 4 من المرسوم رقم 030/94 الصادر بتاريخ 8 مارس 1994 المتعلقة بمعايير الصحة والسلامة وشروط التفتيش الصحي والمراقبة التي تحكم

#### لمواد الصيد الطازجة مدة 24 ساعة

المادة 10: تتنطبق الشروط العامة للوقاية المذكورة في الفصل السابق على 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 والثلج. وتحفظ المواد بدرجة الحرارة المقررة (من 0 إلى +3 درجات مئوية).

المادة 12: يجب أن يكون التبطين الداخلي للخزان أو الحاوية مكوناً 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 13: يجب أن يكون الثلاج المستعمل مصنوعاً بماء صالح للشرب (ماء عذب أو من ماء البحر النظيف). ويجب أن يكون بكمية كافية، حيث تكون درجة حرارته عند التفريغ مماثلة لدرجة حرارة الثلاج الذائب. ويجب أن يكون كذلك موزعاً من أجل ضمان تبريد فعال ومتجانس بدون أن تكون هناك إمكانية إتلاف الماء بقطع الثلاج أو الماء الحاصل من ذوبانه.

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

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

المادة 15: يجب على مجهز الزورق أو ممثله أن يأخذ كل الاحتياطات الضرورية لضمان متابعة طبية للعامل واستبعاد كل من يمكن أن يكون حضوره سبباً في تلوث مواد الصيد، ولا يعود إلى العمل حتى تتبيّن قدرته على القيام به بدون خطر.

القسم الثاني: الشروط الخاصة بالنظافة على متن الزوارق المصممة لضمان حفظ مرضي لمواد الصيد الطازجة مدة تزيد على 24 ساعة

المادة 5: يجب أن تكون الأجزاء والأواني والتجهيزات المشار إليها في المادتين 3 و 4 نظيفة وخالية من تلوث المحروقات المتآتية 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 طبقاً للممارسات الصحية الجيدة المعمول بها.

#### القسم الثاني: العمال والتعامل مع المنتجات

المادة 7: بعد اصطدام 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 تلويتها. وتعالج وتحفظ بصفة تمنعها من الفساد أو التلوث. ويمكنك 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 جداً وليس فيه ضرر لا على الجودة ولا على السلامة.

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

يجب أن يكون الثلاج المستعمل مصنوعاً بماء صالح للشرب أو من ماء البحر النظيف وأن يكون محفوظاً في ظروف تمنعه من التلوث.

المادة 9: يجب على العمال البحارة المكلفين بالأعمال المتعلقة بمواد الصيد، أن يحافظوا على نظافة الجسم والثياب.

الفصل الثاني: الشروط الوقائية الخاصة  
القسم الأول: الشروط الخاصة بالوقاية على  
متن الزوارق المصممة لضمان حفظ مرضي

المادة 21 : يجب على 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 إلى العمل حتى تتبيّن قدرته على القيام به بدون خطر.

القسم الثالث: استخدام وصيانة المبني والأدوات  
المادة 22: تتمثل الشروط العامة المطبقة على المبني والأدوات في ما يلي:

- يجب أن تكون التربية والحواجز والجدران والسلف والأجهزة والأدوات المستخدمة منظفة ومصانة بعناية ولا تشكل مصدراً لتلوث أو تلف المواد؛

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

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

- 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 التفتيش في المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد.

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

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

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

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

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

المادة 19 يجب أن يكون الثلج المستعمل مصنوعاً 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 موزعاً 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 بعجلة بعد كل استعمال بماء صالح للشرب أو ماء نظيف من مياه البحر.

يجب القضاء على الجراثيم والفئران مع التطهير الكامل كلما كان ذلك ضرورياً، طبقاً للنصوص المعمول بها. و يجب أن تقتيد كل هذه الأعمال المتعلقة بتنظيف الزوارق في سجل يبقى على متنها.

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

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 الصدفيتين ومشتقاتها، جميع المياه المخصصة لذلك للأغراض سواء كانت على طبيعتها أو تمت معالجتها بأية طريقة أخرى.

المادة 3 : إن المياه المستعملة في صناعة معالجة منتجات الصيد وتربية المائيات يجب أن تستجيب للمعايير الجرثومية والكيمائية والفيزيائية الكيماوية 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 رقم 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 & .(CA CB

المعمول بها. ويمكن أن تقع هذه الزيارات على 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 التطبيقيين رقم 1058 و 1059 الصادرين بتاريخ 17 نوفمبر 2005 والمتطلقات 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 وتسيويق منتجات الصيد وتربية المائيات بما فيها الرخويات الحية ذوات الصدفيتين ومشتقاتها المخصصة

### الجدول أ : التوابت الجرثومية

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

### الجدول ب : التوابت الكيميائية

العلامة	وحدة القياس	حدود الجودة	الثوابت	الرقم
العلامة 1	$\mu\text{g/l}$	0,10	الأكريلاميد	3
	$\mu\text{g/l}$	5,0	الأنتمون	4
	$\mu\text{g/l}$	10	الزرنيخ	5
	$\mu\text{g/l}$	1,0	بنزول	6
	$\mu\text{g/l}$	0,010	بنزول [a] بيرين	7
	$\mu\text{g/l}$	1,0	البوروون	8
العلامة 2	$\mu\text{g/l}$	10	البرومات	9
	$\mu\text{g/l}$	5,0	الكديموم	10
العلامة 1	$\mu\text{g/l}$	0,5	كلولور الفنيل	11
العلامة 3	$\mu\text{g/l}$	50	الكروم	12
العلامة 3	$\mu\text{g/l}$	2,0	النحاس	13
	$\mu\text{g/l}$	50	سيانور كلي	14
	$\mu\text{g/l}$	3,0	1,2 ثانوي كلورور الأيتان	15
العلامة 1	$\mu\text{g/l}$	0,10	الأبيكلوريدرين	16
	$\mu\text{g/l}$	1,5	الفورور	17
العلامة 4	$\mu\text{g/l}$	0,1	المهيدروكاربوري العطرة متعددة الدارات	18
	$\mu\text{g/l}$	1,0	زي نق كلي	19
العلامة 3	$\mu\text{g/l}$	20	النيكل	20
العلامة 5	$\mu\text{g/l}$	50	النترات	21
العلامة 5	$\mu\text{g/l}$	0,50	التنريت	22
العلامتان 6 و 7	$\mu\text{g/l}$	0,10	المبيدات	23
العلامتان 6 و 8	$\mu\text{g/l}$	0,50	المبيدات الكلية	24
العلامتان 3 و 9	$\mu\text{g/l}$	10	الرصاص	25
	$\mu\text{g/l}$	10	السلبيونيوم	26
مجموع التركيزات	$\mu\text{g/l}$	10	الأبيتلين الرابعي الكلور الأبيتلين الثلاثي الكلور	27
العلامة 10	$\mu\text{g/l}$	100	مجموع تريهالوميتان (THM)	28
العلامة 11	NTU	1	العكارنة	29

العلامة 1 : يعتمد حد الجودة على التمركز المتبقي من بسيط الجزيئات في الماء، محسوباً طبقاً لمواصفات الهجرة القصوى من المكتف المقابل المتصل بالماء

العلامة 2 : إن أضعف نوعية ممكنة أقل من هذا الحد يجب استهدافها دون الإدخال بالتطهير. إن حد النوعية المؤقتة المطبقة على تركيز البرومات قد حددت بـ  $25\mu\text{g/l}$  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 حنفيّة بواسطة طريقة مناسبة لأخذ العينات بطريقة تكون بها ذات دلالة على القيمة المتوسطة الأسبوعية التي يتبعها المستهلكون.

العلامة 4 : تم تحديد حد الجودة بالنسبة لمجموع المركبات التالية : benzo [b] fluoranthène , benzo [k] fluoranthène benzo [ghi] perylène indéno [1,2,3-cd] pyrène,

العلامة 5 : إن مجموع تمركز النitrates ( $\text{NO}_3^-$ ) مقسماً على 50 ومجموع تمركز النitrit ( $\text{NO}_2^-$ ) مقسماً على 3 يجب أن يبقى أقل من 1. وعند الخروج من منشآت المعالجة، يجب أن يكون تمركز النitrit أقل من أو يساوي  $0,1 \text{ مل/لتر}$ .

العلامة 6 : إن المبيدات وحدتها التي يحملها وجودها في توزيع تجب مراقبتها. ونعني به «المبيدات» :

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

- المبيدات العضوية للفران.
  - المنتجات المضادة للعفونة العضوية.
  - المنتجات القريبة منها (و خاصة منظمات النمو) وأيضاً منتجات التحلل والتفاعل المناسبين.
- العلامة 7 : يطبق حد الجودة على كل واحد من المبيدات باستثناء الأدرين والديلين والهيكتا كلور والهيبيتاكلوريبيسيل 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 كميّتها.

العلامة 9 : يجب احترام حد الجودة خلال أجل أقصاه فاتح يناير 2014، وهناك حد للجودة المؤقتة يطبق على تمركز الرصاص بكمية  $1 \mu\text{g/l}$  لغاية ذلك التاريخ، مع العلم أن كافة الإجراءات المناسبة يجب اتخاذها من أجل أقصى تخفيض ممكن لتركيز الرصاص في المياه المخصصة للاستهلاك البشري خلال تلك المدة لاحترام حد الجودة. وخلال تنفيذ الإجراءات الهدفية إلى بلوغ تلك القيمة، تمنح الأولوية للمناطق التي توجد فيها أعلى تمركزات للرصاص في المياه المخصصة للاستهلاك البشري.

العلامة 10 : يعني مجموع ترسيبومتان مجموع : كلوروفورم و بروموفورم و ديبيروموكلورومتان و بروموموكلورومتان. ويجب البحث عن أدنى قيمة ممكنة أقل من حد الجودة دون الإدخال بالتطهير. غير أن حد جودة مؤقت مطبق على التمركز الكلي لـ THM تم تحديده بـ  $150 \mu\text{g/l}$  لغاية 31 ديسمبر 2008، مع العلم أن كافة الإجراءات المناسبة يجب اتخاذها من أجل أقصى تخفيض ممكن لتركيز THM في المياه المخصصة للاستهلاك البشري خلال تلك الفترة. وخلال تنفيذ الإجراءات الهدفية إلى بلوغ تلك القيمة، تمنح الأولوية للمناطق التي توجد فيها أعلى تمركزات 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 أواسط متعددة تمثل عكارنة دورية هامة تتجاوز  $2\text{NTU}$ . وفي حالة تنفيذ معالجة تحبيب أو إعادة المعادن، يطبق حد الجودة بدون زيادة محتملة للعكارنة بسبب المعالجة.

**الجدول CA : الثوابت المؤشرات وجداول الجودة للرقابة الروتينية**  
تمكن إضافة مؤشرات رقابية الإشعاع في حالة الخطر المحتمل على صحة الإنسان

العلامة	وحدة القياس	حدود الجودة	الثوابت	الرقم
العلامة 1	$\mu\text{g/l}$	200	الألومنيوم الكلي	
العلامة 2	$\text{mg/l}$	0,1	الأمونيوم	
العلامة 3	العدد/ $100\text{ml}$	$>1$	البكتيريا المحللة للسلفيت بما فيها البوغ	
$<10000\text{ متر}^3/\text{يوما}$	$\text{mg/l}$	بدون تغيير غير عادي	الكربون العضوي الكلي	
العلامة 4	-	-	لكلور الحر والكلي	
العلامة 5	$\text{mg/l}$	250	كاربوري	
العلامة 5	العدد/ $100\text{ml}$	$>1$	كولييفورم الكلي	
العلامة 5	pH وحدات	$\leq 6,5$ و $\geq 9$	تمرير أيونات الهيدروجين	
العلامة 5	$\mu\text{S/cm}^{-1}$ à $20^\circ\text{C}$	2500	التوصيلية	
العلامة 6	$\text{mg/l}$ من البلاتين (سلم Pt/Co)	$15 \leq$	اللون	
	-	-	مكونات معوية (*)	
	-	-	Escherichia coli (*)	
	$\mu\text{g/l}$	200	الحديد الكلي	
العلامة 7	$\mu\text{g/l}$	50	المزنغينز	
	$\text{mg/l}$	50	النترات	
	$\text{mg/l}$	0,50	النتریت	
العلامة 6	-	-	الرايحة	
العلامة 8	$\text{Mg/IO}_2$	5,0	قابلية التأكسد مع برمنغانات البوتاسيوم	
العلامة 6	-	-	الطعم	
	$\text{mg/l}$	250	البلافت	
العلامات 6 و 9	-	-	العكارنة	

(\*) راجع حدود الجودة في الجدول 10.

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 ثبت أن للألومنيوم أصل طبيعي فإن القيمة التي يجب احترامها بالنسبة للمياه الجوفية تبلغ 0,5 ملغم/لتر.

العلامة 3 : يجب قياس هذه الثابتة إذا كان الماء من مصدر سطحي أو متاثراً 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 ويدون 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 (Nephelometric Turbidity Unit) 1,0 NTU.

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

العلامة	وحدة القياس	حدود الجودة	الثوابت	الرقم
			أكريلاميد	
			الأنتيمون	
			الزرنيخ	
			بنزول	
			بنزول [a] بيرين	
			البوروں	
			البرومات	
			الكديميوم	
العلامة 1	mg/l	0,2	الكلوريت	
			كلولور الفينيل	
			الكروم	
	mg/l	2	النحاس	
			سيانور	
			1,2 ثاني كلورور الأيتان	
			الأبيكلوريدرين	
			الفلورور	
			الهيدروكاربور العطرة متعددة الدارات	
العلامة 2	μg/l	50	المنغنيز	
			الزنبق	
			النيكل	
العلامة 3	Mg/IO <sub>2</sub>	5,0	قابلية التأكسد مع برمغاتات البوتاسيوم	
			المبيدات الكلية	
			الرصاص	
			السلينيوم	
			النيترات	
	mg/l	200	الصوديوم	
	mg/l	250	السيلفات	
			الأنتيلين الرابع الكلور الأنتيلين الثلاثي الكلور	
			مجموع تريهالوميتان (THM)	

(\*) راجع حدود الجودة غير الموجدة في الجدول "ب"

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

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 والموصلة بشبكة التوزيع (II-1) وغير الموصولة (II-2) والوتيرة الدنيا لأخذ العينات والتحاليل (II-3). ويجب على مختبرات التحليل استخدام طرق معتمدة أو معترف بها دولياً 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 يقوم بتحقيق فوراً لتحديد السبب؛

- أن يتخذ الشخص العمومي أو الخصوصي، المسئول 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 مؤشرات الحواس والنوعية الميكروبيولوجية للمياه المخصصة لاستهلاك الإنسان وكذا المعلومات حول فعالية معالجة المياه الصالحة للشرب (وخاصة التطهير) إذا كان ذلك العلاج مطبيقاً، من أجل تحديد ما إذا كانت المياه المخصصة لاستهلاك الإنسان تحترم أم لا قيم التوابت 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
الألومنيوم الكلي	العلامة 1	
الأمونيوم		
المبكتيريا المحللة للسلفافيت بما فيها البوغ	العلامة 2	
الكلور الحر الكلي		
الكلورور		
الكولييفورم الكلي		
تمرکز أيونات الهيدروجين		
قابلية التوصيل		
اللون		
مكونات معوية		
<b>Escherichia coli</b>		
الحديد الكلي	العلامة 1	
المنغفيز	العلامة 3	
النترات		
النتریت	العلامة 4	
الرايحة		
قابلية التأكسد مع برميقات البوتاسيوم	العلامة 5	
الطعم		
السلفات		
العکارة		

العلامة 1 : ضروري فقط عند استخدامه عاماً للتنفس في نظام معالجة ماء شبكة التوزيع.

العلامة 2 : ضروري فقط إذا كانت المياه من مصدر مياه سطحية أو متاثرة 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 تتحترم 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**

العلامة	الثوابت	الرقم
العلامة 1	الأكريلاميد	
العلامة 2	الزرنيخ	
	البنزول	
العلامة 2	البورون	
العلامة 3	البرومات	
العلامة 4	الكلوريت	
العلامة 2	السيانير	
	1,2 ديكلورو أتان	
العلامة 1	الأبيكلوريدرين	
العلامة 2	الفلورور	
العلامة 2	المبيدات الكلية	
العلامة 2	الزنبق	
العلامة 2	السلنيوم	
	الصوديوم	
	الأتيلين الرياعي الكلور الآتيلين الثلاثي الكلور	
العلامة 5	مجموع تربيع المميستان (THM)	

**العلامة 1 : يعتمد حد الجودة على التمرير المتبقى 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 متتاليتان 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

العلامة	الثوابت	الرقم
العلامة 1	الآلومينيوم الكلي الأمونيوم	
العلامة 2	البكتيريا للسلفيت بما فيها البوغ الكولييفورم الكلي تمرکز آيونات الهیدروجين قابلية التوصيل اللون مكورات معوية <i>Escherichia coli</i> الحديد الكلي النترات النتریت الرائحة الطعم العکاره	

العلامة 1 : ضروري فقط عند استخدامه عاملًا للتندف.

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

**ب - المراقبة الشاملة :**

**الجدول "ح" : ثوابت إضافية للمراقبة الشاملة**

الرقم	الثوابت	العلامة
الأكريلاميد	العلامة 1	
الأنتيمون		
الزرنيخ		
بنزول		
بنزول [a] بيرين		
البورون		
البرومات	العلامة 2	
الكديميوم		
الكلور الحر والكتلي		
الكلوريت	العلامة 3	
الكلورور		
كلولور الفينيل	العلامة 1	
الكروم		
النحاس		
اسيانور		
1,2 ثاني كلورور الأيتان		
الأبيكلوريدرين (3)		
الفلورور		
المهيدروكاربور العطرة متعددة الدارات		
المنعنيز		
الزي نق		
النيكل		
قابلية التأكسد مع برمنغانات البوتاسيوم	العلامة 4	
المبيدات الكلية	العلامة 5	
الرصاص		
السلينيوم		
الصوديوم		
السيلفات		
الأنتيلين الرباعي الكلور الأنتيلين الثلاثي الكلور		
مجموع تربه الميتان (THM)	العلامة 6	

**العلامة 1 :** يعتمد حد الجودة على التمركز المتبقى 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 بثنائي 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 للتقطير.

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

المرأقبة الشاملة (العلمتان 2 و 3)	المراقبة الروتينية (العلمتان 2 و 3)	كمية الماء المستخدم يوميا داخل منطقة التوزيع (العلامة 1)
كل سنتين	سنويًا	$\leq 100 \text{ m}^3$
كل سنة	سنويًا	$101 \text{ m}^3 \text{ إلى } 1000 \text{ m}^3$
$1 \text{ سنويًا} + 1 \text{ عن كل فئة } 5000 \text{ m}^3 \text{ تبدأ}$	$4 \text{ سنويًا} + 4 \text{ عن كل فئة } 5000 \text{ m}^3 \text{ تبدأ}$	$1001 \text{ m}^3 \text{ إلى } 10000 \text{ m}^3$
$10000 \text{ m}^3 \text{ تبدأ}$	$12 \text{ سنويًا} + 4 \text{ عن كل فئة } 10000 \text{ m}^3 \text{ تبدأ}$	$100001 \text{ m}^3 \text{ إلى } 100000 \text{ m}^3$

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 التزويد بالماء. وفي حالة المؤسسات الصغيرة المجمعة في منطقة توزيع الماء حيث يمكن اعتبار نوعية الماء واحدة تقريبا، يمكن القيام بالرقمات بواسطة تداول المؤسسات.

العلامة 2 : بالنسبة لمختلف ثوابت الملحق 2، يمكن تخفيض عدد العينات المأخوذة بنسبة 50% باستثناء التحاليل البكتريولوجية، إذا كانت قيم النتائج المحصلون 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 منتظمًا خلال السنة.

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 تحديد قواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي وكذلك 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 كيماوي أو جرثومي؛

1.6. "الماء الصالح للشرب": الماء الذي تتوفّر 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 على 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 بالاتصال 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 مثلاً أو التبخير أو التدخين أو التملح أو الإنضاج أو التجفيف أو النفخ في الماء المملح المتبل أو العصر أو القذف أو الجمع بين هذه الطرق؛

1.13. "المواد غير المحلولة": 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 اعتباراً للمبادئ الخاصة التالية:

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

ب) من الضروري أن يضمن الأمن الغذائي في جميع مراحل السلسلة الغذائية انطلاقاً من الإنتاج الأول وأن تؤمن سلسلة التبريد لجميع المنتجات التي لا يمكن أن تخزن بصفة آمنة في درجة الحرارة العادلة.

ج) إن تطبيق الإجراءات المبنية على مبادئ "تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجية" مع تطبيق الممارسات الصحية السليمة ينبغي أن تعزز مسؤولية مستغل 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 التجارة الفرد المحلية مباشرة بكميات صغيرة من المنتجات الأولية.

المادة 2 : تعاريفات

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 التربية أو من الصيد؛

2.6. "مركز الإرسال": كل مؤسسة بحرية أو عائمة مخصصة لاستقبال ومعالجة وغسل وتنظيف وقياس وتجهيز وتعبئة الرخويات الحية ذوات الصدفيتين الصالحة لاستهلاك الإنسان؛

2.7. "مركز التطهير": مؤسسة تتوفر على أحواض مزودة بماء البحر النظيف توضع فيها الرخويات الحية ذوات الصدفيتين طيلة المدة الضرورية للتخلص من الملوثات الجرثومية للحد من التلوث وجعلها صالحة لاستهلاك البشري.

### 3. منتجات الصيد

3.1. "منتجات الصيد": جميع الحيوانات البحرية (باستثناء الرخويات الحية ذوات الصدفيتين وأصداف حية أخرى وجميع الثدييات البحرية) المتواحشة أو المربيّة 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 تبریدها أو تجميدها : تفريغ الشبكة، التشريح، نزع الجلد، النقشين، الفرم أو التحويل؛  
3.3. "سفينة التجميد": كل سفينة صيد أو غيرها تجمد على متنها منتجات الصيد عند الاقتضاء بعد مراحل التحضير الأولى (تفريغ الدم، نزع الرأس، نزع الأحشاء، نزع الزعناف وإذا تطلب الأمر ذلك التجهيز أو التعبئة أو هما معاً)؛

3.4. "منتجات الصيد المقصولة ميكانيكيًا": 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 تمسكه التشريري مثل نزع الأحشاء والرؤوس والتشريح واللولبة والفرم.

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

1.14. "المواد المحولة": الرخويات ذوات الصدفيتين 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 الزعناف، 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 ذوات الصدفيتين

2.1. "الرخويات ذوات الصدفيتين": صفيحيات الخياشيم المرشحة؛

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

2.3. "المعالجة": وضع الرخويات الحية ذوات الصدفيتين الآتية من مناطق إنتاج الفنة أو مراكز التطهير أو مراكز الإرسال في أحواض أو أي منشآت أخرى تحتوي على ماء البحر النظيف أو في أماكن طبيعية من أجل تنظيفها من الرمل والطين والإفرازات المخاطية ولحفظها والتحسين من صفاتها العضوية ومن جودتها قبل التجهيز والتعبئة؛

2.4. "المنتج": كل شخص طبيعي أو اعتباري يجمع الرخويات الحية ذوات الصدفيتين 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 الصدفيتين أو موقع تستخدمن لتربية هذه الرخويات وتجمع فيها رخويات حية ذوات صدفيتين؛

و) أخذ العينات وتحليلها.  
2- عندما يكون ذلك لازما، يسهر المشتغلون على أن ترافق كميات منتجات الصيد شهادات صحية أو وثائق أخرى مماثلة يمكن أن تحدد وثائق نموذجية بما في ذلك النوع 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 ويطبقون تطبيقا دائما واحدة أو أكثر من الإجراءات الدائمة المبنية 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 يقوم بنفاذها على مستوى لتلتفادي الخطر أو القضاء عليه أو رده إلى مستوى مقبول؛

ج) إعداد الحدود الحرجة، على مستوى النقاط الحرجة، التي تفرق بين المقبول وغير المقبول في تلتفادي 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 المقاولة لإثبات التطبيق الفعلي للإجراءات المبينة في النقاط من أ إلى و.

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 متفرقة عن بعضها البعض ولها منشآت وفروع مشتركة تباع فيها منتجات الصيد إلى مستغليها 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 والملحقات والتوابع التكنولوجية.

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

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

ب) احترام معايير التسويق : فنات تبريد وفنات 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 فعالة درجة الحرارة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين والمحافظة على سلسلة التبريد بالنسبة لمنتجات الصيد؛

على إثر تفتيش واحد على الأقل في عين المكان.

4 - لا يضع المستغلون في السوق الرخويات الحية ذوات الصدفيتين ومنتجاتها 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 سحبت منها السلطة المختصة اعتمادها أو لم تمده 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 يلخص 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 وتكيف الملحقات من 3 إلى 7

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

- أ) تطور أدلة الممارسات الصحية؛
- ب) التجربة المكتسبة في إطار تطبيق الأنظمة المبنية على مبادئ تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة؛
- ج) الآراء العلمية وخاصة التحاليل الجديدة للأخطار؛
- د) الضرورة التنظيمية المتعلقة بالمعايير المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفيتين ومنتجاتها 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 الرخويات الحية ذوات الصدفيتين

#### 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 المبنية على هذه الأدلة قابلة للتطبيق على احترام المواد 3 و 5 بالنسبة للرخويات الحية ذوات الصدفيتين ومنتجاتها الصيد.

#### 4. مستغلو القطاع الغذائي :

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

ب) يعلمون على تحبين كل وثيقة توضح الإجراءات المعدة 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 الرخويات الحية ذوات الصدفيتين ومنتجاتها 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

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 ينمون أو ينتجون الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يتخذوا الإجراءات المناسبة من أجل :

أ) تنظيف كل منشأة مستخدمة في إطار الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة;

ب) التنظيف، وبعد 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 الجهد الممكنة من أجل لا تتسرب 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 الحفظ والحدر؛

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 الازمة لمواجهة الوضع إذا أخبروا بوجود مشاكل تم اكتشافها أثناء التفتيشات الرسمية.

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 للطراجة وحدود المهمشين والأزوغ 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 التطبيقيين 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 والسياسة والأمين العام لوزارة الصحة والشؤون الاجتماعية ومدير ديوان كتاب 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 لتسلیم المنتجات الأولية التي لم تتغير طبيعتها تغييرا كبيرا من مكان الإنتاج إلى مؤسسة.

2- يجب على مستغلي الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد، حسب الإمکان، أن يسهروا على أن تكون المنتجات

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

- أ - قابلة للصيانة اللائقة والتنظيم وأو التطهير وأن تكون قادرة على التفادي والتخفيف إلى أدنى حد للتلوث المحمول جوا وأن توفر مجال كافيا لتنفيذ الإجراءات الوقائية على مستوى جميع العمليات؛
- ب - تمكن من تفادي الأوساخ وملامسة المواد السامة وتسرب الجزيئات على منتجات الصيد وتشكل العفونة وتكتسها 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 وقادرة على حفظ الرخويات ومنتجات الصيد في درجات الحرارة المطلوبة.

3- ينبغي أن توفر مراحيض بالعدد الكافي وأن تجهز بطاردة الماء وترتبط 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 وتحرص 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 يتتوفر نظام تهوية مناسب وكاف سواء كان طبيعيا أو ميكانيكيا وأن يتم تجنب تسرب الهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة سلية.

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

ينبغي أن تتتوفر البناءيات المستخدمة لمنتجات الصيد على إنارة كافية طبيعية وأو 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 كلية فإنه ينبغي أن تبني مجاري الصرف بطريقة تضمن عدم سيلان المياه المترسبة في

6- يجب على مستغل الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يمسكوا سجلات تعنى بالإجراءات التي تتخذ من أجل التحكم في الأخطار وأن يحفظوا هذه السجلات حفظا مناسبا ولمدة مناسبة تبعا لطبيعة وحجم المؤسسة. كما يجب على مستغل القطاع الغذائي أن يضعوا تحت تصرف السلطة المختصة والمستغلين الذين توجه إليهم المنتجات في القطاع الغذائي ويطلب منهم المعلومات الواضحة بما في ذلك نتائج التحليلات التي تكتسي أهمية بالنسبة لصحة الإنسان والموجدة 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 مثلاً بواسطة الأحياء المجهرية المسببة للأمراض والذيفان الأحيائية البحرية والمعادن الثقيلة؛

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

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

## الملحق 2 : ترتيبات وقائية عامة لجميع مستغل الرخويات الحياة ذات الصدفتين ومنتجات الصيد

### الفصل الأول : ترتيبات عامة تطبق على البناءيات المستخدمة

1- ينبغي أن تكون البناءيات 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 الانتاج.

هـ) ينبغي أن يكون تنظيف الأبواب سهلاً وتظهر 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 الصدقين 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 مساء وقابلة للتنظيف وتقاوم التآكل وغير سامة إلا إذا كان بإمكان مستغلي القطاع الغذائي أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أدوات أخرى مستعملة هي أكثر ملاءمة.

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

حـ) ينبغي أن ينص على ترتيبات مناسبة لتنظيف الرخويات ذوات الصدقين ومنتجات الصيد أينما كان ذلك ضرورياً. وينبغي أن يتوفّر كل حوض أو آلية مماثلة لتنظيف الأغذية على تزويد مناسب بالماء صالح للشرب والساخن وأو 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 الصدقين ومنتجات الصيد نظيفة وفي حالة صيانة جيدة بطريقة تحمي الرخويات من كل تلوث وينبغي عند الحاجة

منطقة ملوثة إلى منطقة سلامة وخاصة إلى منطقة تعالج فيها منتجات الصيد التي يمكن أن تشکل خطراً على صحة المستهلكين النهائيين.

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

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

### الفصل الثاني: ترتيبات خاصة بالبنيات التي تحضر وتعالج وتحول فيها الرخويات ذوات الصدقين ومنتجات الصيد

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

أـ- ينبغي أن تسان تنغطية الأرض صيانة جيدة وأن يكون تنظيفها سهلاً، 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 بتصریف مناسب في السطح؛

بـ- ينبغي أن تسان سطوح الجدران صيانة جيدة وأن يكون تنظيفها سهلاً 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.

جـ - إن السقوف والسقوف المستعارة (وفي غياب السقوف، المساحة الداخلية للسقف) والتجهيزات الأخرى المعلقة ينبغي أن تبني وتعد بطريقة تمنع ترسب التربة الأوساخ وتحد من اتخاذ الجزيئات ظهور التعفنات غير المرغوب فيها وسقوط الجزيئات.

أيضاً أن يتم تصورها وبناؤها بحيث يسهل تنظيفها وأو تطهيرها.

### الفصل الخامس: فضلات الغذاء

1. إن فضلات الغذاء والمنتجات الفرعية غير الصالحة للأكل والنفايات الأخرى يجب أن تسحب في أسرع وقت ممكן من البنايات التي توجد فيها الرخويات ذوات الصدفيتين ومنتجات الصيد بطريقة تجنب تراكمها.
2. إن فضلات الغذاء والمنتجات الفرعية غير القابلة للأكل والنفايات الأخرى يجب أن توضع في حاويات لها أفال إلا إذا كان بإمكان مستغلي القطاع الغذائي أن يثبتوا للسلطة المختصة أن أنواعاً أخرى من الحاويات أو أنظمة صرف أخرى مستخدمة يمكن أن تكون مناسبة. ويجب تصميم تلك الحاويات بالطريقة المناسبة وأن تساند 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 تسبر ساحات التخزين بطريقة تكون بها نظيفة على الدوام.
4. ينبغي أن يقضى على جميع النفايات بطريقة صحية تراعي فيها البيئة ولا ينبغي أن تكون مصدراً للتلوث المباشر أو غير المباشر.

### الفصل السادس: التزويد بالماء

1. إن التزويد بالماء الصالح للشرب الذي ينبغي أن يستخدم عند الضرورة لنفادي تلوث منتجات الصيد يجب أن يتم بكمية كافية ويمكن أن يستخدم الماء النظيف للمنتجات الكلية للصيد. ويمكن استخدام ماء البحر للرخويات الحية ذوات الصدفيتين والماء النظيف للتنظيف الخارجي وإذا استخدم هذا الماء ينبغي أن تجهز منشآت للتزويد المناسب.
2. إذا استخدم الماء غير الصالح للشرب لمكافحة الحريق مثل إنتاج البخار والبرد وأغراض أخرى مماثلة فإنه ينبغي أن يجري في نظام منفصل بين

2. ينبغي أن تخصص أحواض السيارات والحاويات هذه لنقل الرخويات ذوات الصدفيتين ومنتجات الصيد إذا كان من الممكن تلوينها بطريقة شحن أخرى. وبينبغي أن تشحن وتحفظ الرخويات ذوات الصدفيتين ومنتجات الصيد المنقوله 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 الصدفيتين ومنتجات الصيد، ينبغي أن يفصل فصلاً واضحاً وقوياً بين المنتجات.

4. إذا كانت أحواض السيارات أو الحاويات تستخدم لنقل مواد أخرى غير الرخويات ذوات الصدفيتين ومنتجات الصيد أو مواد غذائية مختلفة، ينبغي أن يقام ما أمكن بتنظيف فعال بين كل حمولتين لتجنب خطر التلوث.

5. إذا كان ذلك ضرورياً ينبغي أن تكون أحواض السيارات أو الحاويات قادرة على الاحتفاظ بهذه المنتجات في درجات حرارة مناسبة وأن تتمكن من مراقبة هذه الدرجات.

### الفصل الرابع: ترتيبات تطبق على التجهيزات

إن جميع المواد والمنشآت والتجهيزات التي تتصل مباشرة بالرخويات ذوات الصدفيتين ومنتجات الصيد يجب:

أ - أن تكون منظفة تنظيفاً جيداً وإذا اقتضى الأمر ذلك تطهير باستثناء الحاويات والمعبعات 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 مقاولة في القطاع الغذائي ويمكن أن يتصل خاصة بمنتجات الصيد أن يخبر المستغل على الفور بمرضه أو أعراضه وبأسبابها إذا أمكن ذلك.

#### الفصل الثامن: ترتيبات تتطبق على الرخويات الحية ذات الصدفيتين وعلى منتجات الصيد

7. ينبغي أن تحفظ في ظروف مناسبة تمكن من تجنب الإللاف الضار ومن حمايتها من تلوث المواد الأولية والمواد المقومة المودعة في مقاولة للرخويات ذات الصدفيتين ومنتجات الصيد.
2. وفي جميع مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع، يجب أن تحمى الرخويات ذات الصدفيتين 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 ذات الصدفيتين 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 والمنتتجات شبه المصنعة والمنتتجات المصنعة التي يمكن أن تساعده على تكاثر الأجسام المجهرية الجرثومية أو تكوين الذيفان لا ينبغي ن تحفظ في درجات حرارة يمكن أن تتسبب في خطر على الصحة. ولا ينبغي أن يقع انقطاع في سلسلة التبريد مع أنه يسمح بإخراج هذه المواد والمنتتجات في فترات قصيرة المدة لأغراض عملية أثناء إعداد ونقل وتخزين وعرض المنتجات المحضرة شريطة لا يتسبب ذلك في خطر على الصحة. ويجب على مؤسسات استغلال القطاع الغذائي التي تعمل على صناعة ومعالجة وتجهيز المنتتجات المحولية أن توفر على بناءات مناسبة متعددة بما فيه الكفاية لإيداع المواد الأولية منفصلة

حسب الأصول. و لا ينبغي أن يوصل الماء غير الصالح للشرب بأنظمة الماء الصالحة للشرب ولا أن ينحسر أو يتراجع في هذه الأنظمة.

5. 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 الصالحة 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 المنتتجات الكلية للبحر بواسطة الماء الصالحة للشرب. يجب أن يصنع هذا الثلج ويعالج ويغزن في ظروف تتم فيها الوقاية من كل أنواع التلوث.
5. إن البخار المستخدم مباشرة والمتصل بالرخويات ذات الصدفيتين 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 ذات صدفيتين ومنتجات صيد موجودة في أواني محكمة السد ينبغي أن يسهر على ألا يكون الماء المستخدم للتبريد هذه الأواني بعد التسخين مصدر تلوث لتلك المنتتجات.

#### الفصل السابع: النظافة الشخصية

1. يجب على كل شخص يعمل في منطقة التفريغ الرخويات ذات الصدفيتين ومنتجات الصيد أن يتقيى بنظافة شخصية ويلبس لباسا مناسبا ونظيفا يضمن حمايته عند الضرورة.
2. لا ينبغي أن يسمح لأي شخص مصاب بمرض يمكن أن ينتقل عن طريق الغذاء أو يحمل هذا المرض أو يشكو مثل من جروح متعدنة أو من إصابات أو من قروح جلدية أو من الإسهال بمعالجة الرخويات ذات الصدفيتين ومنتجات الصيد مهما كانت صفتة إذا كان هناك خطر تلوث مباشر أو غير مباشر لهذه المنتتجات. ويجب على كل شخص مصاب بمثل هذه

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

**الفصل العاشر: المعالجة الحرارية**  
لا تطبق الشروط التالية على الرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد الموضوعة في السوق في أواني مكتملة السد.

٥. 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.

٦. لكي تتحقق العملية المستخدمة الأهداف المطلوبة، يجب على مستعملي الرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد أن يراقبوا بانتظام وتدقيق أهم الثوابت المناسبة ( وخاصة الحرارة والضغط والتثبيت وعلم الجراثيم ) بما في ذلك استخدام الآليات الأوتوماتيكية .

٧. يجب على العملية المستخدمة أن تستجيب لمعايير معترف به على المستوى الدولي مثل البسترة ودرجة الحرارة شديدة الارتفاع والتعقيم.

**الفصل الحادي عشر: التكوين**  
يجب على المستعمليين أن يسهروا على:

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

ب - حصول المسؤولين عن تحديد وإقرار الإجراء الوارد في المادة، الفقرة ١ 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.

٩. 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.

١٠. 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.

١١. إن المواد الخطيرة أو غير الصالحة للأكل ينبغي أن تكون موضع عنونة خاصة وأن توضع في حاويات آمنة ومنفصلة.

#### **الفصل التاسع: ترتيبات تتطبق على تجهيز وتفريق الرخويات ذات الصدفتين ومنتجات الصيد**

١. لا ينبغي أن تكون المواد المكونة للتجهيز والتعبئة مصدرًا للتلوث

٢. ينبغي أن تخزين التجهيزات بحيث لا تكون معرضة لخطر التلوث.

٣. 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 الأصداف وكميته؛
- وجهة الكمية.

- يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يرسلون كميات من الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يعبئوا بطريقة مقرودة ولاصقة الخانات ذات الصلة من وثيقة التسجيل. ويجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يستقبلون كميات منها أن يضعوا على الوثيقة ختماً يبين تاريخ استقبال الكمية أو تسجيل تاريخ الاستقبال بطريقة أخرى.
٥. يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يحتفظوا بنسخة من وثيقة التسجيل بالنسبة لكل كمية أرسلت واستقبلت مدة اثنى عشر شهراً على الأقل بعد الإرسال أو الاستقبال (أو مدة أطول يمكن أن تحددها السلطة المختصة).
٦. غير أنه إذا كان العمال الذين يزرعون الرخويات الحية ذوات الصدفتين يستغلون أيضاً مركز الإرسال ومركز التصفيية 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 تتنطبق على إنتاج وجمع الرخويات الحية ذوات الصدفتين

### أ. الشروط المطبقة على مناطق الإنتاج

٧. 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، طبقاً لهذا المقرر.

ج - احترام جميع أحكام القانون الوطني الخاص ببرامج تكوين الأشخاص العاملين في بعض قطاعات الغذاء.

### الملحق ٥: شروط خاصة بالرخويات الحية ذوات الصدفتين

١. يطبق هذا الملحق على الرخويات الحية ذوات الصدفتين.
  ٢. تطبق الفصول من ١ إلى ٧ على الحيوانات المربيّة في مناطق الإنتاج التي صنفتها السلطة المختصة طبقاً للمقرر رقم ٢.
  ٣. يطبق الفصلان ٥ و٦ وكذا النقطة ٥ من الفصل ٧ على تجارة المفرد.
- الفصل الأول: الشروط العامة المنظمة لعرض الرخويات الحية ذوات الصدفتين في السوق للبيع**
٤. لا يمكن أن تعرض الرخويات الحية ذوات الصدفتين في السوق للبيع بالمفرد إلا من طرف مركز الإرسال حيث تلصق عليها علامة تعريفية طبقاً للفصل السابع.
  ٥. لا يحق لمستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يقبلوا كميات منها إذا لم تتحترم الشروط الواردة في الفقرات من ٥ إلى ٧ في مجال التوثيق.
  ٦. إذا أراد مستغلي الرخويات 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.
  ٧. 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 و 5 كلغ/سم<sup>2</sup>. ويلي هذا الطهي الإخراج من الصدففة وتجميد اللحم عند درجة 20 درجة مئوية تحت الصفر.

• الطهي بواسطة البخار تحت الضغط في إناء مقول، وتحترم شروط المدة والحرارة الداخلية للحوم الرخويات المبنية 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 يتبعين أن تطبق على الكميات المرتبطة.

## بـ- الشروط المطبقة على الجمع والمعالجة بعد الجمع

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

7. ينبغي أن لا تسبب تقبيلات التربية والمعالجات اللاحقة تلوثاً إضافياً ولا أضراراً بالغاً لأصداف أو أنسجة الرخويات الحية ذات الصدفتين. وينبغي أن لا تحدث تغيرات تمس من قدرة الرخويات على المعالجة بواسطة التصفيه 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 المبنية 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 تخلیصها من الأجسام المجهرية الجرثومية. وعند الاقتضاء وبعد تنظيفها في الرمل والطين والماء فإن طرق المعالجة المرخص فيها هي:

أـ- التعقيم في أوان محكمة الإقال:

بـ- المعالجة بالحرارة وتشتمل:

• التغطيس في الماء الغالي طيلة الوقت الضروري لرفع الحرارة الداخلية للحم الرخويات إلى 90 درجة على الأقل والاحتفاظ بهذه الحرارة الداخلية الدنيا لمدة تساوي أو تزيد على 90 ثانية؛

• الطهي ما بين 5 أو 5 دقائق في إناء مقول، تتراوح فيه الحرارة ما بين 120 و 160 درجة مئوية

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

٢. 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؛

٣. 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 تكون مناسبة مع المعابر الصحية والجرثومية والذيفان البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفين ومنتجات الصيد؛

٤. 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؛

٥. 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؛

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

٧. ينبغي أن يحمل كل معبئ يحتوى على رخويات حية ذوات صدفتين منظمة مرسلة إلى مركز إرسال علامة تثبت تصفيتها.

ب - الشروط التي تطبق على مراكز الإرسال يجب على مستقلي القطاع الغذائي الذين سيستقلون مراكز إرسال أن يتقيدوا بالالتزامات التالية:

١. لا ينبغي أن تسبب 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.

٢. 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 بـمراكز الإرسال والتصفية

١. إن الأماكن المستخدمة على اليابسة لا ينبغي أن يكون بالإمكان أن يغمرها مد البحر القوي أو السيل القادمة من المناطق المحاذية.

٢. 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.

٣. يجب على مراكز التنظيف أن تكون متمسكة ومناسبة الحجم ونوع المواد المراد تنظيفها.

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

##### أ - الشروط التي تطبق على مراكز التنظيف

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

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

#### الفصل السابع: علامة التعریف والعنونة

٥. ينبغي أن تكون العنونة، بما فيها علامة التعریف، مقاومة للماء.

٦. 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"؛

٧. إن علامات التعریف المثبتة على كميات الرخويات الحية ذوات الصدفتين التي لم تجهز في طرود فردية تسلم مباشرة للمستهلك يجب أن تحفظ من طرف باائع المفرد ستين يوما على الأقل بعد تجزئه محتوى الكمیة.

#### الملحق ٤ :

##### الشروط الخاصة بمنتجات الصيد

ينطبق هذا الملحق أيضا على الرخويات الحية ذوات الصدفتين إذا كانت تعرض في السوق حية لأنها يحصل عليها في تلك الحالة طبقاً للملحق رقم ٥.

ينطبق الفصل الرابع، الأجزاء ا، د، هـ (النقطات ١، ٢، ٣) والفصلان ٥ و ٦ على تجارة التنسیط.

#### الفصل الأول : علامة التعریف

في الحالات المطلوبة في المادة ٢، باستثناء ورود المنتجات مباشرة من أماكن الصيد أو إدخالها مباشرة من قبل سفينة صيد في ميناء الغير، يسهر مستغلو القطاع الغذائي على وضع علامة تعریف على منتجات الصيد طبقاً للترتيبات المبينة أسفله :

أولاً: وضع علامة التعریف

٨. ينبغي أن توضع علامة التعریف قبل خروج المنتج من المؤسسة.

٩. لكنه ليس من الضروري وضع علامة جديدة على منتج إلا إذا نزع تغليفه أو فك تجهيزه أو إذا تعرض لتحويل آخر في مؤسسة أخرى، وفي هذه الحالة يجب أن تشیر العلامة

والتجهيز والتعبئة في تلوث المنتج وفي المس من قابلية الرخويات للحياة؛

١٠. قبل الإرسال ينبغي أن تغسل أصداف الرخويات الحية ذوات الصدفتين غسلاً كلياً بالماء النظيف؛

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

١٢. تطبق الالتزامات المبيتة في النقطتين ١ و ٢ تتطبق أيضاً 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 تتطبق على الرخويات الحية ذوات الصدفتين**  
يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين أن يسهروا على أن تكون الرخويات الحية ذوات الصدفتين المسوقة للاستهلاك البشري:

١٣. مطابقة للمعايير الجرثومية والکيمائية والذيفان البحرية المحددة في التنظيم المعمول به؛

١٤. لها خصیات مؤثرة الحواس مرتبطة بالبرودة وقابلية الحياة تشمل غیاب الأوساخ على الأصداف والتجاوز المناسب مع القرع والكمیة الاعتيادية من السائل بين الأصداف.

**الفصل السادس: التجهيز والتعبئة وترتيبات أخرى**  
١٥. يجب أن يجهز المحار ويعيناً وصدفته الم gioفة في الأسفل.

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

١٧. يجب على مستغلي الرخويات الحية ذوات الصدفتين الذين يخزنون وينقلون رخويات حية ذوات صدفتين أن يحرضوا على أن تبقى هذه الرخويات في درجات حرارة لا تؤثر على خصیات سلامة الأغذیة وخصیات قابلية الحياة.

## الفصل الثاني: الشروط التي تطبق على السفن

يجب على مستغلي قطاع الأغذية أن يحرصوا على أن تتقييد 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

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

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

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

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

بــ الشروط التي تطبق على السفن المصممة والمجهزة لحفظ منتجات الصيد طازجة أزيد من أربع وعشرين ساعة

٧. 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 المخازنات عن مقصورة الماكينات والأماكن المخصصة للطاقم ب 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.

٥. ينبغي أن يتوفّر مستغلو قطاع منتجات الصيد على أنظمة وإجراءات تمكنهم من تحديد المستغلين الذين زودوهم بمنتجات الصيد أو المستغلين الذين سلموا منهم منتجات الصيد.

ثانياً : وصف عالمة التعريف  
٤. ينبغي أن تكون العالمة لاصقة وبأحرف واضحة جداً  
وتطهير بطريقة واضحة ومفروعة:

- الاسم العلمي للمنتج وتسجيله التجاري؛
  - طريقة تقديمها؛
  - درجة البرودة وفترة المعايرة؛
  - الوزن الصافي بالكيلوغرام للمنتجات الموجودة في المعينات؛
  - تاريخ التصنيف وتاريخ الإرسال؛
  - اسم وعنوان المرسل ورقم اعتماد المؤسسة الذي يجب أن تكون رؤيته سهلة على السلطة المختصة؛

5. يجب أن تبين العلامة، بأحرف لاتينية لا يقل ارتفاعها عن 20 مم، اسم البلد الذي يمكن أن يكتب بجميع أحرفه أو بحروفين فقط من اسمه طبقاً لمعايير 950 ذات الصلة.

### ثالثاً: إجراءات وضع العلامة

٦. يمكن للعلامة حسب تقديم مختلف منتجات الصيد أن توضع مباشرة على المنتج أو التجهيز أو التعبئة أو أن تطبع على ورقة تنصق 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 معبئات كبيرة والتي ستخضع للمعالجة أو التحويل أو التجهيز أو التعبئة لاحقاً في مؤسسة أخرى، فإن العلامة توضع على السطح الخارجي للحاوية أو المعبأ. 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 معبأً للتمويل 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 يحجب تلوث الماء؛

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

٥- 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 و تعالج على ظهر السفينة من أجل تطيرها فإنه ينبغي تحصيص أماكن منفصلة لهذا الغرض؛

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

ج - آليات لتنظيف الأيدي لصالح العمال الذين يعالجون منتجات الصيد المعروضة تتوفّر على حنفيات تركب بطريقة تحذب انتشار النّفث

2. غير أن السفن المصانع التي تخضع فيها الفشريات والرخويات للطهي والتبريد والتجهيز ليست ملزمة بالتقيد بالشروط الواردة في الفقرة 7 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 المنصه ص، عليها في الحزء ج، والذى يطلب فى

**ثانياً: الشروط في مجال السلامة**  
١. ينبغي أن تكون أجزاء السفن أو الحاويات المخصصة للتخلص من منتجات الصد نظيفة وقت استعمالها وفرا، وبضعة

من السيلان المناسب بحيث لا يبقى الماء الذائب ملامساً للمنتجات.

٣. في السفن المجهزة للتبريد منتجات الصيد في ماء البحر المبرد، ينبغي أن تتوفر الصهاريج على نظام يضمن لها حرارة واحدة. وينبغي أن يمكن هذا النظام من تحقيق نسبة التبريد بحيث أن حرارة خليط الأسماك وماء البحر النظيف لا تتجاوز ٢ 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.

#### **جـ- الشروط التي تطبق على السفن المجمدة**

**يجب على السفن المجمدة أن:**

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

٢. 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 المسير الحراري لآلية التسجيل في المنطقة الأكثر حرارة في نهاية الإيادع.

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

د- الشروط التي تتطبق على السفن المصنوع

٩. ينبعى 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 للنار؛

**بـ- نظام لنقل منتجات الصيد من مساحة الاستقبال إلى مكان العمال، يكون مطابقاً للقواعد الصحية؛**

**بـ- يتجنّبوا أثداء الشحن والتفريج، أي تلوث لمواد الصيدلانية**

- عندما يشخنون ويفرغون بسرعة؛
  - عندما يضعون مواد الصيد لمدة محددة في وسط محفوظ وفي درجة الحرارة المبنية في الفصل الثامن،
  - عندما لا يستعملون إلا تجهيزات أو معالجات يمكن أن تختلف عبئاً الأجزاء الصالحة للأكل من مواد الصيد.

2- يجب على مستهلكي القطاع الغذائي المسؤولين عن أسواق المزاد العلني وأسواق الجملة أو أجزاء من هذه الأسواق تعرّض فيها منتجات الصيد أن، يحرصوا على احترام الشروط التالية:

أ- وجود منشآت تغفل بالمفاتيح لتبريد منتجات الصيد المخزنة و منشآت منفصلة تغفل بالمفاتيح لتخزين منتجات الصيد التي تقر عدم صلاحيتها للاستهلاك البشري؛

ب - عند عرض أو إيداع منتجات الصيد :

- لا ينبغي أن تستخدم البنىّات لأغراض أخرى؛
  - لا يمكن أن تدخل في البنىّات السيارات التي تتطلّق منها غازات العوادم التي يمكن أن تضر بجودة منتجات الصيد؛
  - الأشخاص الذين يدخلون هذه البنىّات ينبغي ألا يدخلوا معهم الحيوانات؛
  - ينبغي أن تكون إضاءة البنىّات جيدة لتسهيل التفتيشات الرسمية؛
  - إذا لم يكن التبرير ممكناً على ظهر السفينة ينبغي أن يتخلّص بعد التفريغ فور التمكن من ذلك وتخزن في درجة حرارة تقارب درجة حرارة الثلاج الذائب.

٤. يتعاون مستغلو القطاع الغذائي مع السلطة المختصة لتمكينها من القيام بالتفتيشات الرسمية طبقاً للمقرر رقم ٢ وخاصية ما يتعلق بإجراءات إبلاغ تفريغ منتجات الصيد التي قد تعتبرها السلطة المختصة ضرورية.

## **الفصل الرابع : الشروط المطلقة على المؤسسات**

**و خاصة السفن التي تتدالى منتجات الصيد**

يجب على مستهلكي القطاع الغذائي السهر على احترام الشروط المبينة أعلاه، عند ما يكون ذلك مناسباً، فيما يتعلق بالمؤسسات التي تداول منتجات الصيد.

صيانة جيدة ولا ينبغي، على وجه الخصوص، أن تلوث بالفقد أو ماء المخازن.

٢. 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 أردت غسلها فإن الماء المستخدم ينبغي أن يكون ماء صالحًا للشرب والا فالماء النظيف.

كـ. 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.

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

كـ يـنـبـغـي أـنـ يـصـنـعـ الثـلـجـ الـمـسـتـخـدـمـ لـتـبـرـيـدـ موـادـ الصـيـدـ منـ المـاءـ الـصـالـحـ لـلـشـرـبـ أوـ المـاءـ النـظـيفـ.

6. إذا نزعت رؤوس وأحشاء الأسماك على ظهر السفينة  
فإن هذه العمليات ينبغي أن تتم بطريقة صحية وبعد  
اصطيادها مباشرةً 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  
العومومية يجب نزعها بسرعة وحفظها بمغزل عن المنتجات  
المخصصة للاستهلاك البشري وينبغي أن تحفظ الكبد  
والبيض والغدد المخصوصة للاستهلاك البشري في الثلاج  
وبدرجة حرارة تقارب حرارة الثلوج الذائب أو تجمد.

٧. إذا جمدت اسماك تامة مخصصة لصناعة الغذاء في الملح ينبغي أن تصل حرارة لا تتجاوز 6 درجات مئوية تحت الصفر وينبغي لا يشكل التملح مصدرًا لتلوث الأسماك.

الفصل الثالث . شروط تحصيلها أثبات

وبعد التفريغ

٧. يجب على مستagi القطاع الغذائي المسؤولين عن شحن وتغليف منتجات الصيد أن:

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

التونة السمينة (*Thunnus ou Parathunnus obesus*)  
السردين من نوع *Sardina pilchardus*  
اسقميري من نوع *Scomber scombrus*  
اسقميري من نوع *Scomber japonicus*  
الشاخور (*Trachurus spp.*)  
سمكة الأسكندر (*Squalus acanthias & Scyliorhinus spp.*)  
انشوفة (*Engraulis encrasicolus*)  
نازلي من نوع *Merluccius merluccius*  
ليمندة (*Lepidorhombus spp.*)  
عفريت البحر (*Brama spp.*)  
عفريت البحر (*Lophius spp.*)  
رفسن (*Boops boops*)  
شعبان البحر (*Conger conger*)  
مرعب قشرى (*Trigla spp.*)  
بورى (*Muraena 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 (*spondylisoma cantharus*)  
رأسيات الأرجل  
حبار (*Sepia officinalis & Rossia macrosoma*)

٢- فنات التبريد  
٢.١ تحدد فنات 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 ٥ والمنتجات المبينة في النقطة رقم ٧ تصنف في كميات تناسب واحدة من فنات التبريد التالية:

أ- زائد، أو ب للأسماك بما فيها الشلقيات ورأسيات الأرجل  
ب- زائد للجمبري. إلا أن جراد البحر في فئة تدعى هـ باستثناء الإناث المحببة التي يمكن تسويقها.  
٢.٢- ينبغي أن تكون كل كمية متجانسة في درجة الحرارة مع أن كمية صغيرة الحجم يمكن ألا تتحدد في الحرارة. وفي

## أ- الشروط العامة المطبقة على منتجات الصيد الطازجة

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

٢. يجب القيام بالعمليات مثل نزع الرؤوس والأحشاء بطريقة صحية. وعند ما يمكن القيام فنياً وتجارياً بنزع الأحشاء، يجب أن يتم بأسرع ما يمكن بعد اصطياد أو تفريغ منتجات الصيد. يجب غسل المنتجات كثيراً بالماء الصالح للشرب أو، على متن السفينة، بالماء النظيف فوراً بعد تلك العمليات.

٣. 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.

٤. إن الحاويات المستخدمة لإرسال وتخزين منتجات الصيد الطازجة المحضرة وغير المعبأة والمحفوظة تحت الثلج ينبغي أن تسمح للماء الذائب بان لا يبقى ملامساً للمنتجات.

٥. 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 نشاطاً آخر غير النقل والفرز.

## ب-الشروط الخاصة المتعلقة بفنات التبريد وفنات المعايرة التي تطبق على منتجات الصيد الطازجة :

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

٣-٣. أسماء 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

#### **جـ- الشروط المطبقة على المواد المجمدة**

ينبغي أن تتوفر المؤسسات البرية التي تجمد فيها منتجات الصيد على تجهيزات تستجيب للشروط المبنية في جداول التجميد في هذا الملحق (الفصل الثاني الجزء، الباب، ج النقاطان ١٥٢).

د- الشروط التي تطبق على منتجات الصيد التي تفصل  
ميكانيكيا

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

٧- يجب أن تستجيب المواد الأولية المستخدمة للمعايير التالية:

- يمكن أن تستخدم فقط لإنتاج مواد الصيد المفصولة  
ميكانيكياً الأسماك التامة واللحم المتبقى على المضلع بعد  
التشريح؛

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 أحشائتها وتنظيفها قبل ذلك؛

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

يبيّن هذا القسم القواعد الخاصة بالتفتيش البصري الهدف إلى اكتشاف الطفليات في منتجات الصيد والمعالجات التي

## ١-التعريفات

بِقَدْرٍ بِ:

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

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

أ- زائد يجب أن تخلص من علامات الضغط والكشط والوسع والتلويين القوي.

**بـ- يجب أن تخلص من الأوساخ والتلوين القوي ويسمح بنسبة قليلة جداً 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 دون الإخلال بالنظم المطبقة في مجال الصحة يؤخذ أيضا في الاعتبار وجود طفليات مرتبطة وإمكانية تأثيرها على جودة المنتج نظراً لطبيعتها وصفتها.

جـ- تصنیف المنتجات وففات المعايرة:

1.3 - يقوم مهنيو قطاع الصيد بتصنيف منتجات الصيد إلى ففات التبرید زاند أ و ب وففات المعايرة بمساعدة خبراء يعينون لهذا الغرض من طرف المنظمات المهنية المعنية ومعايرة المنتجات المنصوص عليها في الصفحة<sup>٢</sup> تقوم على وزنها أو عدتها في الكيلوغرام الواحد.

٢.٣- تصنف الكميات في فئات معايرة حسب السلم الوارد في الملحق رقم ٦.

ينبغي أن تسجل فئة المعايرة وطريقة التقديم بأحرف  
مقوسة ولا صفة لا يقل ارتفاعها عن خمسة سنتيمترات على  
إشارات ملصقة بالكميات يبين الوزن الصافي بالكيلوغرام  
بطريقة واضحة ومقوسة على كل كمية وبالنسبة للكميات  
التي تعرض للبيع في أكياس موحدة النمط فإن تبيين الوزن  
الصافي ليس ضرورياً إذا كان الوزن الذي قيم به قبل  
العرض للبيع يظهر أن محتوى الأكياس يناسب فعلاً سعتها  
المفترضة بالكيلوغرام.

أ - منتجات الصيد التي يمكن أن تستهلك نيئة أو شبه نيئة؛  
ب - منتجات الصيد المأخوذة من أنواع الاسقميري والبورى إذا كانت ستختضع 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 بروقاتن الديدان الخيطية.

ـ 4- لا يلزم مستغلو القطاع الغذائي بالقيام بالمعالجة المذكورة في النقطة ـ 5 مع وجود معطيات وبنائية تشير إلى أن أماكن الصيد الأصلية لا تشكل خطرا صحيا فيما يتعلق بوجود الطفيليات وإذا رخصت السلطة المختصة في ذلك.  
ـ 5- إن منتجات الصيد المذكورة في النقطة ـ 5 يجب أن ترتف بوثيقة المصنع التي تبين نوع المعالجة التي خصصت لها وذلك أثناء عرضها في السوق باستثناء أن تكون سلسلة للمستهلك النهائي.

## الفصل الخامس: الشروط المطبقة على منتجات الصيد المحولة

يجب على مستغلي القطاع الغذائي الذين يقومون بطيهي رأسيات الأرجل والرخويات أن يحرصوا على احترام الشروط التالية:

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

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

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

## الفصل السادس: المعايير الصحية المطبقة على منتجات الصيد

ـ 1- الطفيليات المرئية: كل طفيلي أو مجموعة طفيليات لها مقاييس ولون وتركيب يمكن من تمييزها تمييزا واضحاما من أنسجة السمك؛

ـ 2- 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؛

ـ 3- السراب: بالنسبة للأسماك المسطحة أو شرائح الأسماك يلاحظ السمك بنور معاكس صادر من مصدر ضوء في غرفة مظلمة من أجل اكتشاف الطفيليات.

### ـ 4- التفتيش البصري :

ـ 4.1- يجب إجراء التفتيش البصري على عدد معين من العينات. ويعين على الأشخاص المسؤولين عن المؤسسات البرية والعمال المتخصصين على ظهر السفن المصانع تحديد عدد ودورية التفتيشات حسب طبيعة منتجات الصيد ومصدرها الجغرافي والاستخدام الذي تخصص له. وأثناء الإنتاج يتم تفتيش الأسماك التي نزعت أحشاءها من طرف أشخاص متخصصين ويشمل جوف البطن والكبد والبيض والغدد المخصصة للاستهلاك البشري. وتبعا لنظام نزع الأحشاء المستخدم يقوم بالتفتيش البصري :

ـ 4.2- بطريقة متواصلة من قبل المعالج أثناء نزع الأحشاء والتنظيف في حالة نزع الأحشاء يدويا؛  
ـ 4.3- بالسبر على عدد معين من العينات قدره عشر أسماك على الأقل في حالة نزع الأحشاء ميكانيكيا.

ـ 4.4- 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 للالفصل الثالث من هذا المقرر في نقطتها الرابعة. وإذا تبين أن السراب ضروري من الناحية الفنية يدمج في خطة أخذ العينات.

ـ 4.5- 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 المصنوع:

والمحولة من أسماك *Ruvettus* و خاصة *Gempylidae* *Lepidocybium flavobrunneum pretiosus*, 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 الخطير المرتبط بوجود مواد يمكن أن تسبب اضطرابات معدية و معوية. وينبغي أن يرافق الاسم العلمي للتسمية العمومية على لوحة العلامة.

٢- لا ينبعي أن توضع في السوق منتجات الصيد التي تحتوي على ذيفان مثل السيفاكاتوكسين والذيفان التي توقف تحرك العضلات. غير أن منتجات الصيد المشتقة من الرخويات ذات الصدفتين يمكن أن توضع في السوق إذا كان قد تم إنتاجها طبقاً للملحق رقم ٥ وكانت تستجيب للنظم المحددة في مجال الذيفان الأحيائية البحرية (المقرر رقم ٣) حول المعايير المطبقة على الرخويات ذات الصدفتين

**الفصل السابع: تجهيز وتعبئة منتجات الصيد**  
١. يجب أن تكون الأواني التي تحفظ فيها منتجات الصيد الطازجة مثلاجقة قادرة على مقاومة الماء وأن تتمكن الماء المغلي من عدم البقاء ملامساً للمنتجات.  
٢. ويجب أن تجهز الكتل المجمدة المعدة فوق السفن كما ينبغي قبل التفريغ.

٣. عند ما تعبأ منتجات الصيد على متن سفينة الصيد، يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يسهروا على الا 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 :  
١. إن منتجات الصيد الطازجة ومنتجات الصيد غير المحولة والمسخنة بعد التجميد ومنتجات القشريات والرخويات المطبوخة والمثلجة، يجب إيقاؤها في درجة تقارب درجة ذوبان الثلج؛

٢. يجب إبقاء منتجات الصيد المجمدة في درجة حرارة لا تتجاوز ١٨ درجة مئوية تحت الصفر في جميع النقاط، غير أن الأسماك الكاملة المجمدة في النقيع المملح والمخصصة

علاوة على حرصهم على التقيد بالمعايير (الجرشمية والذيفان البحرية والكيمائية) الواردة في المقرر رقم ٥، 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- الخصيات منتجات الصيد المؤثرة على الحواس يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يقوموا بتقييم مؤشرات الحواس لمنتجات الصيد. وينبغي أن يمكن هذا التقييم على وجه الخصوص من معرفة هل هذه المنتجات مطابقة لمعايير البرودة.

**ب- المهستامين**  
يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يحرصوا على عدم تجاوز الحدود التي تستخدم من المهستامين

**ج- الآزوت القاعدي الكلي المتاخر**  
لا ينبعي أن ت تعرض في السوق منتجات الصيد غير المحولة إذا بذلت الاختبارات الكيمائية تجاوز حدود الآزوت القاعدي الكلي المتاخر.

تحدد قيمة قصوى لآزوت القاعدي الكلي المتاخر لفناط الأنواع التالية :

- السيفيات
- المفلطحات (باستثناء الرافود)
- أنواع النازليات والغادسيات
- الشقليليات

**د- الطفيلييات**  
يجب على مستغلي القطاع الغذائي أن يحرصوا على أن يقام بتفتيش بصري لمنتجات الصيد لاكتشاف الطفيلييات المرئية قبل وضع هذه المنتجات في السوق. ولا ينبعي أن يضعوا في السوق لغرض الاستهلاك البشري منتجات صيد مصابة بالطفيلييات.

**هـ- الذيفان الخطيرة على صحة الإنسان**  
١- لا ينبعي 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 بمتغيرات قصيرة نحو الارتفاع بـ 5 درجات مئوية تحت الصفر على الأكثar؛

٢. لا يلزم مستغلو القطاع الغذائي بمراعاة ترتيبات النقطة /  
ب إذا كانت منتجات الصيد المجمدة منقوله من مستودع  
تبريد إلى مؤسسة معتمدة لتسخينها بعد التجميد فور  
وصولها من أجل التحضير و/أو التحويل وكانت المسافة  
قصيرة وأعطت السلطة المختصة إذنها؛

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

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

الملحق ٥ :  
سلام تقدير البرودة

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

- (١) الأسماك البيضاء
  - (٢) الأسماك الزرقاء
  - (٣) الشلقيات
  - (٤) رأسيات الأرجل
  - (٥) القشريات.
  - (٦) معاين الأسماك

غير مقبول	فناش التبريد			الجلد
	ب	أ	زائد	
لون باهت (1)	لون باهت في طريق التصل	لون فاقع لكن بدون لمعان	لون شاقع ومتقرح (ما عدا السبيلاست) أو متلائى، وليس به تصل	المخاط الجلدي
رمادي مصفر قاتم	لبني	عكر قليلا	مانى، شفاف	العين
مقعرة في الوسط حدة رمادية - قرنية لبنية (1)	مستوية، قرنية متلائنة - حدة كثيفة	محدبة ومنحنية قليلا - حدة سوداء باهتة، قرنية متلائنة قليلا	محدبة (ناتئة)، حدة سوداء مشعة قرنية شفافة	الخياشيم
مصفر مخاط لبني (1)	بني /رمادي يفقد اللون، مخاط كثيف وسميك	قليلة الألوان، مخاط شفاف	لون فاقع، بدون مخاط	الغشاء (في السمك الذي أزيلت أحشاؤه)
غير لاصق	مبقع، يسهل فصله عن اللحم	باهت قليلا يمكن فصله عن اللحم	أملس، لامع، يصعب فصله عن اللحم	

غير مقبول	فاتات التبريد			رائحة الخياشيم وجوف البطن
	ب	أ	زائد	
(1)				
خشنة	متعفنة وخشنة قليلاً	غياب رائحة الطحالب البحرية رائحة حيادية	رائحة الطحالب البحرية	الأسماك البيضاء بدون الهوش أو السمك المربي
خشنة	رائحة الزيت المتاخر، رائحة كابية فيها زنخ قليل عذبية	رائحة الزيت الطازج المقلقل رائحة الرمل	رائحة الزبادي الطازج	الهوشع أو السمك المربي
لين (رخو) (1) تزعز قشوره بسهولة من الجلد - سطحه أقرب إلى التعفن	لين قليلاً (رخو) أقل مطاطية - سطحه شمعي ناعم و باهت	أقل مطاطية	صلب ومطاط سطحه أملس (2)	اللحم

#### معايير إضافية لعرفت البحر الذي أزيل رأسه

حدود غير واضحة تماماً (1) بنية واصفار اللحم	حدود غير واضحة وداكن	حدود واضحة ولون أشد دكناً	حدود واضحة وأحمر قان	الأوردة الدموية (عضلات البطن)
---	----------------------	---------------------------	----------------------	-------------------------------

(1) أو في حالة تحمل متقدمة.

(2) السمك الطازج قبل مرحلة *rigor mortis* ليس صلباً ولا مطاطاً ولكنه مع ذلك مضيف في الفئة زائد.

#### ب - معايير الأسماك الزرقاء:

غير مقبول	فاتات التبريد			الجلد (1)
	ب	أ	زائد	
لون باهت، جداً الجلد ينفصل عن اللحم (2)	باهت، بدون تألق. ألوان خفيفة. جلد أملس إذا فني السمك	فقد اللمعان والتألق. ألوان باهثة. الفرق بين سطح الظهر وسطح البطن	لون فاقع، ألوان فاقعة لامعة ومتقرحة. فرق واضح بين سطح الظهر وسطح البطن	
بني، مصفر، مخاط كثيف (2)	بني	عكر قليلاً	مانى، شفاف	المخاط الجلدي

#### فاتات التبريد

غير مقبول	فاتات التبريد			رائحة الخياشيم (1)
	ب	أ	زائد	
لين (2)	لين قليلاً	جاسى نسيباً صلب	صلب جداً جاسى	قوة تمسك اللحم (1)
أصفر (2)	انسفاخ واندفاقات دموية طويلة	فضي، فيه قليل من الاحمرار والدكنا	فضي	غطاء الخياشيم
مقعرة في الوسط حدقة بنية، قرنية لبنية (2)	مسطحة، حدقة، محجوبة واندفاقات دموية حول العين	محدبة ومنحنية قليلاً حدقة داكنة، قرنية منقرحة قليلاً	محدبة، نائلة، حدقة زرقاء وسوداء لامعة "جفن" شفاف	العين
مصفى مخاط لبني (2)	تشحذ وتتلتون مخاط أكمد	لون ناقص الفقوعة باهت جداً على الجانب، مخاط شفاف	أحمر قان، أرجواني بلا مخاط	الخياشيم (1)
رائحة التعفن النتنية (2)	رائحة دسمة (3) كيريتية قليلاً، رائحة الشحم الزنخ أو الفاكهة المتعفنة	غياب الرائحة أو رائحة الطحالب البحرية رائحة محايدة	رائحة الطحالب البحرية الطازجة، حامز، يودي	رائحة الخياشيم

**السمك المحفوظ في الثلج برائحة الزنخ قبل أن تكون له رائحة مخففة أو العكس بالنسبة للسمك المحفوظ بواسطة الثلج أو بوسائل مacinic**

ج) معايير الشلقبات:

غير مقبول	فؤات التبريد			العين
	ب	أ	زائد	
مقرعة مصفرة (1)	مسطحة، داكنة	محدبة ومنحنية قليلا ت فقد اللمعان والنقرح. حدقات بيوضوية	محدبة ومتالفة جدا ومتقربة حدقات صغيرة	
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 و خاصة في الفم وفي فتحات الخياشيم	في صلابة الموات 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 كايبة لكنها ليست نشادية، محدبة ومنحنية قليلا حدقة داكنة، قرنية	رائحة الطحالب البحرية	الرائحة

و في حالة تحلل متقدمة

معايير خاصة أو إضافية للشققين البحري

غير مقبول	فناة التبريد			الجلد
	ب	أ	زائد	
يفقد اللون جلد متخصص مخاط كثيف	لون متصل ويكون داكنًا، مخاط كثيف	لون فاقع مخاط مائي	لون فاقع متقرح ولامع. مخاط مائي	جلد
رخو	لين	صلب	صلب ومطاط	نسيج الجلد
لين ورخو	لين	زعانف جاسدة	حدود الزعانف شفافية ومدوره	الشكل
بطن أصفر إلى مخضر و بقع حمراء في اللحم.	أبيض وأكمد مع العديد من البقع الحمراء الصفراء	أبيض ولا مع بقع حمراء حول الزعانف فقط	أبيض ولا مع بريق خبازي حول الزعناف	البطن

د- معايير رأسيات الأرجل

فناش التبريد		الجلد	
ب	أ		
بدون لون، الجلد ينفصل بسهولة عن اللحم	لون أكمد، الجلد لاصق باللحم	لون فاقع، الجلد لاصق باللحم	الجلد
رخو قليلاً، أبيض وردي أو مصفر قليلاً	صلب أبيض طباشيري	صلب جداً، أبيض صففي	اللحم
تقليل بسهولة	تقاوم الاقتلاع	تقاوم الاقتلاع	المجسات
رائحة الحبر	ضعيفة أو عديمة	باردة، رائحة الطحالب البحرية	الرائحة

٥- معايير الجمباز

### **فناles التبريد**

أ	زائد	
نفس خاصيات الفنة - زائد-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- سطح القوقة رطب ولا مع،</li> <li>- في حالة التوحل ينبغي ألا يلتصق الجموري ببعضه البعض،</li> <li>- لحم بدون رائحة أجنبية،</li> <li>- لا يوجد بها رمل أو مخاط أو مواد أخرى خارجية.</li> </ul>	الحد الأدنى من الخاصيات
من الوردي الأحمر الخفيف إلى الأزرق الأحمر مع بقع بيضاء، والجزء الصدري من القوقة بلون فاتح يميل إلى الرمادي	لون وردي أحمر فاتح مع بقع صغيرة بيضاء، والجزء الصدري من القوقة فاتح	شكل الجموري الذي له قوقة
الرائحة		
على البنى - برغالي مع إمكانية سواد الرأس	لون برتغالي منتظم	شكل جموري المياه العميقية
يتشير بسهولة مع بعض أجزاء اللحم لا يمكن تجنبه فنيا - صلب لكنه غير يابس	يتشير بسهولة مع خسارة طفيفة في اللحم أقل صلابة ويابس قليلا	حالة اللحم خلال وبعد التقطير
فنان التبريد	زائد	
تقيل كميات قليلة من قطع الجموري	تقيل قطع نادرة من الجموري	قطع
رائحة باردة للطحالب البحرية، غياب رائحة الطحالب البحرية	رائحة قليلة الحموضة، غياب رائحة عذيبية قليلا	الرائحة

### الملحق 6: فئات المعايرة

الأحجام الدنيا التي تتم مراحتها			سلم المعايرة		
الحد الأدنى للطول يحدد	المنطقة الجغرافية	عدد القطع/ كلغ(2)	كلغ/ سمك (1)	الطول	النوع
		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	السمكة الإسكندر
-	-	-	2 فما فوقها من 0,6 إلى 0,6 من 0,35 إلى 0,6	1 2 3	هلوق البحر
سم 18	-	-	0,20 من 0,08 إلى	4	الاسقميري
-	-	-	0,25 من 0,14 إلى 0,14 إلى 0,05	3 4	الاسقميري
سم 9	-	-	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
سم 20	-	-	0,28 من 0,2 إلى 0,28 من 0,15 إلى 0,28	5	النازلي
الأحجام الدنيا التي تتم مراحتها			سلم المعايرة		
-	-	-	من 0,8 فما فوقها من 0,2 إلى 0,8	1 2	
سم 30	-	-	1 من 0,5 إلى	5	عفريت البحر التام الذي أزيلت أحشاؤه
-	-	-	0,5 من 0,2 إلى	5	عفريت البحر الذي أزيل رأسه
كلغ 70 أو 6,4	-	-	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	التونة السمينة
-		-	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 ابراهيم
		-	من 0,25 إلى فما فوقها من 0,2 إلى 0,25	1 2	سلطين أخرى
-		5 أو أقل من من 6 إلى 31 من 32 إلى 70	-	1 2 3	الرفس
سلم 12 سم		-	من 0,02 إلى 0,08	5	الشاخور
ـ 20 سـم - ـ 20 سـم		-	5 فـما فوقـها، من 3 إلى 5 وـمن 1 إلى 3 وـمن 0,3 إلى 7	1 2 3 4	البوري
-		-	5 فـما فوقـها، من 3 على 5، من 1 على 3، من 0,3 إلى 2	1 2 3 4	السفينـ البـحـري
-		-	3 فـما فوقـها، من 0,5 إلى 3	1 2	الـشـفـنـينـ الـبـحـري
20			(3) 0,17 إلى 0,12	5	سمك موسى
-			3 فـما فوقـها 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 فـما فوقـها من 0,5 إلى 3	1 2	أبو سيف الأسود
-			0,5 فـما فوقـها من 0,3 إلى 0,5 من 0,2 إلى 0,3	1 2 3	السبـدـج
ـ 11 سـم			من 18 إلى 200 غ	5	سلطان ابراهيم
			800 غ فـما فوقـها 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.

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

1.1 الأسماك والقشريات غير المحولة المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة.

Quantum satis	E420 E421 E953 E965 E966 E967	البوليول السوربيول المانتيول الايزومالت المالتيتول اللاكتيتول الأكسيليتول	المثبتات الواقية من التجمد
---------------	--	---	----------------------------

1.1.1 شرائح الأسماك غير المحولة المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

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

1.1.2 الأسماك ذات الجلد الحمراء المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

150 ملغم/ كلغ من حامض أريتوربيك	E315 E316	حامض أريتوربيك آريتوربات الصوديوم	مضادات الأوكسجين
------------------------------------	--------------	--------------------------------------	------------------

## 2.1. القشريات ورأسيات الأرجل الطازجة المجمدة و المجمدة بحرارة منخفضة جدا

مواد الحفظ	الأنهدريت الكبريري والسلفيت	E220	150 ملخ/ كلغ من حامض أريتيوربيك
	الأنهدريت الكبريري	E221	
	سلفيت الصوديوم	E222	
	سلفيت حامض الصوديوم	E223	
	ثاني سلفيت الصوديوم	E224	
	ثاني سلفيت البوتاسيوم	E226	
	سلفيت الكالسيوم	E227	
	سلفيت حامض الكالسيوم	E228	

## 2.1.1. القشريات النيئة : الجموري من أنواع Aristeidae و Solencerdae و Penaedae

مواد الحفظ: الأنهدريت الكبريري والسلفيت	E220	150 ملخ/ كلغ بالنسبة للأجزاء صالحية للأكل بقياس S02	أقل من 80 وحدة في الكيلوغرام
		200 ملخ/ كلغ	1 ما بين 80 و 120
		300 ملخ/ كلغ	أكثر من 120

## 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	أنيلين - ديمين - آسيتات 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

الثباتات من التبريد	بوليلول : سوربيتول	E420	Qunatum stis
مصرفات الطعام	حامض غلوتاميك وأملاحه حامض غوانيليك وأملاحه حامض إنوزينيك وأملاحه 5- ريبونيكولوتيد كلسبي 5- ريبونيكولوتيد ثانوي الصودا	E620 E626 E630 E634 E635	10 غ/ كلغ وحدة أو مخلوط 500 ملخ/ كلغ وحدة أو مخلوط بقياس حامض اغونيليك
المختارات	كونجاك صمع كونجاك عليكيو مانان كونجاك	E425i E425ii	10 غ/ كلغ، وحدة أو مخلوط مع غيره

## 2.1. الرخويات والقشريات المحولة

### 2.1.1. القشريات ورأسيات الأرجل المطبوخة

مواد الحفظ	الأنهدريت الكبريري والسلفيت	E220	50 ملخ/ كلغ في الأجزاء صالحية للأكل بقياس S02 وحدة أو مخلوط
------------	-----------------------------	------	---

### 2.1.1.1. القشريات قبل طبخها

<b>Quantum satis</b>		جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94 الاتحاد الأوروبي	الملونات
100 ملغ/ كلغ – وحدهم أو ممزوجة كميات الملونات E110، E122، E124، E125 وينفي أن لا تكون فوق 50 ملغ/ كلغ بالنسبة لكل واحد منهم		جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94 الاتحاد الأوروبي	

### 2.1.1.1.1. الجمبري المطبوخ

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

### 2.1.2. الرخويات والقشريات المحولة والمجمدة بحرارة منخفضة جدا

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

### 2.2. منتجات من اللحم المفروم أو البروتينات المركبة

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

### 2.2.1. عجائن أو فطيرات من الأسماك والقشريات (مثل اللباب وجذارة الأسماك والبرئية والمفرومات ودهن القشريات)

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

### 2.2.2. Surimi

500 ملغ/ كلغ وحده أو ممزوج (P2005) وحده أو مخلوط		جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94 الاتحاد الأوروبي حامض فسفوري والفوسفات	الملونات
--	--	--	----------

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

2000 ملغ/ كلغ وحده أو مخلوط 200 ملغ/ كلغ بقياس S02 وحده أو مخلوط	E200 E200	حامض سوربيك وأملاحه الانهدريت الكبريتى والسلفيت	مواد الحفظ
---	--------------	--	------------

### 2.3. الأسماك المملحة والمجففة

200 ملغ/ كلغ وحده أو مخلوط	E200 E210	حامض سوربيك وأملاحه حامض بنزويك وأملاحه	مواد الحفظ
----------------------------	--------------	--	------------

### 1.2.3. الأسماك المملحة والمجففة من فصيلة القادسييات

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

### 2.4. الأسماك المقددة

<b>Quantum satis</b> 100 ملغ/ كلغ وحده أو مخلوط 10 ملغ/ كلغ	E160b	جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94 الاتحاد الأوروبي جميع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم 34/94 الانهدريت البيكسين، النوربيكسين	الملونات
---	-------	---	----------

#### 4.4.1. الأسماء المملاحة والمجمففة والمقددة

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

#### 4.5. ملاح السمك والقشريات والرخويات

200 ملخ/كلغ	E950	K آسيسلفام	المخففات
300 ملخ/كلغ	E951	آسيباراتام	
160 ملخ/كلغ	E954	الساكارين وأملاح Ca و Na	
30 ملخ/كلغ	E959	نيوهسبيردين كالسيوم DC	

#### 4.5.1. الاسبرطات

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

#### 4.6. منتجات السمك شبه المعلبة بما فيها تلك المصنوعة من بيض السمك

2000 ملخ/كلغ وحده أو مخلوط	E200	حامض سوربيك وأملاحه	مواد الحفظ
	E210	حامض بنزويك وأملاحه	

#### 4.6.1. منتجات الصيد شبه المعلبة

150 ملخ/كلغ بقياس حامض أريتوربيك	E315	حامض أريتوربيك	مضادات الأكسجين
	E316	أريتوربات الصوديوم	

#### 4.6.2. منتجات الصيد شبه المعلبة والأسماك الحامضة والعذبة

200 ملخ/كلغ	E950	K آسيسلفام	المخففات
300 ملخ/كلغ	E951	آسيباراتام	
160 ملخ/كلغ	E954	الساكارين وأملاح Ca و Na	
30 ملخ/كلغ	E959	نيوهسبيردين كالسيوم DC	

#### 4.6.2.1. بيض السمك

300 ملخ/كلغ وحدتها أو ممزوجة مع غيرها	123 E	جمع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم /34/94	الملونات
30 ملخ/كلغ		جمع الملونات المذكورة في ملحق التوصية رقم /34/94 الاتحاد الأوروبي القطيفية	

#### 4.7. الأسماء والقشريات والرخويات المعلبة

75 ملخ/كلغ	E 385	- رباعي آسيتات الكالسيوم - ديسوديوم EDTA	ال حاجز
------------	-------	--	---------

#### 4.7.2. منتجات القشريات المعلبة

ملخ/كلغ (بقياس P205) وحدتها أو مجموعة		حامض فسفوري والفوسفات	المثبتات
---------------------------------------	--	-----------------------	----------

#### 4.7.2.1. منتجات السمك المعلبة

1500 ملخ/كلغ الحامض	E 315 E 316	حامض أريتوربيك أريتوربات الصوديوم	مضادات الأوكسجين
---------------------	----------------	--------------------------------------	------------------

#### 4.7.2.2. معلبات السمك الحامضة والعذبة

200 ملخ/كلغ	E 950	K آسيسلفام	المخففات
300 ملخ/كلغ	E 951	آسيباراتام	
160 ملخ/كلغ	E 954	الساكارين وأملاح Ca و Na	
30 ملخ كلغ	E 959	نيوهسبيردين كالسيوم DC	

5. "معايير 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. ".معايير 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 طبقاً للتشريع المتعلق بالرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد.
7. "كمية" : مجموعة أو سلسلة منتجات يمكن التعرف عليها وتحدد بطريقة معينة في ظروف مشابهة تماماً ويتم إنتاجها في مكان معين خلال فترة إنتاج معينة. فعلى سبيل المثال مجموعة أو سلسلة منتجات تسلم دفعه 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 مادياً وممكناً التعرف.
9. "فترة الحفظ": الفترة التي تسبيق تاريخ نهاية الصلاحية للاستهلاك أو التاريخ الذي به ينتهي احتفاظ هذه المنتجات بخصائصها النوعية.
10. "العينة" : مجموعة مولفة من وحدة أو عدة وحدات أو نسبة مادة منتجة بطرق مختلفة ضمن مجموعة أو كمية كبيرة من تلك المادة الغرض منها الحصول على معلومات حول صفة معينة في تلك الكمية أو تلك المادة المدرosa، وبحيث تشكل

مقرر رقم 2905 صادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 يتعلق تحديد للمعايير الميكروبولوجية و الكيميائية و معايير الديفان الإحيائية البحرية المطبقة الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها

### الفصل الأول- ترتيبات عامة

المادة الأولى: الموضوع ومجال التنفيذ

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 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: تعریفات

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

2. "المعيار الميكروبولوجي": 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 الديفان/ المستقلبات فيها حسب وحدة الكتلة - الحجم - المساحة - أو الكمية.

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

4. "معيار 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 : التجرب المبني على المعايير

1. يقوم مستغلو قطاع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بتجارب مبنية على المعايير الميكروببولوجية والكيميائية ومعايير الأحياءية البحرية المحددة في الملحقات 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 يتبعن 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 المعينة.

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 الملحقات، 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 خطاً على الصحة العامة

أساساً 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 الميكروببولوجية والمعايير الكيميائية ومعايير الذيفان الأحياءية 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 طبقاً للتشريع المتعلق بالرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد والأوامر التي تصدرها السلطة المختصة.

### المادة 3: شروط عامة

1. يسهر المستغلون على احترام المعايير الميكروببولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الأحياءية البحرية المناسبة المحددة في الملحقات I و II. ولهذا الغرض يتذمرون، وفي جميع مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بما في ذلك البيع بالمنفرد، 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 طبقاً 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 وطرق تحليل الديفان البحرية أو المعايير الكيميائية، مثل الديوكسين و البوليكلور و بيفنيل (PCB) من نوع الديوكسين أو الهيدروكاربوبيل 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 طبقا 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 التطبيقيين 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 والشئون الاجتماعية ومدير ديوان كاتب الدولة لدى الوزير الأول المكلف بالبيئة، كل فيما يخصه، بتنفيذ هذا المقرر الذي ينشر في الجريدة الرسمية.

مرتبطا بـ *Lysteria monocytogenes* "اليستيريا مونوسيتيوجنس" يقومون بأخذ عينات في أماكن التحويل وعلى المعدات المستخدمة للكشف عن وجود بـ *Lysteria monocytogenes* "اليستيريا مونوسيتيوجنس" في إطار خطتهم لأخذ العينات.

3. إذا كانت التجارب تستهدف تقييم مقبولية 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 تعودها 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 بالفرد، فيمكن أن تعالج معالجة إضافية لدى مؤسسة معتمدة لإزالة الخطر المعني. ولا يمكن أن يقوم بذلك المعالجة إلا مستغلون غير الباعة بالفرد.

كما يتذبذب المستغلون إجراءات تصحيحية تمكّنهم من اكتشاف سبب النتائج غير المرضية وذلك بهدف تفادياً 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 المعتمول 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 يتذذبون الإجراءات المناسبة دون أي تأخير غير مبرر لتصحيح الوضع وتفادياً 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**

مرحلة تطبيق المعيار	طرق التحليل المرجعي (3)	الحدود القصوى (2)		طريقة أخذ العينات (1)	الكائنات المجهرية، الذيفان والمستقلبات	فنية المواد الغذائية	
		M	m	c	n		
منتجات وضعت في السوق خلال فترة حفظها قبل مغادرة المادة الغذائية لرقابة الصانع المباشرة	11290-2 (5) NE/OSI	( <sup>4</sup> ) 140 ucf /غ	0	5	<i>Lysteria monocytogenes</i>	منتجات صيد جاهزة للاستهلاك وتسمح بنمو <i>Lysteria monocytogenes</i>	1.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	11290-1	( <sup>6</sup> ) غانية في 25 غ	0	5		منتجات صيد جاهزة للاستهلاك لا تسمح بنمو <i>Lysteria monocytogenes</i>	2.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	11290-2 (5) NE/OSI	خلو 25 غ	0	5	<i>Lysteria monocytogenes</i>	قشريات ورخويات مطبوخة	3.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	6579 NE/OSI	خلو 25 غ	0	5	سامونيلا	رخويات حية ذوات صدفتين	4.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	6579 NE/OSI	خلو 25 غ	0	5	سامونيلا	رخويات حية ذوات صدفتين	5.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	16649 – 3 OS/ST	100 غ من اللحم والسائل الصمامي 230PPN	0	( <sup>8</sup> ) 1	E.coli( <sup>7</sup> )	منتجات صيد مصنوعة من أنواع السمك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيسستيدين ( <sup>9</sup> ).	6.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	( <sup>11</sup> ) CLPH	100 مغ/كلغ	2	( <sup>10</sup> ) 9	هيسستامين	منتجات صيد تعرضت لمعالجة انضاج بالأنزيمات في الملاح ومصنوعة من أنواع السمك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيسستيدين ( <sup>9</sup> ).	7.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	( <sup>11</sup> ) CLPH	200 مغ/كلغ	2	9	هيسستامين		

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

(2) : بالنسبة لل نقاط 1.1 إلى M = m 1.5.

(3) : ينبغي استخدام أحدث نشرة للمعايير

(4) : يطبق هذا المعيار عند ما يستطع 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 مل من إينوكيلولم على علبة 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) مستخدمة هنا كمؤشر للنتوء 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 المأخذوة على ذلك المستوى بالنسبة للكميات المعنية.

(11) المراجع :

1. مال ب.، فال م.، بوكلوي س. : تجارب حول الأمين الأحيائي في الأسماك المتحللة (إنجليزي).

2. دي فلوس ك.، ديرفين ك.، مال ب، بوكلوي س. : جوانية أثر المصفوفة في تحديد أمين أحيائي في الهوش والغبر.

## 1. تفسير نتائج التحليل :

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

تسمح لـ *مونوسينتو جينس* في المنتجات الجاهزة للاستهلاك نمو لـ *مونوسينتو جينس* 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.

لـ *مونوسينتو جينس* 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.

**السامونيلا 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 الهيستيدين :**

- نوعية مرضية عندما تستوفي 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

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

(1) :  $n$  = عدد الوحدات المؤلفة للعينة.  $c$  = 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 وتبيّن نتائج التحاليل النوعية الجرثومية للطريقة المراقبة.

E.coli والمكورات العنقوية ذات الأنزيم المختبر في منتجات رخويات وقشريات مقشرة ومنزوعة الأصداف 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  $M$  وبباقي 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 المختبرية وذلك بتحليل كامل جسم الرخويات الحية ذوات الصدفتين والأسماك إذا كانت تستهلك كاملة عادة.

وفي حالة منتجات الصيد المجففة أو المشعّعة أو المحولّة 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 لذلك الأنواع من المنتجات.

### 1. الرصاص

المحتوى الأقصى (ملغ/كيلو وزن في الحالة الطازجة)	فترة المواد الغذائية
0.2	1.1 لحم عضلات الأسماك كما هو محدد في الفئتين أ و ب من اللائحة أ باستثناء أنواع الأسماك المعددة 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>Trachurus species</i> ), الشاخصور ( <i>Pomadasys bennetti</i> ), السردين ( <i>Dicentrus punctatus</i> ), القرفوس المبقع ( <i>Sardina pilchardus</i> ), سمك موسى ( <i>Thunus species &amp; Euthynnus species</i> ) ( <i>Dicologoglossa cuneata</i> )
0.5	2.1 القشريات باستثناء اللحم البنى 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، الأشوفة، عفريت البحر، الرفتش، أسماك (*Brama spp.*), المرجان الرمادي، المرجان الملكي، المرعب، الإسقيري، البوري، النازلي، سمك (*Specara smaris*), السمك المرعب، الشفنيني البحري، سلطان إبراهيم الرملي، سلطان إبراهيم المصيري، الأخطبوط، سمك موسى، سمك موسى (*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 ومعلمات 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 فصيلتي *Thunnus* و *Euthynnus* باستثناء التونة الطازجة أو المثلجة.

### 2. الكديميوم

المحتوى الأقصى (ملغ/كيلو وزن في الحالة الطازجة)	فترة 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 المعددة في النقطة 1.1.2
0.1	1.1.2 لحم عضلات : بونيت ( <i>Sarda sarda</i> ), صار أسود الرأس ( <i>Diplodus vulgaris</i> ), الأشوفة, البوري ( <i>Mugil labrosus labrosus</i> ), الشاخصور ( <i>Trachurus species</i> ), السردين ( <i>Sardina pilchardus</i> ), التونة ( <i>Luvarus imperialis</i> ), سمك موسى ( <i>Thunus species &amp; Euthynnus species</i> ) ( <i>Dicologoglossa cuneata</i> )
0.5	2.1.2 لحم عضلات السيف ( <i>Xiphias gladius</i> )
0.5	2.2 القشريات باستثناء اللحم البنى 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	<p>1.1.3 لحم عضلات :</p> <p>غريف البحر، بونيت (Sarda sarda)، سمك (Makaira species)، البيوري (Centroscymnes coelolepis)، سمك (Mullus species) القباب، سمك (Istiophorus platypterus)، سمكة (Lepidopis codatus)، سمك (Aphanopus carbo)، أسماك القرش (جميع الأنواع)، سمك (Gempylus serpens)، سمك (Ruvettus pretiosus)، سمك (flavobrunneum Thunus species &amp; Euthynnus species، Katsuwonus pelamis)</p>

## الفصل الثاني : طرق أخذ العينات للمراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة

1. موضوع ومجال التطبيق : إن العينات المخصصة للمراقبة الرسمية لمقادير الرصاص والكديوم والزئبق 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 :

كمية محددة من المادة الغذائية مسلمة دفعه واحدة ويثبت الوكيل المسؤول أنها تمثل المواصفات المشتركة مثل أصل نوع 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 مادياً 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 تغير قد يغير مقادير الرصاص والكديوم والزئبق 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 كلغ 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 كافية للتمكين من تحليل مزدوج على الأقل.

7.3 تعينة وإرسال العينات الإجمالية والمخبرية :

توضع كل عينة إجمالية أو مخبرية في إناء نظيف من المواد الهمامدة، يحميها بشكل مناسب من أي عنصر تلوث وأي فقدان للمادة المراد تحليلها عن طريق الامتياز على الحافة الداخلية للإناء أو أي ضرر يمكن أن ينتج عن النقل. ويجب اتخاذ كافة الاحتياطات الضرورية لتفادي تغير تكوين العينات خلال النقل أو التخزين.

8.3 إغفال 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 الأصداف أو حين يدخل المنتج في السلسلة الغذائية وعندما تتمكن 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 توزيعاً متجانساً للملوث المعنى داخل كمية مهنية، يكفيأخذ عينة ابتدائية من كل كمية (يبين رقم الكمية) تشتمل العينة الإجمالية.  
وبالنسبة للمنتجات الأخرى، يظهر العدد الأدنى للعينات الابتدائية التي يجبأخذها من الكمية في الجدول 1.  
يجب أن يكون وزن الكميات الابتدائية متشابهاً وإن أي خروج عن هذه القاعدة يجب تبيينه على العلامة الواردة في النقطة 8.3.  
إذا حضرت الكمية في معيّنات متباينة، فإن عدد المعيّنات (العينات الابتدائية) التي يتعين أخذها لتكوين العينة الإجمالية مبين في الجدول 2.

**الجدول 1 : العدد الأدنى للعينات الابتدائية التي يجبأخذها من الكمية**

العدد الأدنى من العينات الابتدائية الواجبأخذها	وزن الكمية (كلغ)
3	أقل من 50
5	50 إلى 500
10	أكثر من 500

**الجدول 2 : عدد المعيّنات الواجبأخذها لتكوين العينة الإجمالية**

عدد المعيّنات أو الوحدات الموجودة في الكمية	العدد الأدنى من المعيّنات أو الوحدات الواجبأخذها
1 إلى 25	1 معيّناً أو وحدة
26 إلى 100	حوالى 5% ، على الأقل 2 معيّناً أو وحدة
أكثر من 100	حوالى 5% ، على الأقل 10 معيّناً أو وحدة

5. مطابقة الكمية أو الكمية الفرعية للمواصفات.  
لأغراض المراقبة، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين على الأقل للعينة 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.

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

1. الإجراءات الخاصة لتحضير العينات للرصاص والكلدميوم والزنبق.  
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 والكلدميوم والزنبق.

لم ينص على طرق خاصة لتحديد مقادير الرصاص والكلدميوم والزنبق. ويجب على المختبرات استخدام طرق لتحديد مقادير الرصاص والكلدميوم والزنبق معتمدة أو معترف بها دولياً وتستوفي شروط معيار EN 13804 "المنتجات الغذائية - معايرة آثار العناصر - معيار الكفاءة - عموميات وإعداد العينات" أو معيار دولي معادل له.

القيمة / التعليق	الثوابت
حدود الاكتشاف	لا تتجاوز عشر القيمة القصوى (*)
حدود الكمية	لا تتجاوز خمس القيمة القصوى (*)
الدقّة	قيمة HORRATr أو HORRATr أقل من 1.5 خلال الاختبار الجماعي للاعتماد
الاستعادة	120 - 80% (كما هو مبين في الاختبار الجماعي)
الخاصية	لاتشوиш بسبب المصفوفة أو الطيفيات

(\*) القيمة القصوى المعينة في هذا المقرر للرصاص والكلدميوم والزنبق.  
وقدر الإمكان، يشمل اعتماد الطرق المستخدمة، في مواد تجريب الاختبارات الجماعية، مادة مرئية معتمدة. وينبغي أن تستوفي تلك الطرق معايير الأداء الواردة في الجدول 3.

2.2 تقييم صحة تحليل وحساب نسبة الاستعادة.  
قدر الإمكان، تقدر صحة التحليل عبر الإدراج في سلسلة التحليل لمواد مرئية معتمدة ومناسبة وتؤخذ في الحسبان لزوماً التوصيات المعدة تحت إشراف IUPAC/ISO/AOAC (الأدلة المنسقة لاستخدام معلومات الاستعادة في القياس التحليلي).  
نشر ميكني تومسون، ستيفين ل. ر.اليسون، آليس فاجلنج، 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 تبيين طريقة التسجيل ونسبة الاستعادة.

3.2 التعبير عن النتائج

لأغراض المراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين للعينة 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 الفصوص المحددة في هذا المقرر.

#### الفصل الرابع : المقدار العلوي من الأزوت القاعدي الطيار الكلي وطرق التحليل التي يجب استخدامها

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

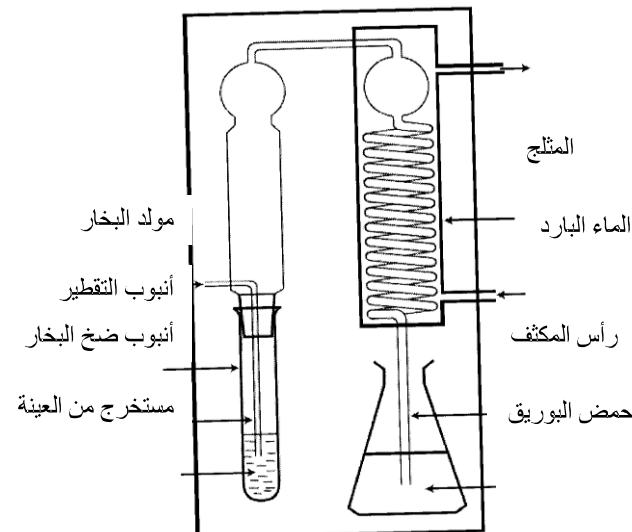
أ - 25 ملغ آزوت/100g من اللحم لأنواع مثل السيفاس، و *Sebastichthys capensis* و *Helicolenus dactylopterus*;

ب - 30 ملغ آزوت/100g من اللحم بالنسبة لأنواع المنتعمة إلى فصيلة *Pleuronectidae*;

ج - 35 ملغ آزوت/100g من اللحم بالنسبة لأنواع المنتعمة إلى فصيلتي *Gadidae* و *Merlucciidae*.

إن آلية التقطر المستخدمة لبخار الأزوت القاعدي الطيار الكلي يجب أن تتطابق الشكل التالي :

آلية تقطر بخار الأزوت القاعدي الطيار الكلي



#### الفصل الخامس : طرق التحليل لتحديد تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي

##### 1. الطرق الروتينية :

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

- الإنتشار المجهرى الذي وصفه كونوي وبيرن (1933)؛

- التقطر المباشر الذى وصفه آنتوناكوبولوس (1968)؛

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

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

ب - يجب أن تتكون العينة من حوالي 100g 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 و سرير الترشيح؛

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

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

### 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 طبقاً للتوجيهات التالية :

#### أ - تحضير العينة

سحق جيد للعينة المراد تحليلها في فرامة طبقاً 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 مل من محلول حمض البيركلوريك طبقاً لمواصفات النقطة

3.2 أ. ويتم انسجامه مدة دقيقةتين بواسطة خلاطة طبقاً 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 مل من المستخرج الذي تم الحصول عليه طبقاً للنقطة أ في جهاز تقطير بالبخار (النقطة 4.2 هـ). وللتتأكد

اللاحق من تقلية المستخرج، تضاف عدة قطرات من فينولفتاليين (النقطة 3.2 هـ). وبعد إضافة عدة قطرات من

الفضة المضادة للرغوة على أساس السيليكون، يضاف إلى المستخرج 6.5 مل من محلول الصودا الكاوية (النقطة

3.2 بـ).

ضبط آلية التقطير بطريقة يحصل بها على 100 مل من القطرارة في 10 دقائق. إدخال أنبوب سيلان القطرارة في إناء

يحتوي على 100 مل من حمض البوريك (النقطة 3.2 دـ)، تضاف إليه 3 إلى 5 قطرات من الكاشف (النقطة 3.2 زـ).

وقف التقطير بـ 10 دقائق بالضبط. نزع أنبوب السيلان من الوعاء وتنظيفه بالماء. تحدد القواعد الطيارية الموجودة

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

#### 2.2 التعريف :

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

تستخرج القواعد الأزوتية الطيارة من عينة بواسطة محلول حمض بيركلوريك بتركيز mol/l 0.6 وبعد التقلية، يخضع المستخرج لقطير بالبخار ويتم امتصاص المكونات القاعدية الطيارة من قبل مستقبل للحمض. يحدد تركيز الأزوت 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 مقطرأ أو منزوع المعادن وذا صفاء مساو على الأقل، وما لم يبين عكس ذلك، يعني "المحلول" محلولاً مائعاً يستوفي المواصفات التالية:

أ - محلول حمض بيركلوريك = 6 غ/100 مل؛

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

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

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

د - محلول حمض البوريك = 3 غ/100 مل؛

هـ - فضة مضادة للرغوة على أساس السيليكون؛

و - محلول فينولفتاليين = 1 غ/100 مل من الإيثانول بنسبة 95%؛

ز - مؤشر (Tashiro Mixed Indicator) : تدويب 2 غ من أحمر المثيل و 1 غ من أزرق المثيلين في 1000 مل من الإيثانول بنسبة 95%.

#### 4.2 الأدوات والملحقات

أ - فرامة تعطي فرائم سمك متتسقة 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 حمض دوموبيك في الكيلوغرام؛
  - بالنسبة لحمض أوكاديبيك فإن الدينوفيزوتوكسين و البكتينوتوكين مجتمعة 160 ميكروغرام من مساوي حمض أوكاديبيك في الكيلوغرام؛
  - بالنسبة يوسوتوكسين 1 مع من مساوي اليوسوتوكسين في الكيلوغرام؛
  - بالنسبة آزاسبيراسيド 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) طبقا لطريقة التحليل البيولوجي أو أية طريقة أخرى معترف بها دوليا. ويمكن جمع طريقة التحليل البيولوجي، عند الاقتضاء مع طريقة أخرى لاكتشاف الساكيزيتوكسين أو إحدى مشتقاتها بشرط معايرتها.
  - 2.1 وفي حالة الاعتراض على النتائج فإن الطريقة المرجعية هي الطريقة البيولوجية : طريقة AOAC رقم 959.08، 1990.

2. طريقة تحليل واكتشاف الذيفان المفقودة للذاكرة يجب تحليل المحتوى من الذيفان المفقودة 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 وأخرين، 1995.

- 3 . طريقة تحليل واكتشاف الذيفان مستقطبة الشحوم الطريقة البيولوجية :

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

تحدد pH النقطة القصوى يجب أن يكون  $0.1 \pm 5.0$  ج - المعايرة

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

د - الاختبار التجريبي القيام باختبار تجريبي طبقا للنقطة ب. بدل المستخرج استخدام 50.0 مل من محلول حمض البيركلوريك (النقطة 3.2 ج).

6.2 حساب تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي يتم القيام بحساب تركيز الأزوت 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 ملغم/100غ.

ب - التأكد من التجهيز عبر تقطير محليل  $\text{NH}_4\text{Cl}$  تساوي 50 ملغم من الأزوت القاعدي الطيار الكلي / 100غ.

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

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

الملحق الثالث : معاير الذيفان الأحيائية البحرية المطبقة على الرخويات ذوات الصدفتين والطرق المعترف بها

الفصل الأول : الكمية الإجمالية للذيفان الأحيائية البحرية التي ينبغي عدم تجاوزها :

وسيتم تعويض الطرق البيولوجية بطرق اكتشاف أخرى بمجرد أن 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 لأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 ونوصوته اللاحقة وخصوصا 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: يا عبدول بول  
أمين المالية : مصطفى مالك.

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

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 ونوصوته اللاحقة وخصوصا 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 عمر جوده  
الأمين العام: أياد ولد لحسان  
أمين المالية : سيد المصطفى ولد محمد الحسن.

إن مختلف إجراءات المعايرة البيولوجية على الفتران، والمختلفة باختلاف التجربة، (على الكبد والبنكرياس أو الجسم كله) والمحللات المستخدمة للاستخراج والتقطية، يمكن تطبيقها لاكتشاف الذيفان البحري وتتعلق حساسيتها وخصوصيتها باختيار والمحللات المستخدمة في الاستخراج والتقطية وينبغيأخذ ذلك في الحسبان عند اختيار الطريقة من أجل تغطية جميع أنواع الذيفان.

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

(DC, 207 – 214)

يمكن إجراء المعايرة البيولوجية على الفتران مع استخراج الآسيتون متبوعة بالفصل محلول مع ديكالورميشان وذلك لاكتشاف الذيفان مستقطبة الشحم (حامض أوكاديبيك، دينوفيزوستيكسين، بكتونوكسين، آزاسبيراسيد، يسوتوكسين والنوروتوكسين ذات التأثير السريع على الفتران مثل أسيبروليد وجيمونوديمين). وينبغي استخدام ثلاثة فران 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 الطريق البيولوجية أو إمكانا لها شريطة أن تتمكن وحدها أو مجتمعة على الأقل من اكتشاف النظائر المعدنية أسلفه وأن لا تكون أقل فعالية من الطرق البيولوجية وأن يمكن استخدامها في تحقيق درجة مكافحة في السلامة :

لحماية الصحة العمومية :

- حمض أوكاديبيك و الدينوفيزوتكسين : يمكن أن التحليل بالماء ضروري لاكتشاف DTX3

- بكتونوتوكسين : PTX2 وPTX1

- يسوتوكسين : 45 YTX, 45 OH Homo YTX ، 45 OH YTX, Homo YTX ، OH YTX, Homo AZA1, AZA2, AZA3 .

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



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

## نشر مديرية الجريدة الرسمية الوزارة الأولى