

TRADUCTION FRANÇAISE POUR INFORMATION

Mardi 12 rajeb 1416 - 5 décembre 1995

138^{ème} année

N° 97

Sommaire

Décrets et Arrêtés

Ministère des Affaires Etrangères

Décret n° 95-2086 du 23 octobre 1995, portant publication de l'accord conclu à Buenos Aires le 17 juin 1992, entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République d'Argentine, et relatif à la promotion et à la protection réciproques des investissements 2231

Ministère de la Santé Publique

Nomination d'un chef de service hospitalo-universitaire 2233

Ministère de l'Agriculture

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine 2233

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles d'hygiène de manipulation et d'entreposage des produits de la pêche à bord des navires usines 2235

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche 2235

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de manipulation des produits de la pêche pendant et après le débarquement 2237

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche 2238

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche	2239
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants	2239
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants	2241
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition ou de purification ou vers les zones de reparcage	2241
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité concernant les mollusques bivalves vivants	2242
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de reparcage des mollusques bivalves vivants	2242
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'aménagement des locaux et d'hygiène et d'agrément des centres d'expédition et de purification des mollusques bivalves vivants	2243
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance de la production de mollusques bivalves vivants ...	2245
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de conditionnement des mollusques bivalves vivants	2245
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions sanitaires de conservation, d'entreposage et de transport des mollusques bivalves vivants	2246
Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de marquage des envois de mollusques bivalves vivants	2246

Ministère des Communications

Liste des agents à promouvoir au grade d'inspecteur	2247
Liste des agents temporaires de la catégorie A2 à titulariser dans le grade d'inspecteur	2247
Liste des agents à promouvoir au grade d'attaché d'inspection	2247
Liste des agents à promouvoir au grade d'ingénieur adjoint	2247
Liste des agents à promouvoir au grade de programmeur	2247
Liste des agents temporaires de la catégorie B à titulariser dans le grade de contrôleur	2247
Liste des agents à promouvoir au grade d'opérateur chef des télécommunications	2247
Liste des agents à promouvoir au grade d'opérateur	2247
Liste des agents temporaires de la catégorie D à titulariser dans le grade d'opérateur des télécoms	2247
Liste des agents temporaires à titulariser dans le grade d'agent d'exploitation et de facteur chef	2247

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

Décret n° 95-2086 du 23 octobre 1995, portant publication de l'accord conclu à Buenos Aires le 17 juin 1992, entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République d'Argentine, et relatif à la promotion et à la protection réciproques des investissements.

Le Président de la République,

Sur proposition du ministre des affaires étrangères,

Vu la loi n° 92-88 du 6 octobre 1992, portant ratification de l'accord conclu à Buenos Aires le 17 juin 1992, entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République d'Argentine, et relatif à la promotion et à la protection réciproques des investissements,

Vu l'avis du tribunal administratif,

Décrète :

Article premier. - Est publié au Journal Officiel de la République Tunisienne, en annexe au présent décret, l'accord conclu à Buenos Aires le 17 juin 1992, entre le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République d'Argentine, et relatif à la promotion et à la protection réciproques des investissements.

Art. 2. - Le Premier ministre est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 23 octobre 1995

Zine El Abidine Ben Ali

ACCORD

ENTRE LE GOUVERNEMENT DE LA RÉPUBLIQUE TUNISIENNE ET LE GOUVERNEMENT DE LA RÉPUBLIQUE ARGENTINE SUR L'ENCOURAGEMENT ET LA PROTECTION RÉCIPROQUES DES INVESTISSEMENTS

Le gouvernement de la République Tunisienne et le gouvernement de la République Argentine ci-après dénommées "les Parties Contractantes",

Désireux de renforcer la coopération économique entre les deux Etats et de créer des conditions favorables pour les investissements tunisiens en Argentine et argentins en Tunisie,

Persuadés que l'encouragement et la protection de ces investissements sont propres à stimuler les transferts de capitaux et de technologie entre les deux pays, dans l'intérêt de leur développement économique,

Sont convenus des dispositions suivantes :

ARTICLE 1

Pour l'application du présent accord :

1 - Le terme "investissement" désigné les avoirs tels que les biens, droits et intérêts de toutes natures et, plus particulièrement mais non exclusivement :

a) les biens meubles et immeubles, ainsi que tous autres droits réels tels que les hypothèques, privilèges, usufruits, cautionnements et droits analogues,

b) les actions, primes d'émission et autres formes de participation, même minoritaires ou indirectes, aux sociétés constituées sur le territoire de l'une des Parties Contractantes,

c) les obligations, créances et droits à toutes prestations ayant valeur économique,

d) les droits d'auteur, les droits de propriété industrielle (tels que brevets d'inventions, licences, marques déposées, modèles et maquettes industrielles), les procédés techniques, les noms déposés et la clientèle,

e) les concessions accordées par la loi ou en vertu d'un contrat, notamment les concessions relatives à la prospection, la culture, l'extraction ou l'exploitation de richesses naturelles, y compris celles qui se situent dans la zone maritime des Parties Contractantes.

Etant entendu que lesdits avoirs doivent être ou avoir été investis conformément à la législation régissant l'investissement étranger de la Partie Contractante sur le territoire ou dans la zone maritime de laquelle l'investissement est effectué avant ou après l'entrée en vigueur du présent accord.

Toute modification de la forme d'investissement des avoirs n'affecte pas leur qualification d'investissement, à condition que cette modification ne soit pas contraire à la législation de la Partie Contractante sur le territoire ou dans la zone maritime de laquelle l'investissement est réalisé.

2 - Le terme "investisseur" désigne :

a) les personnes physiques qui, d'après la législation de l'une des Parties Contractantes, sont considérées comme des nationaux et qui effectuent un investissement sur le territoire de l'autre Partie Contractante,

b) les personnes morales constituées sur le territoire de l'une des Parties Contractantes, conformément à la législation de celle-ci et y possédant leur siège social et qui effectuent un investissements sur le territoire de l'autre Partie Contractante,

c) les dispositions des articles 6 et 8 ci-dessous ne s'appliquent pas aux investissements des personnes physiques qui sont des nationaux d'une Partie Contractante, et qui, à la date de l'investissement sur le territoire de l'autre Partie Contractante, sont domiciliées depuis plus de deux ans sur le territoire de cette autre Partie Contractante sauf si l'investissement provient de l'étranger. Le réinvestissement des revenus de l'investissement ainsi admi bénéficie des dispositions du présent accord.

3 - Le terme "revenus" désigne toutes les sommes produites par un investissement, tels que bénéfices, redevances ou intérêts, durant une période donnée.

Les revenus de l'investissement et, en cas de réinvestissement conformément à la législation en vigueur, les revenus de leurs réinvestissement jouissent de la même protection que l'investissement.

4 - Le présent accord s'applique au territoire de chacune des parties contractantes ainsi qu'à la zone maritime de chacune des parties contractantes, ci-après définie comme la zone économique et le plateau continental qui s'étendent au-delà de la limite des eaux territoriales de chacune des parties contractantes et sur lesquelles elles ont, en conformité avec le droit international, des droits souverains et une juridiction aux fins de prospection, d'exploitation et de préservation des ressources naturelles.

Article 2

Chacune des parties contractantes admet et encourage, dans le cadre de sa législation et des dispositions du présent accord, les investissements effectués par les investisseurs de l'autre partie contractante sur son territoire et dans sa zone maritime.

Les parties contractantes examineront avec bienveillance, dans le cadre de leur législation interne, les demandes d'entrée et d'autorisation de séjour, de travail et de circulation, introduites par des nationaux d'une parties contractante, au titre d'un investissement sur le territoire de l'autre partie contractante.

Article 3

Chacune des parties contractantes s'engage à assurer, sur son territoire et dans sa zone maritime, un traitement juste et équitable, conformément aux principes du droit international, aux investissements effectués par des investisseurs de l'autre partie contractante.

Article 4

Sous réserve des dispositions des paragraphes 2,3 et 4 du présent article chaque Partie Contractante applique, sur son territoire et dans sa zone maritime aux investisseurs de l'autre partie contractante en ce qui concerne leurs investissements et activités liées à ces investissements ainsi qu'aux investisseurs autorisés, conformément à la législation en vigueur à travailler sur son territoire ou dans ses zones maritimes, au titre d'un investissement, un traitement non moins favorable que celui accordé à ses ressortissants, ou le traitement accordé aux investisseurs de la nation la plus favorisée, si celui-ci est plus avantageux.

Ce traitement ne s'étend pas aux privilèges qu'une partie contractante accorde aux investisseurs d'un Etat tiers, en vertu de sa participation ou de son association à une zone de libre échange, une union douanière, un marché commun ou toute autre forme d'organisation économique régionale.

de même, ce traitement ne s'étend pas aux privilèges qu'une partie contractante accorde aux investisseurs d'un Etat tiers, en vertu d'une convention tendant à éviter la double imposition fiscale ou de toute autre convention en matière fiscale.

Le traitement de la nation la plus favorisée ne s'étend pas aux privilèges particuliers que chacune des deux parties contractantes accordent aux investisseurs étrangers pour un investissement réalisé dans le cadre d'un financement concessionnel.

Article 5

1 - Les investissements effectués par des investisseurs de l'une ou l'autre des parties contractantes bénéficient, sur le territoire et dans la zone maritime de l'autre partie contractante, d'une protection et d'une sécurité pleines et entières.

2 - Les parties contractantes ne prennent pas, directement ou indirectement, de mesures d'expropriation ou de nationalisation, ni toute autre mesure équivalente ayant un effet similaire de dépossession, si ce n'est pour cause d'utilité publique et à condition que ces mesures ne soient pas discriminatoires.

Les mesures visées ci dessus, qui pourraient être prises doivent donner lieu au paiement d'une indemnité prompte et adéquate dont le montant, calculé sur la valeur réelle des investissements concernés, la veille du jour où ces mesures sont prises ou connues du public.

Cette indemnité, son montant et ses modalités de versement sont fixés au plus tard à la date de la dépossession. Cette indemnité est effectivement réalisable, versée sans retard et librement transférable.

3 - Les investisseurs de l'une des parties contractantes dont les investissements auront subi des pertes dûes à la guerre ou à tout autre conflit armé, révolution, état d'urgence national ou révolte survenu sur le territoire ou dans la zone maritime de l'autre partie contractante, bénéficieront, de la part de cette dernière, d'un

traitement non moins favorable que celui accordé à ses propres investisseurs ou à ceux de la nation la plus favorisée.

Article 6

1 - Chaque partie contractante, sur le territoire ou dans la zone maritime de laquelle des investissements ont été effectués par des investisseurs de l'autre partie contractante, accorde à ces investisseurs le libre transfert de leurs avoirs et notamment :

- a) des Bénéfices, dividendes, et autres revenus courants
- b) des sommes nécessaires au remboursement des emprunts régulièrement contractés directement liés à la réalisation ou au développement de l'investissement et des intérêts y afférents
- c) du produit de la cession ou de la liquidation totale ou partielle de l'investissement, y compris les plus-values du capital investi
- d) des indemnités payées en application de l'article 5 ci-dessus
- e) des redevances découlant des droits incorporels désignés au paragraphe 1, lettres d) et e) de l'article 1.

les ressortissants de chacune des parties contractantes qui ont été autorisés à travailler sur le territoire ou dans la zone maritime de l'autre partie contractante, au titre d'un investissement agréé, sont également autorisés à transférer dans leurs pays d'origine une quotité appropriée de leur rémunération.

2 - Les transferts visés aux paragraphes précédents sont effectués sans retard aux taux de change normal applicable à la date du transfert, selon les procédures prévues, par la législation du pays concerné.

Article 7

Dans la mesure où la réglementation de l'une des parties contractantes prévoit une garantie pour les investissements effectués à l'étranger, celle-ci peut être accordée, dans le cadre d'un examen cas par cas, à des investissements effectués par des investisseurs de cette partie contractante sur le territoire ou dans la zone maritime de l'autre partie contractante.

Les investissements effectués par des investisseurs de l'une des parties contractantes sur le territoire ou dans la zone maritime de l'autre partie contractante ne pourront obtenir la garantie visée à l'alinéa ci-dessus que s'ils ont, au préalable, obtenu l'agrément de cette dernière partie contractante.

Article 8

1 - Tout différend relatif aux investissements au sens du présent accord, entre l'une des parties contractantes et un investisseur de l'autre partie contractante est, autant que possible, réglé à l'amiable entre les deux parties concernées.

2 - Si le différend n'a pu être réglé dans un délai de six mois à partir du moment où il a été soulevé par l'une ou l'autre des parties concernées, il est soumis, à la demande de l'investisseur :

- soit aux juridictions nationales de la partie contractante impliquée dans le différend
- soit à l'arbitrage international, dans les conditions décrites au paragraphe 3 ci-dessous.

Une fois qu'un investisseur a soumis le différend soit aux juridictions de la partie contractante concernée, soit à l'arbitrage international, le choix de l'une ou de l'autre de ces procédures reste définitif.

3 - En cas de recours à l'arbitrage international, le différend peut être porté devant l'un des organes d'arbitrage désignés ci-après, au choix de l'investisseur :

- au centre international pour le règlement des différends relatifs aux investissements (C.I.R.D.I.), créé par la "convention pour le règlement des différends relatifs aux investissements entre Etats et ressortissants d'autres Etats" ouverte à la signature à Washington le 18 mars 1965, lorsque chaque Etat partie au présent accord aura adhéré à celle-ci. Aussi longtemps que cette condition n'est pas remplie, chacune des parties contractantes consent à ce que le différend soit soumis à l'arbitrage conformément au règlement du mécanisme complémentaire du C.I.R.D.I.,

- à un tribunal d'arbitrage ad-hoc, établi selon les règles d'arbitrage de la commission des nations unies pour le droit commercial international (C.N.U.D.C.I).

4 - L'organe d'arbitrage statuera sur la base des dispositions du présent accord, du droit de la partie contractante partie au différend y compris les règles relatives aux conflits de lois, des termes des accords particuliers éventuels qui auraient été conclus au sujet de l'investissement ainsi que des principes de droit international en la matière.

5 - Les sentences arbitrales sont définitives et obligatoires à l'égard des parties au différend.

Article 9

Si l'une des parties contractantes, en vertu d'une garantie donnée pour un investissement réalisé sur le territoire ou dans la zone maritime de l'autre partie contractante effectuée des versements à l'un de ses investisseurs elle est, de ce fait, subrogée dans les droits et actions de cet investisseur en particulier ceux définis à l'article 8 du présent accord.

Article 10

Les investissements ayant fait l'objet d'un engagement particulier de l'une des parties contractantes à l'égard des investisseurs de l'autre partie contractante sont régis, sans préjudice des dispositions du présent accord, par les termes de cet engagement dans la mesure où celui-ci comporte des dispositions plus favorables que celles qui sont prévues par le présent accord.

Article 11

1 - Les différends relatifs à l'interprétation ou à l'application du présent accord doivent être réglés, si possible, par la voie diplomatique.

2 - Si dans un délai de six mois a été soulevé par l'une ou l'autre des parties contractantes le différend n'est pas réglé, il est soumis à la demande de l'une ou l'autre partie contractante, à un tribunal arbitral.

3 - Ledit tribunal sera constitué pour chaque cas particulier de la manière suivante :

chaque partie contractante désigne un membre les deux membres désignent d'un commun accord, un ressortissant d'un Etat tiers qui est nommé président par les deux parties contractantes. Tous les membres doivent être nommés dans un délai de deux mois à compter de la date à laquelle une des parties contractantes à fait part à l'autre partie contractante de son intention de soumettre le différend à arbitrage.

4 - Si les délais fixés au paragraphe 3 ci-dessus n'ont pas été observés l'une ou l'autre partie contractante, en l'absence de tout accord applicable, invite le secrétaire général de l'organisation des nations unies à procéder aux désignations nécessaires. Si le secrétaire général est ressortissant de l'une ou l'autre partie contractante ou si, pour une autre raison, il est empêché d'exercer cette fonction, le secrétaire général adjoint le plus ancien et ne possédant pas la nationalité de l'une des parties contractantes procède aux désignations nécessaires.

5 - Le tribunal arbitral prend ses décisions à la majorité des voix. Ces décisions sont définitives et exécutoires de plein droit pour les parties contractantes.

Le tribunal fixe lui-même son règlement. Il interprète la sentence à la demande de l'une ou l'autre partie contractante.

A moins que le tribunal n'en dispose autrement, compte tenu de circonstances particulières, les frais de la procédure arbitrale, y compris les vacations des arbitres, sont répartis également entre les parties contractantes.

Article 12

Le présent accord ne sera pas applicable aux divergences ou différends dont la naissance est antérieure à la date de signature du présent accord ainsi qu'aux investissements réalisés avant 1956.

Article 13

Chacune des parties contractantes notifiera à l'autre l'accomplissement des procédures internes requises en ce qui la concerne pour l'entrée en vigueur du présent accord, qui prendra effet un mois après le jour de la réception de la dernière notification.

L'accord est conclu pour une durée initiale de dix ans, il restera en vigueur après ce terme, à moins que l'une des parties contractantes ne le dénonce par la voie diplomatique avec préavis d'un an.

A l'expiration de la période de validité du présent accord, les investissements effectués pendant qu'il était en vigueur continueront de bénéficier de la protection de ses dispositions pendant une période supplémentaire de quinze ans.

En foi de quoi, les soussignés, dûment autorisés à cet effet par leurs gouvernements respectifs ont signé le présent accord.

Fait en triple exemplaires originaux, à Buenos Aires le 17 juin 1992, en langues arabe, espagnole et française, les trois textes faisant également foi.

Pour le gouvernement de
la République Tunisienne

Pour le gouvernement de
de la République Argentine

MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE

NOMINATION

Par décret n° 95-2387 du 29 novembre 1995.

Le docteur Horchani Ali, professeur hospitalo-universitaire en médecine, est reconduit dans les fonctions de chef de service hospitalo-universitaire à l'hôpital la Rabta (sce d'urologie).

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine .

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 sur l'exercice de la pêche et notamment son article 12,

Vu la loi n° 94-86 du 23 juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,

Arrête :

Article premier. - Aux fins du présent arrêté, on entend par :

1) produit de la pêche :

* tous les animaux ou parties d'animaux marins ou d'eau douce, à l'exception des mammifères aquatiques, des grenouilles et des animaux aquatiques qui peuvent être couverts par des dispositions particulières

* tout produit d'aquaculture dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à la mise sur le marché en tant que denrée alimentaire

* tout produit d'aquaculture qui consiste en les poissons ou les crustacés de mer ou d'eau douce capturé à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardé en captivité jusqu'à atteindre la taille commerciale souhaitée

2) réfrigération : le procédé consistant à abaisser la température des produits de la pêche de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante.

3) produits frais : tout produit de la pêche, entier ou préparé, qui n'a subi aucun traitement en vue de sa conservation autre que la réfrigération.

4) produit préparé : tout produit de la pêche qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étépage, le tranchage, le filetage, le hachage.

5) produit transformé : tout produit de la pêche qui a subi un procédé chimique autorisé ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la disséction, le marinage.

6) conserve : le procédé consistant à conditionner le produit dans des récipients hermétiquement fermés et à les soumettre à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle le produit est destiné à être entreposé.

7) produit congelé : Tout produit de la pêche qui a subi une congélation permettant d'obtenir une température à cœur d'au minimum - 18° C, après stabilisation thermique.

8) emballage : l'opération destinée à réaliser la protection des produits de la pêche par l'emploi d'une enveloppe ou d'un conteneur ou de tout autre matériel adapté.

9) lot : la quantité de produits de la pêche obtenue dans des circonstances pratiquement identiques .

10) envoi : la quantité de produits de la pêche destinée à un ou plusieurs preneurs dans un pays destinataire et acheminée par un seul moyen de transport .

11) moyen de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les avions, ainsi que les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.

12) autorité compétente : l'autorité visée à l'article 1er du décret susvisé n° 95-1474 du 14 août 1995 ou toute autre autorité à qui elle peut faire appel.

13) établissement : tout local où des produits de la pêche sont préparés, transformés, réfrigérés, congelés, emballés ou entreposés.

14) mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché telle que la vente au détail sur le marché local de petites quantités par un pêcheur à un détaillant ou à un consommateur.

15) eau de mer propre : l'eau de mer ou l'eau saumâtre ne présentant pas de contamination microbiologique ou de substance nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits de la pêche.

16) navire-usine : tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation, transformation.

Art. 2. - Les produits de la pêche capturés dans le milieu naturel et destinés à la commercialisation doivent :

1) être capturés et éventuellement manipulés pour la saignée, l'étépage, l'éviscération et l'enlèvement des nageoires, réfrigérés ou congelés, à bord des navires, conformément à des règles d'hygiène fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

2) être manipulés, pendant et après le débarquement, dans des conditions fixées par arrêté des ministres de l'agriculture et de la santé publique

3) être manipulés et, le cas échéant, emballés, préparés, transformés, congelés, décongelés ou entreposés, de façon hygiénique dans des établissements agréés conformément à des exigences fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

4) être soumis à un contrôle sanitaire et à une surveillance des conditions de production dont les modalités sont fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

5) être emballés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes de façon à éviter leur contamination.

Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche

- ne pas pouvoir transmettre aux préparations et produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine

- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.

Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace. Il doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production et protégé de la poussière et des contaminations.

6) pouvoir être identifiés par marquage sur l'emballage ou par mention sur les documents d'accompagnement des informations concernant l'identification de l'établissement par numéro d'agrément officiel ou le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros

7) être entreposés et transportés dans des conditions d'hygiène fixées par arrêté des ministres de l'agriculture et de la santé publique.

Art. 3. - Les produits d'aquaculture destinés à la commercialisation sont soumis aux conditions suivantes :

1) être abattus dans des conditions d'hygiène appropriées

2) ne pas être souillés de terre ou de vase

3) être maintenus réfrigérés avec utilisation de la glace s'ils ne sont pas transformés directement après l'abattage

4) satisfaire aux exigences mentionnées aux paragraphes 3, 4, 5, 6 et 7 de l'article 2 susvisé.

Art. 4. - Les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché à l'état vivant doivent être constamment maintenus dans les meilleures conditions de survie.

Art. 5. - Les responsables des établissements doivent effectuer des auto-contrôles fondés sur les principes suivants :

1) identification des points critiques dans leurs établissements en fonction des procédés de fabrication utilisés

2) établissement et mise en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques

3) prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire approuvé par l'autorité compétente, aux fins de vérification du respect des normes fixées par l'alinéa 4 de l'article 2 du présent arrêté

4) conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des points précédents en vue de leur présentation à l'autorité compétente. Les résultats des différents contrôles et tests doivent être conservés pendant une période de deux ans au moins.

Art. 6. - L'autorité compétente procède à l'agrément des établissements après s'être assurée qu'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté en ce qui concerne la nature des activités qu'ils exercent. L'agrément doit être renouvelé si un établissement entreprend l'exercice des activités autres que celles pour lesquelles il a été agréé .

Art. 7. - L'autorité compétente établit une liste des établissements agréés, un numéro officiel étant affecté à chacun d'eux .

Art. 8. - L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués régulièrement sous la responsabilité de l'autorité

compétente, qui doit avoir libre accès à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer de leur respect des dispositions du présent arrêté .

Si ces inspections et ces contrôles révèlent que les exigences prévues du présent arrêté ne sont pas respectées, l'autorité compétente prend les mesures appropriées .

Art. 9. - L'autorité compétente doit précéder à l'enregistrement des halles de criée et des marchés de gros non soumis à un agrément après s'être assurée que ces installations satisfont aux dispositions du présent arrêté .

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles d'hygiène de manipulation et d'entreposage des produits de la pêche à bord des navires usines.

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et d'agréeage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine,

Arrête :

Article premier. - Les navires usines doivent disposer, dans les lieux de préparation et de transformation ou de congélation/surgélation des produits de la pêche, de l'équipement suivant :

1 - un sol facile à nettoyer et à désinfecter et pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau

2 - des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant

3 - des circuits hydrauliques disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer les produits de la pêche

4 - une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées

5 - un éclairage suffisant

6 - des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations

7 - des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essuie-mains à usage unique

8 - un nombre approprié de vestiaires, labos et cabinets d'aisances, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont préparés, transformés ou entreposés

9 - un local d'entreposage du matériel d'emballage séparé des locaux de préparation et de transformation des produits

10 - des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations des produits de la pêche dans les conditions d'hygiène convenables.

Art. 2. - Les dispositifs et les outils de travail, tels que les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc . , doivent être en matériaux résistants à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

Art. 3. - Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer des équipements suivants :

1) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à cœur une température adéquate

2) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les cales d'entreposage les produits de la pêche à une température adéquate. Les cales d'entreposage doivent être munies d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

Art. 4. - Le sol, les murs, les plafonds et les cloisons des lieux où sont manipulés les produits de la pêche, ainsi que les matériaux et les instruments utilisés doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les lieux de travail, les outils et les matériaux doivent être utilisés que pour les produits de la pêche uniquement.

Art. 5. - L'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages .

Art. 6. - La destruction des rongeurs et des insectes doit être systématiquement effectuée dans les locaux.

Art. 7. - Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffe enveloppant complètement la chevelure. Il est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise de travail . Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche .

Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche toute personne susceptible de les contaminer. Un suivi médical régulier du personnel doit être assuré .

Art. 8. - Les opérations d'étéage et d'éviscération doivent s'effectuer d'une manière hygiénique. Les produits doivent être lavés abondamment avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.

Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche.

Le Ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche .

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréeage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche,

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Article premier. - Les locaux doivent comporter au moins :

1- des lieux de travail disposés de façon à ce qu'une séparation nette entre le secteur propre et le secteur souillé soit aménagée.

2- des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des produits de la pêche avec :

* un sol en matériaux imperméables facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau.

* des murs lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter et imperméables.

* un plafond facile à nettoyer.

* des portes en matériaux inaltérables et faciles à nettoyer .

* un système de ventilation suffisant pour permettre une bonne évacuation des buées.

* un éclairage suffisant.

* un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'essuie-mains à usage unique; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

* des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations .

3- des chambres froides où sont entreposés les produits de la pêche avec un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau , des murs présentant des surfaces lisses, faciles à nettoyer et imperméables, un plafond et des portes faciles à nettoyer et un éclairage suffisant .

4- des dispositifs et des outils de travail tels que : tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux , en matériaux résistants à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter .

5- des conteneurs spéciaux étanches réservés aux produits de la pêche non destinés à la consommation humaine et un local destiné à entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués à l'issue de chaque journée de travail.

6- une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié.

7- un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires raccordé, le cas échéant, à un réseau public d'assainissement.

8- un nombre approprié de vestiaires avec des murs et de sols lisses, imperméables et lavables dotés d'un nombre suffisant de lavabos et de cabinets d'aisance munis de chasse d'eau en état d'usage, des essuie-mains à usage unique et des produits de nettoyage. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail.

9- Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains et d'essuie-mains à usage unique. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

10- des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport .

CHAPITRE DEUX

Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels

Art. 2. - Les sols, les murs, les plafonds et les cloisons, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les produits de la pêche doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Art. 3. - La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux et sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé et utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.

Art. 4. - Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour la manipulation des produits de la pêche.

Art. 5. - Les détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'autorité habilitée et être utilisés de manière que l'équipement , le matériel et les produits ne soient pas affectés.

CHAPITRE TROIS

Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

Art. 6. - Un état de propreté parfait est exigé de la part du personnel . A cet effet, il doit :

1- porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffe enveloppant complètement la chevelure.

2- se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et recouvrir les blessures des mains par un pansement étanche pour la manipulation des produits de la pêche.

3- ne pas fumer, cracher, boire et manger dans les locaux de travail et d'entreposage.

Art. 7. - L'employeur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer.

Lors de l'embauche, toute personne admise au travail et à la manipulation des produits de la pêche est tenue de prouver par le biais d'un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation.

CHAPITRE QUATRE

Conditions spéciales pour la manipulation des produits de la pêche

Section I

Conditions spéciales pour les produits frais

Art. 8. - Quand les produits réfrigérés, non conditionnés, ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, ils doivent être entreposés ou exposés sous glace dans une chambre froide.

Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire, la glace utilisée, avec ou sans sel, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet .

Art. 9. - Les opérations telles que l'éviscération doivent s'effectuer de manière hygiénique, les produits doivent être lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre, immédiatement après ces opérations.

Art. 10. - Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être séparés et écartés des produits destinés à la consommation humaine et collectés dans des conteneurs appropriés.

Section II

Conditions spéciales pour les produits congelés

Art. 11. - Les établissements doivent disposer :

1- d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre les produits à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures prévues par le présent arrêté.

2- des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir, dans les locaux d'entreposage, les produits à une température ne pouvant être supérieure à celle prévue par le présent arrêté, quelle que soit la température extérieure.

Art. 12. - Les produits frais employés pour la congélation ou surgélation doivent satisfaire aux exigences prévues à la section I du présent chapitre .

Art. 13. - Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.

Les graphiques d'enregistrement sont mis à la disposition des agents chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité des produits.

Section III

Conditions spéciales pour les produits transformés

Art. 14. - Les produits frais ou congelés utilisés pour la transformation doivent satisfaire aux exigences énoncées aux sections I et II du présent chapitre en plus des exigences ci-après.

Art. 15. - Tout traitement destiné à inhiber le développement des micro-organismes qui constitue un élément important pour assurer la conservation du produit, doit être au préalable approuvé par l'autorité compétente.

Le responsable de l'établissement doit tenir le registre mentionnant les traitements appliqués. Ce registre doit être mis à la disposition de l'autorité compétente pour une période égale au moins à la période de conservation des produits.

Art. 16. - Pour la transformation des produits de la pêche en conserves, il faut veiller à ce que :

1- l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable.

2- que le traitement thermique appliqué soit en mesure de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes.

3- des contrôles par sondages soient effectués pour s'assurer que les produits transformés ont subi un traitement efficace, au moyen :

* de tests d'incubation à 37 ° C pendant 7 jours ou à 35° C pendant 10 jours.

* d'examens microbiologiques du contenu et des récipients.

4- la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage.

5- tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances identiques reçoivent une marque d'identification du lot.

Art. 17. - Pour la préparation des produits de la pêche fumés, il faut veiller à ce que :

1- Les opérations de fumage soient effectués dans un local séparé ou dans un emplacement particulier équipé d'un système de ventilation empêchant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où sont préparés, transformés ou entreposés les produits de la pêche.

2- les matériaux utilisés pour la production par combustion de bois peint, vernissés, collé ou ayant subi tout type de traitement chimique soient interdits.

3- Les produits soient, après le fumage, refroidis rapidement avant d'être emballés.

Art. 18. - Pour la préparation des produits salés, il faut veiller à ce que :

1- les opérations de salage s'effectuent dans des endroits différents de ceux où s'effectuent les autres opérations.

2- Le sel utilisé soit propre et entreposé de telle façon que soient évitées les contaminations.

3- le sel ne soit pas réutilisé.

4- les cuves et les aires de salage soient nettoyées avant l'emploi.

Art. 19. - Pour la préparation de crustacés et de mollusques cuits, il faut veiller à ce que :

1- toute cuisson soit suivie rapidement d'un refroidissement, l'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

2- le décorticage et le décoquillage soient effectués de manière hygiénique afin d'éviter la contamination du produit.

3- Après décorticage et décoquillage, les produits cuits soient immédiatement congelés ou maintenus réfrigérés à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes.

Art. 20. - Pour la préparation de pulpe de poisson obtenue par séparation mécanique des arêtes, il faut veiller à ce que :

1- la séparation mécanique soit effectuée sans délai après le filetage, à l'aide de matières exemptes de viscères, si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable.

2- les machines soient nettoyées au moins toutes les 2 heures.

3- la pulpe, après sa préparation, soit immédiatement congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de manipulation des produits de la pêche pendant et après le débarquement.

Le Ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche .

Vu la loi n° 94-86 du 23 juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles d'hygiène de manipulation et d'entreposage des produits de la mer à bord des navires-usines,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène pour les établissements de transformation des produits de la mer,

Arrête :

Article premier. - Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

Art. 2. - Les opérations de déchargement et de débarquement doivent être effectuées rapidement. Les produits de la pêche

doivent être placés sans retard dans un environnement protégé, à la température requise en fonction de la nature du produit et mis sous glace dans les installations de transport, de stockage, de vente ou dans un établissement.

Art. 3. - Les parties des halles de criée et des marchés de gros, dans lesquelles les produits de la pêche sont exposés à la vente, doivent :

1- être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer et à désinfecter,

2- avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et permettant un écoulement facile de l'eau et une évacuation hygiénique des eaux résiduelles,

3- être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos, de cabinets d'aisance avec chasse d'eau en état d'usage, des essuie-mains à usage unique et de produits de nettoyage.

4- être régulièrement nettoyées et désinfectées au moins à la fin de chaque vente.

5- pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque l'autorité compétente l'estime nécessaire.

6- disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié.

Art. 4. - Après le débarquement, les produits de la pêche doivent être acheminés sans délai vers le lieu de destination et ce conformément à l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche.

Art. 5. - Dans le cas où l'acheminement des produits de la pêche vers leur lieu de destination ne peut être effectué sans délai, les halles de criée doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante où les produits de la pêche sont alors entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

Art. 6. - Les halles de criée ainsi que les marchés de gros sont soumis aux mêmes conditions générales d'hygiène que celles fixées dans l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène pour les établissements de transformation des produits de la pêche.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche.

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agrégé des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine,

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Surveillance générale

Article premier. - Un système de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche est établi par l'autorité compétente aux fins de vérification du respect des prescriptions du présent arrêté.

Le système de contrôle et de surveillance susvisé doit comporter notamment :

1) un contrôle des bateaux de pêche; ce contrôle pouvant être effectué lors de leur séjour dans les ports,

2) un contrôle destiné à vérifier les conditions du débarquement et de la première vente,

3) un contrôle des établissements à intervalles réguliers, destiné à vérifier en particulier :

a- que les conditions d'agrément sont toujours remplies,

b- que les produits de la pêche sont manipulés correctement,

c- que le nettoyage des locaux, des installations et des instruments, ainsi que l'hygiène du personnel sont respectés,

d- que les marques sont appliquées de façon correcte,

4) un contrôle effectué sur les marchés de gros et dans les halles de criée,

5) un contrôle des conditions d'entreposage et de transport.

CHAPITRE DEUX

Conditions spécifiques

Section I

Contrôle organoleptique

Art. 2. - Tous les produits de la pêche doivent être présentés à l'inspection de l'autorité compétente au moment du débarquement ou avant la première vente pour permettre de contrôler qu'ils sont propres à la consommation humaine. Cette inspection consiste en une évaluation organoleptique effectuée par échantillonnage.

Art. 3. - Si l'évaluation organoleptique montre que les produits de la pêche sont impropres à la consommation humaine, des mesures doivent être prises pour qu'ils soient retirés du marché et dénaturés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être réemployés pour la consommation humaine.

Art. 4. - Si l'évaluation organoleptique révèle le moindre doute sur la fraîcheur des produits de la pêche, il peut être fait appel au contrôle chimique et microbiologique.

Section II

Contrôle parasitaire

Art. 5. - Avant leur mise à la consommation humaine, les poissons et leurs produits doivent être soumis à un contrôle visuel par sondage en vue de la recherche et de l'enlèvement de parasites visibles.

Les poissons ou parties de poissons manifestement parasités ne doivent pas être mis sur les marchés pour la consommation humaine.

Section III

Contrôle chimique

Art. 6. - Des échantillons de produits de la pêche doivent être prélevés et soumis à des examens de laboratoire pour le contrôle des paramètres suivants :

- ABVT (Azote Basique Volatil Total)

- Histamine : neuf échantillons sont prélevés sur chaque lot :

* la teneur moyenne ne doit pas dépasser 100 ppm,

* deux échantillons peuvent avoir une teneur dépassant 100 ppm mais n'atteignant pas 200 ppm,

* aucun échantillon ne doit avoir une teneur dépassant 200 ppm,

Ces limites s'appliquent seulement aux poissons des familles des Scombridae et Clupeidae. Toutefois, les poissons de ces familles qui ont subi un traitement de maturation enzymatique dans la saumure peuvent avoir des teneurs en histamine plus élevés mais ne dépassant pas le double des valeurs indiquées ci-dessus.

Art. 7. - Les produits de la pêche ne doivent pas contenir dans leur partie comestible des contaminants présents en milieu aquatique, tels que les métaux lourds à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour l'homme.

Section IV

Contrôle microbiologique

Art. 8. - Des critères microbiologiques incluant des modalités d'échantillonnage et des méthodes d'analyse pourront être fixés en cas de besoin pour la protection de la santé publique.

CHAPITRE TROIS

Emballage

Art. 9. - L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes et de façon à éviter la contamination des produits de la pêche.

Art. 10. - Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec les produits de la pêche doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et notamment :

- ne pas altérer les caractéristiques organoleptiques des préparations et des produits de la pêche.
- ne pas transmettre aux produits de la pêche des substances nocives pour la santé humaine.
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits de la pêche.

Art. 11. - Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé. Le matériel d'emballage utilisé pour les produits frais maintenus sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.

Art. 12. - Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production. Il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

CHAPITRE QUATRE

Identification

Art. 13. - Il doit être possible de retrouver, à des fins d'inspection, l'établissement d'expédition des envois des produits de la pêche par le marquage ou par les documents d'accompagnement. A cet effet, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage ou sur les documents d'accompagnement :

- le pays d'expédition,
- l'identification de l'établissement par numéro d'agrément officiel ou, en cas d'enregistrement séparé des halles de criée et des marchés de gros, par le numéro d'enregistrement de la halle de criée ou du marché de gros.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche.

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agrégés des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine,

Arrête :

Article premier. - Les produits de la pêche doivent, lors de leur entreposage et de leur transport, être maintenus aux températures fixées ci-dessous :

- la température de la glace fondante, pour les produits frais ou décongelés, ainsi que pour les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés,
- une température stable de -18° C ou inférieure en tous les points, pour les produits congelés, avec éventuellement de brèves fluctuations, vers le haut, de 3°C maximum pendant le transport,
- les températures spécifiées par le fabricant, pour les produits transformés.

Art. 2. - Les produits de la pêche ne peuvent être entreposés ou transportés avec d'autres produits, sans qu'ils soient emballés de façon à assurer une protection satisfaisante.

Art. 3. - Les véhicules et moyens utilisés pour le transport des produits de la pêche doivent être aménagés et équipés de manière à assurer que les températures fixées à l'article premier du présent arrêté peuvent être maintenues pendant la période de transport.

Si de la glace est utilisée pour la réfrigération des produits, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assuré afin d'éviter que cette eau séjourne au contact des produits.

Les parois internes des moyens de transport doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 4. - Les moyens de transport utilisés pour les produits de la pêche ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter ou contaminer les produits de la pêche, sauf si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection, de nature à garantir la non-contamination des produits de la pêche, a été effectué.

Art. 5. - Les produits de la pêche ne peuvent être transportés que dans des véhicules ou dans des conteneurs propres et préalablement désinfectés.

Art. 6. - Les produits de la pêche mis sur le marché à l'état vivant doivent avoir été transportés dans des conditions ne pouvant avoir d'effet négatif sur ces produits.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur,

Vu la loi n° 94- 13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche et notamment son article 12,

Vu la loi n° 94-86 du 23 Juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et d'agrèage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants susvisés,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition de purification vers les zones de reparcage,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de reparcage des mollusques bivalves vivants susvisés,

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier. - Le présent arrêté fixe les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants qui sont destinés à la consommation humaine directe ou à la transformation avant consommation.

Hormis les dispositions relatives à la purification, le présent arrêté s'applique aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins.

Art. 2. - Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- mollusques bivalves vivants : l'ensemble des mollusques lamellibranches filtreurs vivants

- biotoxines marines : les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves quand ils se nourrissent de plancton contenant ces toxines

- eau de mer propre : l'eau de mer ou l'eau saumâtre, à utiliser dans les conditions énoncées dans le présent arrêté, exempte de contamination microbiologique et de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, en quantités susceptibles d'avoir une incidence néfaste sur la qualité sanitaire des mollusques ou d'en détériorer le goût

- finition : l'entreposage de mollusques bivalves vivants dont la qualité indique qu'ils ne nécessitent pas un reparcage ou une purification

- producteur : toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et de la mise sur le marché

- zone de production : toute partie de territoire maritime, lagunaire ou d'estuaire où se trouvent soit des bancs naturels de mollusques bivalves, soit des sites employés pour la culture de mollusques bivalves, à partir desquels les mollusques bivalves vivants sont récoltés agréés par l'autorité compétente

- zone de reparcage : toute partie de territoire maritime, lagunaire ou d'estuaire agréée par l'autorité compétente, clairement délimitée et signalisée, et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants

- centre d'expédition : toute installation terrestre agréée, réservée à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage et au conditionnement des mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine

- centre de purification : tout établissement agréé comportant des bassins alimentés en eau de mer naturellement propre ou rendue propre par un traitement approprié, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pendant le temps nécessaire pour leur permettre d'éliminer les contaminants microbiologiques afin de devenir propres à la consommation humaine

- reparcage : l'opération consistant à transférer les mollusques bivalves vivants dans des zones maritimes, lagunaires ou d'estuaire

agréées, pendant le temps nécessaire à l'élimination des contaminants

- moyens de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les avions, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air

- conditionnement : l'opération par laquelle les mollusques bivalves vivants sont placés dans des emballages adaptés à cet usage

- envoi : quantité de mollusques bivalves vivants manipulés dans un centre d'expédition ou traités dans un centre de purification, destinés à un ou plusieurs preneurs

- lot : quantité de mollusques bivalves vivants collectés dans les mêmes conditions et dans une même journée, destinés à être envoyés dans un centre d'expédition, un centre de purification ou une zone de reparcage

- mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché de mollusques bivalves vivants pour la consommation humaine.

CHAPITRE DEUX

Dispositions spéciales pour la production

Art. 3. - La mise sur le marché des mollusques bivalves vivants pour la consommation humaine directe est soumise aux conditions suivantes :

1) ils doivent provenir de zones de production qui satisfont aux exigences fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

2) ils doivent avoir été récoltés et transportés de la zone de production à un centre d'expédition, un centre de purification ou une zone de reparcage dans des conditions fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

3) en cas de reparcage, cette opération doit être effectuée dans des zones agréées à cet effet et remplissant les conditions définies par arrêté du ministre de l'agriculture

4) ils doivent avoir été manipulés en respectant les règles générales d'hygiène et, le cas échéant, avoir été purifiés dans des centres agréés à cet effet et satisfaisant aux exigences par arrêté du ministre de l'agriculture

5) ils doivent satisfaire aux prescriptions de salubrité fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

6) ils doivent avoir subi un contrôle de santé publique selon les modalités fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

7) ils doivent avoir été conditionnés de manière appropriée conformément à des modalités fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

8) ils doivent avoir été entreposés et transportés dans les conditions sanitaires fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

9) ils doivent être munis d'une marque conformément aux modalités fixées par arrêté du ministre de l'agriculture

Art. 4. - Les responsables des centres d'expédition et de purification doivent s'assurer que :

- des échantillons représentatifs sont régulièrement prélevés et analysés en vue d'établir un état chronologique, en fonction des zones d'origine des lots, de la qualité sanitaire des mollusques bivalves vivants avant et après manipulation dans le centre d'expédition ou de purification.

- un registre dans lequel sont consignés les résultats des contrôles est tenu à jour et conservé pour pouvoir être présenté à l'autorité compétente

Art. 5. - L'autorité compétente procède à l'agrément des centres d'expédition et des centres de purification après s'être assurée qu'ils satisfont aux dispositions du présent arrêté. Elle prend les mesures nécessaires si les conditions d'agrément cessent d'être remplies,

L'autorité compétente établit une liste des centres d'expéditions et de purification agréés et accorde à chacun d'eux un numéro d'agrément officiel.

Art. 6. - L'autorité compétente établit une liste des zones de production et de reparcage , avec indication de leur emplacement et de leurs limites, dans lesquelles les mollusques bivalves vivants peuvent être récoltés conformément aux prescriptions du présent arrêté.

Cette liste est communiquée aux professionnels concernés, notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition.

Art. 7. - La surveillance des zones de production et de reparcage est effectuée sous la responsabilité de l'autorité compétente conformément aux exigences du présent arrêté.

Au cas où cette surveillance révèle que les exigences du présent arrêté ne sont plus satisfaites, il sera procédé à la fermeture de la zone de production ou de reparcage concernée jusqu'à ce que la situation redevienne normale.

Art. 8. - Les dispositions appliquées aux importations en Tunisie de mollusques bivalves vivants doivent être équivalentes à celles fixées par le présent arrêté.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la mer et d'agréeage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - L'emplacement et les limites des zones de production des mollusques bivalves vivants doivent être fixés par l'autorité compétente en vue de l'identification des zones dans lesquelles les mollusques bivalves vivants :

- peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe, les mollusques bivalves vivants provenant de ces zones doivent satisfaire aux exigences de l'arrêté du ministre de l'agriculture fixant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants,

- peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement de purification ou après reparcage, les mollusques bivalves vivants de ces zones ne doivent pas dépasser les limites de 6.000 coliformes fécaux pour 100 grammes de chair ou 4.600 escherichia coli pour 100 grammes de chair dans 90 % des échantillons, après purification ou reparcage, toutes les exigences de l'arrêté sus-mentionné doivent être satisfaisantes,

- peuvent être récoltés, mais ne peuvent être mis sur le marché qu'après un reparcage pendant au moins deux mois, associé à une

purification, les mollusques bivalves vivants de ces zones ne doivent pas dépasser les limites de 60.000 coliformes fécaux pour 100 grammes de chair.

Art. 2. - Tout changement dans la délimitation des zones de production ainsi que la fermeture temporaire ou définitive de celles-ci doivent être annoncés immédiatement par l'autorité compétente aux professionnels notamment aux producteurs et aux responsables des centres de purification et des centres d'expédition.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition ou de purification ou vers les zones de reparcage.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la mer et d'agréeage locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - Les techniques de récolte des mollusques bivalves vivants ne doivent pas causer de dommages excessifs à leurs coquilles et à leurs tissus.

Art. 2. - Les mollusques bivalves vivants doivent être protégés de manière appropriée contre l'écrasement, l'abrasion et les vibrations après leur récolte et ne doivent pas être soumis à des températures supérieures à 20 C° et inférieures à 5 C°.

Art. 3. - Les techniques pour la récolte, le transport, le débarquement et la manipulation des mollusques bivalves vivants ne doivent pas leur entraîner une contamination supplémentaire, une baisse importante de leur qualité ou un changement significatif affectant leur aptitude à être traités par purification, transformation ou reparcage.

Art. 4. - Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés dans une eau susceptible de causer une contamination supplémentaire après la récolte.

Art. 5. - Les moyens utilisés pour le transport des mollusques bivalves vivants doivent être employés dans des conditions qui protègent les mollusques contre toute contamination supplémentaire et contre l'écrasement des coquilles . Ils doivent permettre un drainage et un nettoyage satisfaisants.

Dans le cas d'un transport en vrac, sur une distance dépassant cent kms , de mollusques bivalves vivants vers un centre d'expédition, un centre de purification ou une zone de reparcage, les moyens de transport doivent être équipés de façon à leur assurer les meilleures conditions de survie . A cet effet, ils doivent

notamment répondre aux prescriptions sanitaires d'entreposage et de transport des mollusques bivalves vivants, fixées par arrêté du ministre de l'agriculture.

Art. 6. - Une étiquette pour l'identification des lots de mollusques bivalves vivants doit accompagner chaque lot durant le transport de la zone de production à un centre d'expédition, de purification ou à une zone de reparcage. Le document est délivré par l'autorité compétente à la demande du producteur.

Pour chaque lot, l'agent de contrôle doit remplir, lisiblement et de manière indélébile, l'étiquette en mentionnant les informations suivantes :

- l'identité du producteur et sa signature
- la date de la récolte
- la localisation de la zone de production, aussi détaillée que possible
- l'espèce et la quantité de coquillage, indiquées de façon aussi précise que possible
- le numéro d'agrément et le lieu de destination pour le conditionnement, le reparcage ou la purification.

Art. 7. - Les étiquettes doivent être numérotées de façon continue et séquentielle. L'autorité compétente tient un registre indiquant le nombre d'étiquettes et les noms des collecteurs des mollusques bivalves vivants auxquels ils ont été délivrés. L'étiquette de chaque lot de mollusques bivalves vivants doit être datée pour la livraison de chaque lot à un centre d'expédition, de purification ou à une zone de reparcage et il doit être conservé par les responsables de ces centres ou zones pendant au moins soixante jours.

Art. 8. - Au cas où une zone de production et de reparcage est temporairement fermée, l'autorité compétente ne délivre plus d'étiquettes pour cette zone et suspend immédiatement la validité de toutes les étiquettes déjà délivrées.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture
M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre
Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité concernant les mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la mer et agréage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine immédiate doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1- posséder des caractéristiques visuelles de fraîcheur et de viabilité, avec absence de toute souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.

2 - contenir moins de 300 coliformes fécaux ou moins de 230 E. coli pour 100 grammes de chair de mollusques et de liquide intervalvaire,

3 - ne pas contenir de salmonelles dans 25 grammes de chair de mollusque,

4 - ne pas contenir de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières admissibles (DJA) pour l'homme et susceptibles de détériorer le goût des coquillages.

5 - Le taux de biotoxine P.S.P. dans les parties comestibles des mollusques ne doit pas dépasser 80 microgrammes pour 100 grammes, d'après la méthode d'analyse biologique ou toute autre méthode reconnue par l'autorité compétente.

6 - Les méthodes d'analyse biologiques ne doivent pas donner de réaction positive en ce qui concerne la présence de biotoxine D.S.P. dans les parties comestibles des mollusques.

Art. 2. - Les examens visant à contrôler le respect des exigences mentionnées à l'article premier du présent arrêté doivent s'effectuer selon des méthodes scientifiquement reconnues.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture
M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre
Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de reparcage des mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la mer et d'agréage locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivantes,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition, de purification ou vers les zones de reparcage,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrités propres aux mollusques bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - Les mollusques bivalves vivants devant subir un reparcage doivent avoir été récoltés et transportés selon les prescriptions prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des lots de mollusques bivalves vivants vers un centre d'expédition ou un centre de purification ou une zone de reparcage.

Art. 2. - Les techniques de manipulation des mollusques bivalves vivants destinées au reparcage doivent permettre la reprise de l'activité d'alimentation par filtration après immersion dans les eaux naturelles.

Art. 3. - Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être reparqués à une densité ne permettant pas la purification.

Art. 4. - Les mollusques bivalves vivants doivent être immergés en eau de mer dans la zone de reparcage pendant une durée appropriée qui doit dépasser le temps mis par le taux de bactéries fécales pour être réduit aux niveaux admis par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité des mollusques bivalves vivants.

Art. 5. - La température minimale de l'eau pour le reparcage effectif doit, lorsque cela est nécessaire, être déterminée et annoncée par l'autorité compétente pour chaque espèce de mollusques bivalves vivants et pour chaque zone de reparcage agréée.

Art. 6. - Les zones de reparcage des mollusques bivalves vivants doivent être agréées par l'autorité compétente. Les limites de ces zones doivent être clairement balisées par des bouées, des perches ou d'autres matériels fixes. Une distance minimale de trois cents mètres doit séparer les zones de reparcage entre elles ainsi que les zones de reparcage des zones de production.

Art. 7. - Les emplacements dans les zones de reparcage doivent être bien séparés afin d'éviter le mélange des lots. Le système "tout dedans tout dehors" doit être utilisé de façon à ne pas permettre l'introduction d'un nouveau lot avant que la totalité du lot précédent ne soit enlevée.

Art. 8. - Un enregistrement permanent de l'origine des mollusques bivalves vivants, des périodes de reparcage, emplacements de reparcage et destination ultérieure de chaque lot après reparcage doit être tenu à la disposition de l'autorité compétente par les responsables des zones de reparcage.

Art. 9. - Après la récolte sur la zone de reparcage, les lots doivent, pendant leur transport vers un centre d'expédition ou de purification, être accompagnés des étiquettes prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des lots de mollusques bivalves vivants vers un centre d'expédition, de purification ou une zone de reparcage.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'aménagement des locaux et d'hygiène et d'agrément des centres d'expédition et de purification des mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et d'agrément des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de récolte et de transport des mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition ou de purification ou vers les zones de reparcage,

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Article premier. - Les locaux ne doivent pas être situés dans des endroits proches d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières ou de tous autres contaminants. Aussi, les emplacements ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par les marées hautes ordinaires ou par les écoulements provenant de zones environnantes.

Art. 2. - Les locaux où les mollusques bivalves vivants sont manipulés ou entreposés doivent disposer au moins de :

a- bâtiments ou installations de construction solide, correctement conçus et entretenus en vue de prévenir la contamination des mollusques bivalves par tout type de déchet, eau usée, vapeur ou souillure ou par la présence de rongeurs ou d'autres animaux

b- un sol en matériau facile à nettoyer et disposé de manière à faciliter l'écoulement des liquides

c- un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations

d- murs résistants et faciles à nettoyer

e- un éclairage suffisant, naturel ou artificiel.

Art. 3. - Les locaux doivent disposer, en outre, de :

a - un nombre approprié de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisance

b - un matériel approprié pour les opérations de nettoyage des ustensiles de travail et des équipements

c - une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable ou d'une installation permettant l'approvisionnement en eau de mer propre.

Art. 4. - L'équipement des locaux, ainsi que les instruments ou leurs surfaces susceptibles d'être en contact avec les mollusques bivalves vivants doivent être en matériau résistant à la corrosion, facile à laver et à nettoyer de façon répétitive.

CHAPITRE DEUX

Conditions générales d'hygiène

Art. 5. - Un haut niveau de propreté et d'hygiène doit être exigé pour le personnel, les locaux, le matériel et les conditions de travail. En particulier, les règles suivantes doivent être respectées :

1) le personnel qui traite ou manipule des mollusques bivalves vivants doit porter des vêtements de travail propres et, en cas de besoin, des gants adaptés au travail effectué,

2) il est interdit au personnel de cracher ou d'avoir tout autre comportement susceptible d'entraîner la contamination des mollusques bivalves vivants. Toute personne atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les mollusques bivalves vivants doit être provisoirement écartée, jusqu'à sa guérison, du travail et de la manipulation de ces produits,

3) les rongeurs, les insectes et toute vermine doivent être détruits de manière hygiénique et toute nouvelle infestation doit être évitée. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les locaux,

4) les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des mollusques bivalves vivants doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être nettoyés à fond à la fin de la journée de travail et aussi souvent que nécessaire,

5) les locaux, les instruments et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins qu'à la manipulation des mollusques bivalves vivants

6) les déchets doivent être déposés de manière hygiénique dans un endroit isolé et, en cas de besoin, être placés dans des conteneurs couverts adaptés à cet effet. Ces déchets doivent être évacués avec une périodicité suffisante dans des décharges contrôlées

7) Les produits finis doivent être entreposés à couvert et maintenus à l'écart des endroits où d'autres produits, tels que les crustacés, sont manipulés.

CHAPITRE TROIS

Conditions particulières pour les centres de purification

Art. 6. - Outre les conditions énoncées aux articles précédents du présent arrêté, les centres de purification doivent remplir les conditions suivantes :

1) le fond et les parois des bassins de purification et des réservoirs d'eau doivent avoir une surface lisse, dure et imperméable, facile à nettoyer par brossage ou utilisation d'eau sous pression. Le fond des bassins de purification doit avoir une inclinaison suffisante et permettre des écoulements suffisants par rapport au volume de travail

2) les mollusques bivalves vivants doivent être débarrassés de la vase par lavage à l'eau de mer propre ou à l'eau potable avant purification

3) les bassins de purification doivent recevoir un débit d'eau de mer suffisant par heure et par tonne de mollusques bivalves vivants traités

4) de l'eau de mer propre ou rendue propre doit être utilisée pour la purification des mollusques bivalves vivants. La distance entre le point de prise d'eau par mer et le point d'émission d'évacuation des eaux résiduaires doit être suffisante pour éviter la contamination

5) le système de purification utilisé doit permettre aux mollusques bivalves vivants de retrouver rapidement leur activité d'alimentation par filtration, d'éliminer la contamination résiduaire, de ne pas se recontaminer et de rester en vie pendant le conditionnement, l'entreposage et le transport avant leur mise sur le marché

6) la quantité de mollusques bivalves vivants à purifier ne doit pas dépasser la capacité du centre de purification. La purification doit être poursuivie pendant une période suffisante pour respecter les normes microbiologiques fixées par la réglementation en vigueur

7) au cas où un bassin de purification contient plusieurs lots de mollusques, ceux-ci doivent être de la même espèce et provenir d'une même zone de production ou de différentes zones ayant le même statut sanitaire. Le traitement doit se prolonger en fonction de la période requise pour le lot exigeant la plus longue durée de purification

8) les conteneurs employés pour maintenir les mollusques bivalves vivants dans les systèmes de purification doivent être construits de manière à permettre à l'eau de mer de les traverser, l'épaisseur des couches de mollusques bivalves vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification

9) aucun crustacé, poisson ou autre animal marin ne doit être maintenu dans un bassin de purification dans lequel des mollusques bivalves vivants sont en cours de purification

10) après purification, les coquilles des mollusques bivalves vivants doivent être lavées minutieusement à grande eau avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre, l'eau de lavage ne doit pas être recyclée

11) les responsables des centres de purification doivent enregistrer régulièrement les données suivantes obtenues auprès des laboratoires reconnus par l'autorité compétente :

a- résultats des examens microbiologiques sur l'eau du système de purification à l'entrée et à la sortie dans les bassins

b- résultats des examens microbiologiques sur les mollusques bivalves vivants avant purification

c- résultats des examens microbiologiques sur les mollusques bivalves vivants après purification

d- quantités de mollusques bivalves vivants reçues dans chaque bassin de purification, la durée de purification avec mention de la date de réception au centre

e- heures de remplissage et de vidange des systèmes de purification

f- détails des expéditions après purification

Ces annotations doivent être complètes et exactes, lisibles et inscrites sur un registre permanent qui doit être disponible pour l'inspection par l'autorité compétente

12) les responsables des centres de purification ne doivent accepter des lots de mollusques bivalves vivants que s'ils sont accompagnés des étiquettes prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les conditions pour la récolte et le transport de mollusques bivalves vivants vers les centres d'expédition, de purification ou vers les zones de reparcage.

Les centres de purification envoyant des lots de mollusques bivalves vivants vers des centres d'expédition doivent fournir les mêmes étiquettes mentionnées ci-dessus.

13) tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés doit être muni d'une étiquette attestant cette purification.

CHAPITRE QUATRE

Conditions particulières pour les centres d'expédition

Art. 7. - Outre les conditions énoncées aux chapitres I et II du présent arrêté, les centres d'expédition doivent remplir les conditions suivantes :

1- la finition ne doit pas causer la contamination du produit. A cet effet, une attention particulière doit être portée sur la qualité bactériologique et chimique de l'eau de mer utilisée dans les installations de finition

2- le matériel et les conteneurs utilisés dans les installations de finition ne doivent pas constituer une source de contamination

3- tout lavage ou nettoyage de mollusques bivalves vivants doit être effectué au moyen d'eau propre ou d'eau potable sous pression.

Art. 8. - Les centres d'expédition ne doivent accepter que les lots de mollusques bivalves vivants accompagnés de leurs étiquettes et provenant d'une zone de production, d'un site de reparcage ou d'un centre de purification agréé.

Art. 9. - Les centres d'expédition doivent s'assurer les services d'un laboratoire agréé par l'autorité compétente. Toutefois, cette exigence ne concerne pas les centres d'expédition recevant leurs mollusques exclusivement et directement d'un centre de purification dans lequel ils ont été examinés après la purification.

Art. 10. - Les centres d'expédition sont tenus de tenir à la disposition de l'autorité compétente les données suivantes :

1- les résultats des examens microbiologiques des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production ou d'une zone de reparcage agréées

2- les dates et quantités de mollusques bivalves vivants reçues dans le centre d'expédition ainsi que le nombre des étiquettes y afférentes

3- le détail des expéditions.

Ces données doivent être classées chronologiquement et archivées pendant une période minimale de trois mois.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture
M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance de la production de mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agrégés des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les exigences auxquelles doivent satisfaire les zones de production des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'agrément des centres d'expédition ou de purification des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrités concernant les mollusques bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - L'autorité compétente établit un système de contrôle en vue de vérifier le respect des dispositions prévues par l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants.

Art. 2. - Le système de contrôle visé à l'article premier susvisé doit comprendre les actions suivantes :

1- une surveillance périodique des zones de production et de reparage des mollusques bivalves vivants, destinée à :

a) contrôler la qualité microbiologique des mollusques en relation avec la zone de production et de reparage.

b) contrôler la présence possible de plancton toxique dans les eaux de la zone de production et de reparage et de biotoxines dans les mollusques bivalves vivants

c) contrôler la présence possible de contaminants chimiques dépassant les teneurs maximales autorisées par la réglementation en vigueur.

Aux fins de contrôler la présence de plancton toxique, de biotoxines et de contaminants chimiques, des plans d'échantillonnage doivent être établis à des intervalles réguliers ou au cas par cas si la récolte a lieu à des périodes irrégulières.

2- Des plans d'échantillonnage tels que prévus ci-dessus, qui doivent tenir compte :

a) des variations probables dans la contamination fécale de chaque zone de production et de reparage

b) des variations possibles, dans les zones de production et de reparage, de la présence de plancton contenant des biotoxines marines. L'échantillonnage doit s'effectuer comme suit :

* surveillance : échantillonnage périodique visant à détecter les changements de la composition du plancton contenant des toxines et sa répartition géographique. Tout résultat indiquant une suspicion d'accumulation de toxines dans la chair des mollusques doit être suivi par un échantillonnage intensif

* échantillonnage intensif : par augmentation du nombre de points de prélèvement et du nombre des échantillons pour le contrôle du plancton et la recherche de biotoxines dans les mollusques de la zone affectée.

La mise sur le marché de mollusques de cette zone ne pourra de nouveau être autorisée qu'après qu'un nouvel échantillonnage aura donné des résultats de tests de toxicité satisfaisants .

c) de la contamination possible des mollusques dans la zone de production et de reparage.

Lorsque le résultat d'un plan d'échantillonnage montre que la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants peut constituer un risque pour la santé humaine, l'autorité compétente doit fermer la zone de production, pour ce qui est des mollusques concernés , jusqu'à ce que la situation soit rétablie.

3- Des examens de laboratoire destinés à contrôler le respect des dispositions de l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité concernant les mollusques bivalves vivants.

4- Une inspection des établissements à intervalles réguliers. Cette inspection inclut notamment un contrôle :

a) destiné à vérifier que les conditions d'agrément sont toujours respectées et que les mollusques bivalves vivants sont manipulés et traités correctement

b) portant sur le nettoyage des locaux, des installations, du matériel, ainsi que sur l'hygiène du personnel

c) portant sur l'utilisation correcte et le bon fonctionnement des systèmes de purification et de finition

d) portant sur le registre visé à l'arrêté susvisé du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'agrément des centres d'expédition ou de purification des mollusques bivalves vivants

e) portant sur l'emploi correct des marques sanitaires.

5- Des contrôles portant sur les conditions d'entreposage et de transport des envois de mollusques bivalves vivants.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de conditionnement des mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche .

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agrégés des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les prescriptions de salubrité des mollusques bivalves vivants .

Arrête :

Article premier. - Le conditionnement des mollusques bivalves vivants doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Les récipients ou les conteneurs utilisés doivent ne pas altérer les propriétés organoleptiques des mollusques bivalves vivants , ne pas transmettre aux mollusques bivalves vivants des substances

nocives pour la santé humaine et être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des mollusques bivalves vivants.

Art. 2. - Les huîtres doivent être conditionnées valves creuses en dessous .

Art. 3. - Tous les conditionnements de mollusques bivalves vivants doivent être fermés et demeurer scellés depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison au consommateur ou au détaillant.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions sanitaires de conservation, d'entreposage et de transport des mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Conservation et entreposage

Article premier. - Dans les chambres de conservation, les mollusques bivalves vivants doivent être maintenus à une température qui ne doit pas avoir effet nocif sur leur qualité et leur viabilité; les conditionnements doivent être posés sur une surface propre, surélevée et sans contact avec le sol.

Art. 2. - La réimmersion ou l'aspersion à l'eau de mollusques bivalves vivants est interdite après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

CHAPITRE DEUX

Transport depuis les centres d'expédition

Art. 3. - Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine doivent être transportés conditionnés en colis fermé depuis les centres d'expédition jusqu'à la présentation à la vente ou au détaillant.

Art. 4. - Les moyens de transport utilisés pour les envois de mollusques bivalves vivants doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1- avoir des parois intérieures ou toute autre partie susceptible d'entrer en contact avec les mollusques bivalves vivants en matières qui résistent à la corrosion , lisses et faciles à nettoyer.

2- être pourvus de dispositifs efficaces assurant la conservation des mollusques dans des températures de 5 à 20 degrés et leur protection contre la poussière et les souillures, ainsi que contre les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations et l'abrasion.

Art. 5 - Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être transportés avec d'autres produits susceptibles de les contaminer.

Art. 6. - Les véhicules et les conteneurs utilisés pour le transport et la distribution des mollusques bivalves vivants doivent être fermés et maintenir les produits à une température n'ayant pas d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité.

Les parois internes de ces véhicules et conteneurs doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 7. - Les colis contenant les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés à même le sol du véhicule ou du conteneur. A cet effet, ces derniers doivent être pourvus de caillebotis ou d'un autre dispositif évitant ce contact.

Art. 8. - Si de la glace est utilisée lors du transport d'envois de mollusques bivalves vivants, celle-ci doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture

M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les modalités de marquage des envois de mollusques bivalves vivants.

Le ministre de l'agriculture,

Vu le décret du 3 juillet 1941 relatif à la pêche et à la vente des coquillages et fruits de mer,

Vu la loi n° 94-13 du 31 janvier 1994 relative à l'exercice de la pêche,

Vu le décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,

Vu l'arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des mollusques bivalves vivants,

Arrête :

Article premier. - Tous les colis d'envoi de mollusques bivalves vivants doivent être munis d'une marque sanitaire permettant de connaître à tout moment, durant le transport et la distribution jusqu'à la vente au détail, l'identification de leur centre d'expédition.

Art. 2. - La marque doit comprendre les informations suivantes :

- le pays expéditeur
- l'espèce des mollusques (appellation commune et appellation scientifique)
- l'identification du centre d'expédition par le numéro d'agrément délivré par l'autorité compétente
- la date du conditionnement.

Art. 3. - La marque sanitaire peut être imprimée sur l'emballage ou sur une étiquette séparée fixée à l'emballage ou placée à l'intérieur . Elle peut être aussi du type à fixation par torsion ou agrafe. Les marques sanitaires auto-adhésives ne peuvent être utilisées que si elles ne sont pas détachables.

La marque sanitaire ne doit être employée qu'une seule fois et ne doit pas pouvoir être transférée.

Art. 4. - La marque sanitaire doit être résistante et imperméable et les informations qu'elle comporte doivent être lisibles, indélébiles et en caractères aisément déchiffrables.

Art. 5. - Les marques sanitaires fixées aux colis d'envois de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas fractionnées en colis unitaires pour le consommateur doivent être conservées par le détaillant au moins 60 jours après le fractionnement du contenu de l'envoi.

Tunis, le 28 novembre 1995.

Le Ministre de l'Agriculture
M'hamed Ben Rejeb

Vu

Le Premier Ministre
Hamed Karoui

MINISTERE DES COMMUNICATIONS

Liste des agents à promouvoir au grade d'inspecteur des PTT au titre de l'année 1994

El Houcine Gouider
Abdelkarim Ziadia.

Liste des agents temporaires de la catégorie "A2" à titulariser dans le grade d'inspecteur des PTT au titre de l'année 1994

Mongia Naânaâ.

Liste des agents à promouvoir au grade d'attaché d'inspection au titre de l'année 1994

Habib Tekaya
Taoufik Baccouche
Ameur Ajimi.

Liste des agents à promouvoir au grade d'ingénieur adjoint au titre de l'année 1994

Anes Aïssa
Salah Miraoui
Ali Ben Cheikh
Ali M'barek
Ali Binous.

Liste des agents à promouvoir au grade de programmeur au titre de l'année 1993

Halima Sahbani.

Liste des agents temporaires de la catégorie "B" à titulariser dans le grade de contrôleur des PTT au titre de l'année 1994

Hayet Oueslati.

Liste des agents à promouvoir au grade d'opérateur chef des télécommunications au titre de l'année 1994

Hassen Boulakhras
Zohra Melliti
Zohra Srasra
Fattouma Fajjari
Latifa Regaieig.

Liste des agents à promouvoir au grade d'opérateur au titre de l'année 1993

Barkana Saïdi née Jaballah
Chelbia Abid née Rouis.

Liste des agents temporaires de la catégorie "D" à titulariser dans le grade d'opérateur des télécoms au titre de l'année 1994

Leïla Cherif.

Liste des agents temporaires de la catégorie "D" à titulariser dans le grade d'agent d'exploitation au titre de l'année 1994

Monia Ben Ammar.

Liste des agents temporaires de la catégorie "C" à titulariser dans le grade d'agent d'exploitation au titre de l'année 1994

Abdelaziz Kouailia
Abdessalem Trabelsi
Mohamed Jaâfar
Riadh Ben Younès
Mohamed Ali Lajnef.

Liste des agents à promouvoir au grade de facteur chef au titre de l'année 1994

Taïeb Ben Belgacem
Aleya Messaoud
Ammar Harbaoui
Oula Lammouchi
Mahmoud El Amri.