

مرسوم رقم 2.97.1003 صادر في 29 من شوال 1426 (2 ديسمبر 2005) يتعلق بمراقبة منتجات البحر والمياه العذبة من حيث السلامة والجودة.

(ج رقم 5384 بتاريخ 2006/01/05 ، ص 58)

## الوزير الأول،

بناء على الظهير الشريف رقم 1.75.291 الصادر في 24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) المعتبر بمثابة قانون يتعلق بتدابير مراقبة الحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو من أصل حيواني من حيث السلامة والجودة ولاسيما الفصل 10 منه

وباقتراح مشترك من وزير الفلاحة والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير الصحة ووزير الصناعة والتجارة والطاقة والمعادن ووزير الصيد البحري ؛

وبعد دراسة المشروع في المجلس الوزاري المجتمع في 20 من شوال 1426 (23 نوفمبر 2005)،

## رسم ما يلي:

**المادة الأولى:** تشمل منتجات البحر والمياه العذبة المبينة في الفصل 2 من الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون المشار إليه أعلاه رقم 1.75.291 بتاريخ 24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) ما يلي:

-جميع أنواع حيوانات البحر أو المياه العذبة بما فيها البيض والرول ولاسيما الرخويات والقشريات والأسماك والضفادع والحلزونات المعدة للاستهلاك البشري سواء عرضت للبيع حية أم لا، كاملة أو مقطعة، طرية أو مبردة، مثلجة أو مجمدة ؛

-جميع أجزاء الحيوانات المذكورة أعلاه سواء عرضت للبيع في حالة طرية أو مبردة، مثلجة أو مجمدة أو عولجت بأية وسيلة أخرى مرخص بها بهدف تصبيرها.

**المادة 2:** لأجل تطبيق هذا المرسوم يراد بما يلي:

-**الرخويات :** حيوانات البحر والمياه العذبة غير مجزأة ومجردة من زوائد مفصلية، رخوة الأجسام وبصفة عامة محمية بقوقعة، وكذا توتياء البحر والبنفسجيات ؛

-**القشريات** : حيوانات البحر والمياه العذبة التي تتميز بوجود زوائد مفصليّة ثنائية التوزيع تغطيها طبقة من الدرعة قابلة للتكلس مثل سرطان البحر والجراد البحري واللانغوستين والعناكب والسلطعون والأربيان ؛

-**الأسماك** : جميع الحيوانات المائية من صنف الفقريات ذات الدم البارد بما فيها مطاطيات الشعب وحلقيات الأفواه ؛

-**منتجات طرية أو مبردة** : كل منتج من منتجات البحر أو المياه العذبة، كامل أو محضر بما في ذلك المنتجات الموضبة بدون هواء أو في جو مغير والتي لم تخضع لأية معالجة لأجل تصبيرها باستثناء عملية التبريد ؛

-**منتجات مجمدة أو مثلجة** : منتجات خضعت لعملية تثليج أو تجميد بحيث تنخفض حرارة المنتج بكامله إلى درجة تكفي للحفاظ على جودته الخاصة، وأبقي عليه في هذه الحرارة المنخفضة أثناء نقله وخرنه وتوزيعه إلى حين بيعه النهائي ؛

-**مواد مصبرة** : المنتجات الموضبة في أوعية محكمة الإغلاق والمعرضة لحرارة كافية تمكن من تدمير والحد من فعالية جميع الأجسام الدقيقة التي قد تتكاثر مهما كانت الحرارة التي يودع فيها المنتج ويمكن أن تفسده أو تجعله مضرا ؛

-**مواد نصف مصبرة** : منتجات موضبة في أوعية محكمة الإغلاق، خضعت لتثبيت جزئي ويجب حفظها في درجة حرارة تقل عن 15 + درجة مئوية. وتكون قابلية الحفاظ عليها محدودة ؛

-**المراقبة الذاتية** : مجموع الوسائل والأعمال التي طورها ووضعها مسؤولو مؤسسات معالجة وتحويل منتجات البحر والمياه العذبة، في كل وحدة للإنتاج أو تحت مراقبتهم، وتمكن من إثبات وإعطاء الدليل على أن المنتجات التي ينتجونها تتوفر في جميع مراحل الإنتاج على شروط السلامة والجودة المنصوص عليها في هذا المرسوم.

**المادة 3:** تحدد في الملحق I من هذا المرسوم، شروط السلامة والجودة المطبقة على منتجات البحر والمياه العذبة أثناء عملية تفرغها وبعدها.

**المادة 4:** يجب أن تتخذ المؤسسات، التي تتم فيها مناولة منتجات البحر والمياه العذبة، أو معالجتها أو تحضيرها أو تحويلها أو توبيخها أو خزنها أو عرضها للبيع بشروط السلامة والنظافة المحددة في الملحق I من هذا المرسوم وأن تتوفر على نظام المراقبة الذاتية المنصوص عليه في المادة 6 من هذا المرسوم.

**المادة 5:** يجب أن تتم عملية مناولة منتجات البحر والمياه العذبة وفق شروط السلامة والنظافة المحددة في الملحق III من هذا المرسوم.

لا يمكن القيام بمختلف عمليات مناولة وتحضير المنتجات المذكورة التي تتطلب استعمال الماء إلا بماء صالح للشرب وجار مستوف للمعيار م م 03.7.001 المتعلق بجودة المياه المعدة للتغذية البشرية، المصادق عليه بالقرار رقم 359.91 بتاريخ 23 من رجب 1411 (8 فبراير 1991).

غير أن استعمال ماء البحر المأخوذ من عرض البحر يمكن استعماله شريطة ألا يستخدم سوى في عمليات الغسل الأولى وألا يؤثر على جودة المنتجات المحددة في هذا المرسوم أو على سلامتها.

يمنع في الموانئ المجهزة بمنشآت لتوزيع الماء المصفى، استعمال أي ماء آخر غير الماء المأخوذ من هذه المنشآت للقيام بالعمليات المبينة في الفقرة السابقة.

**المادة 6:** يضمن مسؤولو مؤسسات معالجة وتحويل منتجات البحر أو المياه العذبة والمنتجات الفرعية، سلامة منتجاتهم باتخاذهم جميع التدابير الضرورية وفق الشروط المحددة في هذا المرسوم.

ولهذه الغاية، يضع مسؤولو المؤسسات المذكورة برنامجا للمراقبة الذاتية وفقا للمعيار المغربي م م 08.0.0002 المتعلق بالخطوط العريضة لتطبيق نظام تحليل الأخطار - النقط الحرجة للسيطرة عليها (HACCP) المصادق عليه بقرار وزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية رقم 1616.98 بتاريخ 28 يوليو 1998.

**المادة 7:** يجب أن تقدم منتجات البحر والمياه العذبة للتفتيش الصحي والجودة المنصوص عليها في المادة 3 من الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون السالف الذكر رقم 1.75.291 وذلك قبل عرضها للبيع قصد التأكد من صلاحيتها للاستهلاك.

ويسحب كل منتج تبين أنه غير صالح للاستهلاك من جميع مراحل التسويق.

**المادة 8:** يجب أن تتوفر في الأسماك ومصبرات السردين والأسماك المجمدة الشروط المحددة في المعايير المغربية م م 087.000 و م م 08.7.001 و م م 08.7.005 المصادق عليها بالقرار رقم 5.98 بتاريخ 6 رمضان 1418 (5 يناير 1998).

**المادة 9:** يجب أن تنتقل منتجات البحر والمياه العذبة وفقا للنصوص التنظيمية المعمول بها في مجال نقل المواد السريعة التلف.

**المادة 10:** يجب توضيب منتجات البحر والمياه العذبة المحددة في هذا المرسوم في لفائف تستجيب للشروط المحددة في الملحق IV من هذا المرسوم.

**المادة 11:** ينسخ المرسوم رقم 2.58.1025 الصادر في 23 من شعبان 1378 (4 مارس 1959) في شأن عمليات مناولة وتحضير الأسماك وحيوانات البحر المخصصة للاستهلاك البشري.

**المادة 12:** يسند تنفيذ هذا المرسوم الذي ينشر في الجريدة الرسمية إلى وزير الفلاحة والتنمية القروية ووزير الصحة ووزير الصناعة والتجارة والمواصلات ووزير الصيد البحري ، كل واحد منهم فيما يخصه.

وحرر بالرباط في 29 من شوال 1426 (2 ديسمبر 2005).

الإمضاء : إدريس جطو.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والتنمية القروية ، الإمضاء : محند العنصر.

وزير الصحة ، الإمضاء : محمد الشيخ بيد الله.

وزير الصناعة والتجارة والمواصلات ، الإمضاء : رشيد الطالب العلمي.

وزير الصيد البحري ، الإمضاء : الطيب غافس.

## الملحق I

### شروط السلامة والجودة المطبقة على منتجات البحر والمياه العذبة أثناء عمليات التفريغ وبعدها

1 - يجب أن تتألف معدات تفريغ وإنزال منتجات البحر والمياه العذبة من مواد سهلة التنظيف وأن يحتفظ بها في حالة جيدة من حيث الصيانة والنظافة.

2 - يجب تفادي نقل العدوى إلى منتجات البحر والمياه العذبة أثناء عمليات التفريغ والإنزال. ولهذه الغاية، يجب التأكد بوجه خاص من أن:

(أ) عمليات التفريغ والإنزال قد أنجزت بسرعة ؛

(ب) منتجات البحر والمياه العذبة وضعت في الحين في بيئة محمية تتوفر على درجة الحرارة المطلوبة حسب طبيعة المنتج، وعند الاقتضاء، تحت الثلج في منشآت النقل أو التخزين أو البيع بالمؤسسة.

3 - يجب أن تكون أجزاء الأماكن المخصصة في أسواق البيع بالمزاد وأسواق الجملة لعرض منتجات البحر والمياه العذبة للبيع:

(أ) مغطاة ومتوافرة على جدران سهلة التنظيف ؛

(ب) متوافرة على أرضية غير شاربة سهلة التنظيف والتعقيم ومهيئة بشكل يسمح بانصراف الماء بسهولة ومزودة بجهاز يمكن من تفريغ المياه المتبقاة بكيفية صحية ؛

(ج) مجهزة بمنشآت صحية مع عدد كاف من المغاسل ومراحيض مزودة بطراد مائي. ويجب أن تتوفر المغاسل على وسائل لغسل الأيدي وعلى مناشف تستعمل مرة واحدة فقط ؛

(د) مضاءة بشكل جيد يسهل عملية المراقبة ؛

(هـ) مخصصة فقط لعرض وخزن منتجات البحر والمياه العذبة وغير قابلة للاستعمال لأغراض أخرى. ويجب ألا يسمح للسيارات التي تنبعث منها غازات وللحيوانات غير المرغوب فيها التي يمكن أن تلحق ضرراً بجودة منتجات البحر والمياه العذبة بالدخول إلى الردهات أو أسواق الجملة ؛

(و) منظمة بانتظام على الأقل عند انتهاء كل عملية بيع. ويجب تنظيف الصناديق بعد كل بيع وغسلها من الخارج والداخل بالماء الصالح للشرب أو بماء البحر النقي. ويجب تعقيمها إذا دعت الضرورة إلى ذلك ؛

(ز) مزودة بلوحات بارزة تنص على منع التدخين أو البصق والشرب والأكل ؛

(ح) قابلة للإغلاق والإبقاء عليها مغلقة خارج أيام البيع ؛

(ط) متوافرة على منشأة تمكن من التزود بماء يستجيب لشروط المعيار م م 03.7.001 ؛

(ي) متوافرة على حاويات خاصة عازلة ومصنوعة من مواد تقاوم الصدأ ومعدة لتجميع منتجات البحر والمياه العذبة غير الصالحة للاستهلاك البشري ؛

ك) متوافرة على محل في عين المكان أو بالجوار المباشر مهياً بشكل ملائم ومغلق بالمفاتيح يخصص لإجراء عمليات المراقبة الضرورية. ويجب أن يتوفر هذا المحل على المعدات اللازمة لإجراء هذه المراقبة.

4- يجب ، بعد عملية التفريغ أو عند الاقتضاء بعد أول عملية بيع ، إرسال منتجات البحر والمياه العذبة فوراً إلى وجهتها وفق الشروط المحددة في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل فيما يخص نقل المواد السريعة التلف.

5- في حالة عدم استيفاء الشروط المبينة في النقطة 4 من هذا الملحق ، يجب تجهيز الردهات أو أسواق البيع بالجملة التي قد تخزن فيها منتجات البحر والمياه العذبة قبل عرضها للبيع أو بعد بيعها في انتظار إرسالها إلى وجهتها ، بغرف للتبريد ذات طاقة استيعابية كافية تستجيب للشروط المحددة في الفقرة 3 من الفرع I من الملحق II بعده.

وفي هذه الحالة ، يجب تخزين منتجات البحر والمياه العذبة في درجة حرارة تقارب حرارة الجليد الذائب.

6- تطبق شروط السلامة والنظافة المبينة في الفرع الثاني من الملحق II بعده ، على الردهات وأسواق الجملة التي تعرض فيها للبيع أو تخزن فيها منتجات البحر والمياه العذبة.

## الملحق II

شروط السلامة والنظافة التي يجب أن تستجيب لها المؤسسات التي تناول منتجات البحر والمياه العذبة أو تعالجها أو تحضرها أو تحولها أو توضعها أو تخزنها أو تعرضها للبيع

(نسخ بموجب المرسوم رقم 2.10.473 صادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية (المادة 88))

## الملحق III

شروط السلامة والنظافة التي يجب أن تتم وفقها مناولة منتجات البحر والمياه العذبة

### الفرع الأول

شروط السلامة والنظافة المطبقة على المنتجات الطرية

1- يجب خزن المنتجات المبردة غير الموضبة تحت الثلج في غرف تبريد تابعة للمنشأة في حالة عدم توزيعها أو إرسالها أو تحضيرها أو تحويلها فور وصولها إلى المنشأة. ويجب تجديد تغطيتها بالثلج متى استلزمته الحاجة ذلك. ويجب أن يصنع الثلج المستعمل سواء اختلط بالملح أم لا من ماء صالح للشرب أو ماء البحر المعترف بطهارته وأن يودع بكيفية صحية في حاويات معدة لهذا الغرض. ويجب أن يحتفظ

بهذه الحاويات نظيفة وفي حالة جيدة من حيث الصيانة. كما يجب تبريد المنتجات الطرية المعلبة سلفاً بالتلج أو بجهاز تبريد ميكانيكي يوفر نفس الشروط الحرارية.

2 -يجب القيام بالعمليات من قبيل إزالة الرؤوس والأحشاء بطريقة صحية إذا لم يتم ذلك على ظهر الباخرة، كما يجب غسل المنتجات بما فيه الكفاية بواسطة الماء الصالح للشرب أو ماء البحر النظيف مباشرة بعد القيام بالعمليات المذكورة.

3 -يجب القيام بالعمليات من قبيل إزالة الهبر والتقطيع بكيفية تمكن من تفادي نقل العدوى أو تلويث هبر السمك أو قطعه، وتتم العمليات في مكان منفصل عن المكان المستعمل لإزالة رؤوس الأسماك وأحشائها، ويجب تفادي ترك هبر الأسماك وقطعها فوق طاولات العمل أكثر من الوقت اللازم لتحضيرها. كما يجب تبريد الهبر والقطع المعدة للبيع بأسرع وقت ممكن بعد تحضيرها ويجب حمايتها من الإصابة بتلفيف ملائم.

4 -تفصل الأحشاء والأجزاء التي قد تشكل خطراً على الصحة العامة وتبعد فوراً عن المنتجات الموجهة للاستهلاك البشري.

5 -يجب أن تصمم الأوعية المخصصة لتوزيع أو خزن منتجات البحر والمياه العذبة الطرية بكيفية تضمن حماية هذه المنتجات من التلوث وتمكن من الحفاظ عليها في ظروف صحية مرضية، ويجب أن تسمح على الخصوص بسيلان سهل للماء الناتج عن ذوبان الثلج.

6 -في حالة انعدام جهاز خاص لتفريغ النفايات باستمرار، توضع هذه الأخيرة في أوعية غير شاربة مزودة بأغطية، سهلة التنظيف والتعقيم، ويجب ألا تتراكم النفايات في أماكن العمل، ويتم تفريغها إما بشكل مستمر أو كلما امتلأت الأوعية المذكورة ومرة واحدة في اليوم على الأقل عند نهاية العمل وذلك في الحاويات والأماكن المخصصة لهذا الغرض أو هما معاً. ويتم تنظيف الأوعية بعناية وتعقم عند الحاجة بعد كل استعمال، ويجب ألا تشكل النفايات المخزونة مصدراً لنقل العدوى إلى المنشأة أو تلحق ضرراً بمحيطها.

## الفرع الثاني

### شروط الصحة والنظافة المطبقة على المنتجات المجمدة

1-يجب أن تتوفر المؤسسات على ما يلي:

(أ) منشأة ذات قوة تبريد كافية لإخضاع المنتجات لانخفاض سريع للحرارة يمكن من الحصول على درجات الحرارة القانونية المطلوبة ؛

(ب) منشأة ذات قوة تبريد كافية تمكن من الحفاظ على المنتجات الموجودة في المخازن في درجة حرارة دون الحرارة المطلوبة مهما كانت درجة الحرارة السائدة في الخارج.

غير أنه يمكن السماح باستعمال درجات حرارة أكثر ارتفاعا بالنسبة إلى السمك الكامل المجمد في الماء المالح المعد للتعليب، على ألا تتجاوز 9 درجات سلبية (-9) إذا استوجبت ذلك متطلبات تقنية مرتبطة بطريقة تجميد ومناولة هذه المنتجات.

2- يجب أن تستجيب المنتجات الطرية المعدة للتبريد أو التجميد للشروط المطلوبة المحددة في الفرع الأول من هذا الملحق.

3- يجب أن تكون أماكن التخزين مجهزة بنظام لتسجيل درجة الحرارة يوضع بكيفية يسهل الاطلاع عليها. ويجب أن يوضع جهاز قياس الحرارة في المنطقة التي تكون فيها درجة الحرارة أكثر ارتفاعا.

ويجب الاحتفاظ ببيانات تسجيل درجات الحرارة رهن تصرف السلطات المؤهلة للقيام بعمليات المراقبة وذلك على الأقل، طيلة مدة ديمومة المنتجات المذكورة.

### الفرع الثالث

#### شروط الصحة والنظافة المطبقة على المنتجات المزال لها التجميد

يجب على المؤسسات التي تقوم بعمليات إزالة جليد المنتجات أن تتقيد بالشروط التالية:

1- يجب أن تتم عمليات إزالة التجميد لمنتجات البحر والمياه العذبة وفق شروط صحية ملائمة ؛ ويجب تجنب كل تلوث وتهيب نظام فعال لتصريف الماء الناتج عن ذوبان الثلوج.

ويجب ألا ترتفع درجة حرارة المنتجات أثناء عملية إزالة التجميد إلى مستويات عالية ؛

2- يجب مناولة المنتجات بعد عملية إزالة التجميد عنها وفق الشروط المحددة في هذا الملحق.

إذا كان من اللازم تحضير هذه المنتجات أو معالجتها أو تحويلها، وجب إنجاز العمليات المذكورة في أسرع وقت ممكن. وفي حالة عرضها مباشرة للبيع يتعين كتابة عبارة "منتج مزال التجميد" بحروف بارزة على اللفائف.

### الفرع الرابع

#### شروط الصحة والنظافة المطبقة على المنتجات المحولة

1- يجب أن تستوفي المنتجات الطرية أو المبردة أو المزال لها التجميد المستعملة للتحويل، الشروط الواردة في الفروع I و II و III من هذا الملحق.

2- إذا طبقت معالجة يكون الغرض منها القضاء على نمو الأجسام الدقيقة المتسببة في الأمراض أو إذا كانت هذه المعالجة تشكل عنصرا مهما لضمان المحافظة على المنتجات، يجب الموافقة مسبقا على طريقة الاستعمال وعلى المواد المستعملة.

يجب على مسؤول المؤسسة أن يمسك سجلا يتضمن عمليات المعالجة المطبقة. ويتعين بحسب نوع المعالجة المستعملة، تسجيل ومراقبة وقت ودرجة الحرارة الخاصين بالمعالجة بواسطة الحرارة أو التركيز بالملح أو PH والمحتوى من الماء. ويجب أن توضع هذه السجلات رهن تصرف المصالح المراقبة لمدة تعادل على الأقل مدة الاحتفاظ بالمنتوج.

3- يجب أن تحمل لفائف المنتجات التي لا يضمن الاحتفاظ بها إلا لمدة محدودة بعد خضوعها لمعالجة كالتمليح والتبخير أو النقع، إشارة بارزة تبين شروط التخزين.

كما يجب التقيد بالشروط المبينة في الفقرات 4 و5 و6 و7 و8 بعده.

4- فيما يخص المصبرات:

إذا خضعت منتجات البحر والمياه العذبة لعملية تعقيم في أوعية محكمة الإغلاق، يجب مراعاة ما يلي:

(أ) أن يكون الماء المستعمل لتحضير المعلبات ماء صالحا للشرب ؛

(ب) أن يتم تطبيق المعالجة الحرارية وفق طريقة معتمدة ومحددة وفق بعض المعايير من قبيل مدة التسخين والحرارة والامتلاء وحجم الأوعية. ويجب مسك سجل منقح يبين مختلف العمليات التي تم القيام بها. كما يجب أن تؤدي المعالجة المطبقة إلى القضاء على الجراثيم المتسببة في الأمراض أو أن يبطل مفعولها، وكذا القضاء على الغبيرات الخاصة بالأحياء الدقيقة المتسببة في الأمراض. ويجب أن تكون معدات المعالجة الحرارية مزودة بجهاز مراقبة يمكن من التحقق ما إذا كانت الأوعية قد خضعت للمعالجة بالحرارة. ويجب أن يتم تبريد الأوعية بعد المعالجة الحرارية بواسطة الماء الصالح للشرب ؛

(ج) أن يقوم صاحب المؤسسة بعمليات مراقبة إضافية عن طريق السبر للتأكد من أن المنتجات المحولة خضعت لمعالجة فعالة بواسطة:

- اختبارات الحضانة : يجب القيام بهذه الحضانة في درجة حرارة تصل إلى 37 درجة مئوية لمدة سبعة أيام أو 35 درجة مئوية لمدة عشرة أيام أو أية عملية أخرى مماثلة ؛

- فحوص ميكروبيولوجية تجرى على المحتوى والأوعية في مختبر رسمي ؛

(د) أن يقسم الإنتاج اليومي وفق جدول زمني محدد سلفا للتأكد من فعالية الإغلاق. ولهذا الغرض، يجب التوفر على تجهيز ملائم لفحص الفروع القائمة لأماكن الرص في الأوعية المغلقة ؛

(هـ) القيام بعمليات مراقبة للتأكد من أن الأوعية غير مصابة بأعطاب ؛

(و) أن تحمل جميع الأوعية التي خضعت للمعالجة الحرارية في ظروف مماثلة علامة تميز مجموعتها ؛



ز) أن تقوم هيآت متخصصة مرخص لها، بصورة دورية وفي جميع الحالات مرة واحدة على الأقل في السنة بعمليات مراجعة وضبط معدات البخار وتجهيزات قياس الحرارة والضغط. ويجب على المؤسسة أن تقدم إلى المراقبة شهادات المراقبة السنوية الخاصة بمعدات البخار والقياس.

#### 5- المعالجة بالدخان:

يجب القيام بعمليات المعالجة بالدخان في محل منفصل أو في مكان خاص مجهز إن اقتضى الحال بنظام للتهوية يحول دون إصابة المحال والأماكن الأخرى التي تجري فيها عمليات مناولة منتجات البحر والمياه العذبة ومعالجتها وتحضيرها وتحويلها وتعليبها أو تخزينها، بالبخار وبالحرارة الناتجة عن الاحتراق.

أ) يجب أن تخزن المواد المستعملة لإنتاج الدخان المعد لمعالجة السمك بالدخان في أماكن منفصلة عن مكان المعالجة، ويجب استعمالها بشكل يحول دون إصابة المنتجات.

ب) تمنع المواد المستعملة لإنتاج الدخان عن طريق حرق الخشب المصبوغ أو المدهون أو الذي خضع لأي نوع من المعالجة الكيماوية.

ج) بعد عملية المعالجة بالدخان، يجب تبريد المنتجات بسرعة والحفاظ عليها في درجة الحرارة المطلوبة قبل تفتيتها.

#### 6- تمليح السمك:

أ) يجب القيام بعمليات تمليح السمك في أماكن مختلفة ومنفصلة بشكل كاف عن الأماكن التي تجري فيها العمليات الأخرى ؛

ب) يجب أن يكون الملح المستعمل لمعالجة منتجات البحر والمياه العذبة نظيفا ومخزونا بطريقة تحول دون تلوثه، ولا يمكن إعادة استعماله ؛

ج) يجب بناء أحواض التملح بكيفية تحول دون تسرب أي تلوث أثناء عملية النقع ؛

د) يجب تنظيف أحواض النقع وأماكن تمليح السمك قبل استخدامها.

#### 7- منتجات القشريات والرخويات المطبوخة:

يجب أن يتم طهي القشريات والرخويات على النحو التالي:

أ) كل عملية طهي يجب أن تتبعها مباشرة عملية تبريد ؛ ويجب أن يكون الماء المستعمل لهذا الغرض صالحا للشرب. وإذا لم تستعمل أية طريقة أخرى للحفظ، يجب مواصلة التبريد إلى أن يتم بلوغ درجة حرارة الثلج الذائب ؛

ب) يجب أن تتم عملية إزالة القشور والأصداف بطريقة صحية تحول دون تلوث المنتج. وإذا كانت هذه العمليات يدوية ، وجب على المستخدمين إيلاء عناية خاصة لغسل اليدين وتنظيف أماكن العمل بعناية.

وفي حالة استعمال آلات ، وجب تنظيفها على فترات متقاربة وتعقيمها عقب كل يوم عمل.

وبعد عمليات إزالة القشور والأصداف، يجب أن تجمد المنتجات فوراً أو تحفظ مبردة في درجة لا تسمح بتكاثر الجراثيم المتسببة في الأمراض. ويجب خزنها في محلات مناسبة معدة لهذا الغرض فقط.

8- لب السمك:

يجب صنع لب السمك المحصل عليه بعد فصل ميكانيكي للهيكل الحسكي للسمك وفق الشروط التالية:

أ) يتم نزع الهيكل الحسكي للسمك مباشرة بعد إزالة الهبر باستعمال مواد أولية خالية من الأحشاء. وفي حالة استعمال سمك بكامله، يجب إزالة أحشائه وغسله قبل بدء العملية ؛

ب) يجب أن تنظف الآلات على فترات زمنية متقاربة مرة كل ساعتين (2) على الأقل ؛

ج) بعد صنع اللب يجب أن يثلج فوراً بعد إعداده أو يدمج في منتج آخر موجه للتجميد أو لمعالجة مثبتة.

## الملحق IV

### الشروط الواجب توافرها في تليف منتجات البحر والمياه العذبة

- 1- يجب أن يتم التليف وفق شروط صحية مرضية تحول دون إصابة منتجات البحر والمياه العذبة ؛
- 2- يجب أن تستوفي مواد التليف والمواد التي قد تحتك بمنتجات البحر والمياه العذبة جميع الشروط الصحية ولاسيما:
  - ألا تؤثر سلباً على الخاصيات العضوية الحسية لمستحضرات ومنتجات البحر والمياه العذبة ؛
  - ألا تنقل لمنتجات البحر والمياه العذبة مواد ضارة بصحة الإنسان ؛
  - أن تتوفر على متانة كافية لضمان حماية فعالة لمنتجات البحر والمياه العذبة.
- 3- لا يمكن إعادة استعمال مواد التليف باستثناء بعض الحاويات الخاصة المصنوعة من عناصر غير شاربة وملساء ومقاومة للصدأ سهلة التنظيف والتعقيم قابلة لإعادة الاستعمال بعد تنظيفها وتعقيمها. يجب أن تسمح معدات التليف المستعملة بالنسبة إلى المنتجات الطرية المحتفظ بها في الثلج بسيلان الماء الناتج عن ذوبان الثلج ؛
- 4- يجب أن تودع معدات التليف قبل استعمالها في أماكن منفصلة عن أماكن الإنتاج ويجب حمايتها من الغبار والتلوثات.