

الفصل 3 . تختتم قائمة تسجيل الترشيحات يوم 14 مارس 2005.
تونس في 15 فيفري 2005.

وزير البيئة والتنمية المستدامة
نذير حمادة

اطلع عليه
الوزير الأول
محمد الغنوشي

وزارة الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة

تسميات

بمقتضى أمر عدد 269 لسنة 2005 مؤرخ في 9 فيفري 2005.

كلف السيد الحبيب عمار، مستشار المصالح العمومية، بوظائف مدير مكتب الدراسات ومتابعة الظروف الاقتصادية بوزارة الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة.

بمقتضى أمر عدد 270 لسنة 2005 مؤرخ في 9 فيفري 2005.

كلف السيد عمر بوزوادة، مهندس أول، بوظائف كاهية مدير الصناعات الكهربائية والإلكترونية بالإدارة العامة للصناعات المعملية بوزارة الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة.

قرار من وزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة مؤرخ في 11 فيفري 2005 يتعلق بالمصادقة على كراس الشروط الخاص بتنظيم نشاط تعليب الزيوت الغذائية وإحداث لجنة مراقبة فنية.

إن وزير الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة،

بعد الاطلاع على الأمر المؤرخ في 10 أكتوبر 1919 المتعلق بزجر الغش في تجارة البضائع وتدليس مواد المعاش والمحاصيل الفلاحية والطبيعية،

وعلى مجلة الشغل الصادرة بالقانون عدد 27 لسنة 1966 المؤرخ في 30 أفريل 1966، وعلى جميع النصوص المنقحة والمتممة لها وخاصة القانون عدد 62 لسنة 1996 المؤرخ في 15 جويلية 1996،

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك،

وعلى الأمر عدد 228 لسنة 1968 المؤرخ في 13 جويلية 1968 المتعلق بقواعد حفظ الصحة والأمن المنطبقة على المستخدمين والمحلات والمعدات بمعامل المصبرات الغذائية،

وعلى الأمر عدد 328 لسنة 1968 المؤرخ في 22 أكتوبر 1968 المتعلق بضبط القواعد العامة لحفظ الصحة المنطبقة بالمعامل الخاضعة لمجلة الشغل،

وعلى الأمر عدد 362 لسنة 1991 المؤرخ في 13 مارس 1991 المتعلق بدراسة المؤثرات على المحيط،

وعلى الأمر عدد 982 لسنة 1993 المؤرخ في 3 ماي 1993 المتعلق بالعلاقة بين الإدارة والمتعاملين معها وخاصة الفصلين 2 و 3 منه،

وعلى الأمر عدد 916 لسنة 1995 المؤرخ في 22 ماي 1995 المتعلق بضبط مشمولات وزارة الصناعة،

وعلى الأمر عدد 134 لسنة 2000 المؤرخ في 18 جانفي 2000 المتعلق بتنظيم وزارة الصناعة،

وعلى الأمر عدد 1718 لسنة 2003 المؤرخ في 11 أوت 2003 المتعلق بضبط الشروط العامة لصنع واستعمال وتجارة المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية،

وعلى قرار وزير الشؤون الاجتماعية المؤرخ في 12 جوان 1987 المتعلق بتحديد الآلات وأجزاء الآلات التي لا يمكن استعمالها أو عرضها للبيع أو بيعها أو كراؤها بدون أجهزة واقية،

وعلى رأي وزراء الداخلية والتنمية المحلية والفلاحة والموارد المائية والشؤون الاجتماعية والتضامن والتونسيين بالخارج والصحة العمومية والتجارة والصناعات التقليدية.

قرر ما يلي :

الفصل الأول . تتم المصادقة على كراس الشروط الملحق بهذا القرار والخاص بتنظيم نشاط تعليب الزيوت الغذائية.

الفصل 2 . لا يمكن لمؤسسات تعليب الزيوت الغذائية ترويج منتجاتها المعلبة إلا إذا كانت تستجيب لشروط حفظ الصحة والسلامة والاستغلال المحددة بكراس الشروط المنصوص عليه بالفصل الأول من هذا القرار.

ولا يعفي تطبيق مقتضيات كراس الشروط مؤسسات تعليب الزيوت الغذائية من الامتثال لجميع الأحكام التشريعية والترتيبية الجاري بها العمل في مجال السلامة وحفظ الصحة وحماية المحيط وكذلك للتشريع المتعلق بالمنافسة والأسعار وبحماية المستهلك وبمسالك التوزيع.

الفصل 3 . تحدث لجنة مراقبة فنية تتولى التثبت في مدى استجابة المحلات والتجهيزات والموارد البشرية المتوفرة لدى مؤسسات تعليب الزيوت الغذائية للمقتضيات المحددة بكراس الشروط المنصوص عليه بالفصل الأول من هذا القرار.

الفصل 4 . تتركب لجنة المراقبة الفنية المنصوص عليها بالفصل 3 من هذا القرار من :

. ممثل عن وزارة الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة (الإدارة العامة للصناعات الغذائية) : رئيس،

. ممثل عن وزارة الشؤون الاجتماعية والتضامن والتونسيين بالخارج : عضو،

. ممثل عن وزارة الصحة العمومية : عضو،

. ممثل عن وزارة التجارة والصناعات التقليدية : عضو،

. ممثل عن وزارة الفلاحة والموارد المائية : عضو،

. ممثل عن الاتحاد التونسي للصناعة والتجارة والصناعات التقليدية : عضو،

. ممثل عن الوكالة الوطنية لحماية المحيط : عضو،

. ممثل عن الديوان الوطني للحماية المدنية : عضو،

. ممثل عن الديوان الوطني للزيت : عضو.

الفصل 5 - تتولى الإدارة العامة للصناعات الغذائية بوزارة الصناعة والطاقة والمؤسسات الصغرى والمتوسطة الكتابة القارة للجنة.

وتقوم الكتابة القارة بإعداد برنامج زيارات وحدات تعليب الزيوت الغذائية المزمع مراقبتها وتعلم به أعضاء اللجنة، كما تقوم بإعلام كل الأطراف والمصالح المعنية بقرارات اللجنة وتوصياتها.

الفصل 6 - تتخذ لجنة المراقبة الفنية قراراتها باتفاق جميع أعضائها. وفي صورة عدم التوصل إلى اتفاق تتخذ اللجنة قراراتها بأغلبية أصوات أعضائها الحاضرين وعند تعادل الأصوات يكون صوت الرئيس مرجحا.

الفصل 7 - يتعين على وكيل مؤسسة تعليب الزيوت الغذائية السماح لأعوان لجنة المراقبة الفنية بالدخول إلى وحدة تعليب الزيت للقيام بالمعاينات اللازمة. كما يتعين عليه وضع جميع المعطيات والوثائق الفنية على ذمتهم ومساعدتهم على أداء مهمتهم في أحسن الظروف.

الفصل 8 - في صورة الإخلال بالمقتضيات الواردة بكراس الشروط الملحق بهذا القرار، تتعرض مؤسسة تعليب الزيوت الغذائية للعقوبات المنصوص عليها بالتشريع والتراتب الجاري بها العمل.

ويمكن كذلك للجنة أن تقترح على الوزير المكلف بالتجارة منع مؤسسة تعليب الزيوت الغذائية المخالفة من أن تتزود بالزيوت النباتية المدعمة.

الفصل 9 - يتعين على مؤسسات تعليب الزيوت الغذائية قبل عرض منتوجها للاستهلاك التثبت في مطابقتها للمواصفات الفنية المعمول بها والمتعلقة بنوعية الزيوت الغذائية وجودتها وفي مجال التعليب والتأشير.

الفصل 10 - يتعين على مؤسسات تعليب الزيوت الغذائية المنتصبة عند نشر هذا القرار القيام بالإجراءات اللازمة قصد الاستجابة لمقتضيات كراس الشروط الملحق به وذلك في أجل لا يتجاوز سنة من تاريخ نشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية وإلا اعتبرت مخالفة.

إلا أنه يتم التمديد في الفترة المنصوص عليها بالفقرة الأولى من هذا الفصل بسنة إضافية بالنسبة إلى المؤسسات التي تمت المصادقة على برنامج تأهيلها من قبل لجنة تسيير برنامج التأهيل الصناعي.

الفصل 11 - ينشر هذا القرار بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 11 فيفري 2005.

وزير الصناعة والطاقة
والمؤسسات الصغرى والمتوسطة
عفيف شلبي

اطلع عليه
الوزير الأول
محمد الغنوشي

ملحق كراس الشروط المتعلق بتنظيم نشاط تعليب الزيوت الغذائية

الفصل الأول : يضبط هذا الكراس الشروط الواجب على مؤسسات تعليب الزيوت الغذائية احترامها لتركيز وحدات تعليب الزيوت الغذائية واستغلالها.

العنوان الأول : في تركيز وحدات تعليب الزيوت الغذائية وتهيئتها

الفصل 2 : لا يجوز تركيز وحدات تعليب الزيوت الغذائية إلا في الأماكن البعيدة عن مصادر التلوث وخاصة منها تلك التي تثير الدخان والغبار والروائح المؤثرة في الزيوت.

كما يجب أن يتم تركيز وحدات تعليب الزيوت الغذائية في أماكن تكون في مأمن من الفيضانات.

- الفصل 3 :** يجب أن تتوفر في وحدة تعليب الزيوت الغذائية الشروط التالية :
- أن تكون أرضية فضائها وممراتها الداخلية مبلطة،
 - أن تكون مجهزة بشبكة لتصريف مياه الأمطار وأخرى لتصريف المياه المستعملة،
 - أن تكون مزودة بمياه صالحة للشرب،
 - أن تستجيب لشروط حماية البيئة والمحيط طبقا للتراتب الجاري بها العمل،
 - أن تكون مستودعات المواد الأولية وأماكن الخزن في مأمن من القوارض،
 - أن تستجيب لقواعد حفظ الصحة والسلامة المهنية.

الفصل 4 : يجب أن تتكون وحدة تعليب الزيوت الغذائية من فضاءات مغطاة ومستقلة عن بعضها البعض وتتماشى وطاقة إنتاجها وحجم تجهيزاتها وتكون مخصصة لـ :

- خزن الزيوت المعدة للتعليب،
- خزن القوارير والصناديق المعدة للغسل،
- تعليب الزيوت،
- خزن الزيوت المعلبة،
- خزن المواد الأولية اللازمة لعملية التعليب،
- خزن مواد التنظيف.

كما يجب أن تتوفر بوحدة تعليب الزيوت الغذائية فضاءات مستقلة مخصصة لـ :

- معالجة المياه المستعملة،
- تجميع الفضلات الصلبة.

ويجب أن تتوفر بوحدة تغليب الزيوت الغذائية كذلك فضاءات مخصصة للمرافق الصحية تكون مستقلة كلياً عن فضاءات الإنتاج و مخصصة لكل جنس على حدة وتتكون من حجرات ملابس وقاعة للأكل ومغاسل ومراحيض وأدواش.

الفصل 5 : يجب أن تستجيب فضاءات تغليب الزيوت الغذائية للشروط التالية :

- الأرضية : تكون مبلطة بمواد عازلة وغير ماصة وسهلة التنظيف والتطهير ومانعة للإنزلاق،
- الجدران : تكون ملساء ومطلية بمواد عازلة وغير ماصة ذات لون فاتح وقابلة للتنظيف بسهولة،
- الأسقف : تكون مهيئة بطريقة تمكن من تنظيفها بسهولة وتمنع تراكم الأوساخ وتكاثر البخار ولا تكون مصدراً للتعفنات والتشققات،
- النوافذ : تكون مهيئة بطريقة تجنب تراكم الأوساخ و بكيفية تخول تنظيفها بسهولة وتكون فراشاتها من الداخل منحنية. كما يجب أن تكون النوافذ التي تفتح على الخارج محمية بناموسيات،
- الأبواب : تكون ملساء ومصنوعة من مادة غير ماصة ومدهونة بلون فاتح وقابلة للغسل والتنظيف بسهولة.

الفصل 6 : يجب أن تتوفر بوحدة تغليب الزيوت الغذائية المرافق الضرورية كالإنارة والتهوئة وتجهيزات المرافق الصحية (خزانات الملابس وطارد مياه بالمراحيض والماء الساخن بالأدواش وتجهيزات قاعة الأكل وصندوق الأدوية وواقيات الفوانيس...) وذلك طبقاً للمواصفات والتراتب الجاري بها العمل.

العنوان الثاني : **في التجهيزات والمعدات الواجب** **توفرها بوحدة تغليب الزيوت الغذائية**

الفصل 7 : يجب أن تحتوي وحدة تغليب الزيوت الغذائية على معدات وتجهيزات تمكن من إنجاز كل المراحل اللازمة لتغليب الزيوت الغذائية طبقاً للقواعد الفنية المعمول بها في هذا المجال. كما يجب أن تتوفر بها تجهيزات وآلات ووسائل وقاية ناجعة وملئمة لتجنب حوادث الشغل.

ويتم تركيز التجهيزات بطريقة تمكن من صيانتها و تنظيفها بصفة منتظمة مع احترام مبدئي "فصل النظيف عن الوسخ" و "السير إلى الأمام في وحدة الإنتاج" .

الفصل 8 : تجرى مراقبة التجهيزات والآلات والمعدات بصفة منتظمة من قبل هياكل المراقبة الفنية المصادق عليها طبقاً للتشريع الجاري به العمل وذلك لتأمين متطلبات السلامة خصوصاً فيما يتعلق بالتيار الكهربائي والآلات المشغلة تحت الضغط وخطر الحريق وكل الأخطار الميكانيكية التي قد يتعرض لها العامل.

الفصل 9 : يجب أن تتوفر لدى وحدة تعليب الزيوت الغذائية طاقة خزن تعادل سبعة أيام إنتاج ولا تقل عن مائة طن.

الفصل 10 : يجب أن تشمل وحدة التعليب الزيوت الغذائية على التجهيزات والمعدات التالية :

- تجهيزات تسخين الماء،
- خزانات للزيت،
- آلة تصفية و ترشيح،
- آلة معدة خصيصاً لغسل قوارير الزيت الفارغة و تجفيفها،
- مسلك آلي للقوارير البلورية النظيفة،
- مرآة عاكسة،
- آلة تعبئة،
- آلة غلق القوارير البلورية،
- آلة تأشير.

الفصل 11 : يجب أن تكون الخزانات والمضخات وقنوات نقل الزيت صالحة لخزن المواد الغذائية ونقلها و مصنوعة من مواد غير قابلة للأكسدة تمكن من المحافظة على نوعية الزيت المعد للتعليب وجودته وتركيبته.

العنوان الثالث :

في إستغلال وحدة تعليب الزيوت الغذائية

الفصل 12 : يجب إستعمال مراحى من الورق أو القماش لتصفية الزيت قبل تعليبه.

الفصل 13 : يجب غسل القوارير البلورية بطريقة ناجعة و بمواد تنظيف معدة للغرض. ويجب أن تكون عملية الغسل مراعية للجوانب الصحية وتمكن من إزالة الأوساخ و المواد الدهنية بإتباع المراحل التالية :

- **المرحلة الأولى :** غسل أولي للقوارير البلورية بماء ساخن لا تقل حرارته عن أربعين درجة سلسيوس مع التأكد من إزالة بطاقة التأشير ،

- **المرحلة الثانية :** سكب مواد التنظيف والماء الساخن داخل القوارير البلورية عن طريق الحقن أو باستعمال أية وسيلة أخرى ذات نجاعة و فاعلية مماثلة،

- **المرحلة الثالثة :** إعادة غسل القوارير البلورية بماء ساخن لا تقل حرارته عن خمس وخمسين درجة سلسيوس لإزالة رواسب مواد التنظيف،

- **المرحلة الرابعة :** شطف القوارير البلورية داخليا وخارجيا بماء فاتر،

- **المرحلة الخامسة :** تجفيف القوارير البلورية بالهواء الساخن لإزالة بقايا قطرات الماء.

الفصل 14 : يجب تركيز مرآة عاكسة بوحدة تعليب الزيوت الغذائية وتكليف أعوان للقيام بعملية المراقبة للثبوت من نجاعة غسل القوارير البلورية مع الحرص على إستعمال الإضاءة الكافية والثبوت المستمر من نظافة المرآة العاكسة.

الفصل 15 : يجب أن تكون عملية غسل القوارير البلورية مرتبطة آليا بعملية التعبئة الآلية للزيت والتي يجب أن تتم بواسطة رؤوس تعبئة سهلة الإستعمال والصيانة والتنظيف.

الفصل 16 : يجب أن يتم غلق القوارير البلورية بسدادات تضمن سلامة المنتج النهائي.

الفصل 17 : في صورة تعليب الزيوت الغذائية في أوعية بلاستيكية يجب أن :

- تتم عملية النفخ و التشكيل الحراري للقوارير البلاستيكية داخل وحدة التعليب،

- يكون الربط بين خزان القوارير البلاستيكية و سلسلة تعليب الزيت آليا،

- يتم غلق القوارير البلاستيكية بطريقة كاتمة تضمن سلامة المنتج النهائي و عدم إمكانية تلفه،

- تكون القوارير البلاستيكية سهلة الفتح عند الإستعمال.

الفصل 18 : في صورة تعليب الزيوت الغذائية في علب معدنية أو أوعية أخرى يجب أن :

- تتم عملية خزن العلب المعدنية و الأوعية الأخرى الفارغة داخل وحدة التعليب بفضاءات ملائمة تتوفر فيها الشروط الصحية والتهوئة لضمان سلامتها ونظافتها،

- يقع التأكد من نظافة و سلامة هذه الأوعية قبل تعبئتها ،

- يتم غلق العلب المعدنية و الأوعية الأخرى المعبأة بطريقة كاتمة تضمن سلامة الزيت و عدم إمكانية تلفه،

- تكون الأوعية المعبأة سهلة الفتح عند الإستعمال.

الفصل 19 : يخضع استعمال أوعية تغليب الزيوت الغذائية للترخيص الصحي المنصوص عليه بالأمر عدد 1718 المؤرخ في 11 أوت 2003 والمتعلق بضبط الشروط العامة لصنع واستعمال وتجارة المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية و نصوصه التطبيقية. كما يتعين أن تستجيب أوعية تغليب الزيوت الغذائية للمواصفات التونسية و التشريع الجاري به العمل.

الفصل 20 : بالإضافة إلى مقتضيات المواصفة التونسية المتعلقة بتأشير المواد الغذائية المعبأة والمواصفات الخاصة بالمنتجات يتعين أن يحمل تأشير قوارير الزيت رقم الدفعة عند الإنتاج والتاريخ الأقصى للإستهلاك.

الفصل 21 : يتعهد صاحب وحدة تغليب الزيوت الغذائية بتغليب الكميات المقتناة من الزيت النباتي المكرر دون تغيير تركيبته و دون إتلاف خصائصه الكيميائية والعضوية المذاقية.

الفصل 22 : على المتصرف في وحدة تغليب الزيوت الغذائية أن يعمل على إرساء نظام للجودة والمراقبة الذاتية.

العنوان الرابع : **في الشروط الصحية الخاصة بالأعوان**

الفصل 23 : يجب أن يكون الأعوان العاملون بوحدة تغليب الزيوت الغذائية سالمين من الأمراض السارية و خاضعين للمراقبة الصحية و الطبية طبقا للتراتب الجاري بها العمل. كما يجب أن يلتزموا باحترام قواعد النظافة الشخصية والأحكام الخاصة بالصحة المهنية المنصوص عليها بمجلة الشغل .

الفصل 24 : يتعين على الأعوان العاملين بوحدة تغليب الزيوت الغذائية أن :

- يرتدوا زي عمل خاص يستعمل قصرا في فضاءات الإنتاج و يستجيب لشروط الصحة والنظافة والسلامة يتم إستبداله بصفة دورية ،
- يلتزموا بقواعد حفظ الصحة طبقا للتراتب الجاري بها العمل،
- يرتدوا ملابس مشتملة على صدرية و قلنسوة و احذية طويلة القصبة إذا كان لهم اتصال مباشر بالماء والمواد السائلة وذلك طبقا للتشريع الجاري به العمل ،
- يخضعوا للفحوص الطبية اللازمة عند الإنتداب و بصفة دورية طبقا للتشريع الجاري بها العمل.