

## كراس شروط يتعلق بضبط الشروط العامة لتنظيم الاستغلال والإنتاج بقطاع المياه المعالجة

### العنوان الأول : الإطار العام

#### الفصل الأول : تعريف مياه التعليب

يقصد بمياه التعليب كل المياه النابعة أو الغير النابعة والتي يمكن تغليبها في حاويات مائية طبقا للمواصفات التونسية 09 33 و 09 83 والشروط الجاري بها العمل ولا يمكن وبأية حال من الأحوال أن تصدر هذه المياه عن شبكة لتوزيع مياه الشرب.

لا يخول استعمال المياه الملتقطة والصالحة للتغليب لتزويد شبكة توزيع مياه معدة للشرب إلا بعد الموافقة المؤقتة من طرف ديوان المياه المعدنية أو عند الضرورة الملحة.

يجب أن تكون مائدة الماء المستغلة محمية طبيعيا وجيولوجيا من أي تلوث صادر عن سطح الأرض أو ناتج سواء عن نشاط بيولوجي طبيعي أو عن أخطار تلوث مصدرها الإنسان.

يجب أن تمكن طريقة التقاط الماء المختارة وخصوصيات بناء وتركيز معدات الالتقاط أو استخراج الماء من باطن الأرض من حماية الماء الملتقط أو المضخ من مخاطر التلوث أو التعفن.

#### الفصل الثاني :

على كل شخص راغب في بحث مشروع استغلال وتغليب مياه إقتناء نظيرين من كراس الشروط هذا لدى ديوان المياه المعدنية والإمضاء على الدفتر المعد للغرض.

#### الفصل الثالث :

يجب على المستثمر أن يعيد إلى ديوان المياه المعدنية هذين النظيرين من كراس الشروط مصحوبين بالوثائق المنصوص عليها بالفصل السادس من كراس الشروط هذا بعد إمضاءها. وعليه أن يصرح كتابيا بموافقه على كل محتوياتها.

#### الفصل الرابع :

يجب على المستثمر أن يعلم ديوان المياه المعدنية كتابيا بتواريخ انطلاق أشغال التقاط المياه وبناء وحدة التعليب ودخولها حيز الإنتاج. علما وأنه مطالب بإعلام الديوان في صورة حدوث أي تغيير طارئ في هذه المواعيد.

#### الفصل الخامس :

يتضمن كراس الشروط هذا ستة وعشرون (26) صفحة وهو موزع علي ثمانية (8) عناوين وتسعة وسبعين (79) فصلا.

يلتزم المستثمر وجوبا بالتقيد بالترتيب الواردة بكراس الشروط هذا وباحترام كل فصوله.

#### الفصل السادس :

يجب على المستثمر مصاحبة كراس الشروط هذا بالوثائق التالية :

أ- خارطة تحدد موقع تركيز نقطة الماء المزمع استغلالها ( سلم 1/50000 )

ب- شهادات الملكية أو التراخيص الوقتية للتصرف في الأرض التي سيقام عليها مشروع وحدة التعليب والتقاط المياه ومنطقة حماية المنبع المباشرة

ت- دراسة إنجاز المشروع

ث- الدراسات الفنية للمشروع :

\* أمثلة ومقاسم مفصلة لوحدة التعليب ولكل أجزائها

\* قائمة مفصلة للتجهيزات المزمع تركيبها

\* مسالك التعبئة والتعليب انطلاقا من موقع التقاط الماء إلى غاية المنتج النهائي

\* مواقع خزن المواد الأولية والمنتج النهائي ومواد اللف

ج- نظام القانون الأساسي الخاص بالمؤسسة

ح- دراسة هيدروجيولوجية منجزة من طرف مكاتب مختصة و طبقا للمنهجية الملحقة بكراس الشروط هذا (ملحق عدد 2)

خ- دراسة حول جودة ونقاوة المياه المزمع تعليبها اعتمادا على نتائج التحاليل الجرثومية والفيزيوكيميائية المجراة لدى 3 مخابر مختلفة على الأقل وطيلة سنة هيدروولوجية على أقل تقدير وتحديدًا خلال الأشهر (مارس، أبريل، ماي) و(سبتمبر، أكتوبر، نوفمبر). كما يجب أن تبين هذه الدراسة استقرار عناصر تركيبة هذه المياه ومطابقتها للمواصفات التونسية م ت 09.33 أو م ت 09.83 وخلوها من العناصر الغير مرغوب فيها والمنصوص عليها بهذه المواصفات

د- بطاقة فنية للحفرية المنجزة وكل وثيقة تتعلق بإنجازها.

ذ- في حالة استعمال قوارير من البلاستيك للتعليب يجب على المستثمر مصاحبة ملفه بنسخة من كراس الشروط المعد للغرض من قبل وزارة الصحة العمومية بعد إمضاءه.

ر- تعميم وإمضاء بطاقة الإرشادات الخاصة بالمستثمر و الملحقة بكراس الشروط هذا (ملحق عدد1)

#### المحل السابع :

لا يمكن بداية الإنتاج قصد الترويج بوحدة التعليب ولا ترويج المنتج إلا بعد إمضاء كراس الشروط هذا من طرف المستثمر ومعاينة مطابقة المنتج ووحدة التعليب للمقتضيات الواردة بكراس الشروط وللنصوص الترتيبية المنظمة للنشاط من طرف أعوان ديوان المياه المعدنية المحلفون.

#### المحل الثامن :

يصنف المنتج طيلة السنة الأولى من الاستغلال وبصفة وقتية "كماء طاولة " أو "ماء عين" أو "ماء عين طبيعي" وذلك طبق المواصفات المعمول بها في الغرض.

و لا يمكن تصنيفه كماء معدني طبيعي إلا بعد الحصول على نتائج الدراسة الطبية التي يجب على المستثمر القيام بها تحت إشراف طبي ولدى مصالح استشفائية وذلك طبقا للمنهجية التي تم تحديدها من طرف اللجنة الطبية لديوان المياه المعدنية والملحقة بكراس الشروط هذا (الملحق 3)

تحال هذه الدراسة على اللجنة الطبية لديوان المياه المعدنية لإبداء الرأي وضبط الصلاحيات وتوصيات الاستعمال لهذه المياه والتي يجب التنصيص عليها فوق السمة أو بطاقة المنتج.

#### المحل التاسع :

إن الدراسة الهيدروولوجية المنجزة طبقا للمنهجية الفنية المصاحبة لكراس الشروط هذا تهدف وجوبا إلى تحديد مناطق الحماية التي يتم ضبطها بقرار من وزير الفلاحة والبيئة والموارد المائية طبقا لما ورد بمجلة المياه وبعد الموافقة على الدراسة الهيدروولوجية للمناطق المحيطة بالمنبع المزمع استغلاله من طرف أعضاء اللجنة القارة للمياه المعلبة التابعة لديوان المياه المعدنية.

يتم تحديد ثلاث مناطق لحماية المنبع وهي :

- منطقة حماية مباشرة
- منطقة حماية قريبة
- منطقة حماية بعيدة

ويكون ذلك حسب الخاصيات والمقاييس الهيدروولوجية للمنطقة مع ضرورة الأخذ بعين الاعتبار في ذلك أخطار حدوث التلوث لمائدة المياه الجوفية الممولة للحفرية المعنية.

#### المحل العاشر : منطقة الحماية المباشرة

يجب أن يكون موقع التقاط الماء المزمع تعليبه محاطا بمنطقة حماية مسيجة يمنع بداخلها أي نشاط أو إحدائيات لا تتعلق بالتقاط الماء أو بخرنه أو بنقله.

و يجب أن يكون المستثمر المتحكم الشرعي لفضاء الحماية المباشر لنقط الالتقاط طبقا للتشريع الجاري به العمل.

و يجب أن يكون هذا الفضاء محاطا بسياج علوه يفوق المترين وأبواب الدخول مغلقة بأقفلة.

### العنصر الحادي عشر : التدابير الوقائية الواجب اتخاذها داخل مناطق الحماية.

يجب على المستغلين أخذ جميع الاحتياطات الضرورية داخل مناطق الحماية بتفادي أي تلوث ولتجنب التأثيرات الخارجية على التركيبة الفيزيوكيميائية للماء. يجب إعداد التوصيات التحفظية الضرورية المتعلقة بتصريف الفضلات السائلة والصلبة والغازية وكذلك بطرق استعمال المواد التي من شأنها تغيير نوعية الماء بالإضافة إلى إمكانية التغييرات الفجائية للمياه المنجرة عن عوامل طبيعية. ويؤخذ بعين الاعتبار في ذلك مصادر التلوث الفعلية التالية :

الجراثيم، الفيروسات، الأسمدة، المحروقات السائلة، مواد التنظيف مواد مقاومة الطفيليات، المركبات الفينولية، المعادن السامة، المواد الإشعاعية وغيرها من المواد العضوية والغير عضوية الذاتية.

وحتى في الحالات التي تبدو فيها المياه محمية بصفة جيدة وطبيعية ضد التلوث السطحي، فإنه من الضروري الاحتياط من المخاطر المنجرة عن استغلال المناجم والبناءات المائية والعمرانية الخ...

### العنصر الثاني عشر :

عند حدوث تغيير في التركيبة الفيزيوكيميائية أو الجرثومية لماء التعليب، فعلى المستغل القيام بالأشغال الضرورية قصد تحسين جودة الماء و وإعادتها إلى تركيبها الأصلية وذلك قبل اللجوء إلى إيقاف تعليب هذا الماء.

### العنصر الثالث عشر : حماية نقطة التقاط المياه المزعم تعليبها

يجب أن تتم عملية التقاط الماء طبق للمتطلبات الهيدروجيولوجية وبطريقة تضمن عدم تسرب أي ماء آخر ما عدا الماء المخصص للتعليب. وفي حالة ضخ الماء يجب التخفيض من قوة تدفق الاستغلال لمنع تسرب أي نوع آخر من تسرب المياه واختلاطها بالماء المسموح بتعليبه. و تكون المياه المتدفقة من العين أو عن طريق الضخ محمية بكيفية لا يمكن تسرب أي تلوث كان ناتج عن عوامل طبيعية أو لسبب إهمال أو سوء تصرف.

### العنصر الرابع عشر : معدات وتجهيزات التقاط الماء

يجب أن تكون المعدات والتجهيزات والقنوات والمضخات وبقية المواد المستعملة في عملية استخراج الماء أو التي تتصل مباشرة بالماء المعد للتعليب مصنوعة من مواد لا تثر على التركيبة الأصلية لهذه المياه.

ويكون الدخول إلى موقع التقاط الماء محجرا على أي كان عدا أعوان الرقابة أو من يحمل ترخيصا وللغرض يتم وضع الحواجز الملائمة.

يتعين على مالك وحدة التعليب مراقبة حالة معدات استخراج الماء وجودة الماء بصفة دورية ودائمة.

كما يتعين على المنتج إرساء نظام لمراقبة استقرارية المكونات الكيميائية و الفيزيائية للماء الملتقط، بقياس المكونات المميزة للماء وتسجيلها وذلك بصفة آلية و منتظمة أو بالقيام بالتحاليل الجزئية والمكثفة بوسائله الخاصة و لدى مخبر ديوان المياه المعدنية. ويتم توثيق هذه النتائج ووضعها على ذمة أعوان المراقبة عند الطلب.

### العنصر الخامس عشر :

يتعين على مستغل وحدة تعليب المياه السهر على استقرار قوة تدفق الماء المستخرج حتى لا تحدث تأثيرات أو تغييرات في تركيبته الفيزيوكيميائية. كما يتعين عليه وفي أية حالة من الأحوال عدم تجاوز مقدار قوة التدفق المرخص له فيه.

## العنوان الثاني : الشروط العامة المتعلقة بتصميم وحدة التعليب.

### الفصل السادس عشر : الموقع

يجب أن تركز وحدة التعليب في أقرب مكان ممكن من موقع التقاط الماء المستغل على أن لا يكون ذلك مصدرا أنيا أو مستقبليا لتلوث المائدة المائية المستغلة.

يتم تركيز وحدة التعليب في أماكن خالية من الروائح الكريهة ومن الدخان ومن الغبار أو من أي عنصر ملوث كما يجب أن تكون هذه الأماكن محمية من الفيضانات.

### الفصل السابع عشر : مسالك الدخول والأجنحة المعبدة

يجب أن تكون أرضية الممرات والمسالك داخل سياج وحدة التعليب ومنطقة الحماية المباشرة أو مدخل وحدة التعليب صلبة وتضمن سلامة العبور ومرور العربات. ويجب أن تكون مجهزة بنظام خاص لتصريف المياه سهل التنظيف.

### الفصل الثامن عشر : الخزانات وممالك المياه

عند استعمال خزانات وقتية في طريقة جلب المياه بصفة انحدارية أو عن طريق الضخ فإنه من الضروري حمايتها من كل مصدر تلوث علما وأن خزن الماء فيها لا يجب أن يتجاوز 24 ساعة.

يجب أن تصنع وسائل نقل المياه أو المسالك التي تمكن من إيصالها والتي تربط المنبع بتجهيزات التعبئة بما في ذلك الخزانات من مواد غير ناقلية (كالخزف والمعدن الغير قابل للصدى) تمنع تسرب التلوث الناتج عن الماء أو أثناء التطهير أو الصيانة أو التنظيف ويمكن غسلها بكل سهولة.

ويجب تنظيف هذه المسالك والقنوات والخزانات وتطهيرها والمحافظة عليها في حالة جيدة للاستعمال المتواصل وبكيفية لا تجعلها مصدرا لتلوث الماء المزمع تعليبه أو لتغيير خصائصه الأساسية والأصلية.

وبصفة عامة يجب أن تصنع التجهيزات التي يمر بها الماء من مواد من النوع الغذائي لتجنب كل التغييرات الفيزيوكيميائية والجرثومية و العضوية للماء المزمع تعليبه.

### الفصل التاسع عشر :

يشترط احترام مبدئي فصل التنظيف عن الوسخ والسير إلى الأمام عند الإنتاج وذلك عند التقسيم وتوزيع المصالح والأجنحة ببنائية وحدة تعليب المياه ويجب أن يكون تركيز التجهيزات داخل البناية بكيفية تمكن من التنظيف السلس والناجع والمراقبة الجيدة لحفظ الصحة. يجب أن تكون الأجنحة المخصصة لإيواء التجهيزات والآلات التي من شأنها إحداث تلوث منفصلة عن بقية الأجنحة بكيفية ناجعة وتستجيب لقواعد حفظ الصحة.

### الفصل العشرون :

يجب أن تكون الأماكن المعدة لخزن المواد الأولية للتعليب أو اللف وكذلك الأماكن الخاصة بالفرز وبتنظيف الأوعية أو القوارير معزولة عن الأماكن الخاصة بتعليب المياه وذلك لتجنب تلوث المنتج النهائي.

### الفصل الواحد والعشرون :

يجب أن تكون بنايات وحدات التعليب وطريقة تركيز التجهيزات بها مصممة بكيفية تسهل القيام بعمليات التنظيف التي يجب أن تدور بصفة منتظمة وذلك انطلاقا من وصول ماء التعليب للوحدة إلى غاية الحصول على المنتج النهائي. كما يجب أن تضمن توفير الظروف الحرارية الملائمة لكل المواد المخزونة والمنتجات وعمليات التنظيف والتطهير ولكل المتدخلين في الإنتاج.

### الفصل الثاني والعشرون :

يجب أن تكون قاعة الإنتاج (حيث يتم تشغيل القوارير وتعبئتها وغلقها ) معزولة كليا ومزودة بالهواء النقي. كما يجب تركيز حوض لتعقيم الساقين عند مدخل القاعة علاوة عن

التجهيزات والمعدات المناسبة والضرورية والتي تخول للعاملين بهذه القاعة من غسل أيديهم وتطهيرها وتجفيفها. ويجب أن تستجيب هذه المعدات إلى شروط حفظ الصحة المعمول بها.

#### الفصل الثالث والعشرون :

يجب أن تستجيب المناطق المعدة للترصيف وللتخزين وتعليب المياه إلى الشروط التالية :

**أرضية هذه المناطق :** يجب أن تكون الأرضية مبلطة بمواد عازلة وغير ماصة وقابلة للغسل ومانعة للانزلاق وغير سامة. كما يجب أن لا تكون بالأرضية حفر بل يجب أن تكون سهلة التنظيف والتطهير كما يجب أن تكون منحنية بكيفية تسهل تسرب السوائل عبر الثقوب المعدة للغرض والمجهزة بسيفونات.

**الجدران :** يجب أن تكون الجدران مبنية بمواد عازلة وغير ماصة وقابلة للغسل وغير سامة وأن تكون مدهونة بألوان فاتحة. و يجب أن تكون مساحات جدران قاعة الإنتاج(الخاصة بعمليات التشليل والتعبئة ووضع السدادات)ملاء و مغطية بمواد تسهل التنظيف وتضمن نجاعة التطهير. كما يجب أن تكون الزوايا القاسمة بين الجدران، والجدران والأرضية، والجدران والأسقف مسدودة ومقوسة تسهلا لتنظيفها.

**الأسقف :** يجب أن تكون الأسقف مبنية ومطلية بطريقة تمنع تراكم الأوساخ وتكاثف البخار وظهور التعفنات والتشققات. كما يجب أن تكون سهلة التنظيف.

**النوافذ :** يجب أن تكون النوافذ وكل الفتحات مبنية بطريقة تجنب تراكم الأوساخ. أما بالنسبة للتي تفتح إلى خارج الوحدة فيجب أن تكون مجهزة بواقي سهل التحريك بكيفية تخول تنظيفه وتعده بصفة منتظمة. كما يجب أن تكون فراشات النوافذ من الداخل منحنية حتى لا يقع استعمالها كمرآة.

**الأبواب :** يجب أن تكون أبواب قاعة الإنتاج ذات مساحات ملاء وغير ماصة وتغلق بطريقة آلية ولا تسمح بتسرب الهواء أو الماء إلى داخل هذه القاعة.

كما يجب أن تكون المدارج والمعدات الثانوية مركزة ومبنية بكيفية تمنع حدوث أي تلوث لماء التعليب وللمنتج النهائي. و يجب أن تكون مجاري المياه مجهزة بفتحات تمكن من تعدها وتنظيفها و تطهيرها.

#### الفصل الرابع والعشرون :

يجب أن تكون المباني المعدة للسكن والمراحيض وحجرات الملابس وقاعات الأكل منفصلة كلياً عن مناطق الإنتاج ولا يجب أن تطل مباشرة عليها.

#### الفصل الخامس والعشرون :

يجب أن تكون المستودعات والصهاريج المعدة للمحافظة على الوقود والمحروقات مبنية ومصنوعة ومحمية ومراقبة ومصونة بطريقة تحمي المائدة المائية والعيون والمنابع من مخاطر التلوث وذلك طيلة فترة خزن وتعبئة هذه المواد.

## العنوان الثالث : التجهيزات الصحية وشروط حفظ الصحة

### الفصل السادس والعشرون :

يجب الفصل بين القنوات الخاصة بمياه التعليب والقنوات المعدة للمياه الصالحة للشرب والقنوات الخاصة بالمياه والغير صالحة للشرب والمخصصة لإنتاج البخار والتبريد ولمقاومة الحرائق أو لغايات أخرى وذلك بتركيز مسالك منفصلة عن بعضها البعض دون إمكانية الربط بينها أو تركيز بالوعات رادة عليها. ومن المستحسن أن يتم دهن هذه القنوات بألوان مختلفة لتمييزها عن بعضها البعض.

### الفصل السابع والعشرون :

يجب أن تكون وحدات التعليب مجهزة بنظام تصريف فعال للمياه المستعملة و للفضلات ويجب أن يكون في حالة جيدة ويعمل بصفة منتظمة ومتواصلة . يجب أن تكون هذه القنوات وكل مسالك تصريف المياه المستعملة و الفضلات الخاصة بتجميع الفضلات و الموجودة في محيطات حماية المنبع أو الحفرية مبنية ومصانة بطريقة تجعلها لا تمثل أي مصدر خطر تلوث للمائدة المائية أو الحفرية أو العين وتمكن من التصريف الجيد والكلي للمياه المستعملة.

### الفصل الثامن والعشرون :

يجب تخصيص فضاعات لتجميع الفضلات والمواد الغير مستهلكة قبل إخراجها من المؤسسة. ويجب أن تكون هذه الفضاعات معدة بكيفية تمنع دخول القوارض إلي هذه الفضلات و لتجنب تلويث مياه التعليب والمياه الصالحة للشرب والمعدات والمباني أو مسالك الدخول المهيأة بالمكان .

### الفصل التاسع والعشرون :

يجب أن تكون كل التجهيزات والمعدات المستعملة في مناطق تعبئة المياه المعدة للتعليب، والتي يمكن أن تلمس مباشرة هذه المياه، مصنوعة من مواد لا تسمح بتسرب الروائح والشظايا والمذاق الرديء إليها وأن تكون غير ماصة وقوية ضد التآكل و تتحمل العمليات المتكررة للتنظيف والتطهير. كما يجب تجنب استعمال الخشب أو المواد الأخرى التي يصعب تنظيفها وتطهيرها والتي قد تتآكل من جراء اللمس.

### الفصل الثلاثون :

يجب أن يوجد بوحدة التعليب عدد كافي من حجرات اللباس ومن المراحيض و بكيفية مناسبة وجيدة طبق ما تم التنصيص عليه بالأمر عدد 328 لسنة 1968 المـورخ في 20-10-1968 والمتعلق بالقواعد العامة للصحة المطبقة على المؤسسات الخاضعة لمجلة الشغل.

ويجب أن تكون هذه الأماكن مزودة بالمعدات الضرورية لضمان جودة الإنارة والتهوية والتدفئة. كما يجب أن لا تطل مباشرة على قاعة الإنتاج. و بجانب المراحيض، يجب تركيز مغاسل ذات خلاط وتكون مزودة بالماء الساخن والبارد و بجانبها وعاء به مادة خاصة لغسل اليدين ومعدات صحية للتجفيف. على أن يتم تركيزها في مكان يجبر العامل على المرور أمامها عند رجوعه إلى قاعة الإنتاج. وفي حالة استعمال مناديل من الورق للتجفيف فإنه يجب تركيز عدد كافي من موزعات الورق ومن الحاويات بجانب كل مغسل. كما يحجر في هذه الأماكن استعمال حنفيات من الصنف الذي يفتح باليد. كما يجب تركيز معلقات إخبارية بكل الأماكن المعدة للغرض تؤكد على ضرورة غسل اليدين بعد استعمال المراحيض.

### الفصل الواحد والثلاثون :

كما يجب توفير التجهيزات الضرورية والمناسبة طبق الشروط المنصوص عليها بالفصل أعلاه في كل الحالات التي تستوجب ذلك، لتمكين العاملين من تنظيف وتجفيف و تعقيم أيديهم.

### الفصل الثاني والثلاثون :

يجب توفير إنارة طبيعية أو اصطناعية بوححدات التعليب على أن لا تؤثر هذه الإنارة على طبيعة الألوان . كما يجب أن تحترم قوة الإنارة المقاييس المعمول بها.

### الفصل الثالث والثلاثون :

يجب تركيز نظام تهوئة مناسب بوحدة التعليب وذلك لمنع ارتفاع الحرارة وتكاثف البخار والغبار وكذلك لتجديد الهواء الداخلي المحصور. كما يجب أن لا يمر التيار الهوائي من المنطقة الملوثة إلى المنطقة النظيفة. يجب أن تحمي ثقب التهوئة بدرئيات أو بأي وافي آخر مصنوع من مادة تقاوم التأكل. على أن تكون هذه الواقبات سهلة التحريك لتنظيفها.

### الفصل الرابع والثلاثون :

يجب أن تتم عمليات التنظيف والتطهير طبقا للتوصيات العامة للنظافة الغذائية ويضبط ببرنامج المراقبة الذاتية الخاص بكل وحدة تعليب.

### الفصل الخامس والثلاثون :

يجب أخذ الاحتياطات والتدابير الضرورية لتجنب تلوث الماء المعد للتعليب عند غسل أو تطهير القاعات أو المعدات أو الأدوات الأخرى.

كما يجب أن تكون مواد التطهير والتنظيف مستعملة حسب صلوحياتها وطبق التوصيات المنصوص عليها ومرخص في استعمالها من طرف السلط المؤهلة لذلك. يجب إزالة كل الآثار المتبقية والناجمة عن استعمال مواد التنظيف والتطهير من فوق المساحات التي تلمس مياه التعليب وذلك عن طريق التشليل الجيد بالماء الصالح للشرب ثم بمياه التعليب، وذلك قبل إعادة استعمال هذه المساحات أو المعدات للتعبئة.

### الفصل السادس والثلاثون :

مباشرة إثر الانتهاء من العمل اليومي أو عند التوقف الفجائي عن العمل و كلما دعت الضرورة لذلك فإنه يجب تنظيف كلي وجيد لمناطق الإنتاج بما في ذلك الأرضية والقنوات و المعدات الثانوية والجدران.

يجب أن تكون قاعات تغيير ملابس العملة والمراحيض دائما نظيفة .

### الفصل السابع والثلاثون :

يتعين علي المستغل لوحدة تعليب مياه إعداد و ضبط برنامج للتنظيف والتطهير المتواصل لكل وحدة تعليب وبكيفية تضمن أن يكون التنظيف محكما و متوصلا لكل المناطق والأجنحة بالوحدة مع الاعتناء التركيز المكثف علي المناطق الحرجة والمعدات . كما يجب أن تتكفل الإدارة العامة للمؤسسة بمتابعة نظافة وحدة التعليب وبتعيين مسؤول عن ذلك يرجع لها بالنظر مباشرة وبصفة مستمرة. ويجب أن تكون مهامه منفصلة تماما عن الإنتاج، على أن يكون ذو دراية تامة وشاملة بالأخطار المنجرة عن التلوث. بتولي العون مد الإدارة العامة بتقارير دورية في الغرض ويقترح ما يتعين اتخاذه في الإبان إزاء أي طارئ من شأنه المساس بنظافة الوحدة. يجب أن يكون كل العاملين المكلفين بالتنظيف بوحدة التعليب مكونين بشكل جيد ومتمكنين من قواعد حفظ الصحة.

### الفصل الثامن والثلاثون :

يجب التصرف في الفضلات بطريقة لا تتسبب في تلوث مياه التعليب أو مياه الشرب. كما يجب الحرص على منع القوارض من الوصول إليها. و يجب أن يتم رفع هذه الفضلات من مناطق التعبئة و الإنتاج ومن مناطق العمل الأخرى كلما دعت الحاجة لذلك و مرة في اليوم على الأقل.

يجب تنظيف وتطهير الحاويات المستعملة لحفظ الفضلات و كل المعدات المستعملة للغرض مباشرة بعد رفع هذه الفضلات. كما يجب تنظيف وتطهير المناطق التي تم حفظ الفضلات بها.

### الفصل التاسع والثلاثون :

يمنع وجود الحيوانات السائبة و التي من شأنها أحداث أي خطر على الصحة بمناطق التعبئة والإنتاج.

## الفصل الأربعون :

يجب ضبط برنامج متواصل وناجع لمكافحة القوارض والحرص علي تطبيقه. ويجب أن تكون وحدة التعليب وضواحيها تحت المراقبة المستمرة لكشف عوارض التعفن. علما وأنه لا يجوز اللجوء إلي استعمال المبيدات إلا في حالة التأكد من عدم جدوى المواد المستعملة الأخرى. وقبل استعمال هذه المبيدات لابد من حماية مياه التعليب وكل معدات و أواني التعليب ضد أي تلوث محتمل ولابد بعد ذلك من التنظيف الكلي للمعدات والأواني قبل إعادة استعمالها.

## الفصل الواحد والأربعون :

يجب أن تكون المبيدات وكل المواد التي من شأنها أن تمثل خطرا على الصحة حاملة لبطاقة يتم التنبيه فيها علي خطورة و سمية هذه المواد مع توضيح طرق الاستعمال. ويجب أن تحفظ في أماكن أو خزائن محكمة الغلق بمفاتيح ومخصصة كليا للغرض.

ولا يجب أن يتم توزيع هذه المواد أو استعمالها إلا من طرف العملة المرخص لهم والمكونين في هذا المضمار أو من قبل أعوان موضوعين تحت المراقبة الصارمة لشخص كفاً ومؤهل لذلك. كما يجب اتخاذ كل الاحتياطات لتجنب تلوث مياه التعليب. علما وانه لا يجب استعمال أو ترك أية مادة من المواد التي من شأنها تلويث مياه التعليب بمناطق الإنتاج إلا لأسباب تتعلق بالنظافة أو إذا ما اقتضت عملية المعالجة ذلك.

## العنوان الرابع : نظافة الأعوان و الشروط الصحية الخاصة

### الفصل الثاني والأربعون :

يجب على مديري وحدات تعليب المياه تنظيم دورات تكوينية متواصلة لفائدة العمال المكلفين بتعبئة الماء. وتتمحور هذه الحصص حول الطرق الصحية المثلى المعمول بها لحسن توظيف المواد الغذائية والمياه المعلبة ونظافة الجسم وذلك لتمكينهم من معرفة الاحتياطات الضرورية لتجنب تلوث مياه التعليب.

### الفصل الثالث والأربعون :

يخضع العاملون بوحدات تعليب المياه إلى فحص طبي قبل انتدابهم، ويجب إجراء الفحوص الطبية كلما دعت الحاجة لذلك وخاصة عند حدوث حالات العدوى أو عند الفحص المصحي. يجب أن تكون الملفات الطبية للأعوان محفوظة بوحدة تعليب المياه ويمكن الإطلاع عليها في كل الأوقات من طرف أعوان ديوان المياه المعدنية أو من أي طرف آخر مرخص له. يجب القيام بتحليل البوراس مرتين في السنة وذلك بالنسبة لكل أعوان وحدة تعليب المياه.

### الفصل الرابع والأربعون :

يجب على إدارة وحدة التعليب اتخاذ الإجراءات الضرورية لمنع أي شخص مصاب بمرض معدي أو له جروح متعفنة أو له دمل جلدي متعفن أو مصاب بالإسهال من العمل بقاعة الإنتاج أو التعبئة أو في أية خطة أخرى قد ينجر عنها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة تلوث المنتج بجراثيم ضارة بالصحة .

يجب تركيز مصلحة للتمريض بوحدة التعليب ويجب أن تكون مزودة بكل التجهيزات والأدوية اللازمة للقيام بالإسعافات الأولية للنجدة.

### الفصل الخامس والأربعون :

يجب على كل شخص تم تعيينه للعمل بقاعة الإنتاج أو التعبئة أن يحافظ خلال ساعات العمل على قدر كبير من نظافة جسمه وهندامه. كما يجب عليه أن يحمل بصفة دائمة ملابس واقية ( بما في ذلك أغطية الرأس والأقنعة والأحذية) على أن يتم تنظيفها أو رميها بعد كل استعمال. و يجب أن تكون دائما في حالة جيدة من النظافة المتماشية و طبيعة العمل المنجز.

### الفصل السادس والأربعون :

يجب أن يمنع داخل قاعات الإنتاج أو التعبئة كل الأعمال أو التصرفات التي من شأنها إمكانية تلويث الماء المعلب ومن ذلك الأكل، التدخين، استعمال العلكة أو تقاب تنظيف الأسنان، المخاط الخ.... أو أي عمل يتنافى والسلوك الصحي كالبصاق مثلا.

### الفصل السابع والأربعون :

يجب أخذ الاحتياطات اللازمة لمنع زائري مناطق إنتاج و تعبئة المياه المعلبة من تلويثها ومن بين هذه الاحتياطات نذكر أساسا ضرورة ارتداء لباس الحماية. و على الزائرين أيضا احترام قواعد حفظ الصحة والأحكام الواردة بفصول كراس الشروط هذا.

### الفصل الثامن والأربعون :

يجب على الشركة المالكة لوحدة التعليب الحرص على أن تكون كل الترتيب المنصوص عليها في فصول كراس الشروط هذا و المتعلقة بالنظافة والخصوصيات الصحية محترمة و مطبقة من كل العملة.

### الفصل التاسع والأربعون :

يجب على المستثمر احترام وتطبيق الترتيب الجاري بها العمل في مجال حفظ الصحة والسلامة المهنية وتحديدًا عبر :

- تركيز مصلحة طبية وتكون مجهزة بمكتب للطبيب و بطاولة للفحص و بطاولة للتضميد و بقاعة انتظار وبخزانة للأدوية تحتوي على الأدوية الضرورية للإسعافات الأولية وبسماعة وبجهاز قيس ضغط الدم و بمطرقة الأحاسيس وبخزانة خاصة بالملفات الطبية للأعوان تغلق بمفتاح وبميزان وبسلم لقياس النظر وكل التجهيزات الصحية العادية والضرورية لإجراء الفحوصات الطبية.

- إبرام عقد مع طبيب شغل مصادق عليه من طرف وزارة الشؤون الاجتماعية للإشراف على هذه المصلحة.

- تركيز لجنة حفظ الصحة والسلامة المهنية بالوحدة.

- احترام القواعد العامة لحفظ الصحة المنصوص عليها بالأمر عدد 328 لسنة 1968 والمؤرخ في 20 أكتوبر 1968 .

## العنوان الخامس : المتطلبات الصحية الضرورية على مستوى سلسلة الإنتاج

### الفصل الخمسون :

لضمان استمرارية الجودة الحسنة للمياه المعلبة يجب مراقبة العناصر التالية بصفة منتظمة :

- \*قوة تدفق ماء العين أو قوة تدفق الماء المسموح باستغلاله،
- \*درجة حرارة الماء بسلم سل سوس،
- \*مظهر ماء التعليب،
- \*رائحة وطعم ماء التعليب،
- \*ناقلية ماء التعليب والمقاييس الأخرى الخاصة به والمميزة له،
- \*الحالة الجرثومية العامة لماء التعليب،

وعند حدوث أي تغيير ملموس في المقاييس المحددة والخاصة بالماء المعلب يجب الإسراع باتخاذ التدابير الإصلاحية الضرورية بعد موافقة ديوان المياه المعدنية.

### الفصل الواحد والخمسون :

عند ملاحظة أي تلوث أو عدم مطابقة المياه على المستوى الجرثومي للمواصفات التونسية م ت. 09.33 أو م ت 09.83، يجب على المستثمر إعلان ديوان المياه المعدنية كما يجب عليه توقيف عملية التعليب حالا و إلى غاية إزالة مصدر التلوث.

### الفصل الثاني والخمسون :

يمكن أن تشمل المعالجة عمليات التصفية والترشيح والتهوية وإضافة أو طرح ثاني أكسيد الكربون وكل المعالجات المسموح بها طبقا لمقتضيات المواصفات التونسية م ت 09.33 و م ت 09.83 أو بترخيص استثنائي طبقا للتشريع الجاري به العمل.

### الفصل الثالث والخمسون :

يجب أن تخزن كل مواد اللف والتعليب في أماكن تتوفر فيها شروط الصحة والنظافة. كما يجب أن تكون هذه المواد ملائمة للماء المزمع تعليبه وإلى الشروط العامة المتعلقة بالخرن. كما لا يجب أن يتم تنقل أية مواد منها و غير مسموح بها إلا في الحدود المقبولة والمرخص فيها وذلك طيلة مدة صلوحية المنتج. ويجب أن توفر مواد اللف والتعليب الضمانات الوقائية والحماية الفاعلة للمنتج ضد التلوث. لا يسمح بالاحتفاظ بمواد اللف أو التعليب بقاعات التعبئة إلا التي ترصد للاستعمال المباشر.

### الفصل الرابع والخمسون :

يتم وجوبا تشليل قوارير التعليب بالماء الصالح للتعليب و طبق مقتضيات الفصول 35 و 36 و 55 و 56 من كراس الشروط هذا.

### الفصل الخامس والخمسون : أحكام خاصة بسلاسل تعليب المياه في قوارير بلورية :

يجب احترام الاحتياطات التالية :

- يجب أن يتم فرز القوارير البلورية المسترجعة بكيفية محكمة ودقيقة وذلك بإزالة القوارير التي تحتوي على أوساخ أو أجساد غريبة يمكن مشاهدتها بالعين المجردة وكذلك القوارير التي استعملت لاحتواء مواد نفطية أو مبيدات أو مواد سامة أو مواد دهنية أو أي منتج آخر من شأنه تدهيس أحواض الغسيل وتلويث المنتج النهائي.
- يجب أن يتم غسل القوارير بصفة محكمة في آلات غسل معدة للغرض و باستعمال مواد التطهير ومياه ساخنة. ويجب أن تضمن هذه العملية النقاوة الجيدة لحواشي القوارير الزجاجية والتطهير الكلي والجيد للقارورة.
- يجب أن يتم تشليل القوارير المطهرة بالماء المعد للتعليب و عند التعذر يمكن استعمال ماء نقي و صالح للشرب يتم الترخيص فيه من قبل ديوان المياه المعدنية. ويجب أن تمكن هذه العملية من إزالة كل رواسب المواد المستعملة أثناء غسل وتطهير هذه القوارير.

- يجب أن يكون مسلك توجيه القوارير ( convoyeur ) الرابط بين آلات الغسيل وقاعة التعبئة مغطى بواق ويكون من مواد سهلة الغسل والتطهير.
- يجب مراقبة نقاوة القوارير عن طريق المرآة العاكسة بصفة آلية أو بتكليف أعوان مدربين وفطنين للقيام بهذه المهمة والتي يمكن تسهيلها باستعمال البلور المناسب والإضاءة الكافية ونظافة المرآة العاكسة وكثافة عبور القوارير ومدة عمل الأعوان المكلفين بهذه العملية.
- يجب أن تكون آلات تعبئة المياه المرخص في استعمالها من النوع الآلي والتي تمكن ضمان القيام بعمليات تطهير خزاناتها ورؤوس التعبئة بكل سهولة.
- يجب أن تتم عملية إغلاق القوارير بمعدات آلية. على أن تكون السدادات المستعملة من المواد المسموح باستعمالها في الأغذية وتمكن الإغلاق المحكم. ويتم تطهيرهم بالأشعة فوق بنفسجية وتضمن هذه السدادات سلامة وعدم إمكانية انتهاك المنتج النهائي.

#### الفصل السادس والخمسون : أحكام خاصة بسلاسل تعليب المياه في قوارير من البلاستيك

- أن استعمال الأوعية المصنوعة من مواد غير بلورية لتعليب المياه يخضع إلى الشروط المنصوص عليها بكراس الشروط المعد للغرض من طرف وزارة الصحة العمومية.
- يجب أن تتم عملية النفخ والتشكيل الحراري للقوارير على مستوى وحدة التعليب.
- يجب أن يتم سد القوارير بطريقة محكمة . كما يجب أن يتم تعقيم السدادات المستعملة بالإشعاع فوق بنفسجي. و يجب أن تضمن هذه السدادات سلامة المنتج النهائي وعدم إمكانية انتهاكه. وان تكون القوارير سهلة الفتح عند الاستعمال.
- يجب أن يكون الربط بين خزان القوارير البلاستيكية وقاعة الإنتاج آليا.

#### الفصل السابع والخمسون :

- يجب القيام بعملية لف القوارير في ظروف تجنب أي تلوث للمنتج النهائي. وعلى المعدات والتجهيزات والطرق المستعملة لسد القوارير أن تضمن لها الغلق المحكم والمانع لأي تسرب.
- كما يجب أن تضمن أيضا استقرارية المكونات الفيزيوكيميائية والجرثومية و طعم أو مذاق المنتج النهائي.

#### الفصل الثامن والخمسون :

- يجب أن يمكن اللف المستعمل من حماية القوارير من التأثيرات الخارجية وان يمكن من نقلها وتخزينها في ظروف ملائمة.

#### الفصل التاسع والخمسون :

- يجب أن تكون كل القوارير حاملة لرقم الدفعة التي ينتمي إليها مع بيان يوم الإنتاج و سلسلة التعبئة. كما يجب إعداد دفتر للمراقبة المستمرة ويكون سهل القراءة ومؤرخ ويحتوي على كل التفاصيل الهامة والمتعلقة بكل يوم إنتاج. وتحفظ هذه الدفاتر طيلة مدة صلاحية وحفظ المنتج على الأقل ولا بد أيضا من مسك دفاتر أخرى توضح عملية التوزيع الأولي لدفعات الإنتاج.

#### الفصل الستون :

- يتم تخزين ونقل المنتج النهائي بطريقة تجنبه التلوث أو تكاثر الجراثيم العضوية وتحميه من التلف والفساد.
- لابد من مراقبة المنتج النهائي أثناء التخزين بصفة دورية للتأكد من أن عملية الشحن لم تشمل سوى المياه المعلبة والصالحة للاستعمال وأن الخصوصيات المتعلقة بهذا المنتج قد تم احترامها.

## العنوان السادس : البطاقة أو سمة المنتج

### الفصل الواحد والمتون :

يجب على المستغل تطبيق النصوص القانونية والمواصفات التونسية المنظمة لذلك وتحديدا م ت 23.15 و م ت 09.33 و م ت 09.83 كما يجب عليه عرض مشروع بطاقة إنتاجه على ديوان المياه المعدنية لإبداء الرأي والموافقة وذلك قبل إدخالها حيز التنفيذ أو عند تجديدها أو تحيينها

- علاوة على ذلك فإنه يجب أن يقع التنصيص بالبطاقة على البيانات الإيجابية التالية :
- التركيبة الفيزيوكيميائية للماء وتكون مطابقة لنتائج التحليل الموافق عليها رسميا ديوان المياه المعدنية
- مكان المنبع أو الحفيرة المستغلة واسمها
- تاريخ وعدد مقرر استغلال وتصنيف الماء المعذب من طرف ديوان المياه المعدنية

### الفصل الثاني والمتون

إذا ما تم التنصيص على بطاقة المنتج واستعمال اسم تجاري مغاير لاسم المنبع أو مكانه فإنه يجب أن تكون الأحرف المستعملة في كتابة اسم المنبع أو مكانه مساوية لنصف الأحرف المستعملة في كتابة الاسم التجاري.

### الفصل الثالث والمتون :

- يمنع التنصيص فوق بطاقات المنتج أو اللف أية صلوحيات أو تسميات أو نوع أو صنع أو صور أو أية إشارات أو أسماء من شأنها أن :
- تضفي خصوصيات على المياه المعدنية الطبيعية وهي لا تملكها والمتعلقة أساسا بمصدرها أو بنتائج تحاليلها أو أية مميزات تتعلق بضمان أصالة ونوعية الماء.
- ينجر عنها خلط بين مياه الطاولة أو مياه المنبع أو مياه المنبع الطبيعي والمياه المصنفة ضمن المياه المعدنية الطبيعية وخاصة استعمال " مياه معدنية".

### الفصل الرابع والمتون :

يمنع استعمال أية توضيحات من شأنها أن تمنح المياه المعذبة خصوصيات علاجية أو شفاءية من بعض الأمراض التي تصيب الإنسان.

### الفصل الخامس والمتون :

إلا أنه يرخص للمياه المعدنية الطبيعية فقط وبعد موافقة اللجنة الطبية لديوان المياه المعدنية باستعمال البيانات التالية :

- يوصي به لإعداد غذاء الرضيع
- يوصي به للحمية الفقيرة من الملح
- يمكن أن تساعد على الإسهال
- يمكن أن تساعد على الإكثار من البول
- ويمكن تنصيص ملاحظات إضافية أخرى في نفس السياق بموافقة ديوان المياه المعدنية وبعد استشارة اللجنة الطبية.

## العنوان السابع: مراقبة الجودة

### الفصل السادس والستون : مراقبة الجودة

يجب أن يكون بكل وحدة تعليب مياه مخبر مجهز بالمعدات الضرورية للقيام بالتحاليل الجرثومية والفيزيوكيميائية في سياق المراقبة الذاتية. ويتم إعداد وضبط برنامج المراقبة الذاتية أو قائمة الواجبات من طرف المسؤول عن وحدة التعليب والمسؤول عن الجودة بالوحدة ويجب أن يمكن ذلك من ضمان نجاعة وثبات نتائج التحاليل والجودة ومطابقة المنتج النهائي لمتطلبات المواصفات التونسية م ت 09.33 أو م ت 09.83.

كما يجب أن يستجيب هذا البرنامج للمقتضيات الدنيا التالية :

#### **(1) على مستوى المنبع :**

- التحاليل الفيزيوكيميائية : مرة في الشهر
- الحموضة -الناقلية- ودرجة الحرارة
- درجة الملوحة التجريبية
- درجة الصلابة والصلابة الكاملة
- درجة القلاوية و قلاوية الكاملة
- النترات والكلوريدات
- الصلابة المنيزية
- التحاليل الجرثومية:

- مرة في الأسبوع من المنبع مباشرة (تحاليل متباعدة)
- مرة في الأسبوع عند مدخل وحدة التعليب ( تحاليل متباعدة)
- ضرورة التكتيف من اقتطاع العينات عند نزول المطر
- صيانة العين أو الحفرية (يقع التطهير والتحليل مرة في الشهر على الأقل)

#### **(2) على مستوى الخزان**

- لا يجب أن يتجاوز بقاء الماء بخزان التجميع الأربع وعشرين ساعة
- يجب أن يتم القيام بالتحليل الجرثومي لهذه الخزانات مرة في الأسبوع على الأقل.

#### **(3) على مستوى المنتج النهائي :**

- يجب اقتطاع عينة كل ساعتين لكل سلسلة إنتاج وذلك للتحليل الجرثومي.
- لا يسمح بترويج المنتج النهائي السليم إلا بعد 48 ساعة من إنتاجه وخلال ذلك لا بد من تخزينه بقاعة معدة للغرض وبوحدة التعليب نفسها.
- يجب أن تكون مواد التنظيف والتطهير المستعملة مطابقة للمواصفات وتستجيب للقوانين المعمول بها.
- الغسل والتطهير على مستوى قاعة الإنتاج يقع مرة في الأسبوع ولكل سلسلة التعليب.
- يقع التعهد على عين المكان ( Cleaning In Place ) مرة كل أسبوعين على الأقل ( التطهير والتشليل في دائرة مغلقة)
- يجب تدوين نتائج كل التحاليل المجراة بدفتر معد للغرض يوميا ويجب أن تكون صفحاته مرقمة وموقعة من طرف سلطة مرخص لها.

### الفصل السابع والستون :

يجب على المسؤول عن الجودة السهر على نظافة التجهيزات وأماكن العمل والعملية كما يجب عليه القيام بتحاليل أخرى للمراقبة وذلك بتتبع مسلك الماء منذ نقطة الالتقاط إلى مرحلة المنتج النهائي مرورا بالخزانات ومساح الغسالات ومياه التشليل الخ.....

### الفصل الثامن والستون : مسلك مستحضرات التحاليل :

يجب على المستغل أن يحفظ جميع الوثائق الخاصة بعملية المراقبة طيلة الإثني عشر شهرا الأخيرة على الأقل أو للمدة الموازية لصلوحية المنتج النهائي المنصوص عليها فوق القارورة والمتعلقة خصوصا: بكمية وحجم الماء الذي تم تعليبه، إحصائيات المبيعات، نتائج التحاليل الكيميائية والجرثومية أو المعلومات التي تطلبها هيكل المراقبة، للثبوت منها خلال كل زيارات التفقد.

ويجب أن تتم المراقبة والتحليل طبقا لمقتضيات المواصفات التونسية وتحديدًا م ت 09.33 و م ت 09.83.

وفي كل الحالات و ما إن يلاحظ وجود أية حالة تلوث بإحدى العينات بعد التحاليل فإنه يجب إيقاف الإنتاج فوراً و إعادة اقتطاع عينات أخرى للتحاليل إلى أن يتم معرفة مصدر التلوث وإزالته نهائياً.

### الفصل التاسع والمتون : المراقبة الخارجية

إضافة إلى المراقبة الذاتية بوحدة التعليب فإنه يجب على المستغل القيام بتحاليل أخرى لتأكيد نتائج التحاليل المتحصل عليها بمخبره.

وهو مجبر في هذه الحالة بالقيام بتحليل جرثومي على الأقل لكل نوع من الإنتاج ولكل دفعة وكذلك بالتحليل الفيزيوكيميائي للمنتج وكل شهر لدى مخبر ديوان المياه المعدنية أو أي مخبر آخر معترف به أو مرخص له من قبل مصالح الدولة.

ويمكن الترفيع في نسبة التحاليل إذا رأى المستغل ذلك.

في حالة ملاحظة عدم النقاوة الجرثومية من خلال نتائج تحاليل المراقبة فإنه يقع توقيف الإنتاج مؤقتاً من طرف وزارة السياحة والصناعات التقليدية وبطلب من ديوان المياه المعدنية.

لا يتم السماح بالرجوع للإنتاج إلا بعد تثبت ديوان المياه المعدنية من مطابقة المنتج للمواصفات التونسية الجاري بها العمل وثبات إستقرارية جودة المنتج.

### الفصل العاشر

طبقاً لما ورد بقانون إحداثه، يتولى ديوان المياه المعدنية القيام عن طريق مصالحه، بالمراقبة الإدارية والفنية للطرق الصحية المتبعة بوحدة التعليب وتتدخل مصالحه منذ تسجيل نوايا الاستغلال بدراسة ملفات المشروع ومراقبة تقدم أشغال إنجاز وحدة التعليب إلى غاية عرض المنتج للبيع.

ويسمح لأعوان ديوان المياه المعدنية المحلفون بالقيام دورياً بزيارات مراقبة ومتابعة لمختلف المنشآت والمباني الموجودة بوحدة التعليب وتوابعها.

### الفصل الحادي عشر : المتون

يمكن لديوان المياه المعدنية التدخل للقيام بالتحقيقات الإدارية في صورة تلقيه شكوى حول المنتج وذلك إضافة إلى عمليات المراقبة العادية و القانونية. وعلى المستغل مد كل المعطيات والوثائق التي من شأنها تسهيل مسيرة التحقيق.

### الفصل الثاني عشر : المتون

يجب على المستغل مد ديوان المياه المعدنية شهرياً بإحصائيات إنتاج وبيع منتجه النهائي.

ولمزيد التحكم والدراية الشاملة بمعطيات القطاع يمكن لوزارة السياحة و الصناعات التقليدية أن يفرض على وحدات التعليب مسك أو توجيه وثائق أخرى تمكنها من التقييم المدقق لوضعية القطاع و وحدات التعليب وطرق تسييرها.

## العنوان الثامن : المراقبة والمخالفات

### الفصل الثالث والسبعون

يقوم أعوان ديوان المياه المعدنية المحلفين وبصفة فجائية بمراقبة وحدات تعليب المياه المعدنية وذلك دون مساس من سلطات أعوان الترتيب القانونية وأعوان المراقبة الاقتصادية والصحة العمومية المؤهلين لذلك. وعلى المستغل أن يسهل مهمة هؤلاء الأعوان ويضع وجوبا على ذمتهم كل المعطيات والوثائق الضرورية للقيام بمهامهم ويمكنهم من الدخول إلى مختلف أجنحة وأقسام وحدة التعليب.

### الفصل الرابع والسبعون : المخالفات

يتم رفع المخالفات لمقتضى كراس الشروط هذا وللقوانين الترتيبية المعمول بها من طرف أعوان ديوان المياه المعدنية المحلفين والذين تم تعيينهم للغرض من قبل وزير السياحة والصناعات التقليدية.

### الفصل الخامس والسبعون:

يجب على اعوين ديوان المياه المعدنية المكلفون بمراقبة وحدات تعليب المياه تحرير محاضر لاقتطاع عينات من المنتج النهائي قصد تحليلها والتثبت من نقاوتها ومطابقتها للمواصفات. وفي صورة التأكد من عدم صلاحية وعدم سلامة المنتج، يقوم المدير العام لديوان المياه المعدنية بإصدار مقرر لحجز كل إنتاج اليوم المنصوص فوق العينة الغير مطابقة للمواصفات إلى غاية التأكد النهائي من عدم صلاحية المنتج. حيث يتم علي اثر ذلك الأمر بإتلافه بحضور عدل منقذ علي أن يتم مد الديوان بمحضر الإلتلاف المحرر في الغرض.

### الفصل السادس والسبعون:

يقوم أعوان ديوان المياه المحلفون علي اثر معاينة مخالفة للشروط المنصوص عليها بكراس الشروط هذا أو بالقوانين المنظمة للقطاع بتحرير محضر مخالفة في الغرض. ويقوم علي اثر ذلك المدير العام لديوان المياه المعدنية بدعوة المالك لوحدة التعليب لإمضاء تعهد يضبط الأجال التي سيتم خلالها رفع هذه المخالفات واخذ التدابير الضرورية لحماية المنتج من أي تلوث طارئ.

### الفصل السابع والسبعون:

تتم معاينة رفع المخالفات حسب الأجال المحددة ضمن التعهد المنصوص عليه بالفصل السابق من قبل أعوان ديوان المياه المعدنية المحلفين . وفي صورة عدم إنجاز التعهدات و رفع المخالفات المسجلة سابقا تقع حالة محاضر المخالفات إلي وزير السياحة والصناعات التقليدية الذي بإمكانه اخذ قرار غلق وحدة التعليب مؤقتا والي غاية رفع المخالفات المسجلة.

### الفصل الثامن والسبعون:

في الحالات الاستعجالية أو عند تسجيل مخالفة خطيرة تمس مباشرة بصحة المستهلك يحيل وزير السياحة والصناعات التقليدية محاضر المخالفات المحررة ضد وحدة التعليب، إلى السلط القضائية المختصة للقيام بالتتبعات القانونية. وفي انتظار صدور الأحكام النهائية فانه بإمكان وزير السياحة والصناعات التقليدية اتخاذ كل التدابير التحفظية في الغرض من غلق لوحدة التعليب وحجز للمنتج أو سحبه من الأسواق و إعادة تصنيف المنتج. وتعتبر حالات استعجالية أو مخالفات خطيرة التلوثات الجرثومية أو الفيزيوكيميائية للمنتج النهائي أو للمائدة المزودة لوحدة التعليب ، عدم مطابقة المنتج لمتطلبات المواصفات المنظمة للقطاع وخاصة م.ت.09.33 و م.ت. 09.83 وذلك بخصوص التركيبة والجودة والتلوث، أو تعليب مياه أخرى غير مرخص فيها من قبل ديوان المياه المعدنية.

### الفصل التاسع والسبعون:

يقر كل باعث لمشروع أو مستغل لوحدة تعليب مياه انه قد طلع علي كل فصول ومحتوي كراس الشروط هذا ويتعهد باحترام كل التوصيات والشروط الواردة به والمنظمة للقطاع.

تونس في:.....

اطلعت عليه و وافقت

الباعث/ المنتج

المدير العام

لديوان المياه المعدنية