

**Cahier des charges
relatif à l'organisation de l'activité
de conditionnement des dattes,
fruits et légumes frais**

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions techniques, d'hygiène et de sécurité qu'il faut respecter pour l'implantation, l'aménagement et l'exploitation des stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais qui sont destinés à l'exportation ou à la consommation locale.

Article 2 : Au sens du présent cahier des charges, on entend par «stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais», les unités dans lesquelles sont effectuées notamment les opérations de : lavage, fumigation, triage, calibrage, traitement, conditionnement, étiquetage et stockage.

Titre premier

De l'implantation et de l'aménagement des stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais

Chapitre premier

De l'implantation des stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais

Article 3 : Les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent être implantées dans les zones éloignées des sources de pollution notamment celles qui dégagent de la fumée, de la poussière et des odeurs influant sur le produit. En outre, ces stations doivent être à l'abri des inondations et des zones d'habitations.

Les nouveaux promoteurs doivent obtenir l'approbation de l'agence nationale de la protection de l'environnement sur l'étude d'impact de l'environnement et ce conformément à la réglementation en vigueur.

Article 4 : Les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent répondre aux conditions suivantes :

- elles doivent être adaptées aux besoins de l'activité à exercer de point de vue des surfaces et des séparations des espaces conformément à la réglementation en vigueur,
- elles doivent être approvisionnées en eau potable,
- elles doivent abriter des entrepôts d'emballages et de mise en boîtes et des lieux de stockage des matières premières qui doivent être à l'abri de l'humidité, des rongeurs et des insectes. La station doit disposer d'un programme de lutte contre les rongeurs certifié par une entreprise spécialisée dans le domaine,

- elles doivent abriter un espace pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection isolé des autres espaces,

- le sol des espaces et des allées intérieures de l'unité doit être pavé,

- elles doivent abriter un espace pour le lavage des caisses et des conteneurs vides des matières premières,

- elles doivent abriter un espace pour le stockage des caisses en plastiques destinées à approvisionner la station de matières premières destinées au conditionnement,

- elles doivent abriter un espace pour le stockage frigorifique,

- elles doivent abriter un laboratoire d'autocontrôle et de stockage des échantillons isolé des autres espaces,

- la chaufferie, si elle existe, doit être séparée des lieux de production et doit répondre aux exigences de la sécurité et de sûreté conformément à la réglementation en vigueur,

- elles doivent être entourées d'une clôture qui la protège de l'espace extérieur,

- elles doivent être aménagées de façon que les opérations d'approvisionnement et d'expédition s'effectuent facilement par tous les moyens de transport,

- elles doivent être équipées d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et d'un réseau d'évacuation des eaux usées tout en respectant la réglementation en vigueur en matière d'évacuation des eaux usées,

- elles doivent abriter des espaces séparés réservés aux déchets solides,

- elles doivent répondre aux règles d'hygiène et de sécurité professionnelle,

- elles doivent répondre aux conditions de protection de l'environnement et du milieu conformément à la législation et la réglementation en vigueur,

- elles doivent être conformes à la législation relative aux établissements dangereux, insalubres et incommodes notamment en ce qui concerne la réalisation de l'étude des dangers.

Article 5 : En plus des espaces prévus à l'article 4 du présent cahier, les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent comprendre des espaces couverts et indépendants les uns des autres et qui correspondent à sa capacité de production et respectent le principe sanitaire de la marche en avant. Elles doivent comprendre :

A- En ce qui concerne les stations de conditionnement des dattes :

- un espace pour la réception des dattes,
- un espace pour la fumigation des dattes,
- un espace pour le triage, la classification et l'emballage des dattes naturelles,
- un espace pour le traitement des dattes conditionnées (régulation du taux d'humidité),
- un espace pour le triage, la classification et l'emballage des dattes traitées,
- un espace pour le stockage des produits de fumigation des dattes isolé des autres espaces.

Ces espaces doivent être réservés exclusivement pour les dattes il ne faut en aucun cas conditionner d'autres produits. En outre, il faut réserver pour chaque activité secondaire (pâte de dattes, coupe et séchage de dattes,

dattes farcies...) un espace isolé répondant aux exigences d'hygiène et de santé.

B- En ce qui concerne les stations de conditionnement des fruits et légumes frais :

- un espace pour la réception des fruits et légumes frais,
- un espace pour le lavage, le rinçage, le triage, le calibrage, l'emballage, l'étiquetage des caisses ou des sacs des fruits et légumes frais.

Chapitre 2

De l'aménagement des stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais

Article 6 : Les locaux de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent répondre aux conditions suivantes :

- **le sol** : doit être pavé de matériaux solides, étanches, antidérapant et non absorbants, facile à nettoyer et à désinfecter et équipé d'une canalisation des eaux usées et aménagée d'une manière à éviter la stagnation des eaux et couvertes d'un grillage en matière non oxydable empêchant l'infiltration d'insectes et des saletés,

- **les murs** : doivent être lisses, couverts de matériaux étanches et non absorbants, de couleur claire et faciles à nettoyer et à désinfecter,

- **les plafonds** : doivent être aménagés d'une manière qui permet de les nettoyer facilement et d'empêcher l'accumulation de saletés et la condensation des vapeurs et ne constituent pas une source de moisissures et de fissures,

- **les fenêtres** : doivent être aménagées de façon à éviter l'accumulation de saletés et d'une manière permettant de les nettoyer facilement. Leurs rebords intérieurs doivent être inclinés. Les fenêtres qui s'ouvrent sur l'extérieur doivent être munies de moustiquaires,

- **les portes** : doivent être lisses, fabriquées de matériaux non absorbants, peintes de couleur claire et faciles à laver et à nettoyer et doivent être équipées de rideaux lanières en plastique,

- **l'aération** : La station de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doit être pourvue d'une aération permanente, suffisante. Les locaux doivent être pourvus et équipés de matériels et équipements et pouvant fonctionner de l'extérieur et permettant l'évacuation de la vapeur, de l'humidité en cas de fuite,

- **l'éclairage** : l'éclairage et la luminosité doivent être suffisants dans les parties des locaux de la station et surtout dans les salles de travail et de triage. Les lampes doivent être équipées de couvercles propres et étanches,

- **l'éclairage de secours** : tous les locaux des unités de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doit être équipés de l'éclairage de secours et de signaux d'orientation des issues de secours conformément aux normes techniques en vigueur.

Article 7 : La station de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doit disposer d'un bloc social totalement indépendant des espaces de production et respectant le principe de marche en avant. Elle doit disposer d'une aération et d'un éclairage suffisants et doit être constituée de vestiaires, douches, de lavabos et bloc sanitaires pour chaque sexe à part ainsi que d'un réfectoire.

Tous ces espaces doivent être pavés de matériaux étanches, solides, non absorbants, de couleur claire et faciles à nettoyer et à désinfecter et doivent respecter les exigences suivantes :

- des toilettes pour hommes et des toilettes pour femmes au nombre d'un W.C pour 20 salariés de sexe masculin ou féminin qui doivent être équipées de chasses d'eau,

- des douches avec eau chaude au nombre d'une douche pour 15 salariés de sexe masculin ou féminin et d'un nombre suffisant de lavabos équipés de savon liquide,

- un vestiaire pour homme et autre pour femme équipés d'armoires métalliques individuelles en double compartiment au nombre des employés de la station,

- un réfectoire équipé de tables et tabourets en nombre suffisant de cuisinière et d'un réfrigérateur.

Toute opération de visite de personnes étrangères à la station doit être soumise à un contrôle pour éviter toute contamination du produit dans les salles de travail.

Titre deuxième

Des équipements et matériels devant être disponibles dans la station de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais

Article 8 : Les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent comporter des matériels et équipements permettant la réalisation de toutes les étapes nécessaires au conditionnement des dattes, fruits et légumes frais conformément aux règles techniques appliquées en ce domaine. L'installation des équipements doit se faire de manière permettant son entretien et son nettoyage régulier tout en respectant le principe de «la séparation du secteur propre du secteur souillé et de la marche en avant» pour le traitement des dattes, fruits et légumes frais. Elles doivent comporter également des équipements, appareils et moyens de prévention efficaces et adéquats pour éviter les accidents de travail conformément à la réglementation en vigueur. Les produits de nettoyage destinés à l'entretien des équipements doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Article 9 : Les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent être dotées d'une capacité frigorifique suffisante adaptée à la capacité de production et équipées d'outils efficaces pour le contrôle et la sécurité. Elles doivent disposer également d'un système de régulation du renouvellement de l'air et de l'humidité.

Article 10 : L'eau non potable et celle utilisée à des fins industrielles (échanges thermiques, bouche d'incendie, production de vapeur ou autres utilisations non directes avec le produit alimentaire) doit être acheminée dans des canalisations spécifiques distinctes de celles de l'eau potable et doivent être conformes aux dispositions du cahier des charges fixant les conditions sanitaires pour l'utilisation des eaux de puits dans le domaine industriel, commercial et des services approuvé par l'arrêté du ministre de la santé publique du 25 octobre 1997.

Article 11 : Outre les équipements et matériels prévus au présent cahier des charges, les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent disposer des équipements et matériels suivants :

A- En ce qui concerne les stations de conditionnement des dattes :

- **une unité de fumigation des dattes :** Elle doit séparer l'aire de réception des dattes de l'intérieur de la station car il est impératif de fumer toutes les dattes réceptionnées avant qu'elles n'arrivent à l'intérieur de la station et ceci avec des gaz tolérés et en utilisant le vide le cas échéant. L'unité de fumigation doit être étanche, hermétique, blindée, dotée de deux portes et conçue de façon à garantir la séparation des aires des dattes fumigées et non fumigées. En outre, il faut prendre toutes les mesures nécessaires à fin d'éviter les fuites des gaz en dehors de l'unité de fumigation et installer ce qui est nécessaire en type et en nombre d'équipements de mesure, de détection et de contrôle pour garantir la détection des fuites de gaz au niveau des sorties de l'unité de fumigation et des sources des gaz, ainsi que des équipements de contrôle de pression à l'intérieur de l'unité de fumigation et des installations de dosage du gaz,

- des masques à gaz équipés de cartouche d'utilisation valable et spécifique contre le gaz employé dans la station,

- des équipements pour le lavage des caisses en plastique vides,

- un laboratoire équipé pour effectuer les analyses d'autocontrôle nécessaires conformément aux normes et réglementation en vigueur.

Les stations qui conditionnent les dattes traitées doivent contenir en outre les équipements et matériels suivants :

- un matériel de lavage et de rinçage des dattes fabriqué en matière inoxydable,

- une chambre de traitement des dattes par la vapeur d'origine eau potable couverte d'une matière non oxydable et équipée de doseuse de vapeur afin de régler le taux d'humidité des dattes et dotée de deux portes étanches pour éviter la fuite de vapeur,

- une chambre de séchage des dattes couvertes d'une matière non oxydable où l'air ne doit pas comporter des particules et des odeurs qui influent sur la qualité des dattes,

- un matériel nécessaire pour l'humidification, le séchage et le glucosage des dattes fabriqué en matière inoxydable ou autre matière autorisée à être en contact avec les denrées alimentaires conformément à la réglementation en vigueur,

- un convoyeur fabriqué en matière inoxydable destiné pour le transport et la mise en boîte des dattes,

- un matériel pour la mise en boîtes, la fermeture et l'étiquetage des différentes boîtes de dattes traitées.

Il faut réserver pour chaque activité secondaire (pâte de dattes, coupe et séchage de dattes, dattes farcies...) des équipements nécessaires fabriqués en matière inoxydable.

B- En ce qui concerne les stations de conditionnement des agrumes :

- Une chaîne complète pour le lavage des agrumes, le rinçage, le séchage, le cirage, le brossage, le calibrage, le triage et la mise en carton des agrumes fabriquée de matériaux qui n'abîment pas les agrumes au cours de sa manipulation et de son traitement, installée dans un endroit indépendant où l'on peut la contrôler et l'entretenir.

C- En ce qui concerne les stations de conditionnement des autres fruits :

- Une chaîne pour le nettoyage, le triage, le calibrage et la mise en carton des fruits installée dans un endroit indépendant où l'on peut la contrôler et l'entretenir

D- En ce qui concerne les stations de conditionnement des légumes frais :

- Une chaîne pour le nettoyage, le triage, le calibrage et la mise en carton des légumes suivant le type des légumes à traiter installée dans un endroit indépendant où l'on peut la contrôler et l'entretenir.

Article 12 : Les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent disposer de :

- instruments de pesage vérifiés et poinçonnés par les services compétents par des poinçons en cours de validité conformément à la réglementation en vigueur,

- matériels de transport, de manutention et d'emmagasinage qui ne fonctionnent pas avec les hydrocarbures à fin d'éviter la pollution du produit et qui répondent aux conditions techniques, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement,

- tables de triage simple ou automatique en fonction de la capacité de production fabriquées en matière inoxydable,

- tabourets ergonomiques suivant la nature du travail et en fonction du nombre des travailleurs dans les salles de triage, de calibrage et de mise en boîtes,

- équipements et matériels pour la fermeture et l'étiquetage des caisses ou des sacs,

- lavabos en nombres suffisants équipés de savon liquide et de séchoirs à mains dans les salles de triage, calibrage et mise en boîtes.

Titre troisième

De l'exploitation des stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais

Article 13 : L'utilisation des récipients de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais est soumise à l'obtention du certificat sanitaire prévue par le décret n° 2003-1718 du 11 août 2003, relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et ses textes d'applications. En outre, les récipients de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent répondre à la réglementation en vigueur.

Un programme de nettoyage et de désinfection des équipements et matériels utilisés en matière de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doit être fixé, et ce, par l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection répondant aux normes en vigueur en Tunisie ou le cas échéant, reconnue à l'échelle mondiale, et ce, conformément à la réglementation relative à la protection du consommateur.

Article 14 : L'étiquetage des récipients de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doit répondre à la réglementation en vigueur. Il doit comporter le numéro du lot à la production, la date limite de consommation et le nom du conditionneur et son adresse.

Article 15 : L'étiquetage des récipients conditionnés des dattes, fruits et légumes frais doit répondre à la réglementation en vigueur et doit comporter le numéro du lot à la production, la date limite de consommation et nom et adresse du conditionneur.

Article 16 : Les services chargés du contrôle de la qualité relevant de l'office du commerce de Tunisie doivent être informés au préalable de toute opération de sous-traitance pour la mise en boîte et de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais pour pouvoir effectuer les visites de contrôle nécessaire sur les lieux.

Titre quatrième

Des conditions de prévention et de sécurité

Article 17 : Le contrôle des équipements, matériels et installations se fait périodiquement par les organismes de contrôles techniques agréés conformément à la réglementation en vigueur et ce, pour assurer les besoins de la sécurité et de la prévention à l'intérieur de la station et surtout en ce qui concerne les installations de l'électricité et de la vapeur, les équipements de mesure et de détection relatifs à l'unité de fumigation, les machines travaillant sous pression et le risque d'incendie.

Les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent disposer de matériels de prévention et de sécurité des dangers d'incendie, d'explosion et de panique tels que les robinets d'incendie armés, les extincteurs, les boîtes de secours en fonction des besoins contrôlés périodiquement. Elles doivent faire l'objet d'une attestation de prévention délivrée par les services de la protection civile conformément à la réglementation en vigueur.

Titre cinquième

Des conditions sanitaires relatives au personnel

Article 18 : Le personnel exerçant dans la station de conditionnement des dattes, fruits et légumes doit être exempt des maladies contagieuses, soumis au contrôle sanitaire et médical conformément à la réglementation en vigueur en matière de médecine de travail. Il doit se conformer également aux règles de propreté personnelle et aux dispositions relatives à la santé et la sécurité professionnelle prévue au code du travail.

Article 19 : Le personnel exerçant dans la station de conditionnement des dattes, fruits et légumes est tenu de :

- porter une tenue de travail conforme aux conditions sanitaires, d'hygiène et de sécurité à utiliser exclusivement dans les espaces de production. Cette tenue doit être changée d'une façon périodique (tenue de travail, coiffe, masque, gants...),

- respecter les règles d'hygiène conformément à la réglementation en vigueur,

- porter des vêtements comportant un gilet, une coiffe, des bottes s'il est en contact direct avec l'eau et les produits liquides et ce, conformément à la réglementation en vigueur,

- se soumettre aux visites médicales obligatoires dans le domaine de la médecine de travail à l'embauche d'une façon périodique et aussi à chaque reprise de travail conformément à la réglementation en vigueur,

- faire les analyses complémentaires par des laboratoires agréés par les services techniques relevant du ministère de la santé publique.

Le personnel qui travaille dans les chambres frigorifiques doit porter des vêtements de protection contre le froid, celui qui travaille dans les unités de fumigation doit porter des masques à gaz contre le gaz employé.

Titre sixième

De l'application du système de qualité et la traçabilité des produits

Article 20 : Les stations de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais doivent effectuer les démarches suivantes :

- installer un système de traçabilité du produit et ce, conformément aux normes en vigueur dans ce domaine,

- mettre en place la démarche de contrôle de qualité du type (HACCP) «analyse des dangers et maîtrise des points critiques» qui doit être certifié par un organisme accrédité ou instaurer un système de contrôle de qualité du produit en fonction du marché ciblé qui doit être certifié par un organisme accrédité.

Titre septième

Pénalités et sanctions

Article 21 : En cas du non-respect des prescriptions prévues par le présent cahier des charges, la station de conditionnement des dattes, fruits et légumes frais encourt les sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur.

**MINISTRE DE L'EQUIPEMENT,
DE L'HABITAT ET DE L'AMENAGEMENT
DU TERRITOIRE**

NOMINATION

Par décret n° 2008-305 du 4 février 2008.

La classe exceptionnelle à l'emploi de sous-directeur d'administration centrale est attribuée à Monsieur Hamadi Mechergui, ingénieur principal, sous-directeur de la rénovation du matériel à la direction du matériel relevant de la direction générale des ponts et chaussées au ministère de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire.

Arrêté de la ministre de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire du 2 février 2008, portant révision du plan d'aménagement urbain de la commune de Hammet El Jérid, gouvernorat de Tozeur.

La ministre de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire,

Sur proposition du président de la commune de Hammet El Jérid,

Vu la loi n° 75-33 du 14 mai 1975, portant promulgation de la loi organique des communes, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi organique n° 2006-48 du 17 juillet 2006,

Vu le code de l'aménagement du territoire et de l'urbanisme promulgué par la loi n° 94-122 du 28