

. أن تحتوي على فضاء غسل الصناديق وحاويات المواد الأولية الفارغة،

. أن تحتوي على فضاء لخن الصناديق البلاستيكية المعدة لتزويد المحطة بالمواد الأولية المعدة للتكييف،

. أن تحتوي على فضاء للخن المبرد،

. أن تحتوي على مخبر تحاليل المراقبة الذاتية وخن العينات معزول عن فضاءات الإنتاج،

. أن تكون القاعة المخصصة لتوليد البخار (إن وجدت) مستقلة عن فضاءات الإنتاج تستجيب لشروط السلامة والوقاية طبقا للترتيب الجاري بها العمل،

. أن تكون مسيجة بحائط يحميها من الفضاء الخارجي،

. أن تكون مهيأة بكيفية تتم بها عملية التزود والتزويد بسهولة بواسطة مختلف وسائل النقل،

. أن تكون مجهزة بشبكة لتصريف مياه الأمطار وأخرى لتصريف المياه المستعملة مع احترام الترتيب الجاري بها العمل في مجال صرف المياه المستعملة،

. أن تحتوي على فضاءات مستقلة مخصصة لتجميع الفضلات الصلبة،

. أن تستجيب لقواعد حفظ الصحة والسلامة المهنية،

. أن تستجيب لشروط حماية البيئة والمحيط طبقا للتشريع والترتيب الجاري بها العمل،

. أن تستجيب للتشريع الجاري به العمل بالنسبة للمؤسسات الخطرة أو المخلة بالصحة أو المزعجة خاصة في ما يتعلق بإعداد دراسة الأخطار.

الفصل 5 : بالإضافة إلى الفضاءات المنصوص عليها بالفصل 4 من هذا الكراس، يجب أن تتكون محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة من فضاءات مغطاة ومستقلة عن بعضها تتماشى وطاقة إنتاجها وتحترم مبدأ التسلسل الصحي عند الإنتاج وتتكون من :

أ - بالنسبة إلى محطات تكييف التمور :

. فضاء قبول التمور،

. فضاء مداواة التمور،

. فضاء فرز التمور الطبيعية وتصنيفها ولفها،

. فضاء معالجة التمور المكيفة (تعديل نسبة الرطوبة للتمور)،

. فضاء فرز التمور المعالجة وتصنيفها وتعليبها،

. فضاء خزن المواد الخاصة بمداواة التمور في مكان معزول عن الفضاءات الأخرى.

ويجب أن تكون هذه الفضاءات مخصصة حصريا للتمور ولا يمكن بأي حال من الأحوال تكييف أو معالجة أي منتج آخر فيها. كما يجب تخصيص لكل نشاط فرعي (عجن التمور، قص التمور وتجفيفها أو التمور المحشوة...) فضاء مستقل يستجيب لشروط النظافة والصحة.

ب - بالنسبة إلى محطات تكييف الغلال والخضر الطازجة :

. فضاء قبول الغلال والخضر الطازجة،

. فضاء غسل الغلال والخضر الطازجة وشطفها وفرزها وتصنيفها ولفها وتأشير الصناديق أو الأكياس.

## كراس الشروط المتعلقة بتنظيم نشاط تكييف التمور

### والغلال والخضر الطازجة

الفصل الأول : يضبط هذا الكراس الشروط الفنية والصحية والسلامة الواجب احترامها لتركيبة وتهيئة واستغلال محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة المعدة للتصدير أو للترويج المحلي.

الفصل 2 : يقصد على معنى هذا الكراس بمحطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة الوحدات التي تنجز بها خاصة عمليات : الغسل والمداواة والفرز والتصنيف والمعالجة واللف والتأشير والخن.

### العنوان الأول

في تركيز محطات تكييف التمور

والغلال والخضر الطازجة وتجهيزها

### الباب الأول

في تركيز محطات تكييف التمور

والغلال والخضر الطازجة

الفصل 3 : يتعين تركيز محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة في أماكن بعيدة عن مصادر التلوث وخاصة منها تلك التي تثير الدخان والغبار والروائح المؤثرة في المنتج وأن تكون في مأمّن من الفيضانات وبعيدة عن المناطق السكنية.

ويجب على باعثي هذه المحطات الحصول على مصادقة الوكالة الوطنية لحماية المحيط على دراسة المؤثرات على المحيط طبقا للتشريع الجاري به العمل.

الفصل 4 : يجب أن تتوفر في محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة الشروط التالية :

. أن تتلاءم المحطة مع حاجيات النشاط المزمع ممارسته خاصة من حيث المساحة والتقسيم طبقا للترتيب الجاري بها العمل،

. أن تكون مزودة بمياه صالحة للشرب،

. أن تحتوي على مستودعات مواد اللف والتعليب وعلى مستودعات المواد الأولية وتكون في مأمّن من الرطوبة والقوارض والحشرات وأن يكون للمحطة برنامج لمقاومة القوارض معتمد من طرف مؤسسة مختصة في الغرض،

. أن تحتوي على مخزن لاحتواء مختلف مواد التنظيف والتطهير يكون معزولا عن بقية الفضاءات الأخرى،

. أن تكون أرضية فضاءاتها وممراتها الداخلية مبلطة.

## الباب الثاني

### في تهيئة محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة

الفصل 6 : يجب أن تستجيب فضاءات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة إلى الشروط التالية :

- الأرضية : يجب أن تكون أرضية فضاءاتها وممراتها الداخلية مبلطة بمواد صلبة وعازلة ومانعة للانزلاق وغير ماصة وسهلة التنظيف والتطهير ومجهزة بشبكة لتصريف المياه المستعملة ومهيأة بطريقة لا تترك المياه داخلها ومحمية بأغطية غير قابلة للصدأ تمنع تسرب الحشرات وحصر الأوساخ.

- الجدران : يجب أن تكون الجدران ملساء ومطوية بمواد عازلة وغير ماصة ذات لون فاتح وسهلة التنظيف والتطهير،

- الأسقف : يجب أن تكون الأسقف مهيأة بطريقة تمكن من تنظيفها بسهولة وتمنع تراكم الأوساخ وتكاثر البخار ولا تكون مصدرا للتعفن والتشققات،

- النوافذ : يجب أن تكون النوافذ مهيأة بطريقة تجنب تراكم الأوساخ وبكيفية تخول تنظيفها بسهولة وأن تكون فراشاتها من الداخل منحنية. ويجب أن تكون النوافذ التي تفتح على الخارج محمية بناموسيات،

- الأبواب : يجب أن تكون الأبواب ملساء ومصنوعة من مادة غير ماصة ومدهونة بلون فاتح وقابلة للغسل والتنظيف بسهولة ومجهزة بستائر بلاستيكية،

- التهوية : يجب أن تتوفر في وحدات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة تهوية قارة وكافية، كما يجب أن تتوفر في جميع مرافق المحطة معدات وتجهيزات يمكن تشغيلها من الخارج وتسمح بتصريف البخار والرطوبة والدخان عند تسربها،

- الإنارة : يجب أن تكون الإضاءة والتنوير متوفرة بصفة كافية بجميع أجزاء المحطة وخاصة في قاعات العمل والفرز وتكون الفوانيس محمية بأغطية نظيفة وعازلة،

- إضاءة النجدة : يجب تجهيز جميع مرافق محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة بإضاءة نجدة وعلامات دالة على منافذ الخروج مطابقة للمواصفات الفنية المعمول بها في هذا المجال.

الفصل 7 : يجب أن تتوفر بمحطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة مرافق اجتماعية مستقلة كلياً عن فضاءات الإنتاج وتحترم مبدأ التسلسل الصحي في هذا المجال وتتوفر فيها الإنارة والتهوية الكافية وتتكون من حجرات ملابس وأدواس ومغاسل ومراحيض مخصصة لكل جنس على حدة وقاعة للأكل. ويجب أن تكون هذه الفضاءات مبلطة بمواد عازلة وصلبة وغير ماصة ذات لون فاتح وقابلة للتنظيف والتطهير وتستجيب للشروط التالية :

- دورة مياه معدة للرجال وأخرى للنساء بحساب دورة مياه عن كل 20 عامل أو عاملة تكون مجهزة بطارد ماء،

- أدواس مزودة بالماء الساخن بحساب دوش عن كل 15 عاملاً أو عاملة وعدد كاف من المغتسلات مزودة بالصابون السائل،

- حجرة ملابس معدة للرجال وأخرى للنساء مجهزة بخزان حديدية ذات طابقين حسب عدد العملة الموجودين في المحطة،

- قاعة أكل مجهزة بطاولات وكراسي بعدد كاف ومطبخ وثلاجة.

كما يجب أن تخضع كل عملية زيارة لأشخاص أجنب عن المحطة لمراقبة تمنع إمكانية تسرب كل ما من شأنه أن يتسبب في تلوث المنتجات داخل قاعات العمل.

## العنوان الثاني

### في التجهيزات والمعدات الواجب توفرها

#### في محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة

الفصل 8 : يجب أن تحتوي محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة على معدات وتجهيزات تمكن من إنجاز كل المراحل اللازمة لتكييف ولف التمور والغلال والخضر الطازجة طبقاً للقواعد الفنية المعمول بها في هذا المجال. ويتم تركيز هذه التجهيزات بطريقة تمكن من صيانتها وتنظيفها بصفة منتظمة مع احترام مبدأ " فصل التنظيف عن الوسخ" و "السير إلى الأمام عند الإنتاج" في معالجة التمور والغلال والخضر الطازجة. كما يجب أن تتوفر فيها تجهيزات ومعدات ووسائل وقاية ناجعة وملائمة لتجنب أخطار حوادث الشغل طبقاً للتشريع الجاري به العمل.

الفصل 9 : يجب أن تتوفر في محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة طاقة تبريد كافية تتناسب مع طاقة الإنتاج ومجهزة بمعدات ناجعة للمراقبة والسلامة. كما يجب أن تتوفر بها أجهزة تحكم في التهوية والرطوبة.

الفصل 10 : يجب أن تمر المياه غير الصالحة للشرب والمستعملة لغايات صناعية (التبادل الحراري، شبكة الإطفاء، توليد البخار أو لاستعمالات غير مباشرة مع المنتج الغذائي) بشبكة خاصة بها ومستقلة عن شبكة المياه الصالحة للشرب وأن تستجيب للمقتضيات المنصوص عليها بكراس الشروط المتعلقة بضبط الشروط الصحية لاستعمال مياه الأبار في الميدان الصناعي والتجاري والخدمات والمصادق عليه بمقتضى قرار وزير الصحة العمومية المؤرخ في 25 أكتوبر 1997.

الفصل 11 : بالإضافة إلى التجهيزات والمعدات المنصوص عليها بهذا الكراس يجب أن تتوفر في محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة على التجهيزات والمعدات التالية :

أ - بالنسبة إلى محطات تكييف التمور :

- وحدة مداواة التمور : يجب أن تفصل بين فضاء قبول التمور والفضاء الداخلي للمحطة إذ يتعين مداواة كل التمور المقبولة قبل وصولها للفضاء الداخلي بالغازات المسموح بها وباستعمال التفرغ الهوائي عند الاقتضاء. ويجب أن تكون وحدة المداواة عازلة محكمة السد ومدرعة وبها بابان ومصممة بشكل يضمن الفصل بين فضائي التمور المداواة وغير المداواة. كما يجب اتخاذ جميع الإجراءات المستوجبة لمنع تسرب الغازات خارج وحدة المداواة وتركيز ما هو ضروري من أجهزة القيس والكشف والمراقبة من حيث النوع والعدد بما يضمن كشف الغازات على مستوى منافذ وحدة المداواة ومصادر الغاز وكذلك أجهزة لمراقبة الضغط داخل وحدة المداواة وأجهزة لتعبير الغاز،

- أقتعة واقية من الغازات المستعملة مجهزة بخراطيش صالحة للاستعمال تنسجم مع الغاز المستعمل في المحطة،

- معدات لغسل الصناديق البلاستيكية الفارغة،

- مخبر مجهز لإجراء التحاليل للمراقبة الذاتية الضرورية طبقاً

للمواصفات والتراتبين الجاري بها العمل.

### العنوان الثالث

#### في استغلال محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة

الفصل 13 : يخضع استعمال أوعية تغليب التمور والغلال والخضر الطازجة بالشهادة الصحية المنصوص عليه بالأمر عدد 1718 لسنة 2003 المؤرخ في 11 أوت 2003 والمتعلق بضبط المقاييس العامة لصنع واستعمال وتجارة المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية ونصوصه التطبيقية. كما يتعين أن تستجيب أوعية تغليب التمور والغلال والخضر الطازجة للترتيب الجاري بها العمل.

كما يتعين ضبط برنامج تنظيف وتطهير الآلات والمعدات المستعملة في مجال تغليب التمور والغلال والخضر الطازجة وذلك باستعمال مواد تنظيف وتطهير تستجيب للمواصفات المعمول بها بالبلاد التونسية أو المعترف بها عالميا عند الاقتضاء وذلك طبقا للتشريع المتعلق بحماية المستهلك.

الفصل 14 : يتعين على محطة تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة قبل عرض منتجاتها للاستهلاك التثبيت من مطابقتها للمواصفات الفنية المعمول بها في مجال نوعية التمور والغلال والخضر الطازجة وجودتها.

الفصل 15 : يجب أن يستجيب تأشير أوعية تغليب التمور والغلال والخضر الطازجة للترتيب الجاري بها العمل ويتعين أن يتضمن رقم الدفعة عند الإنتاج والتاريخ الأقصى للاستهلاك واسم المعبي وعنوانه.

الفصل 16 : يتعين إعلام المصالح المكلفة بمراقبة الجودة التابعة للديوان التونسي للتجارة بصفة مسبقة بأي عملية مناولة لتكييف وتغليب التمور والغلال والخضر الطازجة لتتمكن من إجراء زيارات المراقبة الميدانية اللازمة.

### العنوان الرابع

#### في شروط الوقاية والسلامة

الفصل 17 : تجرى مراقبة التجهيزات والآلات والشبكات بصفة دورية من قبل هيكل المراقبة الفنية المصادق عليها طبقا للتشريع الجاري به العمل وذلك لتأمين متطلبات السلامة والوقاية داخل المحطة خصوصا فيما يتعلق بالشبكات الكهربائية والبخارية وأجهزة القيس والكشف المتعلقة بوحدة مداواة التمور والآلات المشتغلة تحت الضغط وخطر الحريق.

كما يجب أن يتوفر بكل محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة معدات الوقاية والسلامة من أخطار الحريق والانفجار والفرع كحفريات المياه المسلحة وقوارير الإطفاء وصناديق الإسعاف حسب الحاجة ومراقبة صلوحياتها بصفة دورية. ويجب الحصول على شهادة الوقاية من مصالح الحماية المدنية طبقا للترتيب الجاري بها العمل.

### العنوان الخامس

#### في الشروط الصحية الخاصة بالأعوان

الفصل 18 : يجب أن يكون الأعوان العاملون بمحطة تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة سالمين من الأمراض السارية وخاضعين للمراقبة الصحية والطبية طبقا للترتيب الجاري بها العمل في مجال طب الشغل. كما يجب أن يلتزموا باحترام قواعد النظافة الشخصية والأحكام الخاصة بالصحة والسلامة المهنية المنصوص عليها بمجلة الشغل.

كما يتعين على المحطات التي تغلب التمور المعالجة أن تشمل على التجهيزات والمعدات التالية :

- معدات لغسل التمور وشطفها تكون مصنوعة من مادة غير قابلة للأكسدة،

- غرفة لمعالجة التمور ببخار مصدره مياه صالحة للشرب مطلية بمادة غير قابلة للأكسدة مجهزة بألة لضخ البخار لتعديل درجة رطوبة التمور وبها أبواب محكمة السد لمنع تسرب البخار،

- غرفة تجفيف التمور مطلية من مواد غير قابلة للأكسدة ويتعين أن يكون الهواء خال من أي شوائب وروائح تؤثر على جودة التمور،

- معدات ضرورية لترطيب وتجفيف وتحلية التمور بسكر القليقوز تكون مصنوعة من مادة غير قابلة للأكسدة أو من مادة أخرى مسموح باتصالها بالمواد الغذائية طبقا للترتيب الجاري بها العمل،

- ناقلة متحركة لنقل التمور المعالجة المعدة للتغليب مصنوعة من مادة غير قابلة للأكسدة،

- معدات للتغليب والغلق والتأشير لمختلف علب التمور المعالجة.

كما يجب تخصيص لكل نشاط فرعي (لعجن التمور وقصها وتجفيفها أو التمور المحشوة...) المعدات اللازمة من مادة غير قابلة للأكسدة.

#### ب - بالنسبة إلى محطات تكييف القوارص :

- سلسلة كاملة لغسل القوارص وشطفها وتجفيفها وتشميعها وتلميعها وفرزها وتصنيفها وتعليبها مصنوعة من مواد غير ضارة بالقوارص عند مراحل تنقله ومعالجته مركزة بفضاء مستقل تسهل فيه مراقبتها وصيانتها.

#### ج - بالنسبة إلى محطات تكييف الغلال الأخرى :

- سلسلة تنظيف الغلال وفرزها وتصنيفها وتعليبها مركزة بفضاء مستقل تسهل فيه مراقبتها وصيانتها.

#### د - بالنسبة إلى محطات تكييف الخضر الطازجة :

- سلسلة تنظيف الخضر وفرزها وتصنيفها وتعليبها حسب نوعية الخضر المزمع معالجتها مركزة بفضاء مستقل تسهل فيه مراقبتها وصيانتها.

الفصل 12 : يجب أن تتوفر في محطات تكييف التمور والغلال والخضر الطازجة :

- آلات الوزن الضرورية تكون مراقبة ومختومة من قبل المصالح المختصة بختم ساري المفعول،

- آلات نقل ورفع وخزن لا تشتغل بالوقود لتلافي تلوث المنتج وتستجيب للشروط الفنية والصحة والسلامة والحفاظ على نظافة المحيط،

- طاولات فرز آلية أو غير آلية حسب طاقة الإنتاج مصنوعة من مادة غير قابلة للأكسدة،

- مقاعد صحية تتماشى ونوعية العمل وحسب عدد العملة الموجودين بقاعات الفرز والتصنيف والتعليب،

- معدات وتجهيزات غلق الصناديق أو الأكياس وتأشيرها،

- مغتسلات مزودة بالصابون السائل ومجهزة بالآلات لتجفيف الأيدي موجودة في قاعات العمل والفرز والتصنيف والتعليب.

الفصل 19 : يتعين على الأعران العاملين بمحطة تكييف التمور والغلل والخضر الطازجة :

- ارتداء زي عمل يستعمل حصريا في فضاءات الإنتاج يستجيب لشروط الصحة والنظافة والسلامة يتم استبداله بصفة دورية (بدلة عمل، قبعة، قناع، قفاز...).

- الالتزام بقواعد حفظ الصحة طبقا للتراتب الجاري بها العمل،

- ارتداء ملابس مشتملة على صدرية وقلنسوة وأحذية طويلة القصبة بالنسبة للعملة الذين لهم اتصال مباشر بالماء والمواد السائلة وذلك طبقا للتشريع الجاري به العمل،

- الخضوع للفحوص الطبية اللازمة في مجال طب الشغل عند الانتداب وبصفة دورية وكذلك عند استئناف العمل طبقا للتراتب الجاري بها العمل،

- القيام بالتحاليل التكميلية لدى مخابر مصادق عليها من قبل المصالح الفنية التابعة لوزارة الصحة العمومية.

كما يجب على الأعران الذين يعملون في غرف التبريد استعمال البدلات الواقية من البرد، وبالنسبة إلى العاملين في وحدة مداواة التمور استعمال الأتقعة الواقية من الغاز المستعمل.

#### العنوان السادس

في تطبيق التحكم في نظام الجودة وتتبع المنتجات

الفصل 20 : يتعين على محطات تكييف التمور والغلل والخضر الطازجة القيام بالإجراءات التالية :

- إرساء نظام لتتبع مصادر المنتجات وذلك طبقا للمواصفات الجاري بها العمل في هذا المجال،

- إرساء نظام للتحكم في الجودة من فئة "تحليل مصدر الخطر ونقاط التحكم الحرجة" يكون مصادق عليه من قبل هيكل معتمد أو إرساء نظام للتحكم في جودة المنتج حسب السوق المستهدفة يكون مصادق عليه من قبل هيكل معتمد.

#### العنوان السابع

#### المخالفات والعقوبات

الفصل 21 : في صورة الإخلال بالمقتضيات الواردة بكراس الشروط هذا، تتعرض محطات تكييف التمور والغلل والخضر الطازجة للعقوبات المنصوص عليها بالتشريع والتراتب الجاري بها العمل.

### وزارة التجهيز والإسكان والتهيئة الترابية

#### تسمية

بمقتضى أمر عدد 305 لسنة 2008 مؤرخ في 4 فيفري 2008.

تسند الدرجة الاستثنائية لخطة كاهية مدير إدارة مركزية إلى السيد حمادي المشرقي، مهندس أول، كاهية مدير تجديد المعدات بإدارة المعدات التابعة للإدارة العامة للجسور والطرق بوزارة التجهيز والإسكان والتهيئة الترابية.

قرار من وزيرة التجهيز والإسكان والتهيئة الترابية مؤرخ في 2 فيفري 2008 يتعلق بتحديد المناطق التي تقتضي مراجعة مثال

التهيئة العمرانية لبلدية حامة الجريد من ولاية توزر.

إن وزيرة التجهيز والإسكان والتهيئة الترابية،  
باقتراح من رئيس بلدية حامة الجريد،

بعد الاطلاع على القانون عدد 33 لسنة 1975 المؤرخ في 14 ماي 1975 المتعلق بإصدار القانون الأساسي للبلديات، كما هو منقح وتمتم بالنصوص اللاحقة وخاصة القانون الأساسي عدد 48 لسنة 2006 المؤرخ في 17 جويلية 2006،

وعلى مجلة التهيئة الترابية والتعمير الصادرة بالقانون عدد 122 لسنة 1994 المؤرخ في 28 نوفمبر 1994، كما هي منقحة ومتممة بالقانون عدد 78 لسنة 2003 المؤرخ في 29 ديسمبر 2003 ومنقحة بالقانون عدد 71 لسنة 2005 المؤرخ في 4 أوت 2005 وخاصة الفصل 14 منها،

وعلى مثال التهيئة العمرانية لبلدية حامة الجريد كما تمت المصادقة عليه بالأمر عدد 384 لسنة 1985 المؤرخ في 1 مارس 1985 ومراجعته بالأمر عدد 664 لسنة 1996 المؤرخ في 16 أفريل 1996،  
وعلى مداولة المجلس البلدي بحامة الجريد المنعقد بتاريخ 28 سبتمبر 2007.

قررت ما يلي :

الفصل الأول - تحدد المناطق التي تقتضي مراجعة مثال التهيئة العمرانية لبلدية حامة الجريد من ولاية توزر بالخط المغلق (أ، ب، ت، ث، ج، ح) المبين باللون الأحمر بالمثال الملحق بهذا القرار ووفقا للتصنيفات المدرجة بالجدول التالي :

النقاط	س	ي
أ	380683	341415
ب	379800	341400
ت	378118	340992
ث	376532	339113
ج	376553	338129
ح	380683	338405

الفصل 2 - رئيس بلدية حامة الجريد مكلف بتنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 2 فيفري 2008.

وزيرة التجهيز والإسكان والتهيئة الترابية

سميرة خياش بلحاج

اطلع عليه

الوزير الأول

محمد الغنوشي