

## **Cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité de conditionnement des huiles alimentaires**

**Article premier :** Le présent cahier des charges fixe les conditions que les établissements de conditionnement des huiles alimentaires sont tenus de respecter pour l'implantation et l'exploitation des unités de conditionnement des huiles alimentaires.

### **Titre premier : De l'implantation et de l'aménagement des unités de conditionnement des huiles alimentaires**

**Article 2 :** Les unités de conditionnement des huiles alimentaires ne peuvent être implantées que dans les zones éloignées des sources de pollution notamment celles qui dégagent de la fumée, de la poussière et des odeurs influant sur les huiles.

L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit également être implantée dans des lieux qui sont à l'abri des inondations.

**Article 3 :** L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit répondre aux conditions suivantes :

- Le sol des espaces et des allées intérieurs de l'unité doit être pavé;
- l'unité doit être équipée d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et d'un réseau d'évacuation des eaux usées;
- elle doit disposer de l'eau potable;
- elle doit remplir les conditions pour la protection de l'environnement et du milieu conformément à la réglementation en vigueur;
- les entrepôts des matières premières et les lieux de stockage de l'unité doivent être à l'abri des rongeurs ;
- l'unité doit se conformer aux règles d'hygiène et de sécurité professionnelle .

**Article 4 :** L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit comprendre des espaces couverts et indépendants les uns des autres correspondant à sa capacité de production et à la taille de ses équipements et réservés au :

- stockage des huiles destinées au conditionnement;
- stockage des bouteilles et caisses destinées au lavage;
- conditionnement des huiles;
- stockage des huiles conditionnées;
- stockage des matières premières nécessaires pour l'opération de conditionnement;
- stockage des produits de nettoyage.

L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit comporter des espaces indépendants réservés :

- au traitement des eaux usées,
- à la collecte des déchets solides.

L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit comporter aussi des espaces réservés aux sanitaires pour chaque sexe à part, totalement indépendants des espaces de production et composés de vestiaires, réfectoires, lavabos, toilettes et douches.

**Article 5 :** Les locaux de conditionnement des huiles alimentaires doivent répondre aux conditions suivantes :

- **le sol** doit être pavé de matériaux étanches et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter et antidérapants;
- **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 pas constituer 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. En outre les fenêtres qui s'ouvrent sur l'extérieur doivent être munies de moustiquaires;
- **les portes** doivent être lisses, fabriquées en matériaux non absorbante, peintes de couleur claire et faciles à laver et à nettoyer.

**Article 6 :** L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit être pourvue des installations nécessaires tels que l'éclairage, l'aération et les équipements du bloc sanitaire (armoires pour vestiaires, chasse d'eaux aux toilettes, eau chaude dans les douches, équipement du réfectoire, boîte à pharmacie, protèges-lampes ...) et ce, conformément aux normes et à la réglementation en vigueur.

**Titre deuxième :**  
**Des équipements et matériels devant être disponibles**  
**dans les unités de conditionnement des huiles alimentaires**

**Article 7 :** L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit comporter des matériels et équipements permettant la réalisation de toutes les étapes nécessaires au conditionnement des huiles alimentaires conformément aux règles techniques appliquées dans ce domaine. Elle doit comporter également des équipements, appareils et moyens de prévention efficaces et adéquats pour éviter les accidents de travail.

L'installation des équipements doit se faire de manière permettant son entretien et son nettoyage régulier tout en respectant les deux principes de " la séparation du secteur propre du secteur souillé " et de " la marche en avant dans l'unité de production " .

**Article 8 :** Le contrôle des équipements, appareils et matériels s'effectue de façon régulière par les organismes de contrôle technique agréés conformément à la législation en vigueur et ce, pour garantir les besoins de sécurité notamment en ce qui concerne le courant électrique, les appareils

fonctionnant sous pression, le risque d'incendie et tous les risques mécaniques auxquels l'ouvrier pourrait être exposé.

**Article 9 :** L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit être dotée d'une capacité de stockage qui équivaut à sept jours de production et qui ne doit pas être inférieure à cent tonnes.

**Article 10 :** L'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit disposer des équipements et matériels suivants :

- des équipements de chauffage d'eau,
- des citernes pour le stockage d'huile,
- un appareil de purification et de filtration,
- un appareil spécialement destiné au lavage et au séchage des bouteilles d'huile vides,
- un convoyeur automatique pour les bouteilles en verre propres,
- une mireuse,
- une remplisseuse,
- une capsuleuse,
- une étiqueteuse.

**Article 11 :** Les citernes, les pompes et les canalisations de transfert des huiles doivent être valables pour le stockage et le transport des denrées alimentaires et fabriquées de matériaux non oxydables qui permettent de préserver la nature, la qualité et la composition de l'huile destinée au conditionnement.

### **Titre troisième : De l'exploitation de l'unité de conditionnement des huiles alimentaires**

**Article 12 :** Il faut utiliser des filtres en papier ou en tissu pour filtrer l'huile avant son conditionnement.

**Article 13 :** Les bouteilles en verre doivent être lavées d'une façon efficace et avec des produits de nettoyage destinés à cet effet. L'opération de lavage doit tenir compte des conditions sanitaires et permettre d'éliminer les saletés et les matières grasses en suivant les étapes ci-après :

- **la première étape :** lavage préliminaire des bouteilles en verre avec de l'eau chaude à température de 40 °C au moins tout en s'assurant de l'élimination de l'étiquette ;
- **la deuxième étape :** introduction des produits de nettoyage et de l'eau chaude à l'intérieur des bouteilles en verre en utilisant le système d'injection ou en utilisant tout autre moyen ayant une efficacité et un effet comparable;
- **la troisième étape :** re-lavage des bouteilles en verre avec l'eau chaude à une température de 55 °C au moins pour éliminer les résidus des produits de nettoyage ;
- **la quatrième étape :** rinçage intérieure et extérieure des bouteilles en verre avec de l'eau tiède ;
- **la cinquième étape :** séchage des bouteilles en verre avec l'air chaud pour éliminer le reste des gouttelettes d'eau.

**Article 14 :** Il faut installer une mireuse dans l'unité de conditionnement des huiles alimentaires et charger des agents pour effectuer l'opération de contrôle afin de vérifier l'efficacité du lavage des bouteilles en verre et ce, en veillant à l'utilisation d'un éclairage suffisant et à la vérification permanente de la propreté de la mireuse.

**Article 15 :** L'opération de lavage des bouteilles en verre doit être liée automatiquement à l'opération de remplissage automatique de l'huile qui doit se faire avec des becs de remplissage facile à utiliser, à entretenir et à nettoyer.

**Article 16 :** Les bouteilles en verre doivent être fermées avec des capsules garantissant la sécurité du produit fini.

**Article 17 :** En cas de conditionnement des huiles alimentaires dans des récipients en plastique il faut que :

- l'opération de soufflage et de moulage thermique des bouteilles en plastique se fasse au sein de l'unité de conditionnement;
- la liaison entre le silo de stockage des bouteilles en plastique et la chaîne de conditionnement d'huile soit automatique;
- la fermeture des bouteilles en plastique soit inviolable, assurant la sécurité du produit fini et évitant sa détérioration;
- l'ouverture des bouteilles en plastique soit facile à l'utilisation.

**Article 18 :** En cas de conditionnement des huiles alimentaires dans des boîtes métalliques ou dans d'autres récipients il faut que :

- l'opération de stockage des boîtes métalliques et des autres récipients vides se fasse au sein de l'unité de conditionnement dans des espaces appropriés dont les conditions d'hygiène et d'aération sont respectées pour garantir leur sécurité et leur propreté ;
- l'on s'assure de la propreté et de la sécurité de ces récipients avant leur remplissage ;
- la fermeture de boîtes métalliques et des autres récipients remplis soit inviolable, assurant la sécurité de l'huile et évitant sa détérioration;
- l'ouverture des récipients remplis soit facile à l'utilisation.

**Article 19 :** L'utilisation des récipients de conditionnement des huiles alimentaires est soumise à l'autorisation 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 huiles alimentaires doivent répondre aux normes tunisiennes et à la réglementation en vigueur.

**Article 20 :** Outre les prescriptions de la norme tunisienne relative à l'étiquetage des produits alimentaires emballés et les normes relatives aux huiles alimentaires, il faut que l'étiquetage des récipients des huiles alimentaires comporte le numéro du lot à la production et la date limite de consommation.

**Article 21 :** Le gérant de l'unité de conditionnement des huiles alimentaires s'engage à conditionner les quantités d'huile végétale raffinée acquises sans modifier leur composition et sans détériorer leurs caractéristiques chimiques et organoleptiques.

**Article 22 :** Le gérant de l'unité de conditionnement des huiles alimentaires procède à l'instauration d'un système qualité et d'autocontrôle.

#### **Titre quatrième : Des conditions sanitaires relatives au personnel**

**Article 23 :** Le personnel exerçant dans l'unité de conditionnement des huiles alimentaires doit être exempt de maladies contagieuses, soumis au contrôle sanitaire et médical conformément à la réglementation en vigueur. Il doit se conformer également aux règles de propreté personnelle et aux dispositions relatives à la santé professionnelle prévues au code du travail.

**Article 24 :** Le personnel exerçant dans l'unité de conditionnement des huiles alimentaires est tenu de :

- porter une tenue de travail à utiliser exclusivement dans les espaces de production et conforme aux conditions sanitaires, d'hygiène et de sécurité. Cette tenue sera changée d'une façon périodique;
- 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 à l'embauche et périodiquement conformément à la réglementation en vigueur.