

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 طبقاً 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 تعليب 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 تعليب 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 وتكاثف 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 تعليب الزيوت الغذائية المرافق الضرورية كالإنارة والتهوية وتجهيزات المرافق الصحية (خزانات الملابس وطارد مياه المراحيض 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 تعليب الزيوت الغذائية

الفصل 7 : يجب أن تحتوي وحدة تعليب الزيوت الغذائية على معدات وتجهيزات تمكن من إنجاز كل المراحل اللازمة لتعليب الزيوت الغذائية طبقاً للقواعد الفنية المعمول بها في هذا المجال. كما يجب أن تتوفر بها تجهيزات وآلات ووسائل وقاية ناجعة وملائمة 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 الاخطار 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 تشتمل 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 مراحح 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 أليا 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 أليا،

- 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 والتهوية 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 وعدم إمكانية تلفه،

- تكون الأوعية المعبأة سهلة الفتح عند الإستعمال.

الفصل 19 : يخضع استعمال أوعية تعليب 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 تعليب 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 تعليب الزيوت الغذائية بتعليب الكميات المقتناة من الزيت النباتي المكرر دون تغيير تركيبته و دون إتلاف خصائصه الكيميائية والعضوية المذاقية.

الفصل 22 : على المتصرف في وحدة تعليب 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 تعليب 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 تعليب 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.