

**Cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité
des unités de production des conserves des fruits et des
légumes**

TITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions techniques, d'hygiène et de sécurité à respecter pour l'implantation, l'aménagement et l'exploitation des unités de production des conserves des fruits et des légumes qui sont destinés à l'exportation ou à la consommation locale.

Art. 2 - Le présent cahier contient neuf pages et comprend vingt-et-un articles répartis en huit titres.

TITRE DEUXIEME

***De l'implantation et de l'aménagement des unités de
production des conserves des fruits et des légumes***

Chapitre premier

**De l'implantation des unités de production des
conserves des fruits et des légumes**

Art. 3 - L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit être implantée 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 unités doivent être à l'abri des inondations et loin des zones d'habitations.

Le promoteur de l'unité doit obtenir l'approbation de l'agence nationale de la protection de l'environnement et ce, après avoir présenté une étude d'impact sur l'environnement conformément à la législation et la réglementation en vigueur.

Art. 4 - L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit répondre aux conditions suivantes :

- elle doit être adaptée aux besoins de l'activité à exercer de point de vue des surfaces et des séparations des espaces conformément à la réglementation en vigueur,

- elle doit être approvisionnée en eau potable,
- elle doit 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. L'unité doit disposer d'un programme de lutte contre les rongeurs établi par une entreprise spécialisée dans le domaine,
- elle doit abriter un entrepôt 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,
- elle doit abriter un espace pour le lavage des caisses et des conteneurs vides des matières premières,
- elle doit abriter un espace pour le stockage des caisses et conteneurs en plastiques destinés à approvisionner l'unité en matières premières destinés pour la transformation,
- elle doit abriter un laboratoire d'autocontrôle et de stockage des échantillons isolé des espaces de production,
- la chaufferie doit être indépendante des espaces de production et doit répondre aux exigences de la sécurité et de prévention conformément à la réglementation en vigueur,
- elle doit être entourée d'une clôture qui la protège de l'espace extérieur,
- elle doit être aménagée de façon que les opérations d'approvisionnement et d'expédition s'effectuent facilement par les différents moyens de transport,
- elle doit être équipée 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,
- elle doit abriter des espaces séparés réservés aux déchets solides,
- elle doit abriter une station de traitement des eaux usées conformément à la réglementation en vigueur en matière de protection de l'environnement,
- elle doit abriter un dépôt isolé des espaces de production pour le stockage du produit destiné à la destruction, et ce, conformément à la réglementation en vigueur dans ce domaine,
- elle doit répondre aux règles d'hygiène et de sécurité professionnelle,
- elle doit répondre aux conditions de protection de l'environnement et du milieu conformément à la législation et à la réglementation en vigueur,
- elle doit être conforme à la législation relative aux établissements dangereux, insalubres et incommodes notamment en ce qui concerne la réalisation de l'étude des dangers.

Art. 5 - Outre les espaces prévus à l'article 4 du présent cahier des charges, l'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit comprendre des espaces couverts et indépendants les uns des autres et qui correspondent à sa capacité de production et qui respectent le principe sanitaire de la marche en avant et doit comprendre :

- un espace pour la réception et le pesage des fruits et des légumes destinés à la transformation,

- un espace couvert pour vider les caisses et les conteneurs pour le lavage primaire des fruits et des légumes,
- un espace pour le lavage, le rinçage, le triage et le broyage des fruits et des légumes,
- un espace pour la concentration du jus des légumes et des fruits,
- un espace pour le remplissage et le sertissage des boîtes de conserves,
- un espace pour la pasteurisation ou la stérilisation des boîtes de conserves,
- un espace pour la mise en carton des boîtes et l'étiquetage des cartons.

En outre, il faut réserver pour chaque activité secondaire tels que les conserves de harissa, de légumes, confitures de fruits un espace supplémentaire isolé répondant aux exigences de sécurité, de santé et de l'hygiène de l'environnement.

L'unité de production de «slata méchouia» doit abriter les espaces suivants :

- un espace pour la réception et le pesage des légumes destinés à la transformation,
- un espace pour le lavage, le rinçage et le triage des légumes,
- un espace pour griller les légumes,
- un espace pour l'épluchage des légumes grillés qui doit être isolé de l'espace conçu pour griller les légumes,
- un espace pour la découpe et le malaxage des ingrédients de « slata méchouia»,
- un espace de remplissage et de sertissage des récipients qui doit être isolé de la salle de travail,
- un espace pour la pasteurisation ou la stérilisation des boîtes de «slata méchouia»,
- un espace pour la mise en carton des récipients et l'étiquetage des cartons.

Chapitre deuxième

De l'aménagement de l'unité de production des conserves des fruits et des légumes

Art. 6 - Les espaces de l'unité de production des conserves des fruits et des légumes doivent répondre aux conditions suivantes :

- **le sol et les allées intérieures** : doivent être pavés de matériaux solides, étanches, antidérapants et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter et ils doivent être équipés d'une canalisation des eaux usées et aménagée d'une manière à éviter la stagnation des eaux et couverte 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,

TITRE TROISIEME

Des équipements et matériels devant être disponibles dans l'unité de production des conserves des fruits et des légumes

- **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** : L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit être pourvue d'une aération permanente et suffisante. Tous les espaces doivent être également pourvus et équipés de matériels et équipements pouvant fonctionner de l'extérieur et permettant l'évacuation de la vapeur, de l'humidité et de la fumée en cas de fuite,

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

- **l'éclairage de secours** : tous les espaces de l'unité de production des conserves des fruits et des légumes doivent être équipés de l'éclairage de secours et de signes indiquant les issues de secours conformément aux normes techniques en vigueur dans ce domaine.

Art. 7 - L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit disposer des blocs sociaux totalement indépendants 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, de douches, de lavabos et d'un bloc sanitaire 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 conditions suivantes :

- des toilettes pour hommes et des toilettes pour femmes au nombre d'une toilette 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 10 salariés de sexe masculin ou féminin et d'un nombre suffisant de lavabos équipés de savon liquide,

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

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

En outre, toute opération de visite de personnes étrangères à l'unité doit être soumise à un contrôle pour éviter toute possibilité de contamination du produit dans les salles de travail.

Art. 8 - L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit comporter des matériels et équipements permettant la réalisation de toutes les étapes de fabrication nécessaires à savoir le lavage, la transformation, la conservation et la mise en boîte des fruits et légumes 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 lors de la production" pour la transformation et la conservation des conserves des fruits et des légumes. Elle doit 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.

Art. 9 - L'eau non potable utilisée à des fins industrielles (échanges thermiques, bouche d'incendie, production de vapeur ou autres utilisations non directes avec le produit alimentaires) doit être acheminée dans des canalisations spécifiques distinctes de celles de l'eau potable et doivent être conformes aux prescriptions 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.

Art. 10 - Les équipements et matériels de l'unité de production des conserves des fruits et des légumes doivent être adaptés à la capacité journalière de transformation et fabriqués en matière non oxydable, et ce, pour les équipements qui ont un contact direct avec le produit.

Art. 11 - L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit disposer des équipements et matériels suivants :

- une station équipée de ce qui est nécessaire pour évaluer la qualité des tomates fraîches destinées à la transformation, et ce, pour les unités qui transforment ce genre de produit,

- un instrument de pesage destiné à recevoir tout type de moyens de transport qui doit être contrôlé et poinçonné par les services compétents par un poinçon en cours de validité,

- un appareil pour réceptionner, vider les conteneurs et drainer les fruits et les légumes à l'intérieur de la salle de travail par l'eau propre à l'utilisation à cet effet équipé de matériels de filtration et de recyclage des eaux utilisées,

- un appareil pour le lavage et le rinçage des fruits et des légumes équipé de douche approvisionnée en eau potable et équipé de ce qui est nécessaire pour l'évacuation des eaux usées,

- un appareil pour le triage doté d'une bande transporteuse pour évacuer des déchets,

- un appareil pour le broyage des fruits et des légumes,

- un appareil de pré chauffage du produit équipé de matériel de filtration et d'évacuation et de transport des déchets des fruits et légumes en dehors de la salle de travail,

- un évaporateur pour la concentration des jus des fruits et des légumes équipé de ce qui est nécessaire d'appareils de mesure et de contrôle conformément à la réglementation en vigueur dans le domaine de la sécurité et de la protection de l'environnement,

- une doseuse et sertisseuse des conteneurs de conserves qui doivent être dotées d'appareils de mesure et de contrôle conformes aux conditions de sécurité qui doivent être isolées de l'espace de la salle de travail,

- un instrument pour la pasteurisation ou la stérilisation des récipients équipé de matériel d'évacuation de la vapeur de la salle de travail et doté d'appareils de mesure, de contrôle et d'enregistrement et muni de canalisation des eaux usées.

L'unité de production des conserves de «slata méchouia» doit disposer des équipements et matériels suivants :

- des équipements pour le lavage et le rinçage des légumes destinés à être grillés,

- des équipements pour griller les légumes dotés d'appareil d'évacuation de fumé à l'extérieur de la salle de travail et munis d'outil de détection d'éventuelle fuite de gaz à l'intérieur de la salle de travail,

- des tables de triage et d'épluchage des légumes grillés en nombre suffisant en fonction de la capacité de production,

- des tabourets ergonomiques suivant la nature du travail et en fonction du nombre des travailleurs dans les salles de d'épluchage et de mise en carton,

- des appareils pour la découpe et le malaxage des ingrédients de la «slata méchouia»,

- une remplisseuse et une sertisseuse des récipients de «slata méchouia» qui doivent être dotées d'appareils de mesure et de contrôle conformes aux conditions de sécurité qui doivent être isolées complètement de l'espace de la salle de travail,

- un pasteurisateur ou stérilisateur des récipients équipé de matériel d'évacuation de la vapeur de la salle de travail et doté d'appareils de mesure, de contrôle et d'enregistrement et muni de canalisation des eaux usées.

Art. 12 - Outre les équipements et matériels prévus aux articles précédents, l'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit disposer des équipements et matériels suivants :

- un instrument de pesage contrôlé et poinçonné par les services compétents par un poinçon en cours de validité,

- des matériels de transport, de manutention et d'emménagement ne fonctionnant pas avec les hydrocarbures afin d'éviter la pollution du produit et qui répondent aux conditions techniques, de santé, de sécurité et d'hygiène de l'environnement,

- un appareil destiné à indiquer le numéro de lot de chaque journée de production et la date limite de consommation,

- des lavabos en nombre suffisant équipés de savon liquide et de séchoirs à mains dans les salles de travail, de triage, de remplissage, de sertissage et de mise en boîtes,

- des appareils pour la mise en carton des boîtes et l'étiquetage des cartons,

- un matériel pour le lavage des caisses en plastique vides,

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

TITRE QUATRIEME

De l'exploitation de l'unité de production des conserves des fruits et légumes

Art. 13 - L'utilisation des récipients de conserves des fruits et des légumes est soumise au 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 par ses textes d'application. Les récipients de conserves des fruits et des légumes doivent répondre également à la réglementation en vigueur.

En outre, l'unité doit établir un programme de nettoyage et de désinfection des équipements et matériels utilisés en matière de mise en boîte des conserves des fruits et des légumes par l'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection répondant aux normes en vigueur en Tunisie ou le cas échéant, des normes reconnues à l'échelle mondiale et ce, conformément à la réglementation relative à la protection du consommateur.

Art. 14 - L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit, avant la mise de ses produits à la consommation, vérifier leur conformité aux normes techniques en vigueur en matière de la nature et de la qualité de conserves des fruits et des légumes.

Art. 15 - L'étiquetage des récipients des conserves des fruits et des légumes doit répondre à la réglementation en vigueur et doit comporter le numéro du lot à la production, la date limite de consommation et le nom et l'adresse du conserveur.

Art. 16 - Les services chargés du contrôle de la qualité relevant de l'office du commerce tunisien doivent être informés au préalable de toute opération de sous-traitance pour le conditionnement et la mise en boîte des conserves des fruits et des légumes pour pouvoir effectuer les visites de contrôle nécessaires sur les lieux.

TITRE CINQUIEME

Des conditions de prévention et de sécurité

Art. 17 - Il faut soumettre les équipements, matériels et installations au contrôle périodique par les organismes de contrôles techniques spécialisés et agréés conformément à la législation en vigueur, et ce, pour assurer les besoins de la sécurité et de la prévention à l'intérieur de l'unité et notamment en ce qui concerne les installations de l'électricité et du gaz et les machines à vapeur ou travaillant sous pression ainsi que les équipements et matériels de sécurité et de lutte contre les incendies.

Tous les locaux de l'unité doivent disposer de matériels de soins et d'extinction nécessaires et adéquats en nature et en nombre tels que les robinets d'incendie armés, les extincteurs et les boîtes de secours. Il faut avoir également une attestation de prévention délivrée et renouvelée périodiquement par les services de protection civile conformément à la réglementation en vigueur.

TITRE SIXIEME

Des conditions sanitaires relatives au personnel

Art. 18 - Le personnel exerçant dans l'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit être exempt des maladies contagieuses et 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 à la sécurité professionnelle prévue au code du travail.

Art. 19 - Le personnel exerçant dans l'unité de production des conserves des fruits et des 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 et 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.

TITRE SEPTIEME

De l'application du système d'assurance de la qualité des produits

Art. 20 - L'unité de production des conserves des fruits et des légumes doit oeuvrer pour la mise en place d'un système d'assurance de la qualité des produits du type (HACCP) «analyse des dangers et maîtrise des points critiques» qui doit être certifié par un organisme accrédité.

TITRE HUITIEME

Des pénalités et des sanctions

Art. 21 - En cas du non-respect des prescriptions prévues par le présent cahier des charges, l'unité de production des conserves des fruits et des légumes encourt les sanctions prévues par l'article 9 de l'arrêté d'approbation du présent cahier de charges et par la législation et la réglementation en vigueur.