

كراس الشروط
المتعلق بتنظيم نشاط وحدات
إنتاج مصبرات الخضر والغلل

العنوان الأول
أحكام عامة

الفصل الأول : يضبط هذا الكراس الشروط الفنية والصحية وشروط
السلامة الواجب احترامها لتركيز وتهيئة واستغلال وحدة إنتاج مصبرات
الخضر والغلل المعدة للتصدير أو للاستهلاك المحلي.

الفصل 2 : يحتوي هذا الكراس على تسع صفحات ويتضمن واحدا وعشرين فصلا موزعة على ثمانية عناوين.

العنوان الثاني

في تركيز وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال وتهيتها

الباب الأول

في تركيز وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال

الفصل 3 : يتعين تركيز وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال في أماكن بعيدة عن مصادر التلوث وخاصة منها تلك التي تثير الدخان والغبار والروائح المؤثرة في المنتج كما يجب أن تكون في مأمن من الفيضانات وبعيدة عن المناطق السكنية.

ويجب على باعث الوحدة الحصول على مصادقة الوكالة الوطنية لحماية المحيط وذلك بعد أن يتقدم لها بدراسة المؤثرات على المحيط طبقا للأحكام التشريعية والترتيبية الجاري بها العمل.

الفصل 4 : يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال الشروط التالية :

- أن تتلاءم مع حاجيات النشاط المزمع ممارسته خاصة من حيث المساحة وتقسيم الفضاءات طبقا للترتيب الجاري بها العمل،

- أن تكون مزودة بالمياه الصالحة للشرب،

- أن تحتوي على مستودعات مواد اللف والتعليب وعلى مستودعات المواد الأولية التي يجب أن تكون في مأمن من الرطوبة والقوارض والحشرات وأن يكون للوحدة برنامج لمقاومة القوارض معد من قبل مؤسسة مختصة في الغرض،

- أن تحتوي على مخزن لمواد التنظيف والتطهير يكون معزولا عن بقية الفضاءات الأخرى،

- أن تكون أرضية فضاءاتها وممراتها الداخلية مبلطة ،

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

- أن تحتوي على فضاء لخصن الصناديق البلاستيكية والحاويات المعدة لتزويد الوحدة بالمواد الأولية المعدة للتحويل،

- أن تحتوي على مخبر مراقبة ذاتية وخصن العينات معزول عن فضاءات الإنتاج،

- أن تكون القاعة المخصصة لتوليد البخار مستقلة عن فضاءات الإنتاج وتستجيب لشروط السلامة والوقاية طبقا للترتيب الجاري بها العمل،

- أن تكون محاطة بسياج يحميها من الفضاء الخارجي،

- أن تكون مهيأة بكيفية تضمن سهولة عمليات التزود والتزويد 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 تتوفر فيها محطة لمعالجة المياه المستعملة طبقا للترتيب الجاري بها العمل في مجال المحافظة على البيئة،

- أن تحتوي على مخزن لاحتواء المنتج المعد للإتلاف يكون معزولا عن فضاءات الإنتاج طبقا للترتيب الجاري بها العمل في هذا المجال،

- 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 وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال من فضاءات مغطاة ومستقلة عن بعضها البعض وتتمشى وطاقة إنتاجها وتحترم مبدأ التسلسل الصحي عند الإنتاج وتتمثل في:

- فضاء قبول ووزن الخضر والغلال المعدة للتحويل،

- فضاء مغطى لتفريغ الصناديق والحاويات والغسل الأولي للخضر والغلال،

- فضاء غسل الخضر والغلال وشطفها وفرزها ورحيها،

- فضاء لتركيز عصير الخضر والغلال،

- فضاء للتعبئة وغلط علب المصبرات،

- فضاء بسترة أو تعقيم علب المصبرات،

- فضاء تأشير العلب ووضعها داخل الصناديق.

كما يجب تخصيص فضاء إضافي ومعزول لكل نشاط فرعي كمصبرات الهريسة والخضر ومربي الغلال يستجيب لشروط السلامة والصحة ونظافة المحيط.

ويجب أن تحتوي وحدة إنتاج السلالة المشوية على الفضاءات التالية :

- فضاء قبول ووزن الخضر المعدة للتحويل،

- فضاء غسل الخضر وشطفها وفرزها،

- فضاء لشوي الخضر،

- فضاء تقشير الخضر المشوية يكون معزولا عن فضاء شوي الخضر،

- فضاء قص وغلط مكونات السلالة المشوية،

- فضاء للتعبئة وغلط علب السلالة المشوية يكون معزولا عن قاعة العمل،

- فضاء بسترة أو تعقيم علب السلالة المشوية،

- فضاء تأشير الحاويات ووضعها داخل الصناديق.

الباب الثاني

في تهيئة وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال

الفصل 6 : يجب أن تستجيب فضاءات وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال إلى الشروط التالية :

العنوان الثالث

في التجهيزات والمعدات الواجب توفرها

في وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل

الفصل 8 : يجب أن تحتوي وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل على معدات وتجهيزات تمكن من إنجاز كل مراحل التصنيع اللازمة من غسل وتحويل وتصبير وتعليب الخضر والغلل طبقاً للقواعد الفنية المعمول بها في هذا المجال. ويتم تركيز هذه التجهيزات بطريقة تمكن من صيانتها و تنظيفها بصفة منتظمة مع احترام مبدأ "فصل التنظيف عن الوسخ" و "السير إلى الأمام عند الإنتاج" في تحويل وتصبير الخضر والغلل. كما يجب أن تتوفر فيها تجهيزات ومعدات ووسائل وقاية ناجعة وملانمة لتجنب أخطار حوادث الشغل طبقاً للتراتب الجاري بها العمل. كما يجب أن تستجيب مواد التنظيف الخاصة بصيانة التجهيزات للتراتب الجاري بها العمل.

الفصل 9 : يجب أن تمر المياه غير الصالحة للشرب والمستعملة لغايات صناعية(التبادل الحراري، شبكة الإطفاء، توليد البخار أو لاستعمالات غير مباشرة مع المنتج الغذائي) بشبكات خاصة بها ومستقلة عن شبكة المياه الصالحة للشرب و أن تستجيب للمقتضيات المنصوص عليها بكراس الشروط الضابط للشروط الصحية لاستعمال مياه الآبار في الميدان الصناعي والتجاري والخدمات والمصادق عليه بمقتضى قرار وزير الصحة العمومية المؤرخ في 25 أكتوبر 1997.

الفصل 10 : يجب أن تتلاءم مختلف التجهيزات والمعدات المتوفرة بوحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل مع طاقة التحويل اليومية ويجب أن تكون مصنوعة من مادة غير قابلة للأكسدة وذلك بالنسبة للتجهيزات التي لها اتصال مباشر مع المنتج.

الفصل 11 : يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل التجهيزات والمعدات التالية :

- محطة مجهزة بما هو ضروري لتقييم جودة الطماطم الطازجة المعدة للتحويل بالنسبة إلى الوحدات المعدة لتحويل هذا النوع من المنتج.

- آلة وزن معدة لقبول جميع أنواع الناقلات تكون مراقبة ومختومة من قبل المصالح المختصة بختم ساري المفعول.

- آلة لقبول وتفريغ حاويات الخضر والغلل وجرها إلى داخل قاعة العمل بواسطة الماء الصالح للاستعمال في الغرض وتكون مجهزة بمعدات لتصفية المياه من الشوائب ورسكلتها.

- آلة لغسل الخضر والغلل وشطفها مجهزة بمرش مزود بماء صالح للشرب ومجهزة بما هو ضروري لصرف المياه المستعملة.

- آلة فرز مجهزة بناقلة لتصريف الفواضل،

- آلة لرحي الخضر والغلل،

- آلة تسخين أولي للمنتج مزودة بألة لتصفية وتصريف ونقل فواضل الخضر والغلل خارج قاعة العمل،

- آلة لتركيز عصير الخضر والغلل مجهزة بما هو ضروري من آلات القيس والمراقبة طبقاً للتراتب الجاري بها العمل في مجال السلامة وحماية المحيط،

- آلات للتعبئة وغللق حاويات المصبرات مجهزة بالآلات القيس والمراقبة تستجيب لشروط السلامة وتكون معزولة عن فضاء قاعة العمل،

- الأرضية والممرات الداخلية : يجب أن تكون مبلطة بمواد صلبة وعازلة وغير ماصة ومانعة للانزلاق وسهلة التنظيف والتطهير. ويجب أن تكون مجهزة بشبكة لتصريف المياه المستعملة مهيأة بطريقة لا تترك المياه داخلها ومحمية بشبكة معدنية غير قابلة للصدأ تمنع تسرب الحشرات وحصر الأوساخ.

- الجدران : يجب أن تكون الجدران لمساء 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 وتكاثف البخار ولا تكون مصدراً للتعفن والتشققات،

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

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

- التهوية : يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل تهوية قارة وكافية كما يجب أن تتوفر في جميع فضاءات الوحدة معدات وتجهيزات يمكن تشغيلها من الخارج و تسمح بتصريف البخار والرطوبة والدخان عند تسربها،

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

- إضاءة النجدة : يجب تجهيز جميع فضاءات الوحدة بإضاءة نجدة وعلامات دالة على منافذ الخروج مطابقة للمواصفات الفنية المعمول بها في هذا المجال.

الفصل 7 : يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل مرافق اجتماعية مستقلة كلياً عن فضاءات الإنتاج وتحترم مبدأ التسلسل الصحي وتتوفر فيها الإنارة والتهوية الكافية وتتكون من حجرات ملابس وأدواش ومغاسل ومراحيض مخصصة لكل جنس على حدة وكذلك قاعة 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،

- أدواش مزودة بالماء الساخن بحساب دوش عن كل 10 عمال أو عاملات وعدد كاف من الأحواض مزودة بالصابون السائل،

- حجرة ملابس معدة للرجال وأخرى للنساء مجهزة بخزائن حديدية فردية ذات طابقين حسب عدد العملة الموجودين في الوحدة،

- قاعة أكل مجهزة بطاولات وكراسي بعدد كاف وآلة طبخ وثلاجة.

كما يجب أن تخضع كل زيارة لأشخاص أجنب عن وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل لمراقبة تمنع إمكانية تسرب كل ما من شأنه أن يتسبب في تلوث المنتجات داخل قاعات العمل.

. آلة لبسترة أو تعقيم الحاويات مجهزة بألة لصرف البخار خارج قاعة العمل ومجهزة بألات القيس والمراقبة والتسجيل ويقنوتات لصرف المياه المستعملة.
ويجب أن تحتوي وحدة إنتاج السلطنة المشوية على التجهيزات والمعدات التالية :

. تجهيزات لغسل وشطف الخضر المعدة للشوي،
. تجهيزات لشوي الخضر مجهزة بألات لصرف الدخان خارج قاعة العمل وألة لمراقبة احتمال تسرب الغاز داخل قاعة العمل،
. طاولات فرز وتقسير الخضر المشوية بعدد كاف حسب طاقة الإنتاج،

. مقاعد صحية تتماشى ونوعية العمل وحسب عدد العملة الموجودين بقاعات التقشير ووضع المنتج داخل الصناديق،
. آلات لتقطيع وخلط مكونات السلطنة المشوية،

. آلات للتعبئة وعلق حاويات السلطنة المشوية مجهزة بمعدات القيس والمراقبة تستجيب لشروط السلامة وتكون معزولة كلياً عن فضاء قاعة العمل،

. آلة لبسترة أو تعقيم الحاويات مجهزة بألة لصرف البخار خارج قاعة العمل ومجهزة بألات القيس والمراقبة والتسجيل وقنوتات لصرف المياه المستعملة.

الفصل 12 : بالإضافة إلى التجهيزات والمعدات المنصوص عليها بالفصول السابقة يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل والتجهيزات والمعدات التالية :

. آلة وزن مراقبة ومختومة من قبل المصالح المختصة بختم ساري المفعول،

. آلات نقل و رفع و خزن لا تشتغل بالوقود لتلافي تلوث المنتج وتستجيب للشروط الفنية والصحة والسلامة والحفاظ على نظافة المحيط،

. آلة لطبع رقم الدفعة عند الإنتاج والتاريخ الأقصى للاستهلاك،
. مغتسلات بعدد كاف مزودة بالصابون السائل ومجهزة بألات لتجفيف الأيدي موجودة في قاعات العمل والفرز والتعبئة والعلق والتعليب،

. آلات لتعليب وتأشير الصناديق،
. آلات لوضع العلب في صناديق من الورق المقوى وتأشيرها،
. معدات لغسل الصناديق البلاستيكية الفارغة،

. مخبر مجهز لإجراء تحاليل المراقبة الذاتية الضرورية طبقاً للمواصفات والتراتبين الجاري بها العمل.

العنوان الرابع

في استغلال وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل

الفصل 13 : يتعين الحصول على الشهادة الصحية المنصوص عليها بالأمر عدد 1718 لسنة 2003 المؤرخ في 11 أوت 2003 والمتعلق بضبط المقاييس العامة لصنع واستعمال وتجارة المواد والأشياء المعدة للاتصال بالمواد الغذائية و نصوصه التطبيقية قصد استعمال أوعية تعليب مصبرات الخضر والغلل. ويجب أن تستجيب أوعية تعليب مصبرات الخضر والغلل كذلك إلى الترتابين الجاري بها العمل.

كما يتعين أن تضع الوحدة برنامج تنظيف وتطهير التجهيزات والآلات المستعملة في تعليب مصبرات الخضر والغلل وذلك باستعمال مواد تنظيف وتطهير تستجيب للمواصفات المعمول بها بالبلاد التونسية أو المعترف بها عالمياً عند الاقتضاء وذلك طبقاً للتشريع المتعلق بحماية المستهلك.

الفصل 14 : يتعين على وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل قبل عرض منتجاتها للاستهلاك التثبيت من مطابقتها للمواصفات الفنية المعمول بها في مجال نوعية مصبرات الخضر والغلل وجودتها.

الفصل 15 : يجب أن يستجيب تأشير أوعية تعليب مصبرات الخضر والغلل للتراتبين 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 وتعليب مصبرات الخضر والغلل لتتمكن من إجراء زيارات المراقبة الميدانية اللازمة.

العنوان الخامس

في شروط الوقاية والسلامة

الفصل 17 : يجب إخضاع التجهيزات والآلات والشبكات للمراقبة الدورية من قبل هيكل المراقبة الفنية المختصة والمرخص لها طبقاً للتشريع الجاري به العمل لضمان متطلبات السلامة والوقاية داخل الوحدة خصوصاً فيما يتعلق بالشبكة الكهربائية وشبكات الغاز والآلات البخارية أو المشتغلة تحت الضغط وكذلك معدات وتجهيزات السلامة ومقاومة الحرائق.

كما يتعين أن تتوفر بجميع مرافق الوحدة وسائل الإسعاف والإطفاء الضرورية والمناسبة من حيث النوع والعدد كحفريات الماء المسلحة وقوارير الإطفاء وصناديق الإسعاف ويجب الحصول على شهادة الوقاية من مصالح الحماية المدنية وتجديدها دورياً طبقاً للتراتبين الجاري بها العمل .

العنوان السادس

في الشروط الصحية الخاصة بالأعوان

الفصل 18 : يجب أن يكون الأعوان العاملون بوحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل سالمين من الأمراض السارية وخاضعين للمراقبة الصحية والطبية طبقاً للتراتبين الجاري بها العمل في مجال طب الشغل. كما يجب أن يلتزموا باحترام قواعد النظافة الشخصية والأحكام الخاصة بالصحة والسلامة المهنية المنصوص عليها بمجلة الشغل.

الفصل 19 : يتعين على الأعوان العاملين بوحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلل :

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

. الالتزام بقواعد حفظ الصحة طبقاً للتراتبين الجاري بها العمل،

. ارتداء ملابس مشتملة على صدرية و قطنسوة وأحذية طويلة القصبة بالنسبة للعملة الذين لهم اتصال مباشر بالماء والمواد السائلة وذلك طبقاً للتراتبين الجاري بها 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 طرف المصالح الفنية التابعة لوزارة الصحة العمومية.

العنوان السابع

في تطبيق نظام ضمان جودة المنتوجات

الفصل 20 : يتعين على وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال العمل على إرساء نظام ضمان جودة المنتج من فئة «تحليل مصدر الخطر ونقاط التحكم الحرجة» (HACCP) يكون مشهودا بمطابقتها من قبل هيكل معتمد.

العنوان الثامن

في المخالفات والعقوبات

الفصل 21 : في صورة الإخلال بالمقتضيات الواردة بقراس الشروط هذا، تتعرض وحدة إنتاج مصبرات الخضر والغلال للعقوبات المنصوص عليها بالفصل 9 من قرار المصادقة على قراس الشروط هذا وكذلك بالتشريع والتراتب الجاري بها العمل.