

Cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des semi-conserves des produits d'origine végétale

TITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions techniques, d'hygiène et de sécurité qu'il faut respecter pour l'implantation, l'aménagement et l'exploitation de l'unité de production des semi-conserves des produits d'origine végétale qui sont destinés à l'exportation ou à la consommation locale.

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

TITRE DEUXIEME

De l'implantation et de l'aménagement de l'unité de production des semi-conserves

Chapitre premier

De l'implantation de l'unité de production des semi-conserves

Art. 3 - L'unité de production des semi-conserves 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 semi-conserves 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 espace pour le stockage 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 destiné 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, si elle existe, 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 tous 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 pour 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 semi-conserves doit comprendre des espaces couverts et indépendants les uns des autres qui correspondent à sa capacité de production et qui respectent le principe sanitaire de la marche en avant et doit comprendre :

A- Pour l'unité qui produit les olives de table traités :

- un espace pour la réception et le pesage des olives de table destinée à la transformation,

- un espace pour le triage, le calibrage, le lavage et le rinçage des olives de table,

- un espace isolé pour le traitement des olives et son rinçage des produits chimiques destinés à éliminer son goût amer,

- un espace pour préparer la solution d'eau salée destinée à conserver les olives,

- un espace pour le stockage et la conservation des olives.

Pour l'unité qui produit les olives de table traités et emballés elle doit en outre disposer des espaces supplémentaires suivant :

- un espace pour le remplissage et le sertissage des conteneurs d'olives qui doit être isolé complètement de la salle de travail,

- un espace pour les opérations de dénoyautage, de découpe, de fourrage des olives ou des pâtes d'olives,

- un espace pour la pasteurisation ou la stérilisation des conteneurs d'olives,

- un espace pour l'étiquetage des boîtes et des récipients d'olives et leur mise en carton.

B- Pour l'unité qui produit les artichauts traités :

- un espace pour la réception, le triage et le calibrage des artichauts,

- un espace pour la découpe et la cuisson des artichauts,

- espace pour le triage des artichauts cuits,

- un espace pour préparer la solution d'eau salée destinée à conserver les artichauts cuits,

- un espace pour le stockage des barils destinés à contenir les artichauts conservés destinés à la distribution.

Pour l'unité qui produit les artichauts traités et emballés, elle doit en outre disposer également des espaces supplémentaires suivants :

- un espace pour le remplissage et le sertissage des conteneurs d'artichauts et doit être isolé complètement de la salle de travail,

- un espace supplémentaire pour toute activité de découpe, de fourrage ou de grillage d'artichauts,

- un espace pour la pasteurisation ou la stérilisation des conteneurs des artichauts,

- un espace pour l'étiquetage des récipients d'artichauts et leur mise en carton.

C- Pour l'unité qui produit les tranches de tomates séchées de manière traditionnelle :

- un espace pour la réception et le triage des tomates fraîches,

- un espace pour le lavage, le rinçage, le triage et le calibrage (équipé de ce qui est nécessaire pour l'évacuation des eaux usées loin de l'espace de lavage qui doit être couvert ,pavé et aménagé de façon à éviter la stagnation des eaux),

- un espace pour la découpe et le séchage des tranches tomates (séchoir à l'air libre) entouré d'une clôture et isolé des espaces avoisinantes et dont le sol ne dégage pas de poussières et ne stagne pas des eaux et conforme à la réglementation en vigueur dans le domaine de la protection de l'environnement de l'hygiène du milieu,

- un espace couvert pour le triage, le calibrage, le remplissage, mise en boîte et l'étiquetage des conteneurs des tranches de tomates séchées qui doit être séparé complètement des autres espaces,

- un espace réfrigéré pour le stockage des conteneurs des tranches de tomates séchées destinées à la distribution.

D- Pour l'unité qui produit les tranches de tomates séchées de manière industrielle :

- un espace pour la réception et le triage des tomates fraîches,

- un espace pour le lavage, le rinçage, le triage et le calibrage des tomates fraîches,

- un espace pour la découpe et l'exposition des tomates sur les trémies de séchage,

- espace pour le séchage industriel des tranches de tomates,

- un espace additionnel pour toute activité secondaire de découpe ou de broyage épicés des tranches de tomates séchées,

- un espace pour le triage, le calibrage, le remplissage et le sertissage des conteneurs de tomates qui doit être séparé complètement des autres espaces,

- un espace pour l'étiquetage des conteneurs des tranches de tomates séchées,

- un espace réfrigéré pour le stockage des conteneurs des tranches de tomates séchées destinées à la distribution.

E- Pour l'unité qui produit les autres semi-conserves d'origine végétales :

- un espace pour le pesage, la réception, le triage et le calibrage,

- un espace pour la découpe ou l'épluchage,

- un espace pour préparer la solution d'eau salée destinée à conserver les produits d'origine végétale,

- un espace pour le stockage des barils destinés à contenir les semi-conserves destinées à la mise sur le marché.

Pour l'unité qui produit les autres semi-conserves traités et emballés, elle doit en outre disposer des espaces supplémentaires suivants :

- un espace pour le remplissage et le sertissage des conteneurs des semi-conserves qui doit être isolé complètement de la salle de travail,

- un espace pour la pasteurisation ou la stérilisation des conteneurs,

- un espace pour l'étiquetage des conteneurs et des boîtes destinés à la distribution.

Chapitre deuxième

De l'aménagement de l'unité de production des semi-conserves

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

- **le sol et l'allée intérieure** : doivent être pavés de matériaux solides, étanches, antidérapants et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent être équipés d'une canalisation des eaux usées et aménagée d'une manière à éviter la stagnation des eaux et couvertes 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,

- **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 semi-conserves doit être pourvue d'une aération permanente et suffisante. Tous les espaces doivent être pourvus et équipés de matériels et équipements et 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 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 semi-conserves doivent être équipés de l'éclairage de secours et de signaux d'orientation des issues de secours conformément aux normes techniques en vigueur dans ce domaine.

Art. 7 - L'unité de production des semi-conserves doit disposer des blocs sociaux totalement indépendant 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, douches, de lavabos et d'un bloc sanitaires 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 la station,

- un réfectoire équipé de tables et de 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.

TITRE TROISIEME

Des équipements et matériels devant être disponibles dans l'unité de production des semi-conserves

Art. 8 - L'unité de production des semi-conserves 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 semi-conserves 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 de semi-conserves. 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 doit être conforme aux dispositions 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'arrête du ministre de la santé publique du 25 octobre 1997.

Art. 10 - Les équipements et matériels de l'unité de production des semi-conserves 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 semi-conserves doit disposer des équipements et matériels suivants :

A- Pour l'unité qui produit les olives de table traités :

- 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 valide,

- un appareil pour le triage et le calibrage des olives fabriqué de matériaux qui n'abîment pas les olives au cours de sa manipulation et de son calibrage, installé dans un espace indépendant où on peut le contrôler et l'entretenir facilement,

- un appareil pour le lavage et le rinçage des olives équipé de douche approvisionnée en eau potable et équipé de ce qui est nécessaire pour le recyclage des eaux,

- un appareil pour préparer la solution d'eau salée destinée à conserver les olives et ayant pour source l'eau potable et équipé de ce qui est nécessaire de matériels de pompage et d'agitation,

- des fermentateurs ou des barils pour stocker les olives conservées fabriqués en matière autorisée à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Pour l'unité qui produit les olives de table traités et emballés elle doit en outre disposer des équipements et des matériels suivants :

- des équipements pour le remplissage et le sertissage des conteneurs d'olives qui doivent être munis d'appareils de mesure et de contrôle et doit répondre aux conditions de la sécurité et séparés de l'espace de la salle de travail,

- un pasteurisateur ou stérilisateur des conteneurs équipé de matériels d'évacuation de la vapeur de la salle de travail muni d'appareils de mesure, de contrôle et des canalisations des eaux usées.

B- Pour l'unité qui produit les artichauts traités :

- des équipements de triage des artichauts et de son calibrage,

- des équipements pour la cuisson des artichauts qui doivent être munis d'appareils de contrôle et de mesure qui doivent répondre aux conditions de santé, de sécurité et de l'hygiène du milieu,

- un appareil pour préparer la solution d'eau salée destinée à conserver les artichauts et ayant pour source une eau potable équipé de ce qui est nécessaire pour l'agitation, le pompage et le déchargement,

- des barils pour stocker les artichauts conservés fabriqués en matière autorisée à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Pour l'unité qui produit les artichauts traités et emballés, elle doit disposer des équipements et des matériels supplémentaires suivants :

- des appareils pour le remplissage et le sertissage des conteneurs des artichauts qui doivent être, munis de matériel de contrôle et de mesure et qui doivent répondre aux exigences de la sécurité et isolés de l'espace de la salle de travail,

- un appareil de stérilisation ou de pasteurisation des récipients d'artichauts équipé de matériels d'évacuation de la vapeur de la salle de travail muni d'appareils de contrôle et de mesure et des canalisations des eaux usées,

- équipements supplémentaires pour les activités secondaires de traitement des artichauts et leurs ingrédients.

C- Pour l'unité qui produit les tomates séchées de manière traditionnelle :

- un appareil de pesage poinçonné par les services compétents par un poinçon en cours de validité,

- des équipements ou une chaîne de lavage, de rinçage et de triage fabriqués de matériaux qui n'abîment pas les tomates, installés dans un espace indépendant où on peut les contrôler et les entretenir facilement et équipés de ce qui est nécessaire pour évacuer l'eau usée,

- des équipements pour les opérations de découpe de tomates,

- des filets réservés pour le séchage des tomates conçus de manière à ne pas abîmer les tomates,

- des piliers pour maintenir les filets fabriqués de matériaux qui n'abîment pas les tomates,

- des chambres frigorifiques de capacité suffisante adaptées à la capacité de production et équipées d'outils efficaces pour le contrôle, la sécurité et d'un système de régulation de l'humidité.

D- Pour l'unité qui traite les tomates séchées de manière industrielle :

- un appareil de pesage poinçonné par les services compétents par un poinçon valide,

- des équipements ou une chaîne de lavage, de rinçage et de triage fabriqués de matériaux qui n'abîment pas les tomates, installées dans un espace indépendant où on peut la contrôler et l'entretenir facilement et équipés de ce qui est nécessaire pour évacuer l'eau usée,

- Des appareils pour la découpe des tomates,

- une chambre de séchage de tomates où l'air ne doit pas comporter des particules et des odeurs qui influent sur la qualité des tomates,

- des appareils supplémentaires pour toutes activités secondaires pour traiter les tomates et ses ingrédients,

- des appareils et équipements pour le remplissage le sertissage et l'étiquetage des conteneurs de tranches de tomates,

- des chambres frigorifiques de capacité suffisante adaptées à la capacité de production et équipées d'outils efficaces pour le contrôle et la sécurité et de d'un système dérégulation de l'humidité.

E- Pour l'unité qui traite les autres semi-conserves :

- Un instrument de pesage doit être vérifiés et poinçonnés par les services compétents par un poinçon en cours de validité,

- des équipements pour le lavage pour le rinçage des légumes,

- des équipements pour le triage et le calibrage des produits végétaux,

- un appareil pour préparer la solution d'eau salée destinée à conserver les produits végétaux ayant pour source l'eau potable et équipé de ce qui est nécessaire pour le pompage, l'agitation et le déchargement,

- des barils pour stocker les semi-conserves fabriqués en matières autorisées à entrer en contact avec les denrées alimentaires,

Pour l'unité qui produit les semi-conserves traités et emballés elle doit disposer des équipements et de matériels supplémentaires suivants :

- des équipements pour le remplissage et le sertissage des conteneurs des semi-conserves qui doivent être munis d'appareils de mesure et de contrôle et qui doivent répondre aux exigences de la sécurité et isolés de l'espace de la salle de travail,

- un appareil pour pasteuriser ou stériliser les conteneurs équipé de matériels d'évacuation de la vapeur de la salle de travail et muni d'appareils de mesure, de contrôle et des canalisations des eaux usées,

- des équipements supplémentaires pour les activités secondaires de traitement des semi-conserves et de leurs ingrédients.

Art. 12 - L'unité de production des semi-conserves doit disposer en cas de besoin des équipements et matériels suivants :

- un matériel 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 et aux conditions de santé, de sécurité et de l'hygiène de l'environnement,

- des tables pour le triage en nombre suffisant selon la capacité de production fabriquées de matière non oxydable,

- des tabourets ergonomiques suivant la nature du travail et en fonction du nombre des travailleurs dans les salles de triage, de calibrage et de mise en boîtes,

- des appareils pour la mise en carton des boîtes et l'étiquetage des cartons pour indiquer la date de fabrication et le numéro de lot de chaque journée de production,

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

- des équipements pour le lavage des conteneurs, des barils et des caisses en plastique vides qui sont destinées à approvisionner l'unité en matière première,

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

TITRE QUATRIEME

De l'exploitation des unités de conserves des semi-conserves

Art. 13 - L'utilisation conteneurs de semi-conserves 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 conteneurs de semi-conserves 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 boîtes des semi-conserves par l'utilisation des 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 semi-conserves doit, avant la mise de ses produits à la consommation, vérifier leurs conformités aux normes techniques en vigueur en matière de la nature et de la qualité de semi-conserves.

Art. 15 - L'étiquetage des conteneurs des semi-conserves 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 de semi-conserves pour pouvoir effectuer les visites de contrôle nécessaire 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 semi-conserves 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 semi-conserves 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 du produit

Art. 20 - L'unité de semi-conserves doit oeuvrer pour mettre en place d'un système d'assurance de la qualité 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 semi-conserves encourt les sanctions prévues par l'article 9 de l'arrêté d'approbation du présent cahier des charges ainsi que par la législation et la réglementation en vigueur.