

## كراس الشروط

### المتعلق بتنظيم نشاط وحدات إنتاج نصف مصبرات المواد ذات أصل نباتي

#### العنوان الأول

#### أحكام عامة

الفصل الأول : يضبط هذا الكراس الشروط الفنية والصحية وشروط السلامة الواجب احترامها لتركيز وتهئية واستغلال وحدات إنتاج نصف مصبرات المواد ذات أصل نباتي المعدة للتصدير أو للاستهلاك المحلي.

الفصل 2 : يحتوي هذا الكراس على أحد عشر صفحة ويتضمن واحدا وعشرين فصلا موزعة على ثمانية عناوين.

#### العنوان الثاني

### في تركيز وحدة إنتاج نصف المصبرات وتهيتها

#### الباب الأول

#### في تركيز وحدة إنتاج نصف المصبرات

الفصل 3 : يتعين تركيز وحدة إنتاج نصف المصبرات 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 نصف المصبرات الشروط التالية :

- أن تتلاءم مع حاجيات النشاط المزمع ممارسته خاصة من حيث المساحة وتقسيم الفضاءات طبقا للتراتب 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 لخزن الصناديق البلاستيكية والحاويات المعدة لتزويد وحدة الإنتاج بالمواد الأولية المعدة للتحويل،

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

- أن تكون القاعة المخصصة لتوليد البخار ، إن وجدت، مستقلة عن فضاءات الإنتاج وتستجيب لشروط السلامة والوقاية طبقا للتراتب 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 للتراتب الجاري بها العمل في مجال المحافظة على البيئة،

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

- أن تستجيب لقواعد حفظ الصحة والسلامة المهنية،

- أن تستجيب لشروط حماية البيئة والمحيط طبقا للتشريع والتراتب 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 نصف المصبرات من فضاءات مغطاة ومستقلة عن بعضها البعض وتتماشى وطاقة إنتاجها وتحترم مبدأ التسلسل الصحي عند الإنتاج تتمثل في :

أ - بالنسبة للوحدة التي تنتج زيتون المائدة المعالج :

- فضاء قبول ووزن زيتون المائدة المعد للتحويل،

- فضاء فرز وتصنيف وغسل وشطف زيتون المائدة،

- فضاء معزول لمعالجة الزيتون وشطفه من المواد الكيميائية المخصصة لإزالة مرارته،

- فضاء مخصص لتحضير محلول الماء المملح المعد لتصبير الزيتون،

- فضاء خزن وتصبير الزيتون.

بالنسبة للوحدة التي تنتج زيتون المائدة المعالج والمعلب يجب أن تتوفر بها الفضاءات الإضافية التالية :

- فضاء تعبئة وغلغ حاويات الزيتون يكون معزولا كليا عن قاعة العمل،

- فضاء لعمليات إزالة النوى والقص وحشو الزيتون أو عجين الزيتون،

- فضاء بسترة أو تعقيم حاويات الزيتون،

- فضاء لتأشير علب وحاويات الزيتون ووضعها داخل الصناديق.

ب - بالنسبة للوحدة التي تنتج القنارية المعالجة :

- فضاء قبول وفرز وتصنيف القنارية،

- فضاء قص القنارية وطهيها،

- فضاء فرز القنارية المطبوخة،

- فضاء مخصص لتحضير محلول الماء المملح المعد لتصبير القنارية المطبوخة،

- فضاء خزن البراميل المعدة لاحتواء القنارية المصبرة الجاهزة للترويح.

بالنسبة للوحدة التي تنتج القنارية المعالجة والمعلبة يجب أن تتوفر بها الفضاءات الإضافية التالية :

- فضاء تعبئة وغلق حاويات القنارية يكون معزولا كلياً عن قاعة العمل،

- فضاء إضافي لكل عملية قص أو حشو أو شوي القنارية،

- فضاء بسترة أو تعقيم حاويات القنارية،

- فضاء تأشير حاويات القنارية ووضعها داخل الصناديق.

ت - بالنسبة للوحدة التي تنتج شرائح الطماطم المجففة بالطريقة التقليدية :

- فضاء قبول الطماطم الطازجة وفرزها،

- فضاء غسل وشطف وفرز وتصنيف الطماطم (مجهز بما هو ضروري لصرف المياه المستعملة بعيداً عن فضاء الغسل الذي يجب أن يكون مغطى ومبلط ومهيأ بطريقة لا تترك المياه فوقه)،

- فضاء لتشريح وتجفيف الطماطم (منشر بالهواء الطلق) يكون مسيحا ومعزولا عن الفضاءات المجاورة وأرضيته لا تثير الغبار ولا تترك فوقها المياه ويستجيب للترطيب الجاري بها العمل في مجال المحافظة على البيئة ونظافة المحيط،

- فضاء مغطى لفرز وتصنيف وتعبئة وغلق وتأشير حاويات شرائح الطماطم المجففة يكون معزولا كلياً عن بقية الفضاءات الأخرى،

- فضاء مبرد لخزن حاويات شرائح الطماطم المجففة للترويح.

ث - بالنسبة للوحدة التي تنتج شرائح الطماطم المجففة بالطريقة الاصطناعية:

- فضاء قبول الطماطم الطازجة وفرزها،

- فضاء غسل الطماطم الطازجة وشطفها وفرزها وتصنيفها،

- فضاء قص وعرض الطماطم فوق شبك التجفيف،

- فضاء تجفيف شرائح الطماطم بالطريقة الاصطناعية،

- فضاء إضافي لكل نشاط فرعي من قص أو عجن متبل لشرائح الطماطم،

- فضاء فرز وتصنيف وتعبئة وغلق حاويات الطماطم يكون معزولا كلياً عن بقية الفضاءات الأخرى،

- فضاء تأشير حاويات شرائح الطماطم المجففة،

- فضاء مبرد لخزن حاويات شرائح الطماطم المجففة المعدة للترويح.

ح - بالنسبة للوحدة التي تنتج نصف مصبرات المواد ذات الأصل النباتي الأخرى :

- فضاء الوزن والقبول والفرز والتصنيف،

- فضاء القص أو التقشير،

- فضاء مخصص لتحضير محلول الماء المملح المعد لتصبير المنتوجات ذات الأصل النباتي،

- فضاء خزن البراميل المعدة لاحتواء نصف المصبرات الجاهزة للترويح.

بالنسبة للوحدة التي تنتج نصف مصبرات المواد ذات الأصل النباتي المعالجة والمعلبة يجب أن تتوفر بها الفضاءات الإضافية التالية :

- فضاء تعبئة وغلق حاويات نصف المصبرات يكون معزولا كلياً عن قاعة العمل،

- فضاء بسترة أو تعقيم الحاويات،

- فضاء تأشير الحاويات والصناديق المعدة للترويح.

الباب الثاني

في تهيئة وحدات إنتاج نصف المصبرات

الفصل 6 : يجب أن تستجيب فضاءات وحدة إنتاج نصف المصبرات إلى الشروط التالية :

- 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 ومغطاة بشبكة معدنية وغير قابلة للصدأ لمنع تسرب الحشرات وحصر الأوساخ،

- الجدران : يجب أن تكون الجدران ملساء 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 وبكيفية تحوّل تنظيفها بسهولة وأن تكون فراشاتها من الداخل منحنية.

ويجب أن تكون النوافذ التي تفتح على الخارج محمية بناموسيات،

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

- التهوية : يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج نصف المصبرات تهوية قارة وكافية كما يجب أن تتوفر في جميع فضاءات وحدة الإنتاج 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 وحدة الإنتاج وخاصة في قاعات العمل والفرز ويجب أن تكون الفوانيس محمية بأغطية نظيفة وعازلة.

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

الفصل 7 : يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج نصف المصبرات مرافق اجتماعية مستقلة كلياً عن فضاءات الإنتاج وتحترم مبدأ التسلسل الصحي في هذا المجال 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 :

- حاويات أو براميل معدة لخبز الزيتون المصبر تكون مصنوعة من مادة مسموح لها للاتصال بالمواد الغذائية.

بالنسبة للوحدة التي تنتج زيتون المائدة المعالج والمعلب يجب أن تتوفر بها المعدات والتجهيزات الإضافية التالية :

- آلات التعبئة وغلغ حاويات الزيتون مجهزة بمعدات المراقبة والقياس تستجيب لشروط السلامة وتكون معزولة عن فضاء قاعة العمل،  
- آلة لتعقيم أو بسترة أوعية الزيتون مجهزة بألة لصرف البخار خارج قاعة العمل ومجهزة بألات القياس والمراقبة وقنوات لصرف المياه المستعملة،

#### ب - بالنسبة للوحدة التي تنتج القنارية المعالجة :

- معدات لفرز القنارية وتصنيفها،

- معدات طهي القنارية مجهزة بألات المراقبة والقياس تكون مطابقة لشروط الصحة والسلامة ونظافة المحيط،

- آلة لتحضير الماء المملح المعد لتصبير القنارية يكون مصدره ماء صالح للشرب ومجهزة بما هو ضروري من معدات الخلط والضخ والتفريغ،

- براميل معدة لخبز القنارية المصبرة مصنوعة من مادة مسموح لها للاتصال بالمواد الغذائية.

بالنسبة للوحدة التي تنتج القنارية المعالجة والمعلبة يجب أن تتوفر بها المعدات والتجهيزات الإضافية التالية :

- آلات تعبئة وغلغ أوعية القنارية مجهزة بمعدات المراقبة والقياس وتستجيب لشروط السلامة وتكون معزولة عن فضاء قاعة العمل،

- آلة لتعقيم أو بسترة أوعية القنارية مجهزة بألة لصرف البخار خارج قاعة العمل مجهزة بألات المراقبة والقياس وقنوات لصرف المياه المستعملة،

- تجهيزات إضافية لكل نشاط فرعي لمعالجة القنارية ومستحضراتها.

ث - بالنسبة للوحدة التي تنتج شرائح الطماطم المجففة بالطريقة التقليدية :

- آلة وزن تكون مختومة من قبل المصالح المختصة بختم ساري المفعول،

- آلة أو سلسلة غسل وشطف وفرز الطماطم مصنوعة من مواد غير ضارة بالطماطم ومركزة بفضاء مستقل تسهل فيه مراقبتها وصيانتها ومجهزة بما هو ضروري لصرف المياه المستعملة،

- آلة لعملية تشريح الطماطم،

- شباك مخصصة لتجفيف الطماطم مصنوعة من مواد غير ضارة بالطماطم،

- أعمدة لتثبيت الشباك مصنوعة من مواد غير ضارة بالطماطم،

- غرف تبريد ذات طاقة استيعاب كافية تتناسب مع طاقة الإنتاج ومجهزة بألات ناجعة للمراقبة والسلامة ونظام تحكم في تعديل الرطوبة.

ح - بالنسبة للوحدة التي تعالج شرائح الطماطم المجففة بالطريقة الاصطناعية :

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

- 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 نصف المصبرات لمراقبة تمنع إمكانية تسرب كل ما من شأنه أن يتسبب في تلوث المنتجات داخل قاعات العمل .

#### العنوان الثالث

#### في التجهيزات والمعدات الواجب

#### توفرها في وحدة إنتاج نصف المصبرات

الفصل 8 : يجب أن تحتوي وحدة إنتاج نصف المصبرات على معدات و تجهيزات تمكن من إنجاز كل مراحل التصنيع اللازمة من غسل وتحويل وتصبير وتعليب نصف المصبرات طبقا للقواعد الفنية المعمول بها في هذا المجال. ويتم تركيز هذه التجهيزات بطريقة تمكن من صيانتها وتنظيفها بصفة منتظمة مع احترام مبدأ " فصل التنظيف عن الوسخ" و "السير إلى الأمام عند الإنتاج" في تحويل وتصبير نصف المصبرات. كما يجب أن تتوفر فيها تجهيزات ومعدات ووسائل وقاية ناجعة وملائمة لتجنب أخطار حوادث الشغل طبقا 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) بشبكة خاصة بها ومستقلة عن شبكة المياه الصالحة للشرب وأن 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 نصف المصبرات 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 نصف المصبرات التجهيزات والمعدات التالية :

#### أ - بالنسبة للوحدة التي تنتج زيتون المائدة المعالج :

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

- آلة فرز وتصنيف الزيتون مصنوعة من مواد غير ضارة بالزيتون عند مراحل تنقله وتصنيفه ومركزة بفضاء مستقل تسهل فيه مراقبتها وصيانتها،

- آلة غسل وشطف الزيتون مجهزة بمرش مزودة بماء صالح للشرب ومجهزة بما هو ضروري لرسكلة المياه،

- آلة تحضير الماء المملح المعد لتصبير الزيتون يكون مصدره ماء صالح للشرب ومجهزة بما هو ضروري من معدات الخلط والضخ،

. معدات لغسل الحاويات والبراميل والصناديق البلاستيكية الفارغة المعدة لتزويد الوحدة بالمواد الأولية،  
. مخبر مجهز لإجراء تحاليل المراقبة الذاتية الضرورية طبقا للمواصفات والتراتبين الجاري بها العمل.

#### العنوان الرابع

#### في استغلال وحدة إنتاج نصف المصبرات

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 ونصوصه التطبيقية قصد استعمال أوعية تعليب نصف المصبرات. ويجب أن تستجيب أوعية تعليب مصبرات الخضر والغلل كذلك إلى الترتيبين الجاري بها العمل.

كما يتعين أن تضع الوحدة برنامج تنظيف وتطهير التجهيزات والآلات المستعملة في تعليب نصف المصبرات باستعمال مواد تنظيف وتطهير تستجيب للمواصفات المعمول بها بالبلاد التونسية أو المواصفات المعترف بها عالميا عند الاقتضاء وذلك طبقا للتشريع المتعلق بحماية المستهلك.

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

الفصل 15 : يجب أن يستجيب تأشير أوعية تعليب نصف المصبرات للتراتبين الجاري بها العمل و يتعين أن يتضمن رقم الدفعة عند الإنتاج والتاريخ الأقصى للاستهلاك واسم المعبئ وعنوانه.

الفصل 16 : يتعين إعلام المصالح المكلفة بمراقبة الجودة التابعة للديوان التونسي للتجارة بصفة مسبقة بأي عملية مناولة لتكييف وتعليب نصف المصبرات لتمكين 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 طبقا للتشريع الجاري به العمل وذلك لضمان متطلبات السلامة والوقاية داخل الوحدة خصوصا 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 دوريا طبقا للتراتبين الجاري بها العمل.

#### العنوان السادس

#### في الشروط الصحية الخاصة بالأعوان

الفصل 18 : يجب أن يكون الأعوان العاملون بوحدة إنتاج نصف المصبرات سالمين من الأمراض السارية وخاضعين للمراقبة الصحية والطبية طبقا 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.

. آلة أو سلسلة غسل وشطف الطماطم مصنوعة من مواد غير ضارة بالطماطم ومركزة بفضاء مستقل تسهل فيه مراقبتها وصيانتها ومجهزة بما هو ضروري لصرف المياه المستعملة،  
. آلة لعملية تشريح الطماطم،

. غرفة تجفيف الطماطم يكون الهواء بها خال من أي شوائب وروائح تؤثر على جودة الطماطم،

. آلات وتجهيزات تعبئة وغلق وتأشير حاويات شرائح الطماطم المجففة،

. تجهيزات إضافية لكل نشاط فرعي لمعالجة الطماطم المجففة ومستحضراتها،

. غرف تبريد ذات طاقة استيعاب كافية تتناسب مع طاقة الإنتاج ومجهزة بالآلات ناجعة للمراقبة والسلامة وبنظام تحكم في تعديل الرطوبة.

#### خ - بالنسبة للوحدة التي تعالج نصف المصبرات الأخرى :

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

. معدات غسل المواد النباتية وشطفها،

. معدات فرز المواد النباتية وتصنيفها،

. آلة تحضير الماء المملح المعد لتصبير المواد النباتية يكون مصدره ماء صالح للشرب ومجهزة بما هو ضروري من معدات الخلط والضخ والتفريغ،

. براميل معدة لخصن نصف المصبرات تكون مصنوعة من مادة مسموح لها للاتصال بالمواد الغذائية.

بالنسبة لوحدة الإنتاج التي تنتج نصف المصبرات المعالجة والمعلبة يجب أن تتوفر بها المعدات والتجهيزات الإضافية التالية :

. آلات تعبئة وغلق حاويات نصف المصبرات مجهزة بالآلات المراقبة والقياس تستجيب لشروط السلامة وتكون معزولة عن فضاء قاعة العمل،

. آلة لتعقيم أو بسترة أوعية نصف المصبرات ومجهزة بألة لصرف البخار خارج قاعة العمل ومجهزة بالآلات المراقبة والقياس وقنوات لصرف المياه المستعملة،

. تجهيزات إضافية لكل نشاط فرعي لمعالجة نصف المصبرات ومستحضراتها.

الفصل 12 : يجب أن تتوفر في وحدة إنتاج نصف المصبرات عند الاقتضاء التجهيزات والمعدات التالية :

آلات نقل ورفع وخصن لا تشتغل بالوقود لتلافي تلوث المنتج وتستجيب للشروط الفنية وشروط الصحة والسلامة والحفاظ على نظافة المحيط،

. طاولات للفرز بعدد كافي حسب طاقة الإنتاج مصنوعة من مادة غير قابلة للأكسدة،

. مقاعد صحية تتماشى ونوعية العمل وحسب عدد العملة الموجودين بقاعات الفرز والتصنيف والتعليب،

. معدات وتجهيزات غلق الصناديق وتأشيرها معدة لوضع تاريخ الصنع وعدد الدفعة عند الإنتاج،

. عدد كاف من المغتسلات مزودة بالصابون السائل ومجهزة بالآلات لتجفيف الأيدي موجودة في قاعات العمل والفرز والتعبئة والغلق والتعليب.

الفصل 19 : يتعين على الأعوان العاملين بوحدة إنتاج نصف المصبرات :

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

- الالتزام بقواعد حفظ الصحة طبقا للترتيب الجاري بها العمل،  
- ارتداء ملابس مشتملة على صدرية و قطنسوة و أحذية طويلة القصبة بالنسبة للعملة الذين لهم اتصال مباشر بالماء والمواد السائلة وذلك طبقا للترتيب الجاري بها العمل،

- الخضوع للفحوص الطبية اللازمة في مجال طب الشغل عند الانتداب وبصفة دورية وكذلك عند استئناف العمل طبقا للترتيب 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 المنتج

الفصل 20 : يتعين على وحدة إنتاج نصف المصبرات العمل على إرساء نظام ضمان جودة المنتج من فئة « تحليل مصدر الخطر ونقاط التحكم الحرجة » (HACCP) يكون مشهود بمطابقته من قبل هيكل معتمد.

#### العنوان الثامن

#### المخالفات والعقوبات

الفصل 21 : في صورة الإخلال بالمقتضيات الواردة بكراس الشروط هذا، تتعرض وحدة إنتاج نصف المصبرات للعقوبات المنصوص عليها بالفصل 9 من قرار المصادقة على كراس الشروط هذا وكذلك بالتشريع والترتيب الجاري بها لعمل.