

**CAHIER DES CHARGES**  
**Relatif à l'organisation de l'activité de raffinage des**  
**huiles alimentaires**

*Titre premier*

**Dispositions générales**

Article premier - Le présent cahier des charges fixe les conditions techniques, sanitaires et de sécurité à respecter pour l'implantation, l'aménagement, l'équipement et l'exploitation des unités de raffinage des huiles alimentaires.

Au sens du présent cahier des charges, on entend par « unités de raffinage des huiles alimentaires » les unités dans lesquelles sont effectuées notamment les opérations d'élimination des cires, des acides gras libres, des couleurs et des odeurs des huiles alimentaires brutes.

Art. 2 - Le présent cahier contient cinq pages et comprend seize articles répartis en sept titres.

*Titre deuxième*

**De l'implantation et de l'aménagement des unités de raffinage des huiles alimentaires**

Art. 3 - Les unités de raffinage des huiles alimentaires ne peuvent être implantées que dans les zones éloignées des sources de pollution notamment celles qui dégagent de la fumée, de la poussière et des odeurs influant sur la qualité des huiles. En outre, ces unités doivent être implantées dans des lieux qui sont à l'abri des inondations.

Art. 4 - L'unité de raffinage des huiles alimentaires doit répondre aux conditions suivantes :

- le sol des espaces et des allées intérieures de l'unité doit être pavés,
- elle doit être équipée d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et d'un réseau d'évacuation des eaux usées,
- elle doit être approvisionnée en eau potable,
- elle doit répondre aux conditions de protection de l'environnement et du milieu,
- les entrepôts des matières premières et des lieux de stockage de l'unité doivent être à l'abri des rongeurs,
- elle doit répondre aux règles d'hygiène et de sécurité professionnelle en vigueur,
- elle doit être conforme à la législation en vigueur relative aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes.

Art. 5 - L'unité de raffinage des huiles alimentaires doit comprendre des espaces couverts et indépendants les uns des autres correspondant à sa capacité de production et à la taille de ses équipements et réservés au :

- stockage des huiles brutes destinées au raffinage,

- opérations de raffinage des huiles,
- stockage des huiles raffinées à condition que les espaces soient couverts,
- laboratoire d'analyses primaires nécessaires au contrôle de la qualité,
- stockage des produits de nettoyage,
- stockage des produits nécessaires pour les opérations de raffinage,
- pesage des véhicules.

En outre, l'unité de raffinage des huiles alimentaires doit comporter :

- une station de traitement des eaux usées,
- un espace pour la collecte des déchets solides.

Art. 6 - Les locaux de raffinage des huiles alimentaires doivent répondre aux conditions suivantes :

- **le sol** : doit être pavé de matériaux solides, étanches et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter et antidérapant,

- **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,

- **l'aération** : l'unité de raffinage des huiles alimentaires 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 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 raffinage des huiles alimentaires 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 raffinage des huiles alimentaires doit disposer d'espaces réservés aux blocs sanitaires totalement indépendant des espaces de production et suffisamment éclairés et aérés et constitués de vestiaires, douches, lavabos pour le lavage des mains, toilettes pour chaque sexe à part et d'un réfectoire. 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'un W.C 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 une autre pour femme équipés d'armoires métalliques individuelles en double compartiment au nombre des employés de l'unité,

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

### *Titre Troisième*

#### **Des équipements et matériels devant être disponibles dans les unités de raffinage des huiles alimentaires**

Art. 8 - L'unité de raffinage des huiles alimentaires doit comporter des matériels et équipements permettant la réalisation de toutes les étapes nécessaires au raffinage des huiles alimentaires conformément aux règles techniques appliquées en ce domaine. L'installation de ces matériels et équipements doit se faire de manière permettant son entretien et son nettoyage périodique et régulier. Elle doit comporter également des équipements, appareils et moyens de prévention efficaces et adéquats pour éviter les accidents de travail.

Art. 9 - L'unité de raffinage des huiles alimentaires doit être dotée des équipements nécessaires pour le chauffage, le refroidissement et la création du vide ainsi que les équipements spécifiques pour la réalisation des opérations techniques selon les trois étapes consécutives suivantes :

- la première étape consistant à l'élimination des cires et acides gras libres. A cet effet, l'unité doit disposer de nombre nécessaire de séparateurs pour l'élimination des cires et des acides et suivi d'un lavage à l'eau. Ainsi à cet effet, l'unité doit être équipée d'un séchoir,

Pour le raffinage physique, l'épuration est indispensable afin d'éliminer les cires et substances étrangères au moyen d'acide phosphorique ou d'autres acides autorisés et suivi d'un lavage à l'eau, à cet effet l'unité doit disposer d'un séchoir.

- la deuxième étape consistant à l'élimination des couleurs et la filtration. A cet effet l'unité doit disposer notamment des équipements de décoloration et de filtration;

- la troisième étape consistant à l'élimination des odeurs. A cet effet l'unité doit disposer notamment des équipements de désodorisation.

Art. 10 - L'unité de raffinage des huiles alimentaires doit être dotée d'une capacité de stockage équivalente à sept (7) jours de production et ne doit pas être inférieure à 350 tonnes pour les huiles brutes et 350 tonnes pour les huiles raffinées.

En outre, les réservoirs d'huiles raffinées doivent être implantés dans des espaces adéquates et indépendantes des espaces abritant les réservoirs d'huiles destinées au raffinage.

Les réservoirs d'huiles brutes et ceux d'huiles raffinées doivent être séparés les uns des autres et il ne doit pas y avoir de canalisations qui les relient. Chaque réservoir doit être réservé à un type d'huiles et il n'est permis de stocker les huiles brutes ou raffinées que dans les réservoirs qui leur sont réservés ou bien après nettoyage conformément à la démarche en vigueur en ce domaine.

Les réservoirs, les circuits, les pompes et les canalisations de transfert des huiles doivent être fabriqués à partir de matériaux valables pour le stockage et le transport des huiles alimentaires, non oxydables et conformes à la législation et la réglementation en vigueur et notamment 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 l'arrêté du ministre de la santé publique du 12 janvier 2005, fixant l'organisme concerné par la délivrance de l'attestation sanitaire d'utilisation des matériaux et objets destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les conditions de son octroi.

Les réservoirs des huiles doivent respecter les conditions sanitaires pour préserver la nature, la qualité et la composition des huiles. Ils doivent être entourés par des bassins capables d'accueillir les quantités des huiles qui pourraient s'infiltrer des réservoirs.

#### *Titre quatrième*

##### **Des conditions de prévention et de sécurité**

Art. 11 - Il faut soumettre les équipements, matériels et installations de l'unité de raffinage des huiles alimentaires 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 équipements à vapeur ou fonctionnant sous pression ainsi que les équipements et matériels de sécurité et de prévention d'incendie.

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

#### *Titre cinquième*

##### **Des conditions sanitaires relatives au personnel**

Art. 12 - Le personnel exerçant dans l'unité de raffinage des huiles alimentaires 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 prévues au code du travail.

Art. 13 - Le personnel exerçant dans l'unité de raffinage des huiles alimentaires 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 législation 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 sixième*

##### **De la maîtrise de la qualité des produits**

Art. 14 - Les huiles raffinées doivent être conforme à la réglementation et aux normes tunisiennes en vigueur relatives aux huiles alimentaires raffinées. En outre, les documents accompagnant toute quantité livrée doivent mentionner la nature, la composition et la date de production.

Art. 15 - Le propriétaire de l'unité de raffinage des huiles alimentaires doit oeuvrer pour la mise en place d'un système de maîtrise de la qualité, de la traçabilité des produits et d'autocontrôle.

#### *Titre septième*

##### **Des pénalités et des sanctions**

Art. 16 - En cas du non-respect des prescriptions prévues par le présent cahier des charges, les propriétaires des unités de raffinage des huiles alimentaires encourrent les sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur.