

Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 3 février 2009, portant approbation du cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité de raffinage des huiles alimentaires et à la création d'une commission de contrôle technique.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises,

Vu le décret du 10 octobre 1919, sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises, des produits alimentaires et des récoltes,

Vu le code du travail promulgué par la loi n° 66 -27 du 30 avril 1966 et notamment ses articles de 293 à 324, ensemble les textes qui l'ont modifié et complété,

Vu la loi n° 91-44 du 1^{er} juillet 1991, relative à l'organisation du commerce de distribution,

Vu la loi n° 91-64 du 29 juillet 1991, relative à la concurrence et aux prix, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée et notamment la loi n°60-2005 du 18 juillet 2005,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur,

Vu le décret n° 68-228 du 13 juillet 1968, relatif aux règles d'hygiène et de sécurité applicables au personnel, locaux et matériel des usines de conserves alimentaires,

Vu le décret n° 68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au code du travail,

Vu le décret n° 93-982 du 3 mai 1993, fixant le cadre général de la relation entre l'administration et ses usagers tel que modifié par le décret n° 2007-1259 du 21 mai 2007 et le décret n°2008-344 du 11 février 2008 et notamment ses articles 2 et 3,

Vu le décret n° 94-492 du 28 février 1994, portant fixation des listes des activités relevant des secteurs prévus par les articles 1, 2, 3 et 27 du code d'incitation aux investissements, tel que modifié et complété par les textes subséquents,

Vu le décret n° 95-916 du 22 mai 1995, fixant les attributions du ministère de l'industrie,

Vu le décret n° 2000-134 du 18 janvier 2000, relatif à l'organisation du ministère de l'industrie, tel que modifié et complété par le décret n° 2007-2970 du 19 novembre 2007,

Vu 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,

Vu le décret n° 2005-1991 du 11 juillet 2005, relatif à l'étude d'impact sur l'environnement et fixant les catégories d'unités soumises à l'étude d'impact sur l'environnement et les catégories d'unités soumises aux cahiers des charges,

Vu le décret n° 2006-2687 du 9 octobre 2006, relatif aux procédures d'ouverture et d'exploitation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes,

Vu l'arrêté du ministre des affaires sociales du 12 juin 1987, déterminant les machines et éléments des machines qui ne peuvent pas être utilisés, vendus ou loués sans dispositifs de protection,

Vu l'arrêté du ministre de la santé publique du 25 octobre 1997, portant approbation du cahier des charges fixant les conditions sanitaires pour l'utilisation des eaux de puit dans le domaine industriel, commercial et des services,

Vu 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,

Vu l'avis du ministre de l'intérieur et du développement local, du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques, du ministre des affaires sociales, de la solidarité et des Tunisiens à l'étranger, du ministre de la santé publique et du ministre du commerce et de l'artisanat,

Vu l'avis du conseil de la concurrence.

Arrête :

Article premier - Est approuvé, le cahier des charges annexé au présent arrêté relatif à l'organisation de l'activité de raffinage des huiles alimentaires.

Art. 2 - Les unités de raffinage des huiles alimentaires ne peuvent pas commercialiser leurs produits que s'ils répondent aux conditions d'hygiène, de sécurité et d'exploitation fixées par le cahier des charges annexé au présent arrêté.

L'application des prescriptions du cahier des charges n'exonère pas les unités de raffinage des huiles alimentaires de l'obligation de l'obtention de l'autorisation préalable pour la réalisation de toute opération d'investissement conformément au décret susvisé n° 94-492 du 28 février 1994 et de se conformer à toutes les dispositions législatives et réglementaires en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, ainsi qu'à la législation relative à la concurrence et aux prix, à la protection du consommateur et aux circuits de distribution.

Art. 3 - Est créée, une commission de contrôle technique au sein du ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises, chargée de vérifier le degré de conformité des locaux, des équipements et des ressources humaines des unités de raffinage des huiles alimentaires aux prescriptions fixées au cahier des charges prévu à l'article premier du présent arrêté.

Art. 4 - La commission de contrôle technique prévue à l'article 3 du présent arrêté est composée de :

- un représentant du ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises (direction générale des industries alimentaires) : Président;

- un représentant du ministère des affaires sociales, de solidarité et des Tunisiens à l'étranger (direction de l'inspection médicale et de la sécurité au travail) : membre,

- un représentant du ministère de la santé publique (direction de l'hygiène du milieu et de protection de l'environnement) : membre,

- un représentant du ministère du commerce et de l'artisanat (direction générale de la qualité, du commerce intérieur, des métiers et services) : membre,

- un représentant du ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques : membre,
- un représentant du ministère de l'intérieur et du développement local (l'office national de la protection civile) : membre,
- un représentant de l'agence nationale de la protection de l'environnement : membre,
- un représentant de l'office national de l'huile: membre,
- un représentant de l'union tunisienne de l'industrie, du commerce et de l'artisanat : membre.

Art. 5 - La direction générale des industries alimentaires au ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises assure le secrétariat permanent de la commission.

Le secrétariat permanent élabore le programme des visites des unités de raffinage des huiles alimentaires à contrôler et en informe les membres de la commission. Elle informe également tous les parties et services concernés des décisions et recommandations de la commission.

Art. 6 - La commission de contrôle technique prend ses décisions par consensus. Si le consensus n'est pas atteint, la commission prend ses décisions à la majorité des voix des membres présents et en cas d'égalité des voix, celle du président est prépondérante.

Art. 7 - Le gérant de l'unité de raffinage des huiles alimentaires doit permettre aux membres de la commission de contrôle technique légalement habilités d'accéder à l'unité de raffinage d'huile pour effectuer les contrôles nécessaires. Il doit également mettre tous les données et documents techniques à leur disposition et les aider à accomplir leur mission dans les meilleures conditions.

Art. 8 - En cas du non-respect des prescriptions prévues par le cahier des charges annexé au présent arrêté, l'unité de raffinage des huiles alimentaires encourt les sanctions prévues par la législation et la réglementation en vigueur.

La commission peut, en outre, proposer au ministre chargé du commerce d'interdire l'unité de raffinage des huiles alimentaires contrevenante de s'approvisionner en huiles végétales subventionnées.

Art. 9 - Les unités de raffinage des huiles alimentaires doivent, avant la mise de leurs produits à la consommation, vérifier leur conformité à la réglementation et aux normes techniques en vigueur en matière de la nature et de la qualité des huiles alimentaires raffinées.

Art. 10 - Sous peine d'être considérées contrevenantes, les unités de raffinage des huiles alimentaires implantées avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté sont tenues de prendre les mesures nécessaires pour être conformes aux prescriptions du cahier des charges qui lui est annexé, et ce, dans un délai ne dépassant pas une année de la publication du présent arrêté au Journal Officiel de la République Tunisienne. Toutefois, ladite période est étendue d'une année supplémentaire pour les unités dont le programme de sa mise à niveau a été approuvé par le comité de pilotage du programme de mise à niveau industriel.

Art. 11 - Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 3 février 2009.

Le ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises

Afif Chelbi

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

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.

NOMINATIONS

Par arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 5 février 2009.

Outre le président de la commission ou son représentant, les personnes suivantes sont désignées membres de la commission consultative créée au sein du ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises en application de l'article 12 du décret susvisé n° 2008-3931 du 30 décembre 2008 :

- Madame Sonia Atia : représentante du Premier ministre,

- Madame Souhir Taktak : représentante du ministère des finances,

- Monsieur Khalil Chtourou : représentant du ministère des finances,

- Monsieur Mohamed Hamrouni : représentant du ministère des affaires sociales, de la solidarité et des Tunisiens à l'étranger,

- Madame Sonia Ayachi : représentante du ministère du développement et de la coopération internationale,

- Madame Noura Laaroussi : représentante du ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises,

- Monsieur Abderrazak Jandoubi : représentant de la banque centrale de Tunisie.