

## كراس الشروط المتعلق بإحداث مراكز تجميع الحليب الطازج ونقله

### الباب الأول :

#### أحكام عامة

**الفصل الأول:** يضبط هذا الكراس شروط إحداث و تسيير مراكز تجميع الحليب الطازج ونقله المتأتي حصريا من الضيعات الصغرى والمتوسطة قصد تبريده و توجيهه إلى مصانع التحويل المصادق عليها.

**الفصل 2:** يحتوي هذا الكراس على 10 صفحات ويتضمن خمسة أبواب مقسمة إلى 31 فصلا. ويتعلق الباب الأول بالأحكام العامة أما الباب الثاني فيخص الشروط العامة لإحداث مركز تجميع الحليب الطازج ويهم الباب الثالث شروط تجميع و نقل الحليب الطازج، أما الباب الرابع فيهم مجال تدخل الإدارة في حين يتعلق الباب الخامس بالمخالفات والعقوبات إضافة إلى أربع ملاحق تتعلق ب:

- بطاقة إرشادات (ملحق عدد 1)
- دفتر تسجيل قبول ورفع كميات الحليب (ملحق عدد2)
- دفتر تسجيل نتائج التحاليل (ملحق عدد3).
- قائمة الضيعات الصغرى والمتوسطة المجهزة بصهريج تبريد (ملحق عدد4).

### **الفصل 3:** في مفهوم هذا الكراس يقصد بعبارات :

- مركز: مركز تجميع الحليب الطازج ونقله.
- ضيعة صغرى ومتوسطة: ضيعة تضم 25 بقرة حلوب على أقصى تقدير ويستثنى من هذا الصنف الضيعات التابعة لديوان الأراضي الدولية و ديوان تربية الماشية وتوفير المرعى ووحدات الإنتاج الفلاحي وشركات الإحياء والتنمية الفلاحية..

- المخطط المديرى: التوزيع الجغرافى لإحداث مراكز تجميع الحليب الطازج ونقله الخاص بكل ولاية و المصادق عليه بقرار من وزير الفلاحة و البيئة.
- الماء الصالح للشرب: ماء متأت من الشبكة العمومية لتوزيع المياه أو مصدر آخر مرخص من وزارة الصحة العمومية .
- منطقة إنتاج: المنطقة المتأتى منها الحليب الطازج .
- القائمة الرسمية لمراكز تجميع الحليب الطازج ونقله : تتضمن قائمة المراكز المحدثة طبقا لمقتضيات كراس الشروط هذا و المتحصلة على المصادقة الصحية البيطرية و المصادق عليها من قبل اللجنة المركزية.
- المراقبة الصحية البيطرية : المراقبة الرسمية من قبل المصالح البيطرية التابعة لوزارة الفلاحة و البيئة و التي تشمل الموقع و تهيئة المركز و هيكلته و المعدات و التجهيزات و طرق العمل و التحكم فى المخاطر و كل ما له تأثير على السلامة الصحية للحليب .

**الفصل 4 :** يمكن لكل شخص طبيعى أو معنوي إحداث مركز أو مراكز لتجميع الحليب الطازج و نقله وفقا للمخطط المديرى المصادق عليه من قبل وزير الفلاحة و البيئة .  
و يتعين على الباعثين الماديين الراغبين فى ممارسة هذا النشاط أن يكونوا من بين الفنيين المتحصّلين على الأقل على شهادة مؤهل تقني فلاحي أو شهادة مؤهل تقني فى الصناعات الغذائية .

غير أنه يمكن لغير الباعثين الماديين المذكورين أعلاه إحداث مركز لتجميع الحليب الطازج ونقله شريطة توظيف فني أو فنيين متحصّلين على شهادة مؤهل تقني فلاحي أو شهادة مؤهل تقني فى الصناعات الغذائية مع وجوب تفرغهم الكلي لممارسة هذا النشاط .  
وعلى الذوات المعنوية الراغبين فى ممارسة هذا النشاط توظيف فني أو فنيين متحصّلين على الأقل على شهادة مؤهل تقني فلاحي أو شهادة مؤهل تقني فى الصناعات الغذائية مع وجوب تفرغهم الكلي لممارسة هذا النشاط .

**الفصل 5:** تنطبق أحكام هذا الكراس على جميع مراكز تجميع الحليب الطازج و نقله بما فى ذلك المراكز الموجودة قبل إصداره.

## الباب الثاني :

### الشروط العامة لإحداث مركز تجميع الحليب الطازج و نقله

-

## القسم الأول :

### الشروط الإدارية

**الفصل 6 :** يودع كل راغب في إحداث مركز لتجميع الحليب الطازج و نقله لدى المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية الراجع إليها بالنظر نسختين من هذا الكراس ممضى عليهما من قبله ومؤشرا عليهما في جميع الصفحات بالإضافة إلى بطاقة إرشادات يتم تعميمها بكل دقة وفقا للأنموذج المصاحب لهذا الكراس و يحتفظ المعني بنسخة من الكراس مؤشرا عليها من قبل الإدارة لإثبات إعلامها.

و يتعين على صاحب المركز إنجاز البناءات و توفير كل التجهيزات والمعدات اللازمة لتعاطي النشاط في أجل سنة من تاريخ إيداع كراس الشروط بالمندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية مع إمكانية ارتفاعه بمدة إضافية لا تتجاوز ثلاثة أشهر و ذلك بناء على طلب منه مع تقديم المبررات الكافية لذلك . وفي صورة عدم إحداث المركز بعد انتهاء المدة المذكورة يتم الإعلان عن حالة شغور لإحداث مركز بالمنطقة المعنية.

**الفصل 7 :** يستظهر صاحب المركز على عين المكان بجميع الوثائق و المؤيدات لممارسة النشاط و التي تقتضيها القوانين و الترايب الجاري بها العمل منها سجلات التسجيل أو الباتيندة و مضمون من السجل التجاري و بطاقة الانخراط بالضمان الاجتماعي .

**الفصل 8 :** يجب أن يكون المركز مفتوحا صباحا ومساء و كامل أيام الأسبوع و أيام العطل لقبول كميات الحليب . كما يجب على صاحب المركز ضبط أوقات العمل باعتبار أوقات الحلب والإعلان عنها للمنتجين والعموم بمعلقة في واجهة المركز.

**الفصل 9:** يتعين على العون المكلف بالقيام بتحليل الحليب أن يكون متحصلا على شهادة فني في الصناعات الغذائية أو في الميدان الفلاحي مع تكوين في هذا المجال أو من بين المباشرين مع وجوب الاستظهار بما يفيد تكوينهم في الغرض.

**الفصل 10:** يمك صاحب المركز على عين المكان :

- دفترا يكون مرقما و مؤشرا عليه من قبل المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية الراجع إليها بالنظر لتسجيل كل عمليات قبول الحليب يوميا لكل حصة على حدة مع بيان الكميات اليومية للحليب المبردة والمسلّمة إلى المصانع وذلك بصفة واضحة ودون فسخ أو تشطيب إما مدونة بخط اليد أو مرفقة (إصاق) بالوثائق المعدة بالحاسوب طبقا للملحق عدد 2.
- دفترا يكون مرقما و مؤشرا عليه من قبل المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية الراجع إليها بالنظر لتسجيل نتائج تحاليل الحليب طبقا للملحق عدد 3.

و يتعين الاحتفاظ بالدفترين المذكورين بصفة دائمة بالمركز لمدة لا تقل عن سنتين.

## القسم الثاني :

### الشروط الفنية و الصحية

**الفصل 11:** يتم إحداث مراكز تجميع الحليب الطازج و نقله بمناطق الإنتاج وفقا للمخطط المديرى مع وجوب الحصول على المصادقة الصحية البيطرية .

**الفصل 12:** يجب أن يتم إحداث المركز خارج المنطقة العمرانية في موقع يسهل الوصول إليه عبر شبكة الطرقات أو المسالك الفلاحية وبعيدا عن المناطق الملوثة أو المهذّدة بالفيضانات أو بركود المياه.

و يجب أن تتوفر فيه:

1. شبكة كهربائية مطابقة لمواصفات السلامة المعمول بها وبطاقة كافية لتشغيل كل المعدّات.
2. فوانيس إنارة محمية بواقيات.
3. الماء الصالح للشرب بضغط وبكمية كافيين.

4. الربط بشبكة التطهير. وفي حالة وجود المركز في منطقة غير مرتبطة بشبكة تطهير، يجب تجميع المياه المستعملة في خزان أرضي عبر قنوات مغطاة.
5. نوافذ مجهزة بشبكات حديدية وبناموسيات مانعة لدخول الحشرات.
6. فضاءات كافية لتيسير عمليات تفريغ وشحن الحليب .
7. فضاءات مهيئة لتسهيل عمليات تنظيف التجهيزات و المعدات و الأواني و يتعين أن تكون محركات التبريد خارج أقسام المركز لتصريف حرارة المبرد إلى الخارج إن كانت منفصلة عن الصهاريج.

**الفصل 13:** يحتوي المركز على معدّات تبريد وصهاريج مصنوعة من مادة الصلب غير القابل للصدأ ذات سعة كافية لقبول كميات الحليب و تبريدها و تخزينها في أحسن الظروف وقادرة على حفظ حرارة الحليب في حدود 4 درجات مائوية .  
و يجب أن تكون معدّات التبريد و الصهاريج مرخص فيها طبقاً للأحكام التشريعية والترتيبية الجاري بها العمل .

**الفصل 14:** يتعين أن يكون المركز مجهزةا بوعاء لقبول الحليب ومصفاة وقنوات الربط ومعدّات قبول وضخ الحليب ملائمة لحسن سير عملية تجميع الحليب وم مصنوعة من مادّة الصلب غير القابل للصدأ.

وتكون قنوات الربط مصنوعة من مادة الصلب غير القابل للصدأ أو من مادة بلاستيكية معترف بها لاحتواء مواد غذائية. و يتعين أن تكون الأوعية و القنوات و المعدّات المستعملة في قبول الحليب من مواد مرخص فيها طبقاً للأحكام التشريعية و الترتيبية الجاري بها العمل .

**الفصل 15:** لا يقبل الحليب إلا في:

- أوعية مصنوعة من مادّة " الألباسيليوم " أو الصلب غير القابل للصدأ.
- صهاريج مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ.

**الفصل 16:** يجب أن يكون الحليب الطازج المجمّع مطابقاً للمواصفات التّونسية المعتمدة في هذا المجال (م.ت 14-141).

## الفصل 17: يجب أن يتوفر بالمركز:

- 1 - رصيف مغطى.
- 2 - قاعة لقبول الحليب معزولة عن المحيط الخارجي.
- 3 - قاعة لتنظيف المعدات و الأواني و تطهيرها بمجهزة بثلاث أحواض مزودة بالماء الساخن و البارد.
- 4 - قاعة ل تخزين مواد التنظيف و التطهير.
- 5 - قاعة منفصلة لمراقبة جودة الحليب بمجهزة بمعدات مخبرية تمكن من القيام بالتحاليل الضرورية الأولية طبقا للملحق عدد 3 من هذا الكراس .
- 6 - أرضية مبلطة، سهلة التنظيف و التطهير و تحول دون الإنزلاق مع نسبة انحدار ملائمة لتصريف المياه (نسبة انحدار على الأقل 2 %).
- 7 - الجدران مغطاة بالخزف المطلي على ارتفاع متر و ثمانين سم.
- 8 - حوضين خارجيين مزودين بالماء البارد و الساخن و بضغط ماء عالي لتنظيف معدات نقل الحليب.
- 9 - قسم صحي لا يفتح على قاعات العمل و يحتوي على عدد كاف من أحواض غسل الأيدي و دورات المياه و الأدواش و قاعات لتغيير الملابس بمجهزة بخزائن.
- 10 - نقطة غسل الأيدي (poste lave main) عند الخروج من القسم الصحي و بقرب مكان قبول الحليب غير مشغلة باليد و بمجهزة بالماء البارد و الساخن و منظف و مطهر للأيدي و مناشف ذات الاستعمال الواحد و حاوية فضلات.
- 11 - قنوات تصريف المياه من البلاستيك الصلب أو من الصلب غير القابل للصدأ و بمجهزة بمفرغ (siphon).
- 12 - أبواب ملساء و تسمح بالغلق المحكم و سهلة التنظيف و التطهير ويكون باب قبول الحليب مجهزة بستار ذو نطاقات.
- 13 - سياج يمنع دخول الحيوانات.
- 14 - أوعية مصنوعة من مادة " الألماسيليوم " أو الصلب غير القابل للصدأ.
- 15 - صهاريج مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ.

**الفصل 18:** يتعين على صاحب المركز وكل العاملين فيه إحترام شروط النظافة والسلامة وحفظ الصحة طبقاً للتراتب الجاري بها العمل ومن ذلك :

- ارتداء الزي الصحي: ميدعة بيضاء اللون نظيفة وواقية شعر وحذاء واقى أبيض اللون.
- حلاقة الشعر و تقليم الأظافر و غسل وتطهير اليدين بالماء والصابون قبل مباشرة العمل وكلما اقتضت الضرورة.
- القيام بالتحاليل البيولوجية للعملة المكلفين بتداول الحليب مرتين في السنة .
- عدم السماح لدخول قاعة خزن الحليب دون ارتداء الزي الصحي.

### القسم الثالث :

### التصرف في المركز

**الفصل 19:** يجب على صاحب المركز توجيه الحليب الطازج المبرد مباشرة إلى مصانع التحويل المنصوص عليها بالفصل الأول من هذا الكراس دون سواها.

ويتعين عليه مدّ المصالح و الهياكل المختصة التابعة لوزارة الفلاحة و البيئة و كل الهياكل الأخرى المؤهلة حسب التشريع والتراتب الجاري بها العمل بكلّ المعطيات المطلوبة.

**الفصل 20:** يجب على صاحب المركز احترام السّر الأدنى المضمون للحليب الطازج على مستوى الإنتاج و العمل على تحفيز المنتجين بعنوان جودة الحليب.

**الفصل 21** في صورة اعتزام صاحب المركز توسيع طاقة التجميع يتعين عليه إعلام المندوب الجهوي للتنمية الفلاحية مسبقاً و كتابياً بذلك.

أما في صورة الرغبة في تغيير صيغة التصرف في المركز ، يتعين على صاحب المركز الحصول على الموافقة المسبقة من قبل اللجنة المركزية المحدثة للغرض و التي تصدر قرارها بإقتراح من المندوب الجهوي للتنمية الفلاحية المختص ترايباً.

و يمنع إحالة النشاط سواء لشخص مادي أو معنوي و بمقابل أو بدونه .

**الفصل 22:** في حالة اعتزام صاحب المركز التوقف عن النشاط بصفة وقتية ولأسباب مهنية يتم تبريرها، يجب عليه إعلام المندوب الجهوي للتنمية الفلاحية كتابيا عن طريق البريد المضمون الوصول في أجل لا يقل عن خمسة عشرة (15) يوما قبل التوقف عن النشاط. وفي صورة اعتزام صاحب المركز التوقف نهائيا عن النشاط يجب إعلام المندوب الجهوي للتنمية الفلاحية كتابيا عن طريق البريد المضمون الوصول في أجل لا يقل عن ثلاثة (03) أشهر قبل التوقف عن النشاط.

### القسم الرابع :

#### التبريد على مستوى الضيعة

**الفصل 23:** يمكن لصاحب المركز المدرج بالقائمة الرسمية ويتصرف عن طريق الملك أو الكراء في شاحنة مجهزة بصهريج عازل، تركيز معدّات خزن الحليب وتبريده بضيعات المربين المتعاملين مع المركز و المنصوص عليهم بالفصل الأول من هذا الكراس في مكان تتوفر فيه الشروط التالية :

- 1 -محيط يضمن جودة الحليب و سلامته.
- 2 -المحل :

  - الجدران الداخلية مغطاة بالخزف المطلي على ارتفاع متر و ثمانين صم على الأقل .
  - نوافذ مجهزة بشبكات حديدية و بناموسيات مانعة لدخول الحشرات.
  - أرضية مبلطة مع نسبة انحدار ملائمة لتصريف المياه.
  - مزوّد بالماء الساخن و البارد و بالكهرباء.

- 3 -عدم خزن مواد التنظيف و التطهير و أي مواد أخرى أو معدّات أخرى داخل المحل .
- 4 -الحرص على نظافة المحيط و اعتماد الشروط الصحية المعمول بها .  
و يتم ضبط قائمة الضيعات الصغرى و المتوسطة المجهزة بصهاريج تبريد من قبل صاحب المركز طبقا للملحق عدد 4 .

## الباب الثالث :

### شروط تجميع و نقل الحليب الطازج

**الفصل 24 :** مع مراعاة مقتضيات كراس شروط نقل الحليب ، يتم نقل الحليب من صغار ومتوسطي المربين المنصوص عليهم بالفصل الأول من هذا الكراس إلى المراكز عن طريق :

1. المنتج بنقل إنتاجه مباشرة إلى المركز.
2. ناقل للحليب متعاقد مع المركز .
3. المركز بتجميع الحليب بوسائله الخاصة.

**الفصل 25:** يتعين على صاحب المركز إبرام عقد كتابي مع ناقل الحليب المتعامل معه ويتضمن العقد المبرم في الغرض الالتزامات التالية:

- تعامل ناقل الحليب مع المربين لحساب المركز.
- تسليم كميات الحليب المجمعة كاملة إلى المركز.
- عدم بيع الحليب المجمّع من قبل الناقل مباشرة إلى المستهلك أو إلى نقاط بيع الحليب و مشتقاته.
- تسجيل الكميات اليومية المقبولة ببطاقة شهرية لدى المربي.
- تسليم ناقل الحليب للمركز المتعامل معه قائمة تتضمن أسماء المنتجين المتعامل معهم و الكميات المجمعة.

**الفصل 26:** يتعين على صاحب المركز تسليم كل مربي يتعامل معه وصل خلاص فردي بصفة مباشرة مختوما وممضى من الطرفين مع ذكر الكمية و الثمن.

**الفصل 27** يبقى صاحب المركز المسؤول الوحيد عن تجميع الحليب الطازج و نقله و خلاص المربين مهما كانت طريقة نقل الحليب من المربين إلى المركز.

**الفصل 28:** ينقل الحليب الطازج في صهاريج مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ (تكون الصهاريج عازلة عند نقل الحليب البارد) أو في حاويات من " الألماسيليوم " و يحجر استعمال أي نوع من الأواني المصنوعة من المواد الأخرى. كما يحجر نقل أي مادة أخرى مع الحليب.

## الفصل 29: يتعين على كل من يتولى نقل الحليب:

- احترام قواعد النظافة والسلامة وحفظ الصحة.
- غسل الأواني والمعدات ووسيلة النقل قبل الشروع في عملية نقل الحليب.
- تنظيف و تطهير معدات التجميع والأواني المستعملة للغرض مباشرة بعد تسليم الحليب بالماء الساخن وبمواد التنظيف والتطهير الملائمة والمصادق عليها من قبل المصالح المختصة والتي يوفرها له المركز مجانا.

## الباب الرابع :

### مجال تدخل الإدارة

## الفصل 30: يخضع نشاط المراكز إلى متابعة اللجنة المركزية و اللجان الجهوية

المحدثة للغرض و إلى المراقبة الصحية البيطرية طبقا للفصل 31 من القانون عدد 95 لسنة 2005 المتعلق بتربية الماشية و بالمنتجات الحيوانية و الهياكل الأخرى كل في ما يخصه و إلى معاينة الأعوان المؤهلين لذلك المنصوص عليهم بالفصل 46 من نفس القانون.

## الباب الخامس

### المخالفات والعقوبات

## الفصل 31: عند إخلال صاحب المركز ببند من بنود كراس الشروط يتم التنبية عليه كتابيا من

قبل المندوب الجهوي للتنمية الفلاحية مع تمكينه من مهلة لا تتجاوز شهرا لتدارك الإخلالات ويمكن تمديد هذه المهلة لمرة واحدة بخمسة عشر يوما .

وفي صورة عدم امتثال المعني بالأمر بعد انتهاء المهلة أو عوده يتم توقيف نشاطه بمقتضى قرار من وزير الفلاحة و البيئة . و لا يمكنه استئناف نشاطه إلا بعد تسوية وضعيته و ذلك في أجل لا يتعدى ستة أشهر .

و في حالة إنقضاء هذا الأجل دون تسوية وضعيته يتم إيقاف نشاط المركز بصفة نهائية بمقتضى قرار من وزير الفلاحة و البيئة و تتولى المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية الإعلان عن حالة الشغور للعموم و تبقى إجراءات الغلق و العقوبات وفقا للترتيب الجاري بها العمل. و بالإضافة إلى العقوبات الإدارية المنصوص عليها أعلاه يتم تسليط العقوبات المنصوص عليها بالفصل 48 من القانون عدد 95 لسنة 2005 المؤرخ في 18 أكتوبر 2005 و المتعلق بتربية الماشية و بالمنتجات الحيوانية .

**إنني الممضي أسفله أقر بأنني اطلعت علي جميع الشروط  
والأحكام الواردة بهذا الكراس بما في ذلك الملاحق  
المضمنة به وألتزم باحترامها والعمل بمقتضاها**

.....في.....

**الإمضاء**



## ملحق عدد 3: دفتر تسجيل نتائج التحاليل

التاريخ :

تحاليل المتابعة (عينة يومية من المزودين)						التحاليل الضرورية الأولية						الحصة	رمز المزود
تحاليل أخرى	رواسب المضادات الحيوية	فورمول *	نسبة إضافة الماء	المواد البروتينية	المواد الدسمة	تحاليل أخرى	الكحول	الحموضة	الكثافة	الطعم و اللون والرائحة	الحرارة		
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	
												الصباحية	
												المسائية	

\* : بطريقة الفلوروقليسين.

إمضاء اللجنة الجهوية

إمضاء المتصرف في المركز

## ملحق عدد 4

قائمة الضيعات الصغرى والمتوسطة المنتجة للحليب  
والمجهزة بصهرج تبريد

الولاية : ..... المعتمدية .....  
العمادة : ..... منطقة تدخل المركز : .....  
تاريخ إحداث المركز : .....

إمضاء المربي	سعة الصهرج المبرد الموجود بالضيعة (لتر)	معدل الإنتاج (لتر)		عدد الأبقار	مسافة بعدها عن المركز (كلم)	مكان الضيعة	إسم ولقب المربي
		السنوي	اليومي				

صاحب المركز : .....

الإمضاء : .....