

8°) Défaut ou mauvais état des récipients à ordures (article 1^{er} du règlement sanitaire).

9°) Versement dans les récipients de matières prohibées par les règlements (matières fécales, liquides, etc...) (article 1^{er} du règlement sanitaire).

10°) Inexécution des prescriptions imposant aux propriétaires de mettre à la disposition de leurs locataires des récipients à ordures (article 1^{er} du règlement sanitaire).

11°) Ecoulement ou projection d'eaux usées dans les chéneaux, gouttières ou tuyaux de descente non branchés à l'égout (article 2 du règlement sanitaire).

12°) Inexécution des prescriptions imposant aux propriétaires de terrain bâti ou non, d'assurer l'écoulement des eaux pluviales de manière qu'aucune mare ou flaque d'eau stagnante ne puisse subsister et favoriser ainsi le développement de larves de moustiques (article 8 du règlement sanitaire).

13°) Jet de matières quelconques dans les cuvettes des bornes-fontaines, dans les bassins des abreuvoirs ou à leurs abords (article 2 du règlement sanitaire).

14°) Lavages sous les orifices des bornes-fontaines, dans les bassins des abreuvoirs ou à leurs abords (article 3 du règlement sanitaire).

15°) Défaut d'entretien des façades sur rue, sur cour et sur courrette (article 26 du règlement sanitaire).

II. — Infraction de la deuxième catégorie

(Montant de l'amende forfaitaire : 400 millimes)

16°) Projection des matières de vidange ou autres dans les égouts par les bouches et les regards (article 4 du règlement sanitaire).

17°) Introduction dans les égouts de matières de vidange, liquides ou solides et matières quelconques pouvant émettre des vapeurs ou gaz incommodes, dangereux ou inflammables (article 4 du règlement sanitaire).

18°) Ecoulement dans les caniveaux ainsi qu'en tout lieu non muni des appareils sanitaires d'usage, des urines et des eaux infectes (article 4 du règlement sanitaire).

19°) Défaut de blanchiment à la chaux et de lessivage des parois des allées, vestibules, escaliers ou couloirs à usage commun (article 26 du règlement sanitaire).

20°) Défaut de protection contre les poussières ou les souillures des denrées alimentaires exposées aux étalages ou mises en vente sur la voie publique ou privée susceptibles d'être consommées (article 17 du règlement sanitaire).

III. — Infraction de la troisième catégorie

(Montant de l'amende forfaitaire : 600 millimes)

21°) Projection dans les canalisations d'égouts d'eaux acides ou chaudes à plus de 40°, de détritits et de produits pouvant obstruer les conduites et infecter l'atmosphère (article 4 du règlement sanitaire).

22°) Aspersion ou lavage des légumes, fruits et fleurs avec toute autre eau que celle propre à la consommation (article 12 du règlement sanitaire).

23°) Défaut d'entretien des constructions (articles 23 à 29 du règlement sanitaire)

ART. 3. — Sont habilités à recevoir le versement des amendes forfaitaires prévues à l'article 2 ci-dessus :

a) Dès la constatation de l'infraction :

— Le chef de poste de police;

— Les officiers de paix;

— Les surveillants de voirie;

b) Dans les cinq jours qui suivent la convocation remise au contrevenant ou à son domicile :

— Le chef de poste de police.

ART. 4. — Le Président de la Commune de Maâmoura est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Tunis, le 22 octobre 1968

Le Secrétaire d'Etat à l'Intérieur,

BEJI CAID ES-SEBSI

Vu :

Le Secrétaire d'Etat à la Présidence,

BAHI LADGHAM.

MOUVEMENT DANS LE CORPS DES CHEIKHS

Par arrêtés du Secrétaire d'Etat à l'Intérieur du 22 octobre 1968 :

Sont nommés Cheikhs à compter des dates suivantes :

Messieurs :

Abdedaïem Ben Nasr Ben Belgacem Taabouri, au Cheikhat de Toucha, Délégation de Jédliane, Gouvernorat de Kasserine, à compter du 16 août 1968.

Jomaâ Ben M'hamed Ben Jomaâ Ouezred, au Cheikhat de Sadouikèche, Délégation de Djerba, Gouvernorat de Médenine, à compter du 1er septembre 1968.

Younès Ben Hadj Yahia El Kasseh, au Cheikhat de Sadgheiene, Délégation de Djerba, Gouvernorat de Médenine, à compter du 1er septembre 1968.

Abderrahmane Ben Mohamed Ben Abderrahmane Habib, au Cheikhat d'El Alia, Délégation de Ras-Djebel, Gouvernorat de Bizerte, à compter du 1er septembre 1968.

Abdelaziz Ben Mohamed Derouiche, au Cheikhat de Zaouiet Djedidi, Délégation de Menzel-Bou-Zelfa, Gouvernorat de Nabeul, à compter du 1er septembre 1968.

Ahmed Ben Mohamed Ben Hassine Mabrouk, au Cheikhat de Jerabaa, Délégation de Kalaâ-Kébira, Gouvernorat de Sousse, à compter du 1er août 1968.

Il est mis fin à la suspension de Monsieur Mohamed Ben Ahmed Ben Dhiat et est réintégré dans ses fonctions au Cheikhat de Jédliane, Délégation de Jédliane, Gouvernorat de Kasserine, à compter du 1er septembre 1968.

Est acceptée la démission des Cheikhs dont les noms suivent, à compter du 1er septembre 1968 :

Messieurs :

Sliman Ben Saïd Ben Salem Zekri, du Cheikhat de Sadouikèche, Délégation de Djerba, Gouvernorat de Médenine.

Amor Ben Saïd Denguir, du Cheikhat de Sadgheiene, Délégation de Djerba, Gouvernorat de Médenine.

Sont relevés de leur fonction les Cheikhs dont les noms suivent :

Abdeljelil Ben Mohamed Tlich, du Cheikhat d'El-Alia, Délégation de Ras-Djebel, Gouvernorat de Bizerte, à compter du 16 juillet 1968.

Ahmed Ben Smida Ben Mohamed, Cheikh de Louata, Délégation de Maktar, Gouvernorat du Kef, à compter du 16 août 1968.

SECRETARIAT D'ETAT A LA JEUNESSE, AUX SPORTS ET AUX AFFAIRES SOCIALES

REGLES GENERALES D'HYGIENE

Décret N° 68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au Code du Travail.

Nous, Habib Bourguiba, Président de la République Tunisienne,

Vu la loi n° 66-27 du 30 avril 1966, portant promulgation du Code du Travail et notamment les articles 64 et 152 du dit Code;

Vu l'avis des Secrétaires d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale, à la Jeunesse, aux Sports et aux Affaires Sociales, aux Travaux Publics et à l'Habitat et à la Santé Publique;

Décrétons :

Chapitre I. — De l'alimentation en eau

ARTICLE PREMIER. — Tout employeur est tenu de mettre à la disposition de tous les salariés en des endroits facilement accessibles, de l'eau potable, préservée de toute cause de pollution.

Si l'eau mise à la disposition des salariés provient d'un puits, d'une citerne ou d'un réservoir, ces sources doivent faire l'objet d'un entretien et d'un contrôle périodique. L'eau provenant de ces sources doit être analysée régulièrement et, le cas échéant, épurée et rendue propre à la consommation.

ART. 2. — Dans le cas où les salariés sont soumis à des conditions de travail particulières, de chaleur humide ou de sécheresse, l'employeur est tenu, en outre, de leur fournir une boisson non alcoolisée, (eau minérale fraîche ou autre boisson) si les circonstances l'exigent.

Toutes ces boissons doivent être fournies dans des récipients propres.

L'employeur est tenu de consulter l'Inspection Médicale du Travail pour préciser la nature et la composition de ces boissons.

Dans le cas des mines et des carrières, les réservoirs d'eau doivent être nettoyés autant de fois qu'il sera nécessaire; ils doivent être fermés, munies d'un robinet, et l'eau doit y être renouvelée tous les jours.

ART. 3. — Lorsque l'eau non potable est destinée à des opérations industrielles ou à la lutte contre le feu, des avis doivent être affichés bien en vue, près des postes d'alimentation, indiquant clairement que l'eau en question est dangereuse et ne doit pas être consommée.

Il ne doit exister aucune possibilité de communication entre un réseau de distribution d'eau potable et un réseau de distribution d'eau impropre à la consommation.

Chapitre II. — De la propreté

ART. 4. — L'ensemble des locaux de toute entreprise doit être maintenu dans un état constant de propreté.

Les murs, plafonds, sols, portes, et fenêtres doivent être maintenus propres et en bon état.

Le balayage et le nettoyage doivent s'effectuer dans la mesure du possible dans les intervalles séparant les périodes de travail et, de toute façon, de manière à éviter tout soulèvement de poussière.

ART. 5. — Tous les récipients destinés à recevoir des déchets ou des résidus doivent être munis d'un couvercle et construits de façon à ne donner lieu à aucune fuite et à être facilement nettoyés et désinfectés.

Tous les déchets et résidus doivent être évacués journellement dans la mesure du possible, autant que possible en dehors des heures de travail et de façon à ne présenter aucun danger pour la santé des travailleurs.

Tout chef d'entreprise est tenu d'installer et d'entretenir convenablement des canalisations capables d'assurer l'évacuation effective des eaux résiduaires sans donner lieu à des émanations.

ART. 6. — Les dispositifs assurant l'hygiène des locaux notamment, aspirateurs, ventilateurs doivent être maintenus en bon état de marche.

ART. 7. — Tout emplacement de travail doit être construit et entretenu de façon à éviter toute infestation ou pullulation de rongeurs et d'insectes.

En cas de présence de rongeurs ou d'insectes, ceux-ci doivent être éliminés par des mesures appropriées pour éviter le retour de l'infestation.

Chapitre III. — Des sièges et tables de travail

ART. 8. — Toutes les fois que le salarié, pour effectuer convenablement son travail, a besoin de la position assise, il doit disposer d'un siège répondant aux caractéristiques suivantes :

a) sa forme et sa hauteur doivent être convenables en vue d'assurer une position normale et hygiénique et libérer complètement les jambes du poids du corps.

b) il doit comporter un dossier de forme appropriée soutenant convenablement le dos de l'ouvrier, quelque soit sa taille;

c) il doit être pourvu, si nécessaire, de pose-pieds appropriés;

d) il doit être placé de façon à permettre d'atteindre facilement et sans effort les objets de travail;

e) il ne doit pas mettre obstacle à la sortie des salariés en cas d'accident.

ART. 9. — Les établis et les tables de travail doivent avoir une hauteur et une largeur telles, qu'ils permettent de travailler efficacement et sans effort exagéré.

Lorsque des râteliers ou des étagères sont installés au dessus de l'établi ou de la table de travail pour porter des outils ou autres objets, leur hauteur et leur position doivent être étudiées de façon à être facilement accessibles.

Chapitre IV. — De l'éclairage

ART. 10. — Les endroits où des personnes travaillent ou circulent ou peuvent avoir à travailler ou à circuler en cas d'urgence, doivent comporter un éclairage naturel ou artificiel optimum, approprié à la nature du travail, et de nature à n'entraîner aucune fatigue visuelle (éclairage suffisant, homogène, pas d'éblouissement, d'ombre portée ni de papillotement).

Chapitre V. — De l'aération

ART. 11. — Les locaux de travail doivent être largement aérés naturellement et le cubage d'air par salarié ne doit pas être inférieur à 7 m³.

Le renouvellement de l'air sera assuré de façon fréquente et efficace soit naturellement, soit à l'aide des moyens mécaniques en évitant la production de courants d'air.

Les salariés doivent pouvoir travailler dans une atmosphère saine et dans de bonnes conditions de température.

Tous les gaz, poussières, vapeurs, fumées ou brouillards se dégageant au cours des opérations industrielles doivent être captés autant que possible à leur point d'origine et ne doivent pas pouvoir se répandre dans les locaux de travail.

Chapitre VI. — Des installations sanitaires

Section 1ère. — Dispositions générales

ART. 12. — Les installations sanitaires doivent être installées dans les locaux spéciaux, isolés des ateliers mais placés de préférence sur le passage de sortie des travailleurs.

Si les locaux sont séparés, ils doivent communiquer entre eux par un passage couvert.

Dans les établissements occupant un personnel mixte, les installations sanitaires doivent être séparées.

Tous ces locaux doivent être bien aérés et éclairés.

Les revêtements des parois et du sol doivent être en matériaux imperméables et les peintures de tein clair.

Un nettoyage quotidien des installations sanitaires est obligatoire.

Section 2. — des vestiaires

ART. 13. — Chaque vestiaire doit comporter des armoires individuelles si possible métallique (hauteur 1 m 80 - largeur 0 m 30 - profondeur 0 m 40), à porte perforée en haut et en bas, munies de porte-vêtement et fermant à clef.

Le remplacement des armoires en bois en usage avant la parution du présent décret ne peut être exigé par l'Inspection du Travail que lorsque leur état de vétusté le nécessite.

Les armoires individuelles métalliques, à double compartiment, sont obligatoires dans l'industrie alimentaire, dans les travaux salissants et dans ceux exposant à la manipulation de produits reconnus dangereux et figurant au tableau des maladies professionnelles en annexe à la loi du 11 décembre 1957.

Section 3. — *du Réfectoire*

ART. 14. — Il est formellement interdit de prendre des repas sur les lieux du travail.

Tout employeur est tenu de mettre à la disposition de son personnel un local suffisamment spacieux meublé de tables et bancs en nombre suffisant, et aménagé de façon à ce que les ouvriers puissent y prendre leurs repas chauds.

Section 4. — *des lieux d'aisance*

ART. 15. — Toute entreprise doit mettre à la disposition de son personnel y occupé à proximité des postes de travail des W.C. à chasse d'eau en nombre suffisant.

Les règles minima suivantes doivent être respectées :

a) Un W.C. à la turque au moins pour 25 salariés du sexe masculin;

b) Un urinoir au moins pour 50 utilisateurs;

c) Un W.C. à la turque au moins pour 15 salariés du sexe féminin.

Les entreprises employant des femmes, doivent en outre, prévoir un W.C. avec siège pour les femmes enceintes.

Ces installations doivent être régulièrement nettoyées et désinfectées.

Section 5. — *des Lavabos*

ART. 16. — Toute entreprise, doit avoir au moins 1 lavabo pour dix utilisateurs.

Dans les établissements où le personnel manipule des produits nocifs et figurant au tableau des maladies professionnelles en annexe à la loi du 11 décembre 1957 ainsi que dans l'industrie alimentaire, du savon et des brosses à ongles, doivent être mis à la disposition des salariés.

Section 6. — *des Douches*

ART. 17. — Dans toute entreprise non agricole, l'employeur est tenu de mettre des douches à la disposition de ses salariés.

Pour les entreprises groupant moins de 10 salariés, le nombre des douches sera fixé après consultation de l'Inspection Médicale du Travail.

Dans toutes les entreprises de l'industrie alimentaire (fabrication, transformation, conditionnement ou commercialisation de produits alimentaires) l'installation de douches est obligatoire sur la base de 1 douche pour 10 salariés.

Dans les établissements où sont effectués des travaux salissants ou susceptibles d'être à l'origine de Maladies Professionnelles, ainsi que pour les mines et les carrières, l'installation de douches est obligatoire sur la base de 1 douche pour 10 utilisateurs.

Dans les autres établissements industriels et commerciaux, le nombre de douches doit être de 1 pour 20 utilisateurs.

ART. 18. — Chaque douche doit être installée dans une cabine indépendante bien isolée et aérée, comportant une arrivée d'eau froide et chaude.

Dans chaque établissement un règlement intérieur fixera les modalités d'utilisation de ces douches par le personnel.

Le temps normal pour prendre une douche (habillage et déshabillage compris) est en moyenne de 1/4 d'heure, il doit être payé comme temps de travail effectif.

Au cas de personnel mixte, les cabines réservées au personnel masculin et personnel féminin seront nettement séparées.

Section 7. — *des Chambres d'allaitement*

ART. 19. — Les chefs d'établissements occupant au moins cinquante femmes, même de façon saisonnière, peuvent être mis en demeure d'installer dans leurs établissements ou à proximité des chambres d'allaitement.

Ces locaux doivent être isolés des bruits de l'établissement à l'abri de toutes vapeurs ou émanations diverses, suffisamment éclairés et aérés. Le sol doit être carrelé et les murs peints de couleurs claires.

La salle commune doit comporter des sièges et des tables à l'usage des mères et des enfants. A côté de la salle commune, il doit y avoir une pièce servant de cuisine pour réchauffer les biberons.

L'équipement de ces chambres d'allaitement est à la charge des employeurs.

Chapitre VII. — *De l'évacuation des eaux vannes et des eaux usées*

ART. 20. — L'évacuation des eaux vannes et des eaux usées doit se faire directement à l'égoût public dans les voies pourvues d'égoûts. A défaut il sera prévu un système de fosses septiques et de puisards.

Chapitre VIII. — *Des pénalités*

ART. 21. — Les infractions aux dispositions du présent décret seront sanctionnées conformément aux dispositions des articles 235 et 238 du Code du Travail.

ART. 22. — Les Secrétaires d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale, à la Jeunesse, aux Sports et aux Affaires Sociales, aux Travaux Publics et à l'Habitat et à la Santé Publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel de la République Tunisienne*.

Fait à Tunis, le 22 octobre 1968

P. Le Président de la République Tunisienne :
Le Secrétaire d'Etat à la Présidence
et par délégation.

BAHI ELADGHAM.

SECRETARIAT D'ETAT
AUX TRAVAUX PUBLICS ET A L'HABITAT

RATION ALIMENTAIRE

Arrêté des Secrétaires d'Etat aux Travaux Publics et à l'Habitat et à la Santé Publique du 10 octobre 1968, relatif à la composition de la ration alimentaire journalière minimum des marins embarqués à bord des navires autres que ceux armés à la navigation côtière.

Les Secrétaires d'Etat aux Travaux Publics et à la Santé Publique,

Vu la loi n° 67-52 du 7 décembre 1967, portant promulgation du Code du Travail Maritime et notamment l'article 10 du dit Code;

Arrêtent :

ARTICLE PREMIER. — La ration journalière minimum prévue à l'article 100 du Code du Travail Maritime, est fixée suivant les dispositions du tableau ci-annexé. Cette ration doit correspondre à un apport de 3600 calories.

ART. 2. — Avant l'appareillage, l'armateur est tenu de veiller à ce qu'il y ait suffisamment de vivres et d'eau à bord et que les denrées destinées à la nourriture se trouvent en bon état de conservation. Un inventaire complet des provisions doit être dressé à bord avant le départ.

Au cours du voyage, le capitaine est tenu de veiller à ce que les vivres et l'eau se trouvant à bord, demeurent en bon état de conservation et soient complétés au besoin.