

Décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires
(BO n°5984 du 6 octobre 2011, page 2193)

Le chef du gouvernement,

Vu la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n°1-10-08 du 26 safar 1431 (11 février 2010) notamment ses articles 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14 et 15;

Vu la loi n°25-08 portant création de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires promulguée par le dahir n°1-09-20 du 22 safar 1430 (18 février 2009), notamment son article 2;

Vu le décret n°2-94-858 du 18 chaabane 1415 (20 janvier 1995) fixant les attributions et l'organisation du ministère des pêches maritimes et de la marine marchande, notamment son article 8 ;

Vu le décret n°2-07-1274 du 4 kaada 1428 (15 novembre 2007) relatif aux attributions du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime ;

Après délibération en Conseil du gouvernement, réuni le 17 ramadan 1432 (18 août 2011),

Décrète

TITRE PREMIER - DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Conformément aux dispositions de l'article 5 de la loi susvisée n°28-07, le présent décret fixe les mesures permettant de préserver la qualité et de garantir la sécurité sanitaire des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux et à cet effet il fixe :

- les formes et modalités de délivrance, de suspension et de retrait des autorisations et des agréments sur le plan sanitaire ainsi que les modalités de contrôle de la conformité des produits susmentionnés en application de l'article 7 de la loi précitée n°28-07 ;
- les conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux établissements et entreprises et à leurs personnels, aux produits primaires, aux produits alimentaires et aux moyens de transport visés à l'article 8 de la loi précitée n°28-07 ainsi que les conditions d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection et les seuils de contamination physique, chimique et biologique admis ;
- les modalités d'application des programmes d'autocontrôle et des guides de bonnes pratiques sanitaires visés à l'article 9 de la loi précitée n°28-07 par les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;
- les conditions de mise en œuvre des dispositions de l'article 10 de la loi précitée n°28-07 concernant l'information obligatoire donnée par l'exploitant de tout établissement et entreprise du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ;
- les modalités de mise en œuvre de la traçabilité visée à l'article 12 de la loi précitée n°28-07.

Les dispositions du présent décret fixent également :

- les modalités d'enregistrement des exploitations d'élevage ainsi que les conditions et modalités techniques d'identification et de suivi des animaux prévus aux articles 13 et 14 de la loi précitée n°28-07 ;
- les modalités d'établissement et les conditions de tenue du registre d'entretien et de gestion des produits primaires d'origine végétale prévu à l'article 15 de la loi précitée n°28-07.

Article 2 : Au sens du présent décret on entend par :

1. Additif alimentaire: toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux produits alimentaires, dans un but technologique, à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, a

pour effet de la faire devenir elle-même ou l'un de ses dérivés, directement ou indirectement, un composant desdits produits alimentaires;

2. Additif pour l'alimentation animale : toute substance ou préparation utilisée dans l'alimentation animale afin :
 - d'influer favorablement sur les caractéristiques des matières premières pour l'alimentation animale ou des aliments composés pour animaux ou des produits animaux, ou ;
 - de satisfaire des besoins nutritionnels des animaux ou d'améliorer la production animale notamment en influençant la flore gastro-intestinale ou la digestibilité des produits alimentaires donnés aux animaux, ou ;
 - d'apporter dans l'alimentation des éléments favorables pour atteindre des objectifs nutritionnels particuliers, ou ;
 - de répondre aux besoins nutritionnels spécifiques momentanés des animaux, ou ;
 - de prévenir ou de réduire les nuisances provoquées par les déjections animales ou d'améliorer l'environnement des animaux.
3. Aliments composés: les mélanges composés de produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés ou de dérivés de leur transformation ou de substances organiques ou inorganiques comprenant ou non des additifs ou des prémélanges qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme de produits alimentaires complets ou complémentaires. Ils peuvent se présenter sous toutes les formes ;
4. Aliments complémentaires pour animaux : les mélanges d'aliments pour animaux qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments pour animaux ;
5. Critère micro biologique : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit alimentaire, d'un lot ou d'un procédé fondé sur la base de l'absence ou de la présence ou sur le nombre de micro-organismes et/ou sur la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, de volume, de surface ou de lot ;
6. Eau potable : l'eau satisfaisant à la norme «N.M. 03.7001 : qualité des eaux d'alimentation humaine » telle qu'homologuée par l'arrêté conjoint du ministre de l'industrie, du commerce et de la mise à niveau de l'économie et du ministre de l'équipement et du transport et du ministre de la santé n°221-06 du 3 moharrem 1427 (2 février 2006) ou toute autre norme équivalente la remplaçant ;
7. Eau propre : l'eau de mer ou saumâtre ou l'eau douce naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes ou de substances nocives ou toxiques en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des produits alimentaires ;
8. Hygiène des produits alimentaires *ci-après dénommée «hygiène»* : les mesures et les conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir qu'un produit alimentaire est propre à la consommation humaine ;
9. Prémélanges: les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux. Au sens de cette définition, les «prémix » sont des pré mélanges ;
10. Produit alimentaire périssable : produit alimentaire qui peut devenir dangereux du fait de son instabilité micro biologique lorsque la température d'entreposage n'est pas maîtrisée ;
11. Système équivalent : système permettant de réaliser les objectifs de sécurité sanitaire des produits alimentaires visés par la loi précitée n°27-08 ;
12. Zoonose : toute maladie et/ou toute infection naturellement transmissible directement ou indirectement entre l'animal et l'homme.

Article 3 : Les dispositions du présent décret s'appliquent aux établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire à

l'exception des producteurs qui approvisionnent directement, en petites quantités, le consommateur final ou le commerce de détail local, lesquels feront l'objet d'une réglementation particulière.

TITRE II - DES AUTORISATIONS ET AGREMENTS SUR LE PLAN SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS ET ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE

Article 4 : En application de l'article 5 de la loi précitée n°28-07, sont soumis, avant leur mise en exploitation :

1. à l'agrément sur le plan sanitaire : les établissements et les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale dont les activités entrent dans les catégories figurant sur la liste annexée au présent décret ;
2. à l'autorisation sur le plan sanitaire : les établissements et les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale autres que ceux prévus au 1) ci-dessus.

Article 5 : L'autorisation et l'agrément sur le plan sanitaire sont délivrés, selon le cas :

1. par le directeur général de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), ou la personne déléguée par lui à cet effet pour les établissements et entreprises dont les activités concernent les produits primaires, les produits alimentaires et les aliments pour animaux autres que les établissements et entreprises visés aux 2) et 3) ci-dessous ;
2. par l'autorité compétente conformément au décret susvisé n°2-94-858 du 18 chaabane 1415 (20 janvier 1995) ou la personne désignée par elle à cet effet, pour les établissements et entreprises dont les activités concernent les produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine y compris les établissements et entreprises de produits dérivés de la pêche maritime telles les huiles et les farines de poisson ;
3. par l'autorité compétente en matière d'hygiène et de salubrité de la commune ou de l'arrondissement, selon le cas, conformément à la réglementation en vigueur, ou la personne déléguée par elle à cet effet, pour les établissements et entreprises de vente au détail et de restauration collective.

Article 6 : La demande d'autorisation ou d'agrément sur le plan sanitaire établie selon le modèle réglementaire doit être adressée par l'exploitant dudit établissement ou entreprise, avant sa mise en exploitation :

1. au service local de l'ONSSA du lieu d'implantation pour les établissements et entreprises visés au 1) de l'article 5 ci-dessus ;
2. aux services compétents conformément aux dispositions du décret précité n°2-94-858 notamment son article 8, pour les établissements et entreprises visés au 2) de l'article 5 ci-dessus ;
3. aux services compétents des bureaux communaux d'hygiène, pour les établissements et entreprises de vente au détail et de restauration collective visés au 3) de l'article 5 ci-dessus.

Cette demande doit être accompagnée d'un dossier comportant une partie administrative et une partie technique dont la forme et les éléments constitutifs sont arrêtés conjointement par le ministre chargé de l'agriculture et, selon le cas, le ministre chargé de la santé, le ministre de l'intérieur et le ministre chargé de la pêche maritime.

Pour constituer la partie technique du dossier, le demandeur doit se fonder sur les dispositions du présent décret. Il peut se référer aux normes en vigueur et aux guides de bonnes pratiques sanitaires approuvés conformément à l'article 43 ci-dessous.

Seules les demandes conformes au modèle susmentionné accompagnées du dossier comportant toutes les pièces et documents requis sont recevables.

Il est donné immédiatement récépissé, par le service réceptionnaire, du dépôt de la demande et du dossier l'accompagnant.

Article 7 : S'il apparaît, lors de l'examen de la demande, que le dossier l'accompagnant n'est pas complet, le service réceptionnaire dispose d'un délai d'un mois, à compter de la date de réception de ladite demande, pour en aviser le demandeur par tous moyens faisant preuve de la réception, avec la mention des pièces ou documents manquants ou non conformes.

Passé le délai sus-indiqué et en l'absence d'avis adressé au demandeur, la demande et le dossier l'accompagnant sont considérés comme conformes.

Article 8 : Lorsque la demande et le dossier l'accompagnant sont conformes il est procédé, par les services visés à l'article 5 ci-dessus, dans un délai maximum de 45 jours, à une visite sanitaire sur place de l'établissement ou de l'entreprise pour laquelle l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire a été demandé. Cette visite a pour but de contrôler la conformité de l'établissement ou de l'entreprise aux exigences prévues au titre III ci-dessous applicables à son implantation, sa conception, son aménagement, ses installations, ses équipements et matériels ainsi que son fonctionnement envisagé.

Article 9 : L'avis relatif aux établissements et entreprises dont les activités concernent les produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine prévu à l'article 2 de la loi susvisée n°25-08 est donné par le représentant de l'ONSSA ou le vétérinaire mandaté lors de la visite prévue ci-dessus.

Article 10 : La visite des établissements et entreprises de vente au détail et de restauration collective est effectuée conjointement par le représentant du bureau communal d'hygiène dans le ressort duquel se trouve l'établissement ou l'entreprise, le représentant du service du ministère de la santé compétent et un ou plusieurs représentant du service local de l'ONSSA dont un vétérinaire ou un vétérinaire mandaté.

Article 11 : Nonobstant le délai fixé à l'article 8 ci-dessus, la visite sur le plan sanitaire des navires de pêche doit avoir lieu en même temps que la visite de mise en service desdits navires prévue par la réglementation en vigueur en matière de sécurité de la navigation pour la délivrance du permis de navigation au navire concerné.

Article 12 : A l'issue de la visite de l'établissement ou de l'entreprise, l'autorisation ou l'agrément correspondant est délivré lorsque l'implantation, la conception, l'aménagement, les installations, les équipements et les matériels ainsi que la documentation relative à son fonctionnement répondent à toutes les exigences requises pour sa mise en exploitation conformément au titre III du présent décret.

Article 13 : La délivrance de l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire donne lieu à l'attribution à l'établissement ou l'entreprise concerné d'un numéro composé de groupes de lettres et de chiffres, chaque groupe étant séparé par un point, établi, dans l'ordre, comme suit:

- le code de l'activité comprenant une ou plusieurs lettres latines tel qu'arrêté conjointement par le ministre chargé de l'agriculture, le ministre de l'intérieur, le ministre chargé de la santé et le ministre chargé de la pêche maritime ;
- le code de la préfecture ou de la province d'implantation de l'établissement ou de l'entreprise, à l'exception des navires de pêche pour lesquels ce code est remplacé par l'indicatif du port d'attache du navire fixé par la réglementation en vigueur ;
- le numéro du récépissé de la demande et ;
- les deux derniers chiffres de l'année de délivrance de l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire.

Article 14 : Le numéro d'autorisation ou d'agrément attribué doit être mentionné sur les documents écrits ou électroniques et toutes les correspondances de l'établissement ou de l'entreprise bénéficiaire ainsi que dans la publicité faite pour les produits issus de ses activités et sur leurs emballages conformément aux prescriptions réglementaires d'étiquetage.

Article 15 : Dans le cas où l'établissement ou l'entreprise ne répondrait pas à toutes les exigences requises par les dispositions du présent décret, l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire n'est

pas délivré et les non-conformités ou insuffisances constatées sont notifiées à l'intéressé, avec, le cas échéant, des recommandations de mise en conformité, dans un délai maximum de 15 jours ouvrables à compter de la date de la visite. A l'issue de la mise en conformité de l'établissement ou de l'entreprise, il est procédé, à la demande de son exploitant à une nouvelle visite sur place, effectuée dans les mêmes conditions.

Article 16 : Tout établissement ou entreprise auquel une autorisation ou un agrément sur le plan sanitaire a été délivré, fait l'objet de visites sanitaires régulières aux fins de contrôler que les conditions requises et qui ont conduit à la délivrance de l'autorisation ou de l'agrément sont toujours remplies.

Ces visites sont effectuées par les autorités ayant délivré l'autorisation ou l'agrément à l'établissement ou à l'entreprise concernée et, pour les établissements et entreprises visés aux 2) et 3) de l'article 5 ci-dessus, conjointement par le service compétent selon l'activité concernée et un représentant de l'ONSSA ou un vétérinaire mandaté.

Article 17 : Si, à l'occasion des visites sanitaires régulières, une ou plusieurs non-conformités ou insuffisances sont constatées, l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire peut être suspendu conformément au deuxième alinéa de l'article 7 de la loi précitée n°28-07.

La décision de suspension de l'autorisation ou de l'agrément, selon le cas, mentionne les non-conformités ou insuffisances constatées avec des recommandations de mise en conformité ainsi que le délai, qui ne peut être supérieur à six mois, dans lequel l'exploitant doit remédier aux dites non-conformités ou insuffisances.

A l'issue de ce délai, s'il n'a pas été remédié aux non-conformités ou insuffisances constatées, l'autorisation ou l'agrément est retiré. Dans le cas contraire, il est mis fin à la mesure de suspension.

Article 18 : Toute non-conformité ou insuffisance constatée qui constitue un danger pour la vie ou la santé humaine ou animale entraîne le retrait immédiat de l'autorisation ou de l'agrément de l'établissement ou de l'entreprise concerné.

En cas de nécessité, l'autorité compétente, conformément à la réglementation en vigueur, peut ordonner au vu du rapport de visite établi conformément à l'article 23 ci-dessous qui lui a été communiqué, la fermeture de tout ou partie de l'établissement ou de l'entreprise concerné ou l'arrêt d'une ou plusieurs de ses activités.

Article 19 : Tout exploitant d'un établissement ou d'une entreprise auquel l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire a été retiré peut, s'il estime que ledit établissement ou l'entreprise répond aux conditions d'hygiène et de salubrité fixées par le présent décret, faire une nouvelle demande pour obtenir une nouvelle autorisation ou un nouvel agrément dans les conditions fixées par le présent titre.

Article 20 : Aucune exigence ou recommandation faite pour un navire de pêche, conformément aux articles 15 ou 17 ci-dessus ne doit être de nature à porter atteinte à la sécurité de la navigation ou aux conditions réglementaires relatives au bien-être des équipages à bord dudit navire.

Pour ce faire, il doit être adjoint, dans les commissions de visite de mise en service des navires de pêche, les commissions annuelles de sécurité des navires de pêche et, le cas échéant, les commissions de recours :

- un représentant du service compétent conformément au décret précité n°2-94-858 du 18 chaabane 1415 (20 janvier 1995) ;
- un vétérinaire de l'ONSSA pour donner l'avis sanitaire visé à l'article 2 de la loi précitée n°25-08.

Article 21 : Les visites sanitaires régulières doivent être effectuées selon un plan préalablement établi par les services concernés. Elles doivent être programmées de telle sorte à éviter toute perturbation qui porte préjudice aux activités de l'établissement ou de l'entreprise.

L'exploitant ne peut pas soustraire son établissement ou entreprise aux visites sanitaires auxquelles il est soumis. Il doit faciliter et garantir l'exécution efficace desdites visites et, à cet effet, il doit notamment donner accès à tous les bâtiments, locaux, installations ou équipements et présenter tous les documents et registres requis en vertu du présent décret.

Article 22 : Les visites sanitaires régulières des navires de pêche doivent être programmées en même temps que les visites prévues par la réglementation en vigueur en matière de sécurité de la navigation.

Article 23 : Chaque visite sanitaire donne lieu à l'établissement, par les personnes l'ayant effectuée, d'un rapport sur lequel sont mentionnés notamment les éléments d'identifications de l'établissement ou de l'entreprise concerné et de son exploitant, le descriptif des bâtiments, locaux, installations et matériels contrôlés ainsi que des documents et registres vérifiés. Ce rapport doit également mentionner, le cas échéant, les non-conformités ou insuffisances constatées et les recommandations faites.

Ces recommandations peuvent comprendre notamment l'obligation d'effectuer des travaux, des opérations de nettoyage, des actions de formations des personnels concernés, un renforcement du système d'autocontrôle de l'établissement ou de l'entreprise et plus généralement la prise de toute mesure corrective nécessaire à la mise en conformité dudit établissement ou entreprise.

En cas de retrait immédiat de l'autorisation ou de l'agrément conformément à l'article 18 ci-dessus, mention doit en être faite sur le rapport sus indiqué.

Article 24 : Chaque visite sanitaire régulière doit être mentionnée sur un registre établi à cet effet par l'exploitant selon le modèle arrêté conjointement par le ministre chargé de l'agriculture et le ministre concerné par l'activité sur lequel sont consignées notamment, la date de chaque visite avec l'identité des personnes l'ayant effectuée, les références du rapport correspondant et les recommandations faites ou la mention qu'il n'y en a pas.

Article 25 : Les autorités concernées établissent et tiennent à jour la liste des établissements et des entreprises auxquels elles ont délivré ou retiré l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire.

Cette liste doit notamment indiquer le nom, l'adresse et le numéro d'autorisation ou d'agrément des établissements ou des entreprises ainsi que les activités concernées. Elle doit être disponible à tout moment auprès desdites autorités et peut être communiquée par voie électronique.

Article 26 : En cas de changement d'exploitant d'un établissement ou d'une entreprise, le nouvel exploitant doit se déclarer auprès du service ayant délivré l'autorisation ou l'agrément concerné en vue de son actualisation.

Article 27 : Sont arrêtés conjointement par le ministre chargé de l'agriculture et, selon les activités des établissements et entreprises concernés, le ministre chargé de la santé, le ministre de l'intérieur et le ministre chargé de la pêche maritime, les modalités de délivrance, de suspension, de retrait et d'actualisation des autorisations et agréments sur le plan sanitaire, le modèle de l'autorisation et de l'agrément ainsi que les modalités selon lesquelles leurs services compétents procèdent aux visites sanitaires prévues au présent titre.

TITRE III - DES CONDITIONS PERMETTANT D'ASSURER LA QUALITE ET DE GARANTIR LA SECURITE SANITAIRE DES PRODUITS PRIMAIRES, DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Article 28 : Le présent titre fixe les exigences auxquelles doivent répondre les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale en vertu des dispositions des articles 12 et 16 ci-dessus pour bénéficier d'une autorisation ou d'un agrément sur le plan sanitaire.

Chapitre premier - Des conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

Article 29 : Les conditions d'hygiène et de salubrité, visées au premier paragraphe du premier alinéa de l'article 8 de la loi précitée n°28-07 applicables aux établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale sont fixées par le présent chapitre.

Article 30 : Les exploitants des établissements et entreprises producteurs de produits primaires et ceux qui effectuent des opérations connexes, telles que le transport, l'entreposage et la manipulation desdits produits primaires sur le lieu de production, le transport des animaux vivants, le transport des produits primaires d'origine végétale et des produits de la pêche et de la chasse depuis leur lieu d'obtention jusqu'à un établissement ou une entreprise de traitement, de transformation, de conditionnement ou de distribution, doivent :

- veiller à la protection desdits produits primaires contre toute contamination, quelle qu'en soit l'origine ;
- prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des végétaux et à la préservation de la santé des animaux ;
- tenir un registre relatif aux mesures prises permettant la maîtrise des dangers et sur lequel ont notamment été consignées toutes les informations concernant les semences et plants, les matières chimiques et biologiques, l'apparition et les conditions de destruction des organismes nuisibles et des maladies, les résultats de toutes les analyses pratiquées.

A cet effet les exploitants qui produisent ou récoltent des produits végétaux et les exploitants qui élèvent, pêchent ou chassent les animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent respecter les exigences applicables à :

1. l'hygiène des installations y compris les lieux d'entreposage et de stockage des produits végétaux et les lieux d'élevage des animaux, les équipements, les caisses et conteneurs, les véhicules de transport des produits sur les lieux de production et des lieux de production vers les autres établissements ou entreprises;
2. l'utilisation des matières chimiques et biologiques, des additifs dans l'alimentation des animaux et des médicaments vétérinaires ;
3. l'hygiène des personnes manipulant les produits primaires sur leur lieu de production et durant leur transport ;
4. l'utilisation de l'eau potable et de l'eau propre pour leurs activités ;
5. la lutte contre les animaux et les organismes nuisibles aux fins d'éviter toute contamination.

Article 31 : Les mesures à prendre par les producteurs en vue de respecter les exigences mentionnées à l'article 30 ci-dessus sont arrêtés par le ministre chargé de l'agriculture et le ministre chargé de la pêche maritime lorsqu'elles concernent les établissements et les entreprises ayant des activités relatives aux produits de la pêche maritimes ou de l'aquaculture marine.

Article 32 : Les établissements et entreprises du secteur alimentaire autres que ceux visés à l'article 30 ci-dessus doivent :

- être implantés dans un lieu qui ne constitue pas une source de contamination pour les produits alimentaires ;
- être approvisionnés en eau potable par les réseaux publics d'approvisionnement ou par des dispositifs de l'établissement ou de l'entreprise permettant d'obtenir de l'eau potable ;
- assurer, lors des opérations successives de travail, une progression du produit alimentaire vers l'avant de la ligne de fabrication, sans retour en arrière, depuis le produit le moins élaboré vers le produit le plus élaboré, depuis le produit le moins sain vers le produit le plus sain ;
- ne pas permettre l'entrecroisement des différentes files de production ;
- assurer la séparation du secteur sain et du secteur souillé ;
- permettre l'évacuation immédiate, directe et rapide des déchets produits à chaque étape de fabrication vers les locaux réservés à cet effet.

Les locaux doivent, par leur implantation, leur conception, leur construction, leurs aménagements, leurs dimensions, leur agencement et leurs installations et équipements, répondre aux exigences suivantes :

1. pouvoir être entretenus, nettoyés et/ou désinfectés si nécessaire. A cet effet, les surfaces doivent être lisses et les revêtements doivent être constitués de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, faciles à nettoyer et/ou à désinfecter. Elles doivent notamment permettre de prévenir la contamination des produits alimentaires quelle qu'en soit l'origine durant toutes les opérations effectuées sur lesdits produits. Les ouvertures doivent être lisses et constituées de matériaux non absorbants, lavables et non toxiques. Elles doivent être équipées d'écran de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage ;
2. offrir un espace de travail suffisant aux fins de permettre l'exécution hygiénique de toutes les opérations effectuées sur les produits alimentaires ;
3. prévenir la contamination des produits alimentaires quelle qu'en soit l'origine ;
4. disposer d'un éclairage naturel ou artificiel adéquat compte tenu de l'affectation des lieux concernés ;
5. disposer de systèmes de ventilation naturelle ou mécanique adéquats et suffisants selon l'affectation des lieux et conçus de façon à éviter tout flux d'air d'un lieu contaminé vers un lieu sain. Ces systèmes doivent pouvoir être facilement nettoyés, entretenus et remplacés si nécessaire ;
6. permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène sanitaires en vigueur ;
7. lutter contre les organismes nuisibles ;
8. disposer de lieux de manutention et d'entreposage adaptés et, le cas échéant, offrir des conditions de manutention et d'entreposage des produits alimentaires adéquats, notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir lesdits produits à des températures appropriées pouvant être vérifiées et si nécessaire enregistrées ;
9. disposer de lieux distincts pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;
10. disposer, pour le personnel, de sanitaires constitués d'équipements appropriés, en nombre suffisant, constamment propres et disponibles, situés dans des lieux adéquats ne donnant pas accès aux lieux dans lesquels les produits alimentaires sont manipulés. Ces sanitaires doivent être maintenus dans un bon état d'entretien ;
11. disposer de lieux particuliers pour l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection séparés des zones où les denrées alimentaires circulent ou sont stockées ;
12. disposer de systèmes d'évacuation des eaux résiduelles adéquats pour satisfaire aux exigences normales des activités de l'établissement ou de l'entreprise et pour faire face à des situations inhabituelles. Ces systèmes doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des produits alimentaires ;
13. disposer de lieux adéquats réservés aux personnels et adaptés à l'effectif employé, en veillant à la séparation des genres ;
14. mettre en place des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion et doivent être faciles à nettoyer.

Article 33 : Outre les conditions sus indiquées relatives à leurs locaux, les établissements et entreprises visés à l'article 32 ci-dessus doivent appliquer les mesures suivantes :

I- les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être :

1. fabriqués, réalisés et entretenus de manière à faciliter leur entretien, leur nettoyage et au besoin leur désinfection pour réduire les risques de contamination des denrées alimentaires ;

2. installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante ;
3. nettoyés et, le cas échéant, désinfectés, à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
4. être munis, le cas échéant, d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir l'hygiène des produits alimentaires.

II- Les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement conformément à la législation applicable en matière de gestion des déchets. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte des produits alimentaires. A cet effet :

1. les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent pouvoir être retirés rapidement des locaux où se trouvent des denrées alimentaires aux fins d'éviter leur accumulation. Ils doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture ou tout autre type de contenant semblable. En cas d'utilisation d'autres systèmes d'évacuation de déchets, ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire ;
2. des mesures adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination desdits déchets ;
3. les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être maintenues propres en permanence et demeurer exemptes d'animaux et de parasites.

III- L'alimentation en eau doit s'effectuer comme suit :

1. les installations doivent permettre une alimentation en eau potable en quantité suffisante compte tenu de l'utilisation qui doit en être faite ;
2. de l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche et de l'aquaculture entiers. De l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Toutefois, lorsque de l'eau propre est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles ;
3. l'eau recyclée utilisée ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire à la norme obligatoire fixée pour l'eau potable ;
4. lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie ou pour d'autres raisons semblables, celle-ci doit circuler dans des systèmes séparés dûment identifiés. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes ;
5. la glace entrant en contact avec les produits alimentaires doit être fabriquée à partir d'eau potable. Toutefois, lorsque la glace est utilisée pour réfrigérer les produits de la pêche et de l'aquaculture entiers, elle peut être fabriquée à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination des denrées alimentaires ;
6. la vapeur d'eau utilisée directement en contact avec les produits alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé humaine ou susceptible de contaminer lesdits produits alimentaires ;
7. lorsque le traitement thermique est appliqué à des produits alimentaires contenus dans des récipients hermétiquement clos, l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci ne doit pas constituer une source de contamination desdits produits alimentaires.

Article 34 : Lorsque l'établissement ou l'entreprise du secteur alimentaire est soumis à agrément sur le plan sanitaire, celui-ci doit répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité visées aux articles 32 et 33 ci-dessus et mettre en place un programme d'autocontrôle conforme à la norme marocaine «NM 08.0.002 : système de management HACCP - Exigences» homologuée par arrêté du ministre de

l'industrie, du commerce et des télécommunications n°386-03 du 19 hija 1423 (21 février 2003) ou toute autre norme la remplaçant ou tout système équivalent.

Article 35 : Les exploitants des établissements et entreprises du secteur de l'alimentation animale producteurs de produits primaires d'aliments pour animaux doivent, conformément aux conditions arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture :

- veiller à gérer leurs activités de manière à prévenir, éliminer ou réduire les dangers pouvant compromettre la sécurité sanitaire des aliments pour animaux ;
- protéger les produits primaires destinés à l'alimentation animale produits, préparés, nettoyés, emballés, conditionnés, entreposés et transportés sous leur responsabilité contre toute contamination quelle qu'en soit l'origine ou détérioration ;
- tenir un registre sur lequel sont notamment. consignées toutes les informations concernant les semences, les produits chimiques et biologiques utilisés, l'apparition et les conditions de destruction des organismes nuisibles et des maladies, les résultats de toutes les analyses pratiquées ainsi que les mouvements d'entrée et de sortie des aliments pour animaux.

Article 36 : Les établissements et entreprises du secteur de l'alimentation animale autres que ceux visés à l'article 35 ci-dessus doivent répondre aux exigences suivantes :

- I- Les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses et les véhicules pour la transformation et l'entreposage des aliments pour animaux et leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté et des programmes efficaces de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mis en œuvre ;
- II- Par leur conception, leur construction, leurs dimensions et leur agencement, les locaux, les installations et les équipements doivent :
 - 1. pouvoir être convenablement nettoyés et désinfectés si nécessaire ;
 - 2. disposer d'un éclairage naturel et/ou artificiel adapté et suffisant ;
 - 3. permettre de réduire au minimum le risque d'erreur ;
 - 4. éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits ;
 - 5. prévenir l'invasion par des organismes nuisibles ;
 - 6. prévoir des systèmes d'évacuation des eaux résiduelles adaptés à l'usage auxquels ils sont destinés. A cet effet, ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux ;
 - 7. permettre l'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales de manière à préserver les équipements et la qualité des aliments pour animaux.
- III- Les installations et équipements servant aux opérations de mélange et/ou de fabrication doivent être appropriés aux mélanges qui doivent être effectués. Elles doivent faire l'objet de vérifications régulières et adéquates, conformément aux instructions du fabricant. Notamment :
 - 1. les balances et autres dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer et leur précision doit être contrôlée régulièrement ;
 - 2. les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes mélangés et doivent pouvoir fabriquer des mélanges et des dilutions homogènes.
- IV- L'eau utilisée dans la fabrication des produits alimentaires pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat et les conduites d'eau doivent être fabriquées avec des matériaux inertes.
- V- Les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus et construits de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures et le déversement de particules pouvant nuire à la sécurité et à la qualité des aliments pour animaux.

VI- Les espaces réservés aux aliments pour animaux doivent être séparés des matières premières et des additifs. Ces espaces doivent être conçus, adaptés et entretenus de manière à assurer de bonnes conditions d'entreposage.

Article 37 : Les exploitants des établissements et entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent veiller à ce que les différentes étapes de la production soient exécutées selon des procédures et instructions écrites préétablies visant à définir, à vérifier et à maîtriser les points critiques dans le processus de fabrication.

A cet effet :

1. des mesures à caractère technique ou organisationnel doivent être prises pour éviter ou limiter la contamination croisée et les erreurs ;
2. des moyens suffisants et appropriés doivent être mis en place pour effectuer des vérifications au cours de la fabrication ;
3. une surveillance doit être assurée aux fins de détecter la présence dans les aliments pour animaux de substances interdites ou de contaminants et des stratégies de contrôle appropriées visant à réduire les risques au minimum doivent être mises en place ;
4. les déchets et les matières indésirables pour l'alimentation animale doivent être isolés et identifiés. Notamment, toutes les matières contenant des quantités dangereuses de médicaments vétérinaires ou de contaminants ou présentant d'autres risques, doivent être éliminées d'une manière appropriée et détruites ;
5. la traçabilité des produits doit être assurée ;
6. les documents relatifs aux matières premières utilisées pour la fabrication des aliments pour animaux doivent être conservés par le fabricant et tenus à la disposition des agents visés à l'article 21 de la loi précitée n°28-07.

Article 38 : Dans les établissements et les entreprises du secteur de l'alimentation animale, les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés dans des conditions arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture, permettant de maintenir la qualité des produits et d'assurer leur traçabilité.

Article 39 : Lorsque l'établissement ou l'entreprise du secteur de l'alimentation animale est soumis à agrément sur le plan sanitaire, celui-ci doit répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité prévues aux articles 36 et 37 ci-dessus et disposer d'un système d'autocontrôle fondé sur les principes du système HACCP.

Article 40 : Les exploitants des établissements et entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent mettre en œuvre un système d'enregistrement et de traitement des réclamations et un système de rappel rapide des produits se trouvant dans les réseaux de distribution, approuvés par l'autorité ayant délivré l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire.

Article 41 : Le programme d'autocontrôle, visé à l'article 9 de la loi précitée n°28-07, à mettre en place par les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale conformément aux dispositions du présent chapitre doit être basé sur les principes du système de l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques conforme à la norme précitée NM 08.0.002 (HACCP) ou toute norme la remplaçant ou tout autre système équivalent permettant d'atteindre les mêmes objectifs.

Article 42 : Les analyses prévues par les systèmes d'autocontrôles peuvent être effectuées dans des laboratoires internes à l'entreprise ou avec lesquels elle dispose d'un contrat aux fins desdites analyses. Ces laboratoires internes ou sous contrats doivent être reconnus selon les modalités arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture.

Article 43 : Les guides de bonnes pratiques prévus à l'article 9 de la loi précitée n°28-07 sont élaborés et diffusés par les organisations professionnelles du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale sur la base des exigences sanitaires et hygiéniques générales et spécifiques réglementaires et le cas échéant en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex alimentarius.

Ils sont approuvés par arrêté du ministre de l'agriculture après avis du ministre intéressé selon la nature de l'activité concernée.

Article 44 : Les exigences particulières nécessaires à la pleine application des dispositions du présent chapitre sont arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture et le ou les ministres concernés en tenant dûment compte des activités des établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale et notamment des activités relatives à la production primaire, aux produits animaux et d'origine animale, aux produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine, à la restauration collective et à la vente au détail.

Chapitre II - Dispositions applicables aux produits primaires et aux produits alimentaires

Article 45 : Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits primaires et aux produits alimentaires visés aux paragraphes 2 et 3 du premier alinéa de l'article 8 de la loi précitée n°28-07, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, quel que soit le stade de leur manipulation avant leur commercialisation ou leur exportation ainsi que lors de leur mise en vente sur le marché local.

Article 46 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire :

1. veiller à ce que les produits primaires, les produits alimentaires et leurs ingrédients soient entreposés et conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration. Ils doivent les protéger contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé ;
2. mettre au point des méthodes adéquates pour lutter contre les animaux et les organismes nuisibles et pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux lieux où des produits alimentaires sont préparés ;
3. utiliser les méthodes et températures adéquates permettant la bonne conservation des produits et veiller à ce qu'il n'y ait pas de rupture de la chaîne de froid ;
4. veiller à la stricte séparation des produits, conformément aux exigences réglementaires applicables ;
5. n'utiliser, pour les diverses opérations effectuées sur les produits que des procédés et des méthodes admis en tenant compte du produit et de l'opération envisagée aux fins d'éviter sa contamination et sa détérioration ;
6. n'utiliser que des matériaux et des méthodes de conditionnement et d'emballage adéquats et adaptés au produit concerné ;
7. se conformer aux dispositions réglementaires d'étiquetage applicables au produit concerné.

Article 47 : Les producteurs de produits alimentaires ne doivent accepter que des produits primaires, des ingrédients et tout autre matériau utilisé pour le traitement ou la transformation desdits produits :

- dûment étiquetés conformément à la réglementation en vigueur, et, lorsqu'il s'agit de produits animaux ou d'origine animale, ils ne doivent accepter que ceux présentant les marques de salubrité réglementaires ;
- importés dans les conditions visées à l'article 48 ci-dessous ou qui proviennent d'un établissement ou d'une entreprise autorisé ou agréé conformément aux dispositions du présent décret ;
- dont ils se sont assurés de l'origine par le système de traçabilité et dont ils peuvent supposer qu'ils sont exempts de toute contamination par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères ou dépassant les limites maximales autorisées.

Lorsqu'il s'agit des produits de l'aquaculture marine et de la pisciculture continentale, ils ne doivent accepter que des produits en provenance de zones ou de lieux non soumis à des restrictions sanitaires. A cet effet, pour ce qui concerne les produits de l'aquaculture marine, les zones maritimes sont classées par le ministre chargé de la pêche maritime en catégories, du point de vue de la salubrité desdits produits dans leur milieu.

Article 48 : Afin de garantir qu'un produit primaire, un produit alimentaire ou un aliment pour animaux importé en vue de sa mise sur le marché national est sans danger pour la vie ou la santé humaine ou animale conformément aux dispositions de l'article 4 de la loi précitée n°28-07, l'importateur dudit produit ou aliment doit, préalablement à son importation, s'assurer que le produit ou l'aliment :

- provient d'un pays, d'une zone ou d'une région non soumise à des restrictions sanitaires ou phytosanitaires ;
- répond aux exigences d'hygiène et de salubrité prévues par le présent décret et autres réglementations spécifiques au produit ou aliment ;
- est issu d'un établissement ou d'une entreprise ayant mis en place un système d'autocontrôle HACCP ou un système équivalent ;
- est accompagné de documents ou autres certificats exigés par une réglementation spécifique au produit ou aliment délivré par l'autorité compétente du pays d'exportation et attestant, notamment, qu'il est conforme à la législation en vigueur et sans danger pour la vie ou la santé humaine ou animale.

L'importateur doit disposer d'un plan de rappel lui permettant, en cas d'alerte sanitaire portant sur le produit ou l'aliment pour animaux qu'il a importé, de rappeler celui-ci après son admission sur le territoire national.

Article 49 : Les produits primaires et produits alimentaires doivent être entreposés, présentés et exposés à la vente dans des conditions d'hygiène permettant de garantir leur salubrité, ils doivent demeurer à l'abri de toute source de pollution, de souillures ou de contamination.

Article 50 : Tous les matériels et ustensiles utilisés et susceptibles d'entrer en contact avec les produits primaires ou les produits alimentaires doivent être tenus propres, lavés et désinfectés après chaque utilisation et à la fin de la journée de travail.

Article 51 : Les produits primaires et les produits alimentaires livrés aux consommateurs doivent être conditionnés ou emballés exclusivement dans des matériaux à usage alimentaire adaptés aux produits concernés.

Article 52 : Les produits alimentaires et aliments pour animaux exportés ou réexportés doivent respecter les prescriptions du présent décret, sauf s'il en est disposé autrement par les autorités du pays importateur ou dans les lois, règlements, normes, codes de pratiques et autres procédures législatives et administratives en vigueur dans le pays importateur.

Lorsque les dispositions d'un accord bilatéral conclu entre le Maroc et un pays tiers sont applicables, les produits primaires, les produits alimentaires et les aliments pour animaux exportés vers ce pays tiers doivent respecter les dispositions dudit accord.

Article 53 : Les produits primaires et les produits alimentaires sont conformes lorsqu'ils :

1. proviennent d'un établissement ou d'une entreprise autorisé ou agréé conformément au présent décret ;
2. ne renferment pas de substances interdites administrées aux animaux d'élevage dont la liste est fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture ;
3. ne renferment pas d'additifs alimentaires autres que ceux figurant sur la liste et dans les limites autorisées ;

4. ne contiennent pas de résidus des produits pharmaceutiques, phytosanitaires et de contaminants de la chaîne alimentaire au-delà des limites maxima autorisées ;
5. sont conformes aux critères micro biologiques et toxicologiques dans les limites autorisées ;
6. sont emballés ou conditionnés dans des emballages ou conditionnements composés de matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires dont la composition et l'emploi sont fixés par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture, du ministre chargé de la pêche maritime, du ministre chargé de la santé et du ministre chargé de l'industrie et du commerce ;
7. sont étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.

Les listes et limites visées aux 3), 4) et 5) du présent article sont arrêtées conjointement par le ministre chargé de l'agriculture, le ministre chargé de la pêche maritime et le ministre chargé de la santé.

Article 54 : Les aliments pour animaux sont conformes lorsqu'ils :

1. proviennent d'un établissement ou d'une entreprise agréé ou autorisé conformément au présent décret ;
2. ne renferment pas de substances indésirables dont la liste et les teneurs maximales dans l'alimentation des animaux sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture ;
3. ne contiennent pas de résidus des produits pharmaceutiques, phytosanitaires et de contaminants au delà les limites maxima autorisées, arrêtées conjointement par le ministre chargé de l'agriculture, le ministre chargé de la pêche maritime et le ministre chargé de la santé ;
4. ne renferment pas d'additifs, de prémélanges, d'aliments composés et d'aliments complémentaires pour animaux non autorisés ou dépassant les limites fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture ;
5. sont étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.

Chapitre III - Des conditions d'hygiène et de salubrité applicables aux moyens de transport destinés au transport des produits alimentaires périssables

Article 55 : Les moyens de transport des produits alimentaires périssables visés au paragraphe 4 du premier alinéa de l'article 8 de la loi précitée n°28-07 doivent être conçus et équipés de façon à protéger les produits alimentaires de toute source susceptible de les contaminer ou de les altérer pendant toute la durée du transport.

Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, le cas échéant, et être aptes à transporter les produits alimentaires dans les conditions d'hygiène et de température permettant une bonne conservation desdits produits durant leur transport.

Article 56 : Les produits alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportés dans des contenants réservés exclusivement au transport des produits alimentaires et adaptés aux produits concernés. Sur ces contenants une mention relative à leur utilisation pour le transport des produits alimentaires doit être inscrite de manière claire, visible, lisible et indélébile, en langue arabe et dans une ou plusieurs langues étrangères, si nécessaire.

Article 57 : Lorsque des contenants ont été utilisés pour transporter des produits alimentaires différents, un nettoyage efficace doit être effectué entre les deux chargements pour éviter tout risque de contamination.

Article 58 : Lors de leur transport, les aliments pour animaux transformés doivent être transportés dans des conteneurs appropriés et maintenus en état de propreté. Ils doivent être maintenus séparés des matières premières non transformées et des additifs afin d'éviter toute contamination croisée.

Article 59 : Sont arrêtés conjointement par le ministre chargé de l'agriculture, le ministre chargé du transport, le ministre chargé de la pêche maritime et le ministre chargé de l'industrie :

- les conditions techniques et d'hygiène applicables au transport des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;
- les conditions de conception, d'équipement et d'hygiène des moyens de transport ;
- les dispositions complémentaires et spécifiques relatives au transport des produits pouvant s'altérer ou non stables à température ambiante ;
- les états et températures maximales de transport des denrées périssables ;
- les dispositions spécifiques à certains moyens de transport des produits alimentaires ou des aliments pour animaux.

Chapitre IV - Des exigences applicables au personnel manipulant les produits alimentaires

Article 60 : En application du paragraphe 5 du premier alinéa de l'article 8 de la loi précitée n°28-07, quiconque, dans la chaîne alimentaire, est amené à manipuler des produits alimentaires, doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter une tenue adaptée aux travaux effectués.

Article 61 : Les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un personnel suffisant en nombre et possédant les compétences et les qualifications nécessaires compte tenu des travaux qui doivent être effectués dans la chaîne alimentaire.

Article 62 : Il peut être exigé pour certaines catégories d'établissements ou d'entreprises, la présence parmi les effectifs permanents des établissements et entreprises du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, d'un responsable de production justifiant avoir suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire et/ou justifiant d'une expérience adéquate compte tenu de l'activité de l'établissement ou de l'entreprise concerné.

Les catégories d'établissements et d'entreprises concernées ainsi que le contenu et la durée de la formation et/ou de l'expérience exigée sont arrêtés selon le cas, par le ministre chargé de l'agriculture et le ministre chargé de la pêche maritime ou le ministre chargé de la santé.

Article 63 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à :

1. ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité professionnelle ;
2. ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien du système HACCP ou de tout système équivalent ou de la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques, selon le cas, aient reçu une formation appropriée à cet effet.

Article 64 : Il est interdit à quiconque atteint d'une maladie susceptible d'être transmise ou porteur d'une telle maladie ou ayant des plaies infectées ou des lésions cutanées de manipuler des produits alimentaires ou de pénétrer dans une zone de manutention de produits alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte desdits produits.

Article 65 : Les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire doivent faire assurer, à leur charge, une surveillance médicale de leur personnel.

Sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et le ministre chargé de la santé, les formes et modalités de cette surveillance médicale ainsi que la liste des maladies et infections susceptibles de contaminer les produits alimentaires.

Chapitre V – Des conditions d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection dans les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

Article 66 : En application des dispositions du deuxième alinéa de l'article 8 de la loi précitée n°28-07, les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale ne doivent utiliser que des produits conformes à la réglementation en vigueur pour nettoyer

et désinfecter les surfaces, les installations, les équipements le matériel et tout objet. Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés ne doivent laisser aucune trace ou résidu susceptible d'altérer les produits alimentaires ou les aliments pour animaux ou porter atteinte à la santé des personnes ou des animaux.

Sont arrêtés conjointement par le ministre chargé de l'agriculture, le ministre chargé de la santé et le ministre chargé de la pêche maritime, les caractéristiques d'efficacité, de toxicité et de pureté des produits sus-indiqués ainsi que les conditions dans lesquelles ils doivent être utilisés compte tenu de l'usage auquel ils sont destinés.

Article 67 : Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être détenus dans des locaux réservés à cet effet et strictement séparés des locaux dans lesquels se trouvent des produits alimentaires ou des aliments pour animaux. Ces locaux ne doivent être accessibles qu'aux personnes désignées à cet effet.

Article 68 : Les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent mettre en place et suivre un plan de nettoyage et de désinfection pour les surfaces, les installations, les équipements et les objets de leur établissement ou entreprise. Ce plan précise notamment les produits utilisés, leur concentration et la fréquence d'utilisation. Ces données doivent être consignées dans des fiches tenues à jour quotidiennement.

Ces plans doivent être présentés, lors des visites sanitaires régulières visées à l'article 16 ci-dessus.

Chapitre VI - Des modalités du contrôle de la conformité des produits primaires, produits alimentaires et des aliments pour animaux

Article 69 : Le contrôle de la conformité des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux visé au premier paragraphe du quatrième alinéa de l'article 7 de la loi précitée n°28-07 est effectué selon des méthodes et techniques appropriées tels que la vérification, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

Ces méthodes et techniques sont arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture en tenant notamment compte de la nature du produit, de l'activité de l'entreprise ou de l'établissement concerné et des étapes suivies par le produit dans la chaîne alimentaire.

Article 70 : Lorsque des analyses sont nécessaires au contrôle de la conformité des produits susmentionnés, celles-ci doivent être effectuées selon des méthodes d'échantillonnage et d'analyse normalisées par des laboratoires officiels ou des laboratoires privés agréés à cet effet par l'ONSSA.

L'agrément sus indiqué aux fins d'effectuer les analyses visées ci-dessus est délivré aux laboratoires privés répondant à la norme NM ISO/CEI 17025 «Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'échantillonnage et d'essais» telle qu'homologuée par l'arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et de la mise à niveau de l'économie n°406-06 du 28 moharrem 1427 (27 février 2006) ou toute autre norme la remplaçant.

Article 71 : La demande d'agrément est déposée par le propriétaire ou le gestionnaire du laboratoire, selon le cas, auprès de l'ONSSA, accompagnée d'un dossier constitué des pièces et documents permettant d'identifier le demandeur et de vérifier, suite à une visite effectuée sur place, que le laboratoire pour lequel l'agrément est demandé répond à la norme précitée NM ISO/CEI 17025.

Tout laboratoire bénéficiant de l'agrément fait l'objet de contrôles réguliers au moins une fois par an aux fins de vérifier sa conformité à ladite norme.

L'agrément est retiré s'il est constaté, lors d'un contrôle, que le laboratoire concerné ne répond plus à la norme sus indiquée ou si des anomalies ont été relevées dans les résultats des analyses effectuées par ledit laboratoire.

Article 72 : Des laboratoires de référence sont désignés par le ministre chargé de l'agriculture après avis du ministre chargé de la santé parmi les laboratoires officiels aux fins :

- d'apporter à l'ONSSA une assistance scientifique et technique de haut niveau dans les domaines de la sécurité sanitaire des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;
- de procéder à un réexamen des résultats des analyses en cas de contestation de celles-ci par les exploitants des établissements ou entreprises concernés et le laboratoire ayant effectué lesdites analyses.

Article 73 : Pour être désigné en tant que laboratoire de référence, celui-ci doit répondre à la norme NM ISO/CEI 17025 précitée et remplir les exigences techniques et disposer des compétences nécessaires selon la nature des analyses qu'il est amené à effectuer.

Article 74 : La liste, tenue à jour, des laboratoires agréés et des laboratoires de références prévus au présent chapitre est arrêtée par le ministre chargé de l'agriculture et publiée au "Bulletin officiel".

Chapitre VII - De la traçabilité, du retrait et du rappel des produits

Article 75 : En application de l'article 12 de la loi précitée n°28-07 et dans le but d'assurer la traçabilité des produits alimentaires et des aliments pour animaux telle que définie à l'article 3, point 8 de ladite loi, les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent :

- disposer de systèmes et de procédures permettant d'identifier les fournisseurs directs en relation avec un animal, un produit, une denrée ou une substance utilisée comme intrant ;
- mettre en œuvre des procédés d'étiquetage ou d'identification des produits commercialisés par l'exploitant ou le premier importateur, de façon à en permettre et faciliter la traçabilité lorsqu'ils sont mis sur le marché national et lorsqu'ils entrent dans l'entreprise cliente ;
- disposer de systèmes et de procédures permettant d'identifier les divers clients professionnels en relation avec les produits, denrées ou substances sortants ;
- mettre en œuvre une procédure de retrait et/ou de rappel de produits.

Les informations sus indiquées doivent être mises à la disposition des agents visés à l'article 21 de la loi précitée n°28-07 et des services ayant délivré les autorisations et agréments sur le plan sanitaire prévus au présent décret.

Article 76 : En application de l'article 10 de la loi précitée n°28-07, l'exploitant de tout établissement ou entreprise du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale auquel une autorisation ou un agrément sur le plan sanitaire a été délivré doit, s'il a des raisons de considérer que son produit ne peut être qualifié de produit sûr, en informer immédiatement le service ayant délivré l'autorisation ou l'agrément ainsi que toute autre autorité compétente en matière de santé publique conformément à la législation en vigueur.

Il doit immédiatement fournir auxdits services et autorités les renseignements suivants :

- toutes les informations permettant d'identifier les produits concernés tels son nom, numéros de code ou de lot, numéro de l'établissement, date de production, date d'importation ou d'exportation, et, s'il y a lieu, toutes autres informations utiles ;
- les quantités concernées, ventilées comme suit :
 - quantité totale que l'entreprise avait à l'origine en sa possession ;
 - quantité totale distribuée avant le rappel ;
 - quantité totale restant en la possession de l'entreprise ;
- l'aire de distribution dudit produit, par région et par préfecture ou province, et par pays dans le cas d'un produit exporté ainsi que le nom et l'adresse des détaillants et des grossistes ;
- des informations sur tout autre produit qui pourrait présenter les mêmes risques.

Au vu des informations sus indiquées les autorités compétentes peuvent prendre les mesures de santé publique nécessaires dans le cadre des lois et règlement en vigueur et, conformément aux dispositions des articles 10 et 11 de la loi précitée n°28-07, procéder elles-mêmes ou faire procéder par l'exploitant concerné au retrait des produits.

L'exploitant peut, s'il le juge nécessaire, sans attendre la mise en place du retrait sus-indiqué, procéder lui-même au rappel des produits et/ou lots concernés, en informant les services et autorités sus mentionnés des raisons de ce rappel.

TITRE IV - DISPOSITIONS RELATIVES A L'ENREGISTREMENT DES EXPLOITATIONS D'ELEVAGE, A L'IDENTIFICATION ET AU SUIVI DES ANIMAUX

Chapitre premier - De l'enregistrement des exploitations d'élevage

Article 77 : L'exploitant ou le professionnel soumis à la déclaration prévue à l'article 13 de la loi précitée n°28-07, est la personne physique ou morale autre que celle visée à l'article 5 de la même loi dont l'établissement ou l'entreprise est soumis à autorisation ou agrément sur le plan sanitaire.

Article 78 : La déclaration pour l'enregistrement des exploitations d'élevage visées à l'article 13 de la loi n°28-07 doit être faite auprès du service vétérinaire local de l'ONSSA selon le modèle fourni par ledit service accompagné d'un dossier composé de pièces et documents permettant l'identification du déclarant et de son ou de ses élevages. Il est remis immédiatement récépissé du dépôt de la déclaration et du dossier sus mentionnés.

Il est attribué un numéro appelé "code d'enregistrement" par exploitation déclarée.

Article 79 : Le registre d'élevage visé à l'article 14 de la loi précitée n°28-07 doit être établi par les détenteurs des animaux vivants dont la production est destinée à la consommation humaine, qu'ils soient ou non propriétaires desdits animaux, selon le modèle fourni par le service réceptonnaire de la déclaration visée à l'article 78 ci-dessus et comportant notamment :

- les mentions d'identification de l'exploitation d'élevage ;
- l'identité du détenteur des animaux vivants ;
- les données d'identification des animaux des espèces animales figurant sur la liste fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture ;
- les médicaments ou produits médicamenteux administrés aux animaux ou tous soins vétérinaires y compris la vaccination et le dépistage des maladies animales ;
- les aliments donnés aux animaux, le cas échéant ;
- les mortalités constatées ;
- les entrée et sortie des animaux à partir de l'exploitation.

Le registre d'élevage doit être coté et paraphé par le détenteur des animaux et tenu sur le lieu de détention de ceux-ci. Le registre doit rester accessible à tout moment aux agents habilités du service local de l'ONSSA auprès duquel l'exploitation est enregistrée.

Toutes les visites de l'exploitation effectuées par les services de l'ONSSA et par les vétérinaires privés doivent être mentionnées sur le registre avec la date de chacune d'elle, le nom et la signature de la personne l'ayant effectuée et le cas échéant la mention des actes pratiqués et des constatations faites en relation avec l'état sanitaire des animaux.

Chapitre II - De l'identification et du suivi des animaux

Article 80 : Le système national d'identification des animaux producteurs dont la production est destinée à la consommation humaine comprend les éléments suivants :

- a. des moyens permettant l'identification avec certitude de l'animal ;
- b. des passeports individuels ou des documents de circulation, le cas échéant, selon l'espèce animale conforme au modèle arrêté par le ministre chargé de l'agriculture ;

- c. des bases de données informatisées reprenant toutes les informations relatives à l'identification et aux mouvements des animaux ;
- d. des registres d'élevage établis par les détenteurs des animaux vivants conformément à l'article 79 ci-dessus.

Article 81 : Une fois apposé sur l'animal, le moyen d'identification ne peut être éliminé ou remplacé que s'il est conforme aux dispositions du présent chapitre.

Article 82 : Une base de données nationale de l'identification des animaux est mise en place et gérée par l'ONSSA. Les modalités de fonctionnement et de gestion de la base de données nationale sont arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture.

Article 83 : Les animaux appartenant aux espèces dont la production est destinée à la consommation humaine ne peuvent quitter l'exploitation dans laquelle ils se trouvent que si :

- Cette exploitation est enregistrée et dispose d'un code d'enregistrement conformément à l'article 78 ci-dessus ;
- Les animaux sont dûment identifiés conformément au présent chapitre.

Article 84 : Les modalités techniques et organisationnelles de la réalisation de l'identification de chaque espèce animale ainsi que les conditions de déplacement et de mouvement des animaux sont arrêtées par le ministre chargé de l'agriculture.

Article 85 : L'opération d'identification des animaux est exécutée par l'ONSSA ou sous son contrôle par les vétérinaires mandatés ou des organismes publics ou des personnes morales de droit privé auxquels il a délégué cette attribution conformément à l'article 2 de la loi précitée n°25-08.

TITRE V - DES MODALITES D'ETABLISSEMENT ET DES CONDITIONS DE TENUE DU REGISTRE D'ENTRETIEN ET DE GESTION DES PRODUITS PRIMAIRES D'ORIGINE VEGETALE

Article 86 : Le registre d'entretien et de gestion des produits primaires d'origine végétale visé à l'article 15 de la loi précitée n°28-07 doit être établi par les exploitants et doit être conforme au modèle arrêté par le ministre chargé de l'agriculture.

Il comporte notamment les mentions d'identification de l'exploitation et de son exploitant, les semences et plants utilisées ainsi que, le cas échéant, l'origine et la qualité des eaux d'irrigation, les fertilisants utilisés, les produits chimiques et biologiques utilisés et la destination des produits primaires.

Article 87 : Le registre susmentionné doit être côté et paraphé par l'exploitant et tenu à jour sur le lieu de l'exploitation. Il doit rester accessible à tout moment aux agents du service local de l'ONSSA.

TITRE VI - DISPOSITIONS FINALES

Article 88 : Sont abrogés, à compter de la date d'effet du présent décret :

- l'arrêté du 9 mai 1942 portant réglementation de la fabrication des extraits de viande et bouillons concentrés ;
- l'arrêté du 13 ramadan 1363 (1^{er} septembre 1944) relatif au contrôle des produits alimentaires ;
- l'arrêté du 25 février 1946 portant réglementation de la fabrication et de la vente des produits de charcuterie de bœuf ;
- l'arrêté du 1^{er} chaabane 1372 (15 avril 1953) relatif à la préparation, l'entreposage, l'importation et la vente des viandes conditionnées sous emballage ;
- les titres V, VI et VII ainsi que l'annexe du décret n°2-98-617 du 17 ramadan 1419 (5 janvier 1999) pris en application du dahir portant loi n°1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

- les articles 2, 3 (alinéas 2), 5, 6, 7, 8, 9 et 10 ainsi que le titre II du décret n°2-97-177 du 5 hja 1419 (23 mars 1999) relatif au transport des denrées périssables ;
- les titres II et III du décret n°2-99-89 du 18 moharram 1420 (5 mai 1999) relatif au contrôle des produits de charcuterie ;
- les articles 5 et 6 du décret n°2-00-425 du 10 ramadan 1421 (7 décembre 2000) relatif au contrôle de la production et de la commercialisation du lait et produits laitiers ;
- les titres V, VI, VII et VIII du décret n°2-04-684 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) pris pour l'application de la loi n°49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles ;
- l'article 4 et l'annexe II du décret n°2-97-1003 du 29 chaoual 1426 (2 décembre 2005) relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des produits de la mer et d'eau douce.

Demeurent toutefois en vigueur jusqu'à leur abrogation, les textes réglementaires dûment publiés pris pour leur application, ainsi que les dispositions des textes pris pour l'application des législations particulières relatives à la répression des fraudes sur les marchandises et à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale non expressément visées ci-dessus.

A compter de la date d'effet du présent décret les dispositions de l'article 2 du décret précité n°2-04-684 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) ne s'appliquent plus aux établissements et entreprises de production et de commercialisation des produits avicoles lesquels sont soumis aux dispositions du présent décret, à l'exception des élevages avicoles.

Article 89 : Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime, le ministre de l'intérieur, la ministre de la santé, le ministre de l'équipement et des transports et le ministre de l'industrie, du commerce et des nouvelles technologies sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui prend effet à compter de la date de sa publication au Bulletin officiel.

Annexe

au décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires

Catégories d'établissements et d'entreprises soumis à l'agrément sur le plan sanitaire

I- Etablissements et entreprises dont les activités concernent les produits animaux ou d'origine animale suivantes :

a-.....

.....

g- Produits de la pêche et de l'aquaculture :

- tout établissement et entreprise de production, de traitement, de transformation, de conditionnement et de conservation des produits et sous-produits de la pêche, les halles aux poissons des lieux de débarquement et les marchés de gros, les navires de pêche ayant un système de congélation des captures et/ou pratiquant des opérations de traitement ou de transformation à bord ;
- tout établissement et entreprise de conditionnement et/ou de purification des coquillages.

.....

m- Gélatine :

- tout établissement et entreprise ;

n- Collagène :

- tout établissement et entreprise ;

.....

II - Les établissements de restauration collective suivants :

- a. les cuisines centrales ;
- b. les traiteurs disposant de cuisines.

III- Les établissements entreposant les produits animaux ou d'origine animale sous température dirigée :

- tout établissement et entreprise dotés de système de production de froids pour l'entreposage des produits animaux et d'origine animale à des températures positives et/ou négatives.

IV- Les établissements ou entreprises du secteur de l'alimentation animale pratiquant une des activités suivantes :

- a. la fabrication et/ou la mise sur le marché des additifs pour l'alimentation animale ;
- b. la fabrication et/ou la mise sur le marché de prémélanges et/ou de suppléments nutritionnels préparés à l'aide d'additifs ;
- c. la fabrication pour la mise sur le marché ou la production pour les besoins exclusifs de leur exploitation des alimentaires composés utilisant les additifs ou les prémélanges contenant des additifs ;

.....