

Bulletin Officiel n° 5280 du Jeudi 6 Janvier 2005

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.
Le premier ministre,

Vu la loi n° 49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles, promulguée par le dahir n° 1-02-119 du 1^{er} rabii II 1423 (13 juin 2002) notamment ses articles 1, 2, 3 et 4 ;

Après examen en conseil des ministres réuni le 9 kaada 1425 (22 décembre 2004),

Décrète :

Titre I : Dispositions Générales

Article premier :La demande d'autorisation prévue à l'article 2 de la loi n° 49-99 susvisée pour l'exercice des activités d'élevage avicole, de couvaison d'oeufs, de transport et de distribution de volailles vivantes ainsi que pour la création de centres d'emballage ou de transformation d'oeufs, d'abattoirs avicoles, d'établissements de découpe, de transformation, de conditionnement, de congélation des viandes de volailles et la commercialisation desdites viandes et oeufs de consommation doit être déposée auprès des services vétérinaires locaux relevant du ministère chargé de l'agriculture.

Cette demande doit être accompagnée d'un dossier comportant, selon l'activité, les pièces qui seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 2 :Une visite d'évaluation des exigences sanitaires et hygiéniques devra être effectuée par une commission désignée à cet effet par le chef du service vétérinaire local et ce dans les dix jours qui suivent le dépôt de la demande.

A l'issue de cette visite, la commission statue sur l'acceptation ou non de l'attribution de l'autorisation. En cas de refus, les motifs doivent être notifiés au demandeur dans le délai fixé à l'article 2 de la loi n° 49-99 susvisée.

Article 3 :Au cas où les conditions sanitaires et hygiéniques spécifiques exigées sont respectées, un numéro d'autorisation est attribué à l'établissement demandeur.

En cas de manquement à ces conditions, le ministre chargé de l'agriculture peut suspendre temporairement l'autorisation, en fixant un délai pour remédier à ces manquements. S'il n'est pas remédié aux manquements constatés dans le délai fixé, il sera procédé au retrait et à la radiation de l'autorisation de la liste des établissements autorisés prévue à l'article 4 ci-dessous.

Article 4 :La liste des établissements autorisés ainsi que ceux radiés est publiée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture au *Bulletin officiel* ; elle indique leurs numéros d'autorisation, leurs lieux d'implantation ainsi que les catégories d'activités pour lesquelles ils sont autorisés.

Article 5 :Outre les exigences spécifiques prévues par le présent décret, les abattoirs avicoles, les établissements de découpe, de transformation, de conditionnement, de congélation et de commercialisation des viandes de volailles, les centres de conditionnement ou de transformation des oeufs doivent être implantés dans une zone équipée en eau potable, en électricité et en moyens adéquats d'assainissement et située le plus loin possible de toute source de pollution ou de contamination.

**Titre II : Exigences sanitaires et hygiéniques
d'installation des locaux, des équipements
et de fonctionnement des élevages avicoles
et des couvoirs**

Article 6 :Les distances minima qui doivent être respectées entre une ferme d'élevage avicole et une autre ou entre une ferme d'élevage avicole et un couvoir ou entre deux couvoirs seront fixées par un arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 7 :Les bâtiments d'élevage de poulettes futures pondeuses ou reproductrices doivent être situés en dehors des fermes de productions d'oeufs de consommation et d'oeufs à couvrir.

Article 8 :Les exigences sanitaires et hygiéniques communes et spécifiques auxquelles doivent répondre les locaux des élevages avicoles et/ou des couvoirs seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

L'eau utilisée pour l'alimentation des élevages avicoles et des couvoirs doit répondre aux critères fixés dans le code d'usages recommandés en matière d'hygiène pour la conception et le fonctionnement d'un couvoir et de l'élevage reproducteur. En cas d'utilisation d'une eau provenant d'un puits, le responsable de l'établissement doit faire procéder à un contrôle bactériologique et chimique de cette eau au moins deux fois par an après les premières pluies et pendant la période d'été.

Les élevages avicoles et les couvoirs doivent disposer d'un registre de suivi sanitaire. La forme et le contenu de ce registre seront fixés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 9 :Les oeufs à couvrir doivent subir une première désinfection au niveau de la ferme d'élevage d'origine, dans un délai n'excédant pas 3 heures après la ponte. Les oeufs sales doivent être éliminés. Avant leur enlèvement, les oeufs doivent être entreposés dans une salle carrelée, facile à nettoyer permettant leur stockage à des températures entre 15 et 18° C et une humidité relative entre 75 et 85 %.

Article 10 :Les couvoirs doivent être séparés par espèce de volaille et par filière (ponte et chair).

Article 11 :Les accouvoirs ne doivent commercialiser leurs poussins qu'aux producteurs autorisés.

Les poussins commercialisés doivent répondre aux exigences sanitaires qui seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 12 :Le lieu d'épandage des fumiers ne doit être réalisé qu'à une distance minimale de 500 mètres de tout élevage avicole et couvoir à l'exception du fumier composté.

Le fumier doit être humidifié dans le bâtiment d'élevage avant son évacuation et les opérations de nettoyage, de lavage et de désinfection des bâtiments doivent être menées aussitôt.

Titre III : Exigences sanitaires et hygiéniques relatives aux moyens de transport des volailles vivantes et des oeufs

Chapitre premier : Transport des poussins d'un jour et des oeufs à couvrir

Article 13 :Les poussins d'un jour et les oeufs à couvrir doivent être transportés soit dans des emballages à usage unique conçus à cet effet, soit dans des emballages à réemploi à condition qu'ils soient lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Les emballages ne doivent contenir que des poussins d'un jour ou des oeufs à couvrir de même espèce, de même catégorie, de même type de volailles et provenant d'un même établissement. Ils doivent porter les indications suivantes : l'origine, l'espèce, le nombre, le type de production et le numéro d'autorisation.

Article 14 :Le transport des poussins d'un jour doit se faire par engins spécialement conçus pour cet usage et bien isolés.

Dans les régions tempérées et pour des livraisons sur courte distance, les véhicules devront être équipés d'au moins une simple ventilation. L'extraction de l'air vicié étant assurée par des turbines en toiture.

Pour des livraisons sur longue distance et dans les régions à climat rude, les véhicules devront être pourvus d'un dispositif de conditionnement d'air permettant le chauffage ou le refroidissement.

Article 15 :Le transport des oeufs à couvrir doit se faire par des engins pouvant être désinfectés et disposant d'équipements permettant de garantir une température de transport entre 15 et 17° C et une humidité relative de 70% + ou - 2%.

Chapitre 2 : Transport des volailles vivantes

Article 16 :Les cageots et caisses de transport des volailles doivent être faits en matériau facile à laver et à désinfecter et ne pouvant pas blesser les oiseaux. L'utilisation du bois est proscrite.

Ils ne doivent contenir que des volailles de même espèce, de même âge, de même catégorie et de même type provenant du même établissement et portant le numéro d'autorisation de l'établissement d'origine.

Les volailles destinés à l'abattage doivent être acheminées directement aux abattoirs dans les meilleurs délais possibles.

Article 17 : Les moyens de transport des volailles doivent être conçus de manière à éviter l'épandage des excréments de volailles ainsi que les plumes en cours de route et permettre l'observation des volailles au cours de transport. Les engins devront se prêter au nettoyage, au lavage et à la désinfection.

Chapitre 3 : Transport des oeufs destinés à la consommation

Article 18 : Les oeufs destinés à la consommation humaine devront être entreposés et transportés dans des conditions telles qu'ils soient maintenus propres, secs et exempts d'odeurs étrangères et préservés efficacement des chocs, des écarts excessifs de température et de l'action de la lumière.

Des températures optimales doivent être maintenues lors du transport des oeufs en coquille destinés à la consommation humaine (maximum + 15° C).

Article 19 : Les engins de transport des oeufs doivent être dotés d'une isolation thermique. Les caisses des camions ne doivent avoir aucune paroi en bois nu, y compris le plancher qui doit être revêtu d'une matière résistante, lavable et facile à désinfecter. Les parois et plafonds des caisses ne doivent pas être constitué de bâche même plastifiée.

Titre IV : Conditions et modalités de contrôle spécifique, hygiénique et sanitaire (C.S.H.S.) des élevages de reproducteurs de volailles et des couvoirs

Article 20 : En application des dispositions de l'article 4 de loi n° 49-99 susvisée, les certificats sanitaires officiels attestant que des établissements sont indemnes de certaines maladies contagieuses sont délivrés par le service vétérinaire relevant du ministère chargé de l'agriculture.

La liste des maladies contagieuses de volailles prévue au 2^e alinéa de l'article 4 de la loi n° 49-99 susvisée ainsi que les mesures spéciales de lutte contre ces maladies seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 21 : Toute demande d'adhésion au C.S.H.S susvisée sera rédigée sur des imprimés spéciaux mis à la disposition des éleveurs et des accoueurs intéressés et devra être adressée au service vétérinaire local relevant du ministère chargé de l'agriculture.

Cette demande devra préciser toutes les unités d'élevage de reproducteurs et d'accouage qui seront concernées par ce contrôle et être accompagnée d'une copie de l'autorisation d'exercice des activités d'élevage avicole prévue à l'article premier de la loi n° 49-99 susvisée.

Article 22 : L'inscription au C.S.H.S est subordonnée au respect de la norme marocaine n° 08-6-301 intitulée " code d'usage recommandé en matière d'hygiène pour la conception et le fonctionnement des couvoirs et des élevages de reproducteurs ", homologuée par l'arrêté conjoint du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications et du ministre de l'agriculture, du développement rural [n° 1737-03](#) du 12 septembre 2003.

Article 23 : Pour la réalisation de l'auto-contrôle prévu par la norme marocaine visée à l'article 22 ci-dessus, des prélèvements sont effectués par le médecin vétérinaire désigné par l'établissement concerné pour être analysés dans l'un des laboratoires régionaux d'analyses et de recherches vétérinaires agréé par l'autorité vétérinaire centrale.

Article 24 : Une visite technique des unités concernées par le C.S.H.S. devra être effectuée par une commission qui sera désignée à cet effet par le chef du service vétérinaire local et ce dans les trois semaines qui suivent le dépôt de la demande.

A l'issue de cette visite, la commission statue sur l'acceptation ou non de l'adhésion au C.S.H.S.

En cas de refus, les motifs doivent être notifiés au demandeur dans un délai de 15 jours à compter de la date de ladite visite.

Article 25 : En vue de la qualification des unités concernées par le C.S.H.S, comme " unités indemnes " d'une partie ou de la totalité des maladies prévues à l'article 20 du présent décret, la commission susvisée doit effectuer deux visites par an pour s'assurer du respect des dispositions du présent décret. Cette commission peut également, si elle l'estime nécessaire, procéder

à des visites et des investigations supplémentaires.

Article 26 :Au vu de la décision de la commission visée à l'article 24 ci-dessus et des résultats favorables des analyses de laboratoires visés à l'article 23 ci-dessus, le chef du service vétérinaire local délivre les certificats relatifs au statut sanitaire de la ferme ou du couvoir.

Article 27 :Au cas où pour quelque motif que ce soit, une ferme d'élevage de reproducteurs ou un couvoir ne remplirait plus les conditions exigées pour l'adhésion au C.S.H.S. ou si les résultats des analyses visées à l'article 23 du présent décret se révéleraient non conformes, le ou les certificats correspondants seraient retirés.

Titre V : Exigences sanitaires et hygiéniques auxquelles doivent satisfaire les abattoirs avicoles

Article 28 :Sans préjudice des dispositions particulières à certaines espèces de volailles qui seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, les établissements d'abattage de volailles doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes reconnues propres à la consommation humaine, un cheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes et entre viandes et sous-produits ou déchets.

Article 29 :Les exigences sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et de fonctionnement auxquelles doivent répondre les abattoirs seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 30 :Le responsable de l'établissement d'abattage est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, y compris les contrôles microbiologiques. Ces contrôles doivent porter sur les outils, les installations, les machines et sur les produits à tous les stades de la production.

A cet effet, il doit mettre en place un programme d'auto-contrôle, conformément à la norme marocaine NM 08.0.002 " système de management HACCP - Exigences ", homologuée par arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat n° 386-03 du 21 février 2003.

Le système d'auto-contrôle mis en place par l'unité doit être approuvé par les services vétérinaires relevant du ministère chargé de l'agriculture.

Article 31 :Le responsable des abattoirs avicoles doit tenir un registre à garder pendant un an permettant de contrôler :

- l'origine des animaux ;
- les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage (nombre, date, poids...) ;
- les contrôles effectués et leurs résultats.

Ces données doivent être communiquées, à leur demande, aux services vétérinaires locaux.

Titre VI : Exigences sanitaires et hygiéniques auxquelles doivent satisfaire les établissements de découpe, de transformation, de congélation et de conditionnement des viandes de volailles

Article 32 :Les établissements doivent être de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations, sans croisement ni chevauchement des circuits.

Les exigences sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et de fonctionnement auxquelles doivent répondre ces établissements ainsi que les conditions de manipulation des viandes seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Les responsables de ces établissements doivent garantir la salubrité de leurs produits en prenant toutes les mesures nécessaires, notamment par la mise en place d'un programme d'auto-contrôle, conformément à la norme marocaine NM 08.0.002 visée à l'article 30 du présent décret.

Article 33 :Les établissements de découpe, de transformation, de congélation et de conditionnement des viandes de volailles

ne doivent être approvisionnés en viandes et abats qu'à partir d'abattoirs de volailles autorisés.

Article 34 :Les viandes découpées et abats doivent être conditionnés et munis d'un dispositif d'étiquetage rendus inutilisables par l'ouverture de l'emballage. Les emballages doivent être transparents et incolores, et répondre aux conditions prévues par la réglementation en vigueur. Ils ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des viandes.

Ils doivent porter en caractères clairement visibles et facilement lisibles, les indications prévues par le décret n° 2-01-1016 du 22 rabii I 1423 (4 juin 2003) réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires.

Article 35 :Pour indiquer les modes d'élevages ou une pratique de production spéciale, à l'exception des modes d'élevage biologiques dont les conditions spécifiques seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, ne peuvent apparaître sur l'étiquetage que les indications, mentions ou marques définies dans les cahiers ou codes prévus à l'article 16 de la loi n° 49-99 susvisée qui seront homologués par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 36 :Les viandes fraîches découpées, désossées ou non, doivent être transportées conformément au décret n° 2-97-177 du 23 mars 1999 relatif au transport des denrées périssables.

De la sortie de l'atelier de découpe jusqu'à celui de leur remise au consommateur, les viandes découpées de volaille doivent être conservées sans interruption à une température comprise entre :

- 0° C et + 3° C pour les viandes réfrigérées ;
- à une température inférieure ou égale à -18° C pour les viandes congelées.

Au cours de leur transport, les viandes provenant d'un établissement autorisé sont accompagnées d'un certificat sanitaire lequels figurent :

- le numéro d'autorisation de l'établissement ;
- en outre, pour les viandes congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation ;
- la date limite de consommation.

Ce document est conservé par l'établissement destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à leur demande, aux services vétérinaires.

Titre VII : Exigences sanitaires et hygiéniques des centres de conditionnement ou de transformation d'oeufs

Article 37 :On entend par centre de conditionnement tout établissement autorisé à conditionner et classer les oeufs par catégorie de qualité et de poids dans les conditions fixées par le présent décret.

On entend par centre de transformation des oeufs tout établissement autorisé à produire des ovo-produits et produits dérivés conformément aux conditions et exigences fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 38 :Pour qu'il soit autorisé, un centre de conditionnement d'oeufs au sens de la loi n° 49-99 susvisée doit répondre aux exigences qui seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 39 :Les oeufs destinés au conditionnement doivent être entreposés dans des locaux propres, secs et exempts d'odeurs étrangères.

Article 40 :Les oeufs doivent être conditionnés dans des conditionnements portant un dispositif d'étiquette non réutilisable une fois le conditionnement ouvert, portant les mentions suivantes :

- le nom, la raison sociale et l'adresse de l'entreprise qui a emballé les oeufs ;
- le numéro d'autorisation ;
- l'indication de la date d'emballage sous forme de " jour/ mois/année " ;
- l'indication de la réfrigération et le mode de conservation ;

- le nombre d'oeuf ;
- la date de durabilité minimale.

L'indication de la date recommandée de vente peut figurer sur l'emballage apposée par l'opérateur.

On entend par la date recommandée de vente, l'indication de la date limite à laquelle les oeufs devraient être offerts pour la vente aux consommateurs et après laquelle il reste un délai raisonnable de stockage à domicile. Cette date peut être libellée comme suit : "à vendre de préférence avant le " ou "date recommandée de vente ".

L'indication de toute autre date n'est pas admise.

Article 41 :Le dispositif d'étiquetage apposé sur les conditionnements doivent être de couleurs différentes selon la destination des oeufs conditionnés :

- de couleur blanche pour les oeufs destinés à la consommation humaine ;
- de couleur jaune pour les oeufs destinés à l'industrie des denrées alimentaires.

Titre VIII : Exigences sanitaires, hygiéniques et d'équipement pour la commercialisation des viandes de volailles

Article 42 :Les locaux de vente des viandes de volailles doivent être implantés et ouverts en un lieu exempts d'odeurs, situés à l'abri de toute cause de pollution quelle qu'en soit la nature et susceptible de nuire à l'hygiène des locaux et à la salubrité des viandes qui y sont préparées et mises en vente. Ils ne doivent être implantés que dans les quartiers alimentés en électricité et en eau potable et qui ne sont pas sujets aux inondations.

Les exigences auxquelles doivent répondre ces locaux de vente seront fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Article 43 :Les viandes de volaille mises en vente doivent provenir d'abattoirs autorisés, régulièrement surveillés par les services vétérinaires.

Les viandes et les abats doivent être tenus à l'abri des souillures et soustraits à l'action du soleil et de toute source de chaleur. Ils doivent constamment être maintenus à une température n'excédant pas + 4° C.

Article 44 :Pour être commercialisées conformément aux dispositions du présent décret, les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente éviscérées sans abats, ayant subi l'ablation totale de l'oesophage, de la trachée, des viscères thoraciques (coeur et poumons) et abdominaux (proventricule, gésier, intestin, foie), de la tête et des pattes coupées à l'articulation du jarret.

Article 45 :Les propriétaires des établissements et les personnes manipulant les viandes et abats doivent observer les règles d'hygiène spécifiées au paragraphe III de l'annexe du décret n° 2-98-617 du 5 janvier 1999 pris pour l'application du dahir n° 1-75-291 du 8 octobre 1977 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

Article 46 :Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 14 kaada 1425 (27 décembre 2004),
Driss Jettou.

Pour contreseing :
Le ministre de l'agriculture,
du développement rural,
et des pêches maritimes,
Mohand Laenser.

