

Arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 446-06 du 7 safar 1427 (8 mars 2006) fixant les dispositions particulières à certaines espèces de volaille.

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes,

Vu le décret n° 2-04-684 du 14 kaâda 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, notamment son article 28,

Arrête :

Article premier : Les exploitations élevant le petit gibier d'élevage à plumes (cailles, faisans, perdrix ...), les palmipèdes gras et les oiseaux coureurs peuvent disposer d'unités pour l'abattage et la préparation des viandes de ces volailles dans la mesure où ces volailles ne peuvent être abattus dans un abattoir industriel. Ces unités peuvent être autorisées par les services vétérinaires relevant du ministère chargé de l'agriculture si celles-ci se conforment aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 : Les volailles malades ou suspects ne doivent pas être abattus dans ce type d'établissement, sauf dérogation donnée par le service vétérinaire.

En cas de dérogation, l'abattage doit être effectué sous contrôle vétérinaire et des mesures doivent être prises pour éviter toute contamination. Les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle du service vétérinaire avant d'être réutilisés.

Chapitre premier : Unités d'abattage de petit gibier à plumes

Section 1. - Conception des unités d'abattage

Article 3 : Ces unités doivent comporter au moins :

a) Un local d'abattage d'une superficie suffisante pour la saignée, d'une part, et l'échaudage et la plumaison, d'autre part. Ces deux types d'opérations devant être effectuées dans des emplacements distincts.

b) Un local d'éviscération et de préparation conçu de manière à permettre d'opérer l'éviscération dans une place suffisamment éloignée des autres postes de travail, ou séparée de ces postes par une cloison de manière à prévenir toute contamination.

c) Un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à la capacité d'abattage.

Des dérogations à l'exigence d'un local de refroidissement peuvent être accordées par le Service vétérinaire lorsque les viandes sont destinées immédiatement à l'approvisionnement d'ateliers de découpe ou d'entrepôts frigorifiques, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure.

d) Un emplacement pour le conditionnement et l'emballage.

Section 2. - installations et équipements

Article 4 : Les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des viandes doivent comporter :

a) Un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles, et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés ;

b) Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire ;

c) Des portes en matériaux inaltérables et faciles à nettoyer ;

- d) Des matériaux d'isolation imputrescibles ;
- e) Une ventilation suffisante et, en cas de nécessité, un dispositif efficace d'évacuation des buées ;
- f) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Dans le cas où il y a entreposage des viandes dans l'établissement concerné, le local d'entreposage doit répondre aux exigences citées aux points a), b) et d).

Article 5 : Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude doit être installé le plus près possible des postes de travail. Pour le nettoyage des mains, ces dispositifs doivent être à commandes non manuelles et pourvus d'eau courante à une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains.

Un dispositif pour la désinfection des outils, pourvu d'eau d'une température minimale de 82°C doit être prévu.

Article 6 : Des dispositifs appropriés doivent protéger l'établissement contre les animaux indésirables.

Article 7 : Les équipements et les outils de travail doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, et faits en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes et satisfaire aux exigences de l'hygiène. La viande ou les récipients ne doivent pas pouvoir entrer en contact direct avec le sol. L'emploi du bois est interdit.

Les viandes non destinées à la consommation humaine doivent être placées dans des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, et être enlevées et détruites à la fin de chaque journée de travail.

Article 8 : Les équipements de réfrigération, quand ils existent, doivent être en mesure de maintenir les viandes aux températures internes exigées par la réglementation en vigueur. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes de volailles.

Article 9 : L'unité doit être approvisionnée en eau potable, ou rendue potable, sous pression et en quantité suffisante, et disposer d'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude.

Un dispositif doit permettre d'évacuer les eaux résiduaires de façon hygiénique, conformément à la réglementation en vigueur.

Article 10 : Le personnel doit disposer de vestiaires, de cabinets d'aisance avec cuvette et chasse d'eau. Ces derniers ne doivent pas donner directement sur les locaux de travail. Un lavabo à commande non manuelle doit se trouver à proximité des cabinets d'aisance. Le lavabo doit être pourvu d'eau courante à une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains.

Section 3. - Conditions de fonctionnement

Article 11 : Le personnel manipulant les animaux ou les viandes doit :

- porter une tenue de travail appropriée : blouse, coiffes et bottes ainsi que d'autres vêtements de protection si nécessaire ;
- être soumis à un suivi médical régulier conformément à la réglementation en vigueur.

Article 12 : L'unité doit disposer d'un plan de nettoyage et de désinfection approuvé par les services vétérinaires.

L'unité doit mettre en place un système d'autocontrôle élaboré selon la méthode " HACCP " (Hazard

Analysis Critical Control Point) conformément à la norme marocaine NM 08.0.002 et approuvé par les services vétérinaires.

L'unité doit disposer d'un système de traçabilité permettant de justifier l'origine des animaux, et connaître les différents traitements de manipulation lors de chaque étape de production ainsi que la destination des produits et sous produits.

L'unité doit tenir un registre permettant de connaître :

- l'origine des animaux (références des documents sanitaires pour chaque lot) ;
- les entrées d'animaux (date, effectif, n° de lots, ...) et les sorties des produits d'abattage (date, quantité, poids, n° de lots, destination ...) ;
- les mortalités et saisies ;
- les références de la certification sanitaire des produits finis (série des vignettes de salubrité, certificats sanitaires ...) ;
- les contrôles effectués et leurs résultats ;
- suivre les visites du contrôle vétérinaire officiel.

Chapitre II : Oiseaux coureurs

Article 13 :Après saignée et plumaison, les oiseaux coureurs (ratites) sont dépouillés dans un local distinct du local d'abattage.

Les opérations de découpe visant à séparer la partie thoraco - abdominale de la partie pelvienne ainsi que les deux cuisses sont réalisées dans un local particulier ou dans le local d'éviscération.

L'éviscération est effectuée à un emplacement suffisamment éloigné de ceux réservés à la découpe prévue à l'alinéa précédent, ou séparé par une cloison de façon à empêcher la souillure des viandes.

Les opérations d'abattage des ratites peuvent être réalisées sur un simple rail aérien.

Les installations doivent satisfaire aux exigences prévues aux articles 4 à 10 du présent arrêté.

Les conditions de fonctionnement doivent satisfaire aux exigences prévues aux articles 11 et 12 du présent arrêté.

Chapitre II : Salle d'abattage pour les palmipèdes gras

Article 14 :Les oies et les canards destinés à la production de foie gras peuvent être saignés et plumés à la ferme d'engraissement dans une unité d'abattage autorisée et dans les conditions prévues par le présent arrêté.

Article 15 :L'unité d'abattage doit être séparée des locaux d'élevage et avoir une dimension suffisante pour les opérations de saignée, de plumaison éventuellement associée à l'échoudage, et d'éviscération et répondre aux conditions prévues par l'article 4.

Les installations doivent satisfaire aux exigences prévues aux article 4 à 10 du présent arrêté.

Les conditions de fonctionnement doivent satisfaire aux exigences prévues aux articles 11 et 12 du présent arrêté.

Article 16 :Une dérogation peut être accordée par l'autorité vétérinaire centrale du département de l'agriculture pour les exploitations ne disposant pas d'unités d'abattage conforme aux articles 14 et 15. Ces exploitations peuvent disposer d'une salle d'abattage séparée des locaux d'élevage et de dimension suffisante pour effectuer les opérations de saignée et de plumaison. Dans ce cas, les

carcasses doivent être réfrigérées dans les plus brefs délais après la plumaison. Elles doivent être éviscérées dans les vingt-quatre heures dans un établissement autorisé pour cette opération, de manière à permettre leur inspection. Elles y sont transportées, identifiées au moins par lot et accompagnées d'un document prouvant que la salle d'abattage d'origine est autorisée.

Article 17 :Le Lecteur de l'élevage est chargé de l'application du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 7 safar 1427 (8 mars 2006).

Mohand Laenser.