

Arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 447-06 du 7 safar 1427 (8 mars 2006) fixant les exigences sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et de fonctionnement auxquelles doivent répondre les établissements de découpe, de transformation, de congélation et de conditionnement des viandes de volailles.

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

Vu le 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, notamment son article 32,

Arrête :

Article premier : Les établissements de découpe, de transformation, de congélation et de conditionnement des viandes de volailles doivent répondre aux exigences sanitaires et hygiéniques fixées par le présent arrêté.

Chapitre premier : Conception, installation et d'équipement

Article 2 : Les établissements de découpe doivent comporter au moins :

a) Des locaux frigorifiques de dimension suffisante pour contenir :

- les viandes destinées à être découpées, désossées ou conditionnées ;
- les viandes découpées ou désossées.

Dans le cas où les viandes conditionnées et emballées sont entreposées dans l'établissement, un local spécial doit être prévu à cet effet ;

b) Un local pour les opérations de découpe et de désossage ;

c) Un local de conditionnement et d'emballage ;

d) Un local d'expédition ;

e) Dans le cas où l'atelier procède à la congélation, des locaux équipés en installations appropriées pour la congélation et l'entreposage aux températures prévues par la réglementation en vigueur ;

f) Un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement, protégé des poussières et des contaminants ;

g) Un local convenablement aménagé (sanitaires et mobiliers de bureau) fermant à clef à la disposition exclusive du service vétérinaire sauf dans le cas où l'atelier de découpe est annexé à un abattoir ;

h) Des vestiaires et des sanitaires convenablement aménagés et en nombre approprié pour le personnel ;

i) Un local réfrigéré fermant à clef pour recevoir les viandes ou déchets de viandes provenant de découpe, non destinés à la consommation humaine.

Toutefois, si leur abondance ne le justifie pas et s'ils sont enlevés ou détruits en fin de chaque journée, selon une procédure justifiant le respect des conditions d'hygiène et de l'environnement, ces viandes ou déchets peuvent être entreposés dans des récipients spéciaux affectés à cet effet, qui peuvent ne pas être réfrigérés. Lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches ;

j) Un local ou un emplacement destiné au nettoyage du matériel ;

k) Un local ou un dispositif pour le stockage de détergers, de désinfectants et de substances analogues ;

1) Un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

Article 3 : Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de satisfaire aux exigences de l'hygiène d'effectuer et de permettre à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire.

Les locaux où les viandes sont manipulées ou entreposées, les zones et couloirs de circulation des viandes, doivent avoir :

a) Un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et disposés de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés. Toutefois, dans les locaux frigorifiques, l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonnés et grillagés n'est pas exigé ;

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

c) Des portes, y compris les portes des locaux frigorifiques, et des châssis de fenêtres en matériaux inaltérables ;

d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

e) Une ventilation suffisante et un dispositif efficace d'évacuation des buées ;

f) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs ;

g) Un plafond propre et facile à maintenir propre ; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions.

Article 4 : Les établissements doivent en outre disposer :

1° D'un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude, installés le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas être actionnés à la main.

Pour le nettoyage et la désinfection des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau potable courante à une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains.

Les dispositifs destinés à la désinfection des outils doivent être pourvus d'eau à une température minimale de 82°C ou d'un système efficace similaire.

Un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel doit être mis en place.

2° D'un dispositif de protection efficace contre les animaux indésirables, notamment les insectes et les rongeurs.

3° Des dispositifs pour l'évacuation des eaux pluviales et usées répondant aux normes en vigueur.

Article 5 : Les équipements et les outils de travail doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et fabriqués en matières résistantes à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes. L'emploi du bois est interdit.

Les outils et les équipements destinés à la manutention des viandes et au dépôt des récipients utilisés pour la viande doivent être résistants à la corrosion et satisfaire aux exigences de l'hygiène. La viande ou les récipients la contenant ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol ou les murs.

Les viandes non destinées à la consommation humaine sont 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'avoir accès à ces viandes. Ces viandes sont enlevées et acheminées vers le local affecté à cet effet.

Article 6 : Les équipements de réfrigération 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 volaille.

Article 7 : L'établissement de découpe doit être approvisionné en eau potable sous pression et en quantité suffisante, et disposer d'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude. L'utilisation de l'eau potable est exigée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des équipements frigorifiques ou autres équipements ne rentrant pas en contact avec les viandes et les locaux, la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

Article 8 : Le personnel doit disposer d'un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination.

Les cabinets d'aisances ne doivent pas donner directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante à une température appropriée, de matériels et produits pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Des lavabos munis de robinets à commande non manuelle doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance.

Chapitre II : Conditions hygiéniques de fonctionnement, hygiène du personnel, du matériel et des locaux

Article 9 : Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Le personnel manipulant des viandes ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquelles ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées doit porter des coiffes enveloppant la totalité de la chevelure, des chaussures propres faciles à nettoyer et des vêtements de travail ou de protection de couleur claire.

Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée, de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail et après chaque passage aux toilettes.

Les personnes qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau courante, puis les désinfecter et les rincer.

Le travail et la manutention des viandes sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, soit parce qu'elles exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes, soit pour des raisons médicales. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes et doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire inspecteur en fait la demande.

Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les locaux de travail et d'entreposage et les autres zones et couloirs par lesquels transitent les viandes.

Article 10 : Le matériel et les outils utilisés pour le travail et l'entreposage des viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

Les récipients destinés à contenir les viandes de volaille impropres à la consommation humaine doivent, après utilisation, être vidés, nettoyés et désinfectés.

L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes. Les produits utilisés doivent répondre à la réglementation en vigueur.

Les locaux sont tenus dans le plus parfait état de propreté.

Les locaux de découpe et d'emballage doivent être nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement à la fin d'une journée de travail.

Le balayage à sec ainsi que l'utilisation de la sciure de bois ou de toute matière analogue sur le sol sont interdits.

La présence de tout animal est prohibée.

Article 11 : Les locaux, les outils et le matériel, employés pour le travail et l'entreposage des viandes ne doivent être utilisés qu'à ces fins.

Article 12 : La manipulation, la préparation et l'entreposage des viandes, y compris des abats doivent s'effectuer conformément aux règles de l'hygiène.

Les viandes, y compris les abats, destinées à être découpées, désossées, congelées ou conditionnées doivent provenir d'abattoirs autorisés.

Le responsable de l'établissement doit être en mesure, à toute réquisition, de justifier aux services vétérinaires, la provenance des viandes introduites dans son établissement.

Article 13 : Les viandes doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que les opérations de découpe, de désossage et, le cas échéant, d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié.

La découpe est exécutée de façon que soit évitée toute souillure des viandes.

Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés.

Les viandes provenant de la découpe et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients ou locaux prévus à cet effet.

Article 14 : Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placées aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à cet effet.

Article 15 : La découpe ne peut se faire que sur des viandes préalablement réfrigérées, ayant atteint à coeur une température inférieure ou égale à + 3° C. Pendant le travail des viandes, la température du local de découpe et de conditionnement doit être égale ou inférieure à + 12° C et régulièrement contrôlée. Les viandes découpées, y compris les abats, sont maintenues, pendant leur entreposage, à une température à coeur :

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

Les viandes de découpe destinées à la congélation doivent être congelées immédiatement après la

découpe, au moyen d'un équipement approprié, dans le respect des prescriptions de la réglementation en vigueur.

Les thermomètres disposés au point le plus éloigné de la source de froid doivent permettre à tout moment le contrôle de la température.

Les chambres froides négatives doivent être pourvues d'enregistreurs de température.

Chapitre III : Conditionnement, emballage et transport

Article 16 : Les viandes fraîches découpées et les abats sont, dans tous les cas, conditionnés aussitôt après la découpe, d'une manière conforme aux règles d'hygiène.

Les conditions suivantes doivent être respectées :

- les conditionnements doivent être transparents et incolores. Toutefois, les conditionnements destinés aux produits congelés peuvent être opaque ;
- les conditionnements ne doivent pas être susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ou de lui transmettre des substances nocives pour la santé humaine. Ils ne peuvent pas être utilisés une seconde fois pour le conditionnement des viandes.

Article 17 : Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois, si le conditionnement est d'une solidité suffisante pour tenir lieu d'emballage en assurant une protection efficace des viandes lors du transport et des manipulations, il n'est pas nécessaire que ce conditionnement soit transparent et incolore.

a) Les emballages et cartons doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
- ne pas pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ;
- être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.

b) Ils ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes, sauf s'ils sont fabriqués en matériaux résistant à la corrosion, inaltérables dans des conditions normales d'emploi, faciles à nettoyer, et préalablement nettoyés et désinfectés. Les matériaux doivent être agréés par les services vétérinaires.

c) Ils ne doivent contenir que des viandes de volailles.

Article 18 : Les viandes conditionnées doivent être étiquetées par un dispositif rendu inutilisable par l'ouverture de l'emballage.

Sans préjudice à la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, les emballages doivent porter en caractères clairement visibles et facilement lisibles, les indications suivantes :

a) nom ou raison sociale, adresse de l'établissement et Numéro d'autorisation de l'établissement ;

b) n° de lot ;

c) marque de salubrité ;

d) date limite de consommation établie conformément à la réglementation en vigueur ;

e) mention " à conserver à °C suivie de la température de conservation fixée à la réglementation en vigueur ;

f) les produits congelés doivent être commercialisés sous l'appellation de " viandes congelées " apposée avec une marque indélébile sur le conditionnement et l'emballage.

Article 19 :Le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si l'emballage a les caractéristiques prévues pour pouvoir être réutilisé ou si les conditions suivantes sont remplies :

a) Les matériaux de conditionnement et d'emballage sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans des enveloppes protectrices hermétiques, protégées contre tout endommagement au cours du transport vers l'atelier de découpe où ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local spécifique.

b) Les locaux de stockage des matériaux de conditionnement et d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toutes liaisons atmosphériques avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer les viandes. Les emballages et les conditionnements ne peuvent pas être entreposés à même le sol.

c) Les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local de conditionnement et d'emballage et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel affecté au travail des viandes fraîches.

d) Le local de conditionnement et d'emballage doit être aménagé et dimensionné de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations.

Immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet aux températures prévues à l'article 20 du présent arrêté.

Article 20 :Les viandes fraîches découpées, désossées ou non, sont transportées conformément à la réglementation en vigueur relative au transport des denrées périssables.

De la sortie de l'atelier de découpe jusqu'à 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, avec une tolérance de 2°C pendant les opérations de transport ;

- à une température inférieure ou égale à - 18° C pour les viandes congelées avec une tolérance de 3°C pendant les opérations de transport.

Chapitre IV : Autocontrôles et traçabilité des produits

Article 21 :Le responsable de l'atelier de découpe fait procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement afin de s'assurer de la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché. A cette fin, il met en place, applique et veille au strict respect d'une procédure élaborée selon la méthode d'analyses des dangers et des points critiques pour leur maîtrise, dite système " HACCP " (Hazard Analysis Critical Control Point), conformément à la norme marocaine NM 08.0.002.

Les contrôles, y compris microbiologiques, effectués dans le cadre du système HACCP doivent porter sur les installations, les équipements et le matériel à tous les stades de la production ainsi que sur les produits.

Le plan de contrôle énumère la nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen microbiologique. Il est déterminé par l'exploitant de l'atelier de découpe et doit être approuvé par les services vétérinaires qui en évaluent la pertinence et l'efficacité.

L'intégralité des documents relatifs au contrôle régulier de l'hygiène générale de l'établissement, y compris les résultats des autocontrôles, est tenue à la disposition permanente des agents des services vétérinaires.

Article 22 :Le responsable de l'établissement doit mettre en place un système de traçabilité depuis l'origine des viandes jusqu'à la destination des produits et sous produits.

Un registre doit être tenu dans l'établissement permettant de contrôler :

- l'origine des viandes (références des documents sanitaires accompagnant chaque lot) ;
- les entrées des viandes et les sorties des produits finis (nombre, date, poids, n° de lots, destination...) ;
- les contrôles effectués et leurs résultats,
- les références de la série des vignette de salubrité.

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

Article 23 : Le directeur 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.