

Arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 448-06 du 7 safar 1427 (8 mars 2006) fixant les exigences sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et de fonctionnement auxquelles doivent répondre les abattoirs avicoles.

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 29,

Arrête :

Article premier : Les abattoirs avicoles doivent répondre aux exigences sanitaires et hygiéniques fixées par le présent arrêté.

Chapitre premier : Conception, installations et équipements

Article 2 : Les abattoirs avicoles doivent comporter au moins :

- a) Un local ou un emplacement couvert et facile à nettoyer et à désinfecter pour la réception des volailles et l'accrochage ;
- b) Des locaux d'abattage composés d'un couloir de saignée et d'un local de plumaison, éventuellement associée à l'échaudage, de dimension suffisante telle que les opérations soient effectuées de façon à éviter tout risque de contamination entre les différentes étapes d'abattage. Toute communication entre le local d'abattage et le local ou l'emplacement visé au point a), autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles à abattre, doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique. En cas de plumaison à sec, celle-ci est effectuée dans un local spécifique ;
- c) Un local d'éviscération de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées de façon hygiénique. Toute communication entre le local d'éviscération et le local d'abattage, autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles abattus doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique ;
- d) Un local de conditionnement et d'emballage ;
- e) Un local d'expédition ;
- f) Des locaux frigorifiques pour réaliser le ressuyage et le stockage, d'une capacité adaptée à la production, avec des locaux particuliers fermant à clef, réservés à l'entreposage des viandes consignées, d'une part, et, d'autre part, à celui des viandes insalubres et déclarées impropres à la consommation humaine, le cas échéant une armoire réfrigérée facilement lavable pour ces derniers ;
- g) Un local aménagé pour la récupération des plumes et autres déchets, à moins que ceux-ci soient traités comme sous-produits ;
- h) Un local ou un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des chariots et des caisses ;
- i) Un local ou un dispositif approprié pour le stockage des détersifs, des désinfectants et des produits analogues ;
- j) Un local pour le stockage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;
- k) Un local aménagé (sanitaires et équipements de bureau) mis à la disposition exclusive du service vétérinaire ;
- 1) Un dispositif adéquat pour la destruction des volailles saisis, des viandes, des abats et des viscères déclarés impropres à la consommation.

Article 3 : Les locaux des abattoirs avicoles 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. Toutefois, une lumière diminuant le stress des volailles avant abattage peut être tolérée dans le local d'abattage ;
- g) Un plafond propre et facile à maintenir propre ; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions ;
- h) Des dispositifs pour l'évacuation des eaux pluviales et usées répondant aux normes en vigueur.

Article 4 : Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel doit être installé 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.

Article 5 : Des dispositifs appropriés doivent protéger l'établissement contre les animaux indésirables.

Article 6 : 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, en matériaux inaltérables, étanches, 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.

Les matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'abattoir, sont entreposés de manière hygiénique dans un local spécifique.

Article 7 : Les équipements de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les viandes aux températures internes exigées à l'article 20 du présent arrêté. 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 8 : L'abattoire avicole 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 la production de vapeur, le refroidissement des équipements frigorifiques ou autres équipements ne rentrant pas en contact avec les viandes et les locaux, la lutte contre les incendies, et l'évacuation des plumes, 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 9 : 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. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisances.

Le personnel manipulant les volailles vivantes doit disposer de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisance séparés.

Article 10 : Les abattoires avicoles doivent disposer d'emplacements et de locaux :

- pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport et des cageot et caisses utilisés pour les volailles ;
- pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport des viandes.

Chapitre II : Fonctionnement des abattoirs avicoles

Section 1. - Hygiène du personnel, des locaux et du matériel

Article 11 : Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. Le personnel manipulant des viandes, nues ou conditionnées, 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 et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail ou d'autres vêtements 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 été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras, puis les désinfecter et les rincer.

Le personnel affecté à la manipulation des volailles vivantes doit porter une tenue de travail appropriée, de couleur différente de celle du personnel manipulant les viandes.

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 à la manipulation des volailles ou 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 boire dans les locaux de travail et de stockage et dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes.

Article 12 : Aucun animal en dehors des volailles destinées à l'abattage ne peut pénétrer dans l'abattoir.

Un programme de lutte contre les rongeurs, les insectes et toute autre vermine doit être systématiquement mis en place. Les moyens utilisés doivent répondre à la réglementation en vigueur.

Article 13 : Le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des volailles vivantes et le travail des viandes de volaille doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés.

Les détersifs, désinfectants et produits similaires doivent être utilisés de manière à ce que les équipements, les instruments de travail et les viandes ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable. Ces produits doivent satisfaire à la réglementation en vigueur.

Article 14 : Les déchets liquides et solides doivent être évacués à l'aide d'un dispositif répondant aux exigences d'hygiène.

Les plumes et les sous-produits de l'abattage impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement évacués des locaux de travail.

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

Article 15 : Les locaux, les outils et le matériel de travail ne peuvent être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes de volailles.

Section 2. - Hygiène de l'abattage et des manipulations des viandes

Article 16 : Seules les volailles vivantes qui ont subi l'inspection sanitaire vétérinaire peuvent être introduites dans les locaux d'abattage. Dès leur introduction dans ces locaux, les volailles doivent être abattues immédiatement selon le rite musulman.

L'échaudage doit être effectué dans des conditions hygiéniques, la saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse pas être une cause de souillure en dehors du local d'abattage et l'éviscération doit être effectuée sans délai.

Article 17 : La volaille abattue doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés.

Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.

Les viscères restés dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, être aussitôt enlevés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Article 18 : Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est interdit. Est également interdit le bourrage des carcasses.

Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement des viandes de volaille avant la fin de l'inspection.

Les viandes consignées, les viandes déclarées impropres à la consommation humaine, les plumes et les déchets ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine. Ils doivent être transportés et placés dès que possible dans les locaux, installations ou récipients prévus pour les recueillir et doivent être manipulés de façon à éviter toute contamination des viandes.

Article 19: A l'issue de l'inspection et après enlèvement des viscères, les viandes de volaille doivent subir immédiatement un douchage et être ressuyées dans les locaux équipés à cet effet selon les règles de l'hygiène, de manière que les températures prévues à l'article 20 ci-après soient atteintes rapidement.

Le refroidissement par immersion n'est autorisé que dans les conditions fixées par l'autorité vétérinaire centrale.

Article 20: Les viandes destinées à la congélation doivent être congelées immédiatement après le ressuyage, au moyen d'un équipement approprié, dans le respect des prescriptions de la réglementation en vigueur.

Les viandes de volailles, doivent être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment + 3°C pour les viandes réfrigérées. La température des viandes congelées ne doit en aucun cas être supérieure à - 18°C.

Article 21: Jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés doivent rester séparés des carcasses et abats déjà inspectés. Il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur des carcasses et des abats inspectés avant le ressuyage.

Article 22: L'habillage, la manipulation et le transport de viandes, y compris d'abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène.

Les viandes emballées ou conditionnées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes nues.

Section 3. - Conditionnement et emballage

Article 23: Lorsque les viandes de volailles sont conditionnées, les conditions suivantes doivent être respectées :

- les conditionnements doivent être transparents et incolores. Toutefois, les conditionnements destinés aux produits congelés peuvent être opaques ;
- 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 réutilisés pour le conditionnement des viandes ;
- les parties de volailles ou abats séparés de la carcasse doivent être toujours entourés d'une enveloppe protectrice répondant aux critères cités ci-dessus et solidement fermée ;
- 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.

Article 24: Les viandes doivent être emballées dans les conditions suivantes :

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) Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes, sauf s'ils sont fabriqués en matériaux résistant à la corrosion, inaltérables, faciles à nettoyer, et préalablement nettoyés et désinfectés. Les matériaux doivent être approuvés par les services vétérinaires.

c) Les emballages ne doivent contenir que des viandes de volailles.

Article 25: 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'abattoir 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 26: les produits conditionnés doivent être étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.

Section 4. - Autocontrôles et traçabilité des produits

Article 27: Le responsable de l'abattoir doit faire 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'abattoir 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 28: Le responsable de l'établissement doit mettre en place un système de traçabilité depuis l'origine des animaux jusqu'à la destination des produits et sous produits.

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

- l'origine des volailles (références des documents d'accompagnement sanitaires) ;
- les entrées des volailles et les sorties des produits d'abattage (nombre, date, poids, n° de lots, destination ...) ;
- les mortalités et saisies ;
- les références de la certification sanitaire des produits finis (vignettes de salubrité, certificats sanitaires...) ;
- les contrôles effectués et leurs résultats.

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

Article 29: 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.