

Bulletin Officiel n° 5414 du Jeudi 20 Avril 2006

Arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 449-06 du 7 safar 1427 (8 mars 2006) fixant les exigences sanitaires, hygiéniques et d'équipement pour la commercialisation 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 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 42,

Arrête :

Article premier : Les locaux de vente des viandes de volailles doivent être de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables.

Ils doivent être aménagés de telle sorte que soient évitées les pollutions, notamment celles provoquées par le vent, les gaz d'échappement des véhicules, les afflux d'eau, les insectes et les rongeurs.

Le sol, les murs et les cloisons, doivent être constitués ou revêtus de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Le plafond doit être facile à nettoyer,

Les angles de raccordement des murs avec le sol doivent être aménagés en gorges arrondies. La pente du sol est réglée de façon à diriger les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation muni d'un grillage et d'un siphon avec raccordement au réseau public.

Article 2 : Les locaux de vente des viandes de volailles doivent être pourvus d'un éclairage suffisant naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs. Ils doivent être approvisionnés en eau potable en quantité suffisante. Des lavabos doivent être prévus et bien placés, pourvus d'eau courante chaude et froide et disposant des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains et des moyens hygiéniques de séchage des mains.

Ils doivent être dotés de moyens de luttés contre les animaux indésirables. Toutes les ouvertures donnant sur l'extérieur doivent être munis de moustiquaires.

La porte donnant sur l'extérieur doit être à fermeture automatique.

Les locaux doivent être équipés d'une chambre froide ou une aire réfrigérante permettant l'entreposage des viandes de capacité en rapport avec l'activité. Elle doit être constituée de matériau résistant aux chocs, imperméable, imputrescible, facile à nettoyer et à désinfecter. Elle doit être munie d'un afficheur de température apparent.

La température de conservation ainsi que la durée d'entreposage doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Article 3 : L'exposition et la mise en vente des viandes et abats doit être effectuée dans des installations réfrigérées pour le maintien de la température des produits conformément à la réglementation en vigueur.

Les tables et les surfaces de découpe doivent être constituées ou revêtues d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible, résistant aux chocs, facile à nettoyer et à désinfecter.

Tous les matériaux (couteaux, hachoirs, scies, récipients, ustensiles ...) susceptibles d'être en contact avec les viandes doivent être en matière inoxydable et répondant aux normes des matériaux autorisés à être au contact des denrées alimentaires.

Article 4: Les locaux et le matériel doivent répondre aux conditions d'hygiène et d'entretien ci-après :

1- Le sol et les murs doivent être nettoyés et lavés autant que de besoin et en particulier à l'issue de chaque journée de travail ;

2 - Tous le matériel utilisé doit être en bon état de propreté, soigneusement nettoyé, désinfecté et rincé après le travail quotidien ;

3- La chambre froide, l'aire réfrigérant et l'installation réfrigérant doivent être maintenues en constant état de propreté et nettoyées chaque fois que de besoin ;

4- Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur et être déposés dans une armoire réservée uniquement à cet effet.

Article 5 : Les bouchers et les personnes manipulant les viandes doivent observer la plus grande propreté vestimentaire et corporelle. Ils doivent porter des blouses, des coiffes et des tabliers de couleur claire. Ils doivent se laver et se désinfecter les mains chaque fois que de besoin.

Des mesures doivent être prises pour écarter du travail et de la manipulation des viandes les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à ce qu'il soit démontré qu'elles sont aptes à le faire sans danger (la fiche sanitaire individuelle doit être à jour).

Il est interdit de fumer, de manger et de cracher dans les locaux de vente des viandes de volailles.

Article 6 : 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.