

قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 445.06 صادر في 7 صفر 1427 (8 مارس 2006) يحدد شروط الصحة والنظافة الواجب توفرها في مراكز تحويل البيض

(ج ر رقم 5414 بتاريخ 20/04/2006، ص 994)

وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري،

بناء على المرسوم رقم 2.04.684 الصادر في 14 من ذي القعدة 1425 (27 ديسمبر 2004) لتطبيق القانون رقم 49.99 المتعلق بالوقاية الصحية لتربية الطيور الداجنة وبمراقبة إنتاج وتسويق منتوجاتها ولاسيما المادة 37 منه،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: يحدد هذا القرار التعليمات الصحية والنظافة التي يجب أن تتوفر في مراكز تحويل البيض .

الباب الأول

الموضوع – التعريف

المادة 2: لتطبيق هذا القرار، يراد بالكلمات التالية ما يلي :

1 - مشتقات البيض : المنتوجات التي تم الحصول عليها بواسطة البيض أو مختلف مكوناته أو خليطها وذلك بعد التخلص من القشرة والأغشية، والموجهة للاستهلاك من طرف الإنسان. ويمكن أن تكمل جزئيا بعض المواد الغذائية أو المضافات المرخص لها وقد تكون إما سائلة أو مركزة، أو جافة، أو مبلورة، أو مجمدة، أو مجلدة ؛

2 - مستغلة الإنتاج : ضيعة لتربية الطيور الداجنة لإنتاج البيض الموجه للاستهلاك البشري ؛

3 - مؤسسة : وحدة مرخص لها لإنتاج و / أو معالجة مشتقات البيض ؛

4 - البيض المشقق : البيض الذي أتلقت قشرته بموضع محدد دون تقطع للغشاء ؛

5 - الحمولة : الكمية من مشتقات البيض المحضرة في نفس الظروف ولاسيما خضوعها لعلاج خلال عملية واحدة ومستمرة ؛

6 - الفوج : كمية من مشتقات البيض التي تسلم في دفعة واحدة لنفس المكان الموجهة إليه للخضوع لعملية تحويل مستقبلية ضمن الصناعة الغذائية أو الموجهة للاستهلاك البشري مباشرة ؛

7 - التوضيب : وضع مشتقات البيض داخل كل نوع من الحاويات ؛

8 - التسويق : الحيازة أو العرض من أجل البيع أو الوضع للبيع أو البيع أو التسليم أو كل شكل آخر من التسويق .

الباب الثاني

تصميم مراكز تحويل البيض

الجزء الأول

شروط عامة

المادة 3: يجب أن تتوفر مراكز تحويل البيض على الأقل :

1- في المحلات التي يخزن فيها البيض أو التي توضع أو تخزن فيها مشتقاته ، على :

(أ) أرضية غير مسربة للمياه وسهلة التنظيف والتطهير وغير قابلة للتعبن ومصممة بطريقة تسمح بجريان سهل للمياه. يجب صرف هذه المياه نحو قنوات مطابقة للأنظمة الجاري بها العمل الخاصة بحماية البيئة لاجتتاب الروائح ؛

(ب) جدران ملساء ومقاومة وغير مسربة للمياه ومكسوة بطلاء لونه فاتح وذلك على ارتفاع لا يقل عن مترين وعلى علو مستوى التخزين في محلات التبريد والتخزين . يجب أن يكون خط الالتقاء بين الجدران والأرضية مقوس الشكل أو مصقول بطريقة مماثلة تسهل تنظيفها ؛

(ج) أبواب مكونة من مواد غير قابلة للتآكل، وإذا كانت الأبواب مصنوعة من الخشب يجب أن تكون جهتيها ملساء غير مسربة للمياه ؛

(د) أسقف سهلة التنظيف ، مبنية ومتممة بطريقة تجنب تجمع القذرات، وتكوين الطفيليات واحتمال تقشير الصبغة وتكثف بخار الماء ؛

(هـ) تهوية كافية وإذا دعت الضرورة نظام فعال للتخلص من البخار ؛

(و) إضاءة كافية طبيعية أو اصطناعية ؛

(ز) أقرب ما يمكن من مراكز العمل :

- عدد كاف من التجهيزات المخصصة لتنظيف الأيدي وتطهيرها وتنظيف المعدات بالماء الساخن. ولا يجب أن تشغل الصنابير يدويا أو بواسطة الذراع. ولتنظيف الأيدي، يجب أن تزود هذه التجهيزات بماء جار بارد وساخن أو ماء مخلط مسبقا في درجة حرارة مناسبة وكذلك بمواد التنظيف والتطهير وبمواد لتجفيف الأيدي لا تستعمل إلا مرة واحدة ؛
- أجهزة لتطهير المعدات .

2- على عدد مناسب من المستودعات تحتوي على جدران وأرضيات ملساء وغير مسربة للمياه وقابلة للغسل، ومزودة بمغاسل ومراحيض عصرية ليس لها اتصال مباشر بقاعات العمل. يجب أن تزود المغاسل بماء جار بارد وساخن أو ماء مخلوط مسبقا في درجة حرارة مناسبة وتجهيزات لتنظيف وتطهير الأيدي كذا منشقات لا يمكن استعمالها إلا مرة واحدة. ويجب أن لا تشغل الصنابير بتحكم يدوي. ويجب أن تكون المغاسل متوفرة بعدد كاف بالقرب من المراحيض ؛

3- محل منفصل ومنشآت مناسبة تخصص لعمليات الغسل والتطهير الخاصة بالأواني والحاويات المتحركة ؛

4- على منشأة تخصص للتزود فقط بالماء الصالح للشرب. غير أنه يرخص لمنشأة للماء الغير الصالح للشرب لإنتاج البخار وللتصدي للحرائق وتبريد معدات التبريد بشرط أن تكون القنوات المنشأة لهذا الغرض لا تمكن من استعماله لأغراض أخرى ولا تمثل أي خطر لتلوث مشتقات البيض. ويجب أن لا يدخل هذا البخار أو الماء في اتصال مباشر بمشتقات البيض أو يستعمل لتنظيف أو تطهير الأوعية والتجهيزات والمعدات التي تدخل في اتصال مع مشتقات البيض. ويجب أن تعزل قنوات الماء الغير الصالح للشرب على قنوات الماء الصالح للشرب ؛

5- على جهاز مناسب للوقاية من الحيوانات الضارة كالحشرات والقوارض والطيور ؛

6- يجب تصنيع المعدات وخطوط الربط والأدوات أو أوجهها السطحية الموجهة لتكون في اتصال مع مشتقات البيض من مواد ملساء سهلة الغسل والتنظيف ومقاومة للتآكل وتحترم الأنظمة الجارية بها العمل والمتعلقة بالمواد المتصلة بالمواد الغذائية.

الجزء الثاني

الشروط الخاصة

المادة 4: بالإضافة إلى الشروط العامة المحددة في المادة 3، يجب أن تتوفر المؤسسات على الأقل على :

1 -محلات مناسبة، متسعة بما فيه الكفاية لتخزين كل من البيض ومشتقاته النهائية بشكل منفصل ومجهزة بتجهيزات للتبريد تمكن من حفظ مشتقات البيض في درجة حرارة مناسبة. ويجب أن تجهز مخازن التبريد بميزان للحرارة أو بميزان مسجل لدرجة الحرارة ؛

2 -تجهيزات لغسل وتطهير البيض في حالة استعمال بيض متسخ ؛

3 -أ) محل خاص به تجهيزات مناسبة لتكسير البيض وجمع محتواه والتخلص من أجزاء القشرات والأغشية ؛

ب) محل منفصل لإجراء عمليات أخرى غير التي ذكرت في النقطة (أ) .

في حالة بسترة مشتقات البيض، يمكن القيام بذلك في المحل المشار إليه في النقطة أ) - عندما تتوفر المؤسسة على نظام مغلق للبسترة. وفي الحالات الأخرى يتم القيام بذلك في المحل المشار إليه في النقطة ب) - وفي هذه الحالة الأخيرة، يجب اتخاذ جميع التدابير لتفادي تلويث مشتقات البيض بعد بسترتها .

4 -تجهيزات مناسبة لنقل محتوى البيض داخل المؤسسة ؛

5 -في الحالة المشار إليها في هذا القرار، تجهيزات معتمدة من طرف المصالح البيطرية لمعالجة مشتقات البيض ومزودة :

أ) في حالة البسترة:

-بمراقبة أوتوماتيكية للحرارة ؛

-بميزان مسجل للحرارة ؛

-بنظام سلامة أوتوماتيكي يمنع التسخين الغير الكافي .

ب) في حالة البسترة المستمرة، يجب أن يكون التجهيز مزودا كذلك بـ :

-نظام سلامة مناسب يمنع خلط مشتقات البيض المبستر مع مشتقات البيض التي لم تكتمل عملية بسترتها ؛

-وبمسجل أوتوماتيكي للسلامة يمنع الخليط المذكور أعلاه .

6 -محل لخرن مواد غذائية ومضافات أخرى ؛

7 -محل مناسب ومنفصل لخرن الأوعية والمواد الأولية المخصصة لصنعها إذا كان التلغيف يتم داخل أوعية ترمى بعد الاستعمال الأول لها ؛

8 -تجهيزات تمكن من الأخذ في الحين والتخزين المنفصل لكل من القشرات الفارغة والبيض أو مشتقاته الغير صالحة للاستهلاك البشري ؛

9 -تجهيزات مناسبة للتلفيف الصحي لمشتقات البيض ؛

10 -مختبر مناسب لإجراء التحاليل أو الفحوصات طبقا لشروط هذا القرار فيما يخص المواد الأولية ومشتقات البيض. وفي غير ذلك، يجب الاعتماد على خدمات مختبر معتمد يمكن من استيفاء نفس الشروط ؛

11 -تجهيزات مناسبة عند الاقتضاء، لإزالة تجمد مشتقات البيض التي يجب أن تخضع للمعالجة أو مناولات أخرى في مؤسسة مرخص لها ؛

12 -محل منفصل لتخزين مواد التنظيف والتطهير .

الباب الثالث

نظافة المحلات والمعدات والمستخدمين

المادة 5: حالة نظافة جيدة مفروضة على كل من المستخدمين والمحلات والمعدات :

1 -يجب على المستخدمين الذين يعملون في معالجة أو مناولة البيض ومشتقاته أن يرتدوا ملابس عمل وقبعات نظيفة. ويجب عليهم أن يغسلوا ويظهروا أيديهم مرات عديدة خلال نفس اليوم وعند كل استئناف للعمل ؛

2 -لا يسمح بإدخال أي حيوان إلى المؤسسات. ويجب القضاء على القوارض والحشرات والطيور وكل نوع آخر من الطفيليات بشكل منتظم ؛

3 -يجب حفظ المحلات والمعدات والأدوات المستعملة في مشتقات البيض في حالة صيانة ونظافة جيدة. يجب أن تنظف وتطهر المعدات والأدوات بعناية، ويجب القيام بذلك عند الاقتضاء عدة مرات في اليوم وعند نهاية كل يوم عمل، وقبل أن يعاد استعمالها عندما تكون ملوثة. ويجب أن تزود القنوات المغلقة المستعملة لنقل مشتقات البيض بنظام مناسب يمكن من تنظيف وتطهير جميع الأجزاء. ويجب كذلك غسل القنوات بالماء الصالح للشرب بعد تنظيفها وتطهيرها ؛

4 -لا يجب أن تستعمل المحلات والأدوات والمعدات لأغراض أخرى غير مشتقات البيض، ما عدا للعمل في مواد غذائية أخرى في نفس الوقت أو في وقت آخر بعد الحصول على ترخيص من المصالح البيطرية، بشرط أن تتخذ جميع التدابير اللازمة لتفادي تلوث أو إفساد مشتقات البيض. هذه المقتضيات تطبق على كل التحويلات التي تجري في مكان آخر (تنشيف، خلط، توضيب) ؛

5 -يفرض استعمال الماء الصالح للشرب في كل الاستعمالات. في حين يرخص بشكل استثنائي لاستعمال الماء الغير الصالح للشرب لإنتاج البخار بشرط ألا تسمح القنوات المخصصة لهذا الغرض باستعمال هذا الماء لأغراض أخرى أو تشكل أي خطر لتلوث البيض أو مشتقاته. كما يرخص لاستعمال الماء الغير الصالح للشرب استثنائيا لتبريد التجهيزات المبردة. ويجب أن تعزل قنوات الماء الصالح للشرب عن قنوات الماء الغير الصالح للشرب .

6 -يجب أن تستعمل وتخزن المواد المنظفة والمطهرة والمواد المشابهة بطريقة لا تلوث التجهيزات وأدوات العمل ومشتقات البيض. يجب أن يتبع استعمال هذه المواد غسل كلي بالماء الصالح للشرب لكل من التجهيزات وأدوات العمل ؛

7 -يجب أن يمنع العمل بالبيض ومشتقاته أو مناولتهم على كل شخص يحتمل أن يلوثها ؛

8 - يجب على كل شخص يعمل بالبيض ومشتقاته أو مناولتهم أن يدلي بشهادة طبية تثبت عدم وجود أي شيء يتعارض مع عمله. وتجدد هذه الشهادة الطبية كل سنة .

الباب الرابع

المقتضيات المتعلقة بالبيض الموجه لتصنيع مشتقات البيض

المادة 6: يجب أن يوضب البيض المستعمل لتصنيع مشتقات البيض طبقا لمقتضيات الأنظمة الجاري بها العمل .

أ) لتصنيع مشتقات البيض، يجب أن يستعمل فقط البيض الذي لم يخضع لعملية التحضين والصالح للاستهلاك البشري. ويجب أن تكون قشرته مكتملة وليس بها تشوهات ؛

ب) واستثناء للنقطة السابقة (أ) يمكن استعمال البيض المشقق في تصنيع مشتقات البيض بشرط أن يسلم مباشرة من مراكز التغليف أو ضيعة لإنتاج البيض إلى مؤسسة مرخص لها، حيث يتم تكسيره ومعالجته بأسرع ما يمكن.

المادة 7: يجب إزالة وتغيير طبيعة البيض أو مشتقاته الغير الصالحة للاستهلاك البشري بطريقة لا تسمح بإعادة استعمالها للاستهلاك البشري وأن توضع في الحين داخل المكان المشار إليه في المادة 4 ، النقطة 8.

الباب الخامس

المقتضيات الخاصة بالنظافة لتصنيع مشتقات البيض

المادة 8: يجب أن تجرى كل العمليات بطريقة تجنب التلوث خلال الإنتاج والمناولة وتخزين مشتقات البيض وخاصة :

1 - يجب أن يتم تخزين البيض ومشتقاته المقدمة للمعالجة فيما بعد في مؤسسة مرخص لها مباشرة بعد وصولهم إلى المحلات المشار إليها في الباب الثاني - النقطة أ - إلى غاية تحويلهم. ويجب أن تسمح درجة حرارة هذه المحلات بتخزين جيد لتلك المواد. كما لا يجب أن توضع الصحون المستعملة لنقل البيض على الأرض ؛

2 - يجب أن تفرغ البيض من التغليف، ويغسل ويطهر عند الضرورة في مكان منفصل عن مكان التكسير، ولا يجب أن تدخل مواد التغليف إلى محل التكسير ؛

3 - يجب أن يتم تكسير البيض داخل المحل المشار إليه في المادة 4 - النقطة 3 - أ) - ويجب تحويل البيض المشقق المشار إليه في المادة 6 النقطة 2 - ب) - دون أجل ؛

4 - يجب تنظيف البيض المتسخ قبل تكسيره. بحيث يجب أن تجرى هذه العملية في محل منفصل عن محل التكسير وعن أي محل معرض للتلوث تتم فيه مناولة محتوى البيض. يجب أن تجرى عمليات التنظيف بطريقة لا تلوث أو تفسد محتوى البيض. ويجب أن تكون القشرات جافة بما فيه الكفاية خلال عملية التكسير بحيث لا تلوث بقايا ماء الغسل محتوى البيض ؛

5 - يجب مناولة وتحويل بيض الدجاج وبيض الديك الرومي وبيض الديك الحبشي بشكل منفصل عن بيض الطيور الداجنة الأخرى. يجب تنظيف وتطهير التجهيزات عند إعادة استعمالها لتحويل بيض الدجاج والديك الرومي والديك الحبشي ؛

6 يجب أن تجرى عملية التكسير مهما كانت الطريقة المستعملة بكيفية تجنب ما أمكن تلويث محتوى البيض. لهذا الغرض ، لا يمكن الحصول على محتوى البيض باستعمال تقنية القوة النافذة أو بسحق البيض أو بواسطة استعمال تقنية القوة النافذة على قشرته الفارغة للحصول على ما تبقى من أبيض البيض. كما يجب تحديد ما أمكن وجود بقايا القشرات أو الأعشبية في مشتقات البيض والتي لا يجب أن تتجاوز الكمية المشار إليها في المادة العاشرة ، النقطة 2 ج ؛

7 - بعد التكسير، يجب أن يخضع كل جزء من مشتقات البيض للعلاج في أسرع وقت ممكن. وترتكز المعالجة الحرارية على تنسيق مناسب لدرجة الحرارة والمدة الزمنية للقضاء على الميكروبات والجراثيم المرضية التي يمكن أن توجد في مشتقات البيض. كما يجب تسجيل درجات الحرارة باستمرار خلال عملية العلاج الحراري. ويجب الاحتفاظ بالتسجيلات الخاصة بكل حمولة معالجة خلال مدة سنتين وتوضع رهن إشارة مصالح المراقبة. ويجب أن تخضع الحمولة التي خضعت لعلاج غير كاف إلى علاج جديد دون أجل داخل نفس المؤسسة شريطة أن تصبح بعد ذلك صالحة للاستهلاك البشري. وفي حالة ما ثبت أن هذه الحمولة لا تصلح للاستهلاك البشري، يجب إتلافها طبقاً للشروط المحددة بالمادة 7 أعلاه.

8 - إذا لم تتم عملية المعالجة في الحين بعد الكسر يجب تخزين محتوى البيض في ظروف صحية مناسبة أو تجمد في درجة حرارة لا تتعدى (4° C) ؛

ولا يجب أن تتجاوز مدة التخزين في درجة حرارة (4° C) فترة 48 ساعة ويستثنى من ذلك المكونات المخصصة لعملية إزالة السكر (désucrage) ؛

9 -بترخيص من المصالح البيطرية، يمكن لمشتقات البيض المتأتية من مؤسسة مرخص لها أن تعالج في مؤسسة أخرى مرخص لها ، شريطة أن تحترم الشروط العامة التالية :

أ) يجب أن تجمد أو تبرد مشتقات البيض مباشرة بعد صنعها في درجة حرارة لا تتجاوز 4 °C وفي هذه الحالة يجب أن تعالج في المكان الموجهة إليه لا تتعدى 48 ساعة الموالية لليوم الذي أجري فيه تكسير البيض، باستثناء المكونات المخصصة لعملية إزالة السكر (désucrage) ؛

ب) يجب أن توضع وتراقب وتنقل وتتم مناولتها طبقا لمقتضيات هذا القرار ؛

ج) يجب أن تعنون طبقا لشروط الباب العاشر ويجب أن يشار إلى طبيعة السلع بالطريقة التالية :

"مشتقات البيض غير مبسترة - للمعالجة في المكان الموجه إليه - تاريخ وساعة عملية التكسير ."

10 -يجب أن تضمن العمليات الأخرى التي تجرى على مشتقات البيض بعد المعالجة عدم إعادة تلوثها لحفظ المواد السائلة والمواد المركزة الغير المستقرة في درجة الحرارة المحيطة يجب تجفيفها أو تبريدها في درجة حرارة لا تتجاوز 4 °C إما في الحين أو بعد خضوعها لعملية التخمر. ويجب أن تجمد المواد المخصصة للتجميد مباشرة بعد معالجتها ؛

11 -يجب حفظ مشتقات البيض في درجات الحرارة المحددة في هذا القرار إلى غاية استعمالها في تصنيع مواد غذائية أخرى ؛

12 -في المؤسسات المرخص لها ، يمنع تحضير مشتقات البيض انطلاقا من مواد أولية التي لا تصلح لتصنيع المواد الغذائية ولو لأغراض استعمال تقني .

الباب السادس

خاصيات تحليلية

المادة 9: يجب أن تخضع حمولات مشتقات البيض بعد معالجتها للمراقبات الميكروبيولوجية بعد أخذ عينات داخل مؤسسات المعالجة لضمان تطابقها مع المعايير الميكروبيولوجية المحددة في القوانين الجاري بها العمل .

المادة 10: يجب أن تخضع حمولات مشتقات البيض لمراقبات بواسطة أخذ عينات داخل مؤسسات المعالجة كي يتم ضمان تطابقها مع المعايير التالية:

أ) تركيز حمض البتيريك 3 (Acide Butyrique) OH لا يجب أن يتجاوز 10 مليغرامات في الكيلو غرام الواحد للمادة الجافة من مشتقات البيض الغير معدلة .

ب) لضمان مناولة صحية للبيض ومشتقاته قبل معالجتهم، يجب تطبيق المعايير التالية :

-لا يجب أن تتجاوز نسبة حامض البنيك 1000 (Acide Lactique) مليغرام في الكيلو غرام الواحد من المادة الجافة لمشتقات البيض (هذه النسبة تصلح فقط للمنتوج الذي لم يخضع للعلاج) ؛

-لا يجب أن تتجاوز نسبة حمض السوكسينيك 25 (acide succinique) مليغرام في الكيلو غرام الواحد من المادة الجافة لمشتقات البيض. ولكن هذه الكميات تمثل بالنسبة للمنتوجات المخمرة، الكميات المسجلة قبل القيام بعملية التخمر .

ج) لا يجب أن تتجاوز كمية بقايا قشرات وأغشية البيض والجزئيات الأخرى 100 مليغرام في الكيلو غرام الواحد من مشتقات البيض ؛

د) لا يجب أن تتجاوز كمية بقايا المواد المشار إليها في المادة 17 النسب المسموح بها. فيما غير هذا، يجب حذف مشتقات البيض من الاستعمال في التغذية البشرية ومن التسويق سواء لصناعة المواد الغذائية أو للاستهلاك البشري المباشر .

الباب السابع

توضيب مشتقات البيض

المادة 11: يجب أن يستوفي توضيب مشتقات البيض للشروط التالية:

1 - يجب أن توضع مشتقات البيض في ظروف مستوفية للنظافة حتى يتم التأكد من عدم تلوثها، كما يجب أن تستوفي حاويات مشتقات البيض لمقتضيات الأنظمة الجاري بها العمل والمتعلقة بالمواد المتصلة بالمنتجات الغذائية والتي تفرض بالخصوص بأن تكون هذه المواد:

- لا تفسد الخصائص المذاقية لمشتقات البيض ؛
- لا تنقل إلى مشتقات البيض مواد تضر بصحة الإنسان ؛
- صلبة بما فيه الكفاية كي تضمن وقاية فعالة لمشتقات البيض.

2 - يجب أن يكون محل تخزين الحاويات خال من الغبار والطفيليات ، ولا يجب أن توضع على الأرض المواد التي تصنع منها الأوعية الواحدة الاستعمال ؛

3 - يجب أن تنظف الحاويات المخصصة لمشتقات البيض قبل ملئها. ولا يمكن إعادة استعمالها إلا بعد أن تنظف وتطهر وتغسل قبل الملء ؛

4 - يجب إدخال الحاويات إلى محل العمل بطريقة صحية واستعمالها في أجل معقول ؛

5 - يجب أن تغلق وتوضع الحاويات في محلات التخزين المشار إليها في الفقرة الأولى من المادة 3 مباشرة بعد التوضيب ؛

6 - يمكن استعمال الحاويات المخصصة لمشتقات البيض في حالة الضرورة بالنسبة لمواد غذائية أخرى شريطة أن تنظف هذه الحاويات وتطهر بطريقة لا تلوث مشتقات البيض ؛

7 - يجب أن تستوفي الحاويات المخصصة لنقل مشتقات البيض بدون تليف لكل شروط الصحة وخاصة

- يجب أن تكون الأوجه الداخلية وكل الأجزاء التي يمكن أن تتصل مباشرة مع مشتقات البيض مكونة من مواد ملساء سهلة الغسل والتنظيف والتطهير وتقاوم التآكل وتستجيب لمقتضيات الأنظمة الجاري بها العمل والمتعلق بالمواد المتصلة بالمواد الغذائية ؛

- يجب أن تصمم بطريقة تمكن من إزالة مشتقات البيض كلياً. وإذا اشتملت على صنادير، يجب أن تكون هذه الصنادير سهلة الإزالة والتفكيك والغسل والتنظيف والتطهير ؛

- يجب أن تغسل وتنظف وتطهر ويصب عليها الماء فوراً بعد كل استعمال وعند الضرورة قبل إعادة الاستعمال ؛

- يجب أن تغلق جيداً بعد ملئها وأن تبقى كذلك خلال النقل إلى أن تستعمل مشتقات البيض ؛

- تخصص لنقل مشتقات البيض.

الباب الثامن

التخزين

المادة 12: يجب أن تخزن مشتقات البيض في المحلات المناسبة المشار إليها في المادة 4 أعلاه. ويجب أن تسجل درجة حرارة التخزين بطريقة مستمرة. ويجب أن تكون سرعة التبريد عالية بحيث يصل المنتج إلى درجات الحرارة المطلوبة بأسرع ما يمكن. ويجب أن تخزن الأوعية بشكل يجعلها تخضع لتهوية جيدة .

خلال التخزين لا يجب أن تتجاوز درجات الحرارة التالية :

- بالنسبة للمنتجات المجمدة - 18 °C ؛

-بالنسبة للمنتجات المبردة. + C4 ° :

الباب التاسع

النقل

المادة 13: يجب أن تصمم وتجهز العربات والأوعية الموجهة لنقل مشتقات البيض بشكل يحفظ درجات الحرارة المحددة في هذا القرار بشكل مستمر خلال طول مدة النقل .

يجب أن ترسل مشتقات البيض بشكل يضمن حمايتها من أي شيء يحتمل أن يتلفها خلال عملية النقل .

ويجب احترام درجات الحرارة المشار إليها في المادة 12 أعلاه خلال عملية النقل.

الباب العاشر

عنونة مشتقات البيض

المادة 14: بالإضافة إلى كل الإشارات الإلزامية المحددة من طرف الأنظمة الجاري بها العمل، كل إرسالية من مشتقات البيض تخرج من المؤسسة يجب أن تحمل ملصقة تحرر بشكل يسهل القراءة ويتعذر محوها وتكتب بحروف بارزة وتضم المعلومات التالية:

(أ) طابع السلامة: اسم المؤسسة بحروف كبيرة في الجزء العلوي (في هذه الحالة يجب وضع رقم تسجيل المؤسسة في وسط الطابع) ؛

(ب) درجة الحرارة التي يجب أن تحفظ فيها مشتقات البيض والمدة التي يسمح خلالها بحفظ هذه المشتقات؛

وتطبق هذه المقتضيات بدون معارضة مع المقتضيات المتعلقة بعنونة وتقديم المواد الغذائية والمحددة في الأنظمة الجاري بها العمل.

2- يجب أن تضم وثائق النقل على الخصوص :

(أ) طبيعة المنتج مع الإشارة إلى الصنف الأصل ؛

(ب) رقم الحمولة ؛

(ت) مكان الوجه إليه واسم وعنوان المرسل إليه الأول .

المادة 15: مشتقات البيض التي تستوفي الشروط العامة أسفله يمكن فقط إنتاجها كمواد غذائية أو لتصبح مواد غذائية هي التي:

(أ) تم الحصول عليها من بيض الدجاج أو البط أو الإوز أو الديك الرومي أو الديك الحبشي أو السمان باستثناء خليط من أصناف مختلفة ؛

(ب) تحمل إشارة إلى نسبة مكوناتها من البيض عندما تمزج بمواد غذائية أخرى أو بمضافات مرخص لها؛

(ج) تمت معالجتها وتحضيرها في مؤسسة مرخص لها حسب المادة 8 وتستجيب للشروط المحددة في الباب الثاني وتستوفي مقتضيات هذا القرار ؛

(د) حضرت في شروط صحية مطابقة لمقتضيات الباب الثالث والخامس ومن خلال بيض يستجيب للشروط المحددة في الباب الرابع من هذا القرار ؛

(هـ) تمت معالجتها حسب مسطرة معتمدة من طرف المصالح البيطرية تسمح لها أن تستوفي الخصائص التحليلية المحددة في الباب السادس من هذا القرار. غير أنه إذا دعت الضرورة لأسباب تكنولوجية متعلقة بتحضير بعض المواد الغذائية

المحصل عليها من مشتقات البيض ، يمكن أن يرخص لبعض مشتقات البيض كي لا تخضع لعلاج ما. في هذه الحالة يجب استعمال مشتقات البيض في أقرب الآجال داخل المؤسسة التي ستوجه إليها لتصنيع منتجات غذائية أخرى. وتحدد المصالح البيطرية شروط هذا الترخيص.

(و) تستجيب للخصائص التحليلية المحددة في الباب السادس من هذا القرار ؛

(ز) خضعت للمراقبة الصحية البيطرية ؛

(ن) وضبت طبقا للشروط المحددة في الباب السابع من هذا القرار ؛

(م) تم تخزينها ونقلها حسب شروط الباب الثامن والتاسع من هذا القرار ؛

(ط) تم تزويدها بطابع السلامة المحدد في الباب العاشر من هذا القرار. وفيما يتعلق بالمنتجات الموجهة للاستهلاك البشري مباشرة يجب أن تستجيب لشروط الأنظمة الجاري بها العمل المتعلقة بعنوتها وعرضها .

المادة 16: يجب على المسؤول عن المؤسسة أن يقوم بمراقبة صحية عامة بصفة منتظمة لظروف الإنتاج في مؤسسته حتى يتسنى له التأكد من السلامة الصحية للمنتجات المعروضة في السوق .

لهذه الغاية يجب على المسؤول أن يضع ويطبق ويسهر على احترام تدابير موضوعة وفق منهج HACCP طبقا للمواصفة المغربية رقم NM.08.0.002

يجب أن تهم المراقبات بما فيها المراقبة الميكروبيولوجية المنجزة في إطار نظام HACCP كل الأجهزة والمعدات والتجهيزات في جميع مراحل الإنتاج. كما يجب أن تهم المنتجات .

يحدد برنامج المراقبة الطبيعية المراقبات وترددها وكذا طريقة أخذ العينات والفحص الميكروبيولوجي. ويحدد مستغل المؤسسة هذا البرنامج الذي يجب أن يصادق عليه من طرف المصالح البيطرية التي تقوم بتقييم ملاءمته وفعالته .

يجب وضع كل الوثائق الخاصة بالمراقبة الصحية العامة المنتظمة للمؤسسة بما في ذلك نتائج المراقبة الذاتية رهن إشارة موظفي المصالح البيطرية.

المادة 17: يجب على المسؤول عن المؤسسة وضع نظام للتعقب (Traçabilité) بداية من منشأ البيض إلى وجهة المنتجات ومشتقاتها. ويجب وضع سجل بالمؤسسة يمكن من مراقبة :

- منشأ البيض (مراجع الوثائق الصحية المراقبة) ؛
- دخول وخروج المنتجات (العدد والتاريخ والوزن ورقم الفوج والمقصد ...) ؛
- مراجع الوثائق الصحية للمنتجات النهائية (رسوم السلامة والشهادة الصحية ...) ؛
- المراقبات الصحية المنجزة ونتائجها.

ويجب تقديم هذه المعلومات للمصالح البيطرية كلما طلبتها .

المادة 18: يجب على المنتج المسؤول عن المؤسسة التي تحضر بها مشتقات البيض أن يأخذ كل التدابير اللازمة للاستجابة لهذا القرار وخاصة:

- أخذ عينات لإجراء فحوصات مختبرية للتحقق من احترام الخاصيات التحليلية المحددة في الباب السادس من هذا القرار وإجراء هذه الفحوصات البكتريولوجية والكيميائية على المنتجات النهائية على نفقته. ويجب على منتج مشتقات البيض تكثيف تردد الفحوصات المختبرية بطلب من المصالح البيطرية متى اعتبرت ذلك ضروريا وذلك لضمان نظافة صنع مشتقات البيض ؛
- التأكد من أن مشتقات البيض التي لا يمكنها أن تحفظ في درجة الحرارة المحيطة ، خضعت لعملية النقل والتخزين باحترام درجات الحرارة المشار إليها في الباب الثامن والتاسع من هذا القرار ؛

- التأكد من أن المدة التي يتم خلالها حفظ مشتقات البيض بأمان قد حددت ؛
- الاحتفاظ بالنتائج المسجلة لكل المراقبات والتحاليل للتمكن من تقديمها للمصالح البيطرية خلال مدة سنتين ؛
- التأكد من أن كل حمولة تحمل إشارة تسمح بمعرفة تاريخ المعالجة. ويجب أن تظهر هذه الإشارة على بيان المعالجة المنجزة وعلى ملصقة العنونة المحددة في الباب العاشر من هذا القرار .

المادة 19: تقوم المصالح البيطرية في إطار برامج المراقبة بمراقبات للبحث عن بقايا المواد الصيدلانية والهرمونية وبقايا المضادات الحيوية ومبيدات الحشرات والمواد المنظفة والمواد الأخرى المضرّة أو التي قد تفسد الخصائص مذاقية لمشتقات البيض أو تجعل استهلاكها خطيرا أو مضرا بصحة الإنسان.

المادة 20: يرخص للمؤسسات التي تستوفي مقتضيات هذا القرار من طرف الوزارة المكلفة بالفلاحة .

ويمنح لها رقم التسجيل من طرف المصالح البيطرية. وتنشر لائحة المؤسسات المرخص لها بالجريدة الرسمية .

المادة 21: يجب أن تستجيب مشتقات البيض المستوردة لمقتضيات هذا القرار ويتم جلبها من مؤسسات تتوفر فيها الشروط المحددة في هذا القرار .

المادة 22: يسند إلى مدير تربية المواشي تنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالجريدة الرسمية .

وحرر بالرباط في 7 صفر 1427 (8 مارس 2006).
وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري، محند العنصر.