

**Arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes  
n°445-06 du 7 safar 1427 (8 mars 2006) fixant les conditions hygiéniques et sanitaires  
auxquelles doivent répondre les centres de transformation des œufs.**

(BO n°5414 du 20/04/2006, page 742)

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES PECHES 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 37,

**ARRETE :**

**ARTICLE PREMIER.** - Le présent arrêté établit les prescriptions d'ordre hygiénique et sanitaire auxquelles doivent répondre les centres de transformation, des œufs.

**Chapitre premier : Objet – définition**

**ART. 2.** - Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

**1° - ovoproduits :** les produits qui ont été obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine ; ils peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs autorisés ; ils peuvent être soit liquides, concentrés, séchés, cristallisés, congelés, surgelés ou coagulés ;

**2° - Exploitation de production :** ferme d'élevage avicole pour la production d'œufs destinés à la consommation humaine ;

**3° - Etablissement :** unité autorisée pour la fabrication et/ou le traitement des ovoproduits ;

**4° - œufs fêlés :** les œufs dont la coquille est abîmée mais qui ne présente pas de solution de continuité, sans rupture de membrane ;

**5° - Charge :** la quantité d'ovoproduits préparés dans les mêmes conditions et qui ont notamment été soumis à un traitement en une seule opération continue ;

**6° - Lot :** une quantité d'ovoproduits à livrer en une seule fois au même lieu de destination pour transformation ultérieure dans l'industrie alimentaire ou destinés à la consommation humaine directe ;

**7° - Conditionnement :** le placement des ovoproduits dans toute sorte de contenant ;

**8° - Commercialisation :** la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre forme de commercialisation.

## **Chapitre II : Conception des centres de transformation des œufs**

### ***Section 1. - Conditions générales***

**ART. 3.** - Les centres de transformation des œufs doivent comporter au moins :

**1.** Dans les locaux où les œufs sont entreposés et où les ovoproduits sont fabriqués ou entreposés :

**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. Pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des canalisations conformes à la réglementation relative à la protection de l'environnement ;

**b)** Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair 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 dotée d'une finition similaire, de manière à pouvoir être nettoyée facilement ;

**c)** Des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable ;

**d)** Des plafonds faciles à nettoyer, construits et achevés de manière à éviter l'accumulation des impuretés, la formation de moisissures, l'écaillage éventuel des peintures et la condensation de la vapeur d'eau ;

**e)** Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;

**f)** Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ;

**g)** Le plus près possible des postes de travail :

- un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. Pour le nettoyage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante, froide et chaude, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois;
- des dispositifs pour la désinfection des outils;

**2.** Un nombre approprié de vestiaires, dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent pas donner directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante, chaude et froide, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, d'installations pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Ces lavabos doivent se trouver en nombre suffisant à proximité des cabinets d'aisance ;

**3.** Un local séparé et des installations appropriées pour les opérations de nettoyage et de désinfection des récipients et des citernes fixes et mobiles.

**4.** Une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable. Toutefois, une installation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, 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 ovoproduits. La vapeur et l'eau en question ne peuvent ni entrer en contact direct avec les ovoproduits, ni être utilisées pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec les ovoproduits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable ;

**5.** Un dispositif approprié de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs et oiseaux ;

**6.** Le matériel, les raccords et les instruments, ou leur surface, qui sont destinés à entrer en contact avec les ovoproduits, doivent être fabriqués en un matériau lisse, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

### ***Section 2. - Conditions spéciales***

**ART. 4.** - Outre les conditions générales prévues à l'article 3, les établissements doivent comporter au moins :

**1.** Des locaux adéquats, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des œufs et des ovoproduits finis, équipés d'une installation de réfrigération permettant de conserver les ovoproduits aux températures adéquates. Les entrepôts frigorifiques doivent être équipés d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreur ;

**2.** En cas d'utilisation d'œufs souillés, des installations pour laver et désinfecter les œufs;

**3. a)** un local spécial doté d'installations appropriées pour casser les œufs et collecter leur contenu et éliminer les parties de coquilles et de membranes ;

**b)** un local séparé pour les opérations autres que celles visées au point a.

En cas de pasteurisation des ovoproduits, celle-ci peut intervenir dans le local spéciale visé au point **3.a)** ci-dessus lorsque l'établissement dispose d'un système fermé de pasteurisation, dans les autres cas, elle doit intervenir dans le local visé au point 3.b). Dans ce dernier cas, toutes les dispositions doivent être prises pour éviter une contamination des ovoproduits après leur pasteurisation ;

**4.** Des équipements appropriés pour transporter le contenu des œufs dans l'établissement ;

**5.** dans le cas prévu par le présent arrêté, des équipements agréés par les services vétérinaires pour le traitement des ovoproduits, au moins pourvus :

**a)** dans le cas de la pasteurisation :

- d'un contrôle automatique de la température;
- d'un thermomètre enregistreur ;
- d'un système de sûreté automatique interdisant un chauffage insuffisant ;

**b)** dans le cas d'un système de pasteurisation en continu, l'équipement doit, en outre, être pourvu :

- d'un système de sûreté adéquat interdisant le mélange d'ovoproduits pasteurisés avec des ovoproduits incomplètement pasteurisés, et
- d'un enregistreur automatique de la sûreté empêchant le mélange précité ;

**6.** Un local pour l'entreposage d'autres denrées alimentaires et additifs ;

**7.** En cas d'emballage dans des récipients à jeter, un emplacement approprié et séparé pour l'entreposage de ces récipients et des matières premières destinées à leur fabrication ;

**8.** Des installations permettant l'enlèvement immédiat et l'entreposage séparé des coquilles vides et des œufs ou ovoproduits impropres à la consommation humaine ;

**9.** Des installations appropriées pour l'emballage hygiénique des ovoproduits ;

**10.** Pour effectuer les analyses et les examens dans le respect des exigences du présent arrêté sur les matières premières et les ovoproduits, l'établissement doit disposer d'un laboratoire approprié. Dans le cas contraire, il doit s'assurer les services d'un laboratoire agréé qui permettra de satisfaire aux mêmes exigences ;

**11.** Le cas échéant, des installations appropriées pour la décongélation des ovoproduits congelés qui doivent être soumis à un traitement et autres manipulations dans un établissement autorisé ;

**12.** Un local séparé pour l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection.

### **Chapitre III : Hygiène des locaux, du matériel et du personnel**

**ART. 5.** - Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel, des locaux et du matériel :

**1.** Le personnel affecté au traitement ou à la manipulation des œufs et des ovoproduits doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Il est tenu 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 ;

**2.** Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes, des oiseaux et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée ;

**3.** Les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail des ovoproduits doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés, si nécessaire plusieurs fois au cours de la journée de travail, à la fin de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés. Les dispositifs de conduite fermée servant au transport des ovoproduits doivent être pourvus d'un système approprié de nettoyage permettant le nettoyage et la désinfection de toutes les parties. Après le nettoyage et la désinfection, les conduites doivent être rincées à l'eau potable ;

**4.** Les locaux, les outils et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des ovoproduits, sauf pour le travail d'autres denrées alimentaires effectué simultanément ou à des moments différents après autorisation par les services vétérinaires, à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter la contamination ou l'altération des

ovoproduits ; ces dispositions s'appliquent à toutes transformations (séchage, mélange, conditionnement...) effectuées dans un autre lieu ;

5. L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages ; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas d'utiliser cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des œufs et des ovoproduits. Par ailleurs, l'utilisation d'eau non potable peut être autorisée à titre exceptionnel pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable ;

6. Des détergers, désinfectants et substances similaires autorisés doivent être utilisés et entreposés de manière à ne pas contaminer les équipements, les instruments de travail et les ovoproduits. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail ;

7. Le travail et la manipulation des œufs et des ovoproduits doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer ;

8. Toute personne affectée au travail ou à la manipulation des œufs et des ovoproduits est tenue de produire un certificat médical attestant que rien ne s'oppose à cette affectation. Ce certificat médical doit être renouvelé tous les ans.

#### **Chapitre IV : Prescriptions concernant les œufs destinés à la fabrication d'ovoproduits**

**ART. 6.** - Les œufs utilisés pour la fabrication des ovoproduits doivent être conditionnés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur :

a) pour fabriquer des ovoproduits, seuls peuvent être utilisés des œufs non incubés propres à la consommation humaine ; leurs coquilles doivent être entièrement développées et ne pas présenter de défauts ;

b) par dérogation à l'alinéa a, les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits, à condition d'être livrés directement par les centres d'emballage ou l'exploitation de production à un établissement autorisé, où ils doivent être cassés et traités aussi rapidement que possible.

**ART. 7.** - Les œufs et les ovoproduits qui sont impropres à la consommation humaine doivent être enlevés et dénaturés de manière à ne pas pouvoir être réutilisés pour la consommation humaine. Ils doivent être immédiatement placés dans le local prévu l'article 4, point 8.

#### **Chapitre V : Prescriptions d'hygiène spéciales pour la fabrication d'ovoproduits**

**ART. 8.** - Toutes les opérations doivent être effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, et notamment :

1. Les œufs et les ovoproduits présentés pour être ultérieurement traités dans un établissement autorisé doivent être entreposés immédiatement après leur arrivée dans les locaux prévus au chapitre II, point 1, jusqu'à leur transformation. La température de ces locaux doit permettre leur parfaite conservation. Les plateaux servant au transport des œufs en coquille ne doivent pas être posés à même le sol ;

- 2.** Les œufs doivent être déballés et, si nécessaire, être lavés et désinfectés dans un local séparé du local de cassage ; le matériel d'emballage ne doit pas pénétrer dans le local de cassage ;
- 3.** Les œufs doivent être cassés dans le local prévu à l'article 4, point 3, sous a ; les œufs fêlés visés à l'article 6, point 2, sous b, doivent être transformés sans délai ;
- 4.** Les œufs souillés doivent être nettoyés avant cassage ; cette opération doit être effectuée dans un local séparé du local de cassage ou de tout local où le contenu des œufs, exposé à la contamination, est manipulé. Les opérations de nettoyage doivent se dérouler de manière à éviter la contamination ou l'altération du contenu des œufs. Les coquilles doivent être suffisamment sèches au moment du cassage, de manière à éviter que des résidus d'eau de nettoyage ne souillent le contenu des œufs ;
- 5.** Les œufs autres que ceux de poule, de dinde et de pintade doivent être manipulés et transformés séparément. Les équipements doivent être nettoyés et désinfectés au moment de reprendre la transformation des œufs de poule, de dinde et de pintade ;
- 6.** Le cassage, quelle que soit la méthode appliquée, doit être effectué de manière à éviter dans toute la mesure du possible la contamination du contenu des œufs. A cet effet, le contenu des œufs ne peut pas être obtenu par centrifugation ou écrasement des œufs, ni par la centrifugation des coquilles vides pour en obtenir le restant des blancs d'œufs. Il y a lieu de limiter le plus possible la présence de restes de coquilles ou de membranes dans l'ovoproduit, qui ne doivent pas dépasser la quantité visée à l'article 10 point 2 sous c ;
- 7.** Après cassage, chaque particule de l'ovoproduit doit être soumise aussi rapidement que possible à un traitement. Le traitement thermique consiste en la combinaison appropriée de température et de temps afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes éventuellement présents dans l'ovoproduit. Pendant le traitement thermique, les températures doivent être enregistrées en permanence. Les enregistrements se référant à chaque charge traitée doivent être maintenus pendant deux ans à la disposition des services de contrôle, Une charge dont le traitement a été insuffisant peut être soumise sans délai à un nouveau traitement dans le même établissement, à condition que ce nouveau traitement la rende propre à la consommation humaine ; au cas où il serait constaté qu'elle est impropre à la consommation humaine, elle doit être dénaturée conformément aux dispositions de l'article 7 ;
- 8.** Si le traitement n'est pas appliqué immédiatement après le cassage, le contenu des oeufs doit être entreposé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, soit congelé, soit à une température ne dépassant pas 4°C. Cette période d'entreposage à 4°C ne doit pas dépasser quarante-huit heures, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désucrage ;
- 9.** Sur autorisation accordée par les services vétérinaires, des ovoproduits provenant d'un établissement autorisé peuvent être traités dans un autre établissement autorisé, pour autant que les conditions générales suivantes soient remplies :
  - a)** dès qu'ils ont été obtenus, ils doivent être soit surgelés, soit réfrigérés à une température ne dépassant pas 4°C ; dans ce dernier cas, ils doivent être traités sur le lieu de destination dans les quarante-huit heures suivant le jour de cassage des œufs à partir desquels ils ont été obtenus, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désucrage ;
  - b)** ils doivent être conditionnés, contrôlés, transportés et manipulés conformément aux prescriptions du présent arrêté ;

c) ils doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du chapitre X. La nature des marchandises doit être indiquée de la manière suivante : " ovoproduits non pasteurisés - à traiter sur le lieu de destination - date et heure de cassage " ;

**10.** Les autres opérations effectuées après le traitement doivent assurer que l'ovoproduit n'est pas recontaminé. Les produits liquides ou les produits concentrés non stabilisés pour se conserver à une température ambiante sont immédiatement, ou après avoir subi un processus de fermentation, soit séchés, soit refroidis à une température ne dépassant pas 4°C. Les produits à congeler sont congelés immédiatement après avoir été traités ;

**11.** Les ovoproduits doivent être conservés aux températures requises par le présent arrêté jusqu'à ce qu'ils soient utilisés dans la fabrication d'autres denrées alimentaires,

**12.** Dans les établissements autorisés, la préparation d'ovoproduits à partir de matières premières qui ne conviennent pas à la fabrication de denrées alimentaires est interdite, même aux fins d'utilisation technique.

## **Chapitre VI : spécifications analytiques**

**ART. 9.** - Les charges d'ovoproduits doivent, après le traitement, être soumises à des contrôles micro biologiques par sondage dans les établissements de traitement afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères microbiologiques fixés par la réglementation en vigueur.

**ART. 10.** - Les charges d'ovoproduits doivent être soumises à des contrôles par sondage dans les établissements de traitement afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères suivants :

a) la concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit non modifié ;

b) afin de garantir une manipulation hygiénique des œufs et des ovoproduits avant leur traitement, les normes suivantes sont applicables :

- la teneur en acide lactique ne doit pas dépasser 1000 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit (valeur valable uniquement pour le produit non traité) ;
- la teneur en acide succinique ne doit pas dépasser 25 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit.

Toutefois, pour les produits fermentés, ces valeurs sont les valeurs constatées avant le processus de fermentation.

c) la quantité de résidus de coquilles, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit ne doit pas dépasser 100 milligrammes par kilogramme d'ovoproduit.

d) la quantité de résidus des substances visées à l'article 17 ne peut dépasser les tolérances admises.

Dans le cas contraire, les ovoproduits doivent être exclus de l'utilisation dans l'alimentation humaine ou de la commercialisation tant pour la fabrication de denrées alimentaires que pour la consommation humaine directe.

## **Chapitre VII : Conditionnement des ovoproduits**

**ART. 11.** - Le conditionnement des ovoproduits doit satisfaire ce qui suit :

1. Le conditionnement des ovoproduits doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes afin d'assurer que les ovoproduits ne sont pas contaminés.

Les contenants doivent être conformes à la réglementation en vigueur relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires, qui prescrit notamment :

- qu'ils ne peuvent altérer les propriétés organoleptiques des ovoproduits ;
- qu'ils ne peuvent transmettre aux ovoproduits des substances nocives pour la santé humaine ;
- qu'ils doivent être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des ovoproduits.

2. Le local d'entreposage des contenants doit être exempt de poussière et de vermine ; les matériaux dont sont faits les récipients à jeter ne doivent pas être entreposés sur le sol.

3. Les contenants destinés, aux ovoproduits doivent être propres avant d'être remplis. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés, désinfectés et rincés avant d'être remplis.

4. Les contenants doivent être introduits dans le local de travail de façon hygiénique et utilisés sans délai excessif.

5. Immédiatement après le conditionnement, les contenants doivent être fermés et placés dans les locaux d'entreposage visés au 1er alinéa de l'article 3.

6. Les contenants destinés aux ovoproduits peuvent être utilisés pour d'autres denrées alimentaires si nécessaire, à condition qu'ils soient nettoyés et désinfectés de manière à ne pas contaminer les ovoproduits.

7. Les contenants destinés au transport des ovoproduits en vrac doivent satisfaire à toutes les règles d'hygiène, et notamment aux suivantes :

- leurs surfaces intérieures et toutes autres parties susceptibles d'être en contact avec l'ovoproduit doivent être faites d'un matériau lisse qui soit facile à laver, nettoyer et désinfecter, qui résiste à la corrosion et soit conforme à la réglementation en vigueur relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires ;
- ils doivent être conçus de telle sorte que l'ovoproduit puisse être entièrement enlevé ; s'ils sont équipés de robinets, ceux-ci doivent être faciles à enlever, à démonter, à laver, à nettoyer et à désinfecter ;
- ils doivent être lavés, nettoyés, désinfectés et rincés immédiatement après chaque utilisation et, si nécessaire, avant d'être réutilisés ;
- ils doivent être dûment scellés après remplissage et rester scellés pendant le transport jusqu'à l'utilisation des ovoproduits ;
- ils sont réservés au transport des ovoproduits.

## **Chapitre VIII : Entreposage**

**ART. 12.** - Les ovoproduits doivent être entreposés dans les locaux appropriés visés à l'article 4 ci-dessus. Les températures d'entreposage doivent être enregistrées de façon continue, la vitesse de réfrigération doit être telle que le produit atteigne des températures requises aussi

rapidement que possible et les récipients doivent être entreposés de telle sorte que l'air puisse circuler librement autour d'eux.

Lors de l'entreposage, les températures suivantes ne doivent pas être dépassées :

- pour les produits congelé ou surgelés : 18°C;
- pour les produits réfrigérés : +4°C ;

### **Chapitre IX : Transport**

**ART. 13.** - Les véhicules et les récipients destinés au transport des ovoproduits doivent être conçus et équipés de telle sorte que les températures requises par le présent arrêté puissent être maintenues de façon continue pendant toute la durée du transport.

Les ovoproduits doivent être expédiés de manière à être dûment protégés, durant le transport, de tout ce qui est susceptible de leur être préjudiciable.

Lors du transport, les températures prévues à l'article 12 ci-dessus, doivent être respectées.

### **Chapitre X : Marquage des ovoproduits**

**ART. 14.** - Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur, tout envoi d'ovoproduits quittant l'établissement doit être muni d'une étiquette rédigée de façon lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables comportant les indications suivantes :

- a) L'estampille de salubrité : dans la partie supérieure le nom de l'établissement en majuscules (dans ce cas le numéro d'immatriculation de l'établissement figurera au centre de l'estampille);
- b) La température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période pendant laquelle leur conservation peut être ainsi assurée

Ces dispositions s'appliquent sans préjudice aux dispositions réglementaires en vigueur relatives à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

2. Les documents de transport doivent notamment comporter :

- a) la nature du produit, avec mention de l'espèce d'origine ;
- b) le numéro de la charge ;
- c) le lieu de destination et le nom et l'adresse du premier destinataire.

**ART. 15.** - Seuls peuvent être produits en qualité de denrées alimentaires ou utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires des ovoproduits répondant aux conditions générales suivantes a) avoir été obtenus à partir d'œufs de poule, de cane, d'oie, de dinde, de pintade ou de caille, à l'exclusion des mélanges d'espèces différentes ;

b) porter l'indication du pourcentage de leurs constituants d'œufs lorsqu'ils sont partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou par des additifs autorisés

c) avoir été traités et/ou préparés dans un établissement autorisé conformément à l'article 8 et répondant aux conditions fixées au chapitres II, et satisfaire aux dispositions du présent arrêté;

**d)** avoir été préparés, dans des conditions d'hygiène conformes aux prescriptions des chapitres III et V, à partir d'œufs répondant aux conditions fixées au chapitre IV du présent arrêté;

**e)** avoir subi un traitement par un procédé agréé par les services vétérinaires, qui leur permet de répondre notamment aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI du présent arrêté. Toutefois, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques de préparation de certaines denrées alimentaires obtenues à partir d'ovoproduits, il peut être autorisé que certains ovoproduits ne soient pas soumis à un traitement ; dans ce cas, les ovoproduits doivent être utilisés sans délai dans l'établissement où ils sont destinés à la fabrication d'autres denrées alimentaires. Les services vétérinaires préciseront les conditions de cette autorisation;

**f)** satisfaire aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI du présent arrêté ;

**g)** avoir été soumis au contrôle sanitaire vétérinaire ;

**h)** avoir été conditionnés conformément au chapitre VII du présent arrêté ;

**i)** être entreposés et transportés conformément aux chapitres VIII et IX du présent arrêté ;

**j)** être munis de la marque de salubrité prévue au chapitre X du présent arrêté et, en ce qui concerne les produits destinés à la consommation humaine directe, répondre aux exigences de la réglementation en vigueur relative à leur étiquetage et à leur présentation.

**ART. 16.** - Le responsable de l'établissement 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'unité 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.

**ART. 17.** - Le responsable de l'établissement doit mettre en place un système de traçabilité depuis l'origine des œufs jusqu'à la destination des produits et sous produits.

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

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

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

**ART. 18.** - Le fabricant responsable d'un établissement où sont préparés des ovoproduits doit prendre toutes les mesures nécessaires pour se conformer au présent arrêté, et notamment :

- prélever des échantillons destinés à des examens de laboratoire afin de vérifier le respect des spécifications analytiques prévues au chapitre VI du présent arrêté et faire procéder, à ses frais, à ces examens bactériologiques et chimiques des produits finis. A la demande des services vétérinaires, le fabricant d'ovoproduits doit intensifier la fréquence des examens de laboratoire lorsque cela est jugé nécessaire pour garantir l'hygiène de la fabrication des ovoproduits ;
- s'assurer que les ovoproduits qui ne peuvent être maintenus à température ambiante sont transportés ou entreposés aux températures visées aux chapitres VIII et IX du présent arrêté ;
- s'assurer que la période durant laquelle la conservation des ovoproduits est assurée, est déterminée;
- conserver les résultats enregistrés des différents contrôles et tests pour pouvoir les présenter aux services vétérinaires pendant une période de deux ans ;
- vérifier que chaque charge est assortie d'une indication permettant d'identifier la date de son traitement ; cette indication de charge doit figurer sur le relevé du traitement effectué et sur l'étiquette prévue au chapitre X du présent arrêté.

**ART. 19.** - Les services vétérinaires feront procéder, dans le cadre de plans de surveillance, à des contrôles en vue de la recherche des résidus de substances à action pharmacologique et hormonale, d'antibiotiques, de pesticides, d'agents détergents et d'autres substances nuisibles ou susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou de rendre, éventuellement, la consommation d'ovoproduits dangereuse ou nocive pour la santé humaine.

**ART. 20.** - Les établissements conformes aux dispositions du présent arrêté sont autorisés par le département chargé de l'agriculture.

Un numéro d'enregistrement leur est attribué par les services vétérinaires. La liste des établissements autorisés sera publiée au " Bulletin officiel "

**ART. 21.** - Les ovoproduits importés devront satisfaire aux dispositions du présent arrêté et provenir d'établissements conformes aux normes prévues au présent arrêté.

**ART. 22.** - Le directeur de l'élevage est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin* officiel.

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

**Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes,  
Mohand Laenser.**