

قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 446.06 صادر في 7 صفر 1427 (8 مارس 2006) يحدد
المقتضيات الخاصة ببعض أصناف الطيور الداجنة.

(ج ر رقم 5414 بتاريخ 20/04/2006، ص 1000)

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 28 منه،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: يمكن أن تتوفر الضيعات التي تمارس فيها تربية الطرائد الصغيرة ذات الريش (السمان، الديك البري، الحجل، ...) وكفيات القدم السيمنة والطيور الرواكض على وحدات لذبح هذه الطيور وتحضير لحومها إذا لم يكن بالإمكان ذبحها في مجزرة صناعية. هذه الوحدات يمكن الترخيص لها من طرف المصالح البيطرية التابعة للوزارة المكلفة بالفلاحة إذا استوفت لشروط هذا القرار.

المادة 2: يمنع ذبح الطيور الداجنة المريضة أو المشتبه بها داخل هذا النوع من الوحدات، إلا إذا رخص لذلك استثنائيا من طرف المصالح البيطرية.

في حالة ترخيص استثنائي، يجب أن تجرى عملية الذبح تحت المراقبة البيطرية ويجب اتخاذ الإجراءات اللازمة لتفادي العدوى. كما يجب تنظيف المحلات وتطهيرها تحت مراقبة المصلحة البيطرية قبل إعادة استعمالها .

الباب الأول

وحدات لذبح الطرائد الصغيرة ذات الريش

الفصل الأول : تصميم وحدات الذبح

المادة 3: يجب أن تتوفر هذه الوحدات على الأقل على :

- محل لذبح الطيور ذي مساحة كافية لنزف الدم من جهة وغطس الطيور في الماء الساخن وإزالة ريشها من جهة أخرى. ويجب القيام بهاتين العمليتين في أماكن منفصلة ؛
- محل لتفريغ الأحشاء والتحصير مصمم بكيفية تخول إجراء عملية تفريغ الأحشاء في مكان بعيد عن باقي مراكز العمل أو منفصل عنها بحاجز وذلك لتفادي كل عدوى ؛
- محل للتبريد ذي طاقة استيعابية كافية بالمقارنة مع طاقة الذبح ؛
- يمكن منح استثناءات من طرف المصلحة البيطرية بخصوص ضرورة التوفر على محل للتبريد في حالة ما إذا كانت اللحوم موجهة بدون تأخير لتزويد محلات لتقطيع اللحوم أو المخازن المبردة، دون أن تتجاوز مدة النقل ساعة واحدة .
- موضع للتوضيب والتلفيف .

الفصل الثاني

التجهيزات والمعدات

المادة 4: يجب أن تتوفر المحلات التي يتم فيها استقبال ومعالجة اللحوم على :

(أ) أرضية مكونة من مواد سهلة الغسل والتطهير وغير مسربة للمياه وغير قابلة للتعفن ومصممة بطريقة تسهل سيلان المياه. يجب توجيه هذه المياه نحو مصصات مشبكة ؛

(ب) جدران ملساء ومقاومة وغير مسربة للمياه ومكسوة بطلاء على ارتفاع لا يقل عن مترين لونه فاتح ويقبل الغسل. يجب أن يكون خط الالتقاء بين الجدران والأرضية مقوس الشكل أو مصقول بطريقة مماثلة ؛

(ج) أبواب مكونة من مواد غير قابلة للتآكل وسهلة التنظيف ؛

(د) مواد للعزل غير قابلة للتعفن ؛

(هـ) تهوية كافية وعند الضرورة نظام فعال لصرف البخار ؛

(و) إضاءة كافية طبيعية أو اصطناعية لا تغير الألوان.

في حالة إذا ما كانت اللحوم تخزن داخل المؤسسة المعنية، يجب أن يستوفي محل التخزين للشروط المذكورة في النقط أ و ب و د.

المادة 5: يجب توفير عدد كاف من الأجهزة المخصصة لتنظيف الأيدي وتطهيرها ولتنظيف المعدات بالماء الساخن بالقرب من مراكز العمل. ولتنظيف الأيدي، يجب أن تكون هذه الأجهزة غير يدوية التشغيل ومزودة بماء جار بحرارة مناسبة وبمواد التنظيف والتطهير وكذا بوسائل لتجفيف الأيدي.

كما يجب أن تتوفر المحلات على أجهزة لتطهير المعدات ومزودة بماء لا تقل درجة حرارته على 82. °C

المادة 6: يجب وضع أنظمة ملائمة لحماية المؤسسة ضد الحيوانات الضارة.

المادة 7: يجب أن تكون تجهيزات ومعدات العمل سهلة التنظيف والتطهير ومصنوعة من مواد مقاومة للتآكل ولا تفسد اللحوم وتستجيب لشروط النظافة. لا يجب على اللحوم وحواياتها أن تكون على اتصال مباشر بأرضية المحلات. ويمنع استعمال الخشب.

يجب أن توضع اللحوم الغير الموجهة للاستهلاك البشري في أوعية خاصة محكمة الإغلاق ومكونة من مواد مقاومة للتآكل ومزودة بغطاء وبنظام إغلاق يمنع الأشخاص الغير مسموح لهم بالوصول إلى هذه اللحوم التي يجب أن تنقل وتنتقل عند انتهاء يوم العمل.

المادة 8: يجب أن تكون تجهيزات التبريد، في حالة وجودها، قادرة على حفظ اللحوم في درجات الحرارة الداخلية المفروضة من طرف الأنظمة الجاري بها العمل. ويجب أن تحتوي هذه التجهيزات على نظام جريان يساعد على صرف المياه الناتجة عن البخار بطريقة تضمن عدم تلوث لحوم الطيور الداجنة .

المادة 9: يجب أن تزود الوحدة بكمية كافية من الماء الصالح للشرب وتحت الضغط أو المعالج ليصبح صالحا للشرب، كما يجب أن تحتوي على منشأة توفر الماء الساخن بكمية كافية .

يجب التوفر على جهاز لصرف المياه المستعملة بطريقة صحية طبقاً للأنظمة الجاري بها العمل .

المادة 10: يجب أن تخصص للمستخدمين مستودعات ومراحيض عصرية، دون أن تكون أبوابها على اتصال مباشر بمراكز العمل. ويجب وضع مغاسل لا يتحكم فيها يدويا بالقرب من المراحيض. كما يجب تزويد المغاسل بماء جار بدرجة حرارة مناسبة وبمواد صحية لتنظيف الأيدي وتطهيرها وبوسائل صحية لتجفيفها.

الفصل الثالث

شروط العمل

المادة 11: يجب على المستخدمين المناولين للحيوانات أو اللحوم أن :

-يرتدوا بدلات مناسبة للعمل : وزرات وقبعات وأحذية وملابس وقائية أخرى إذا دعت الضرورة لذلك ؛

-يخضعوا لمتابعة طبية بانتظام طبقا لمقتضيات الأنظمة الجاري بها العمل .

المادة 12 :- يجب أن تتوفر الوحدة على برنامج للتنظيف والتطهير مصادق عليه من طرف المصالح البيطرية ؛

- يجب أن تضع الوحدة نظاما للمراقبة الذاتية مصاغ حسب طريقة (HACCP) طبقا للمواصفة المغربية رقم 08.0.002 ومصادق عليه من طرف المصالح البيطرية ؛
- يجب أن تتوفر الوحدة على نظام للتعقب (traçabilité) يمكن من التعرف على مصدر الحيوانات ومن معرفة مختلف عمليات مناولة اللحوم خلال كل مرحلة للإنتاج ويمكن كذلك من معرفة جهة المنتوجات ومشتقاتها ؛
- يجب أن تتوفر الوحدة على سجل يخول معرفة :
 - أصل الطيور (مراجع جميع الوثائق الصحية بالنسبة لكل قطيع) ؛
 - دخول الطيور (التاريخ - العدد - رقم القطيع ، ...) وخروج منتوجات الذبح (التاريخ ، الكمية ، الوزن ، رقم القطيع ، المقصد ، ...) ؛
 - عدد الطيور النافقة والطيور المحجوزة ؛
 - مراجع الشهادة الصحية للمنتوجات النهائية (رسوم السلامة ، الشهادات الصحية ، ...) ؛
 - المراقبات التي أجريت ونتائجها ؛
 - تتبع زيارات المراقبة البيطرية الرسمية .

الباب الثاني

الطيور الرواكض

المادة 13: بعد عمليتي الذبح والترييش ، يجب سلخ الطيور الرواكض في محل منفصل عن محل الذبح .

يجب إجراء عملية التقطيع التي تهدف إلى فصل الجزء العلوي (partie thoraco abdominale) عن الجزء السفلي (partie pelvienne) والفخذين في محل خاص أو في محل تفريغ الأحشاء .

يجب أن تجري عملية تفريغ الأحشاء في محل بعيد بشكل كاف عن المحلات المخصصة للتقطيع المشار إليها في النقطة السابقة أو يفصله حاجز بكيفية تضمن عدم تلوث اللحوم .

يمكن إجراء عملية ذبح الطيور الرواكض فوق سكة حديدية هوائية بسيطة .

يجب أن تستوفي التجهيزات جميع الشروط المشار إليها من المادة 4 إلى المادة 10 من هذا القرار .

يجب أن تستوفي شروط العمل جميع الشروط المشار إليها في المادتين 11 و12 من هذا القرار .

الباب الثالث

قاعة الذبح بالنسبة لطيور كفيات القدم السمينية

المادة 14: يمكن ذبح البط والإوز المخصصة لإنتاج الكبد السمين وإزالة ريشها في ضيعات التسمين داخل وحدات ذبح مرخص لها وطبقا للشروط المحددة في هذا القرار .

المادة 15: يجب فصل وحدة الذبح عن محلات تربية الطيور ويجب أن تتوفر هذه الوحدة على مساحة كافية لإجراء عملية الذبح وعملية إزالة الريش المشتركة والغطس في الماء الساخن وتفريغ الأحشاء . كما يجب أن تستوفي الشروط المحددة في المادة 4 من هذا القرار .

يجب أن تستوفي التجهيزات جميع الشروط المشار إليها من المادة 4 إلى المادة 10 من هذا القرار ، ويجب كذلك أن تستوفي شروط العمل المشار إليها في المادتين 11 و12 من هذا القرار .

المادة 16: يمكن للضيعات التي لا تتوفر على وحدات لذبح الطيور تستوفي الشروط المحددة في المادتين 14 و 15 أن تحصل على ترخيص استثنائي من طرف السلطة البيطرية المركزية. ويمكن لهذه الضيعات أن تضم غرفة للذبح بمساحة كافية منفصلة عن محلات تربية الطيور وذلك للقيام بعملية الذبح وإزالة الريش. وفي هذه الحالة، يجب تبريد الأجساد في أقرب وقت بعد الترييش. ويجب تفريغ الأحشاء في أجل لا يتعدى 24 ساعة داخل مؤسسة مرخص لها للقيام بهذه العملية بحيث يتسنى تفتيشها صحيا. ويجب أن تنقل الأجساد إلى هذه المؤسسات معرفة على الأقل حسب الفوج ، وأن تصحب بوثيقة تدل على أن القاعة التي أجريت فيها عملية الذبح مرخص لها .

المادة 17: 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.