

قرار لوزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 447.06 صادر في 7 صفر 1427 (8 مارس 2006) يحدد شروط الصحة والنظافة المتعلقة بتصميم وتجهيز وعمل مؤسسات تقطيع وتحويل وتجميد وتوضيب لحوم الطيور الداجنة.

(ج ر رقم 5414 بتاريخ 20/04/2006، ص 1003)

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 32 منه،

قرر ما يلي:

**المادة الأولى:** يجب أن تستوفي مؤسسات تقطيع وتحويل وتجميد وتوضيب لحوم الطيور الداجنة لشروط الصحة والنظافة المحددة في هذا القرار .

**الباب الأول**

**التصميم والإنشاء والتجهيز**

**المادة 2:** يجب أن تتوفر مؤسسات تقطيع اللحوم الداجنة على الأقل على :

(أ) محلات تبريد ذات مساحة كافية لتضم :

-اللحوم الموجهة للتقطيع وإزالة العظام أو التوضيب ؛

-اللحوم التي خضعت لعمليتي التقطيع أو إزالة العظام .

محل خاص باللحوم الموضبة والملففة في حالة ما إذا كانت تخزن هذه المواد داخل المؤسسة .

(ب) محل للقيام بعمليتي التقطيع وإزالة العظام ؛

(ج) محل للقيام بعمليتي التوضيب والتلفيف ؛

(د) محل الإرسال ؛

(هـ) في حالة ما إذا كانت الورشة تقوم بعملية تجميد اللحوم، يجب أن تضم محلات مزودة بالتجهيزات المناسبة لتجميد اللحوم وتخزينها في درجات الحرارة المحددة في الأنظمة الجاري بها العمل ؛

(و) محل محمي ضد الغبار والملوثات لتخزين مواد التلفيف والتوضيب ؛

(ز) محل معد بعناية (به مكتب والمرافق الصحية)، يقلل بالمفتاح ويوضع تحت التصرف الخاص للمصلحة البيطرية ما عدا في حالة ما إذا كان محل التقطيع من مرافق المجزرة ؛

(ن) محل مبرد يغلق بالمفتاح لاستقبال اللحوم المتأتية من عملية التقطيع والغير الصالحة للاستهلاك البشري :

لكن يمكن تخزين هذه اللحوم أو بقاياها في أوعية خاصة يمكن أن تكون غير مبردة، في حالة ما إذا كانت وفرة هذه اللحوم لا تبرر وجود محل يخصص لهذا الغرض، وإذا كانت هذه اللحوم تزال أو تتلف نهاية كل يوم عمل حسب طريقة تحترم فيها شروط النظافة والبيئة.

وإذا كانت هذه اللحوم الغير الصالحة للاستهلاك البشري تبعد عبر قنوات ، يجب أن تكون هذه الأخيرة مبنية ومعدة بطريقة تجنب اللحوم الطرية خطر التلوث ؛

(م) محل أو مكان يخصص لتنظيف المعدات ؛

(ط) محل أو تجهيز لتخزين مواد التنظيف والتطهير والمواد المشابهة ؛

(ي) مكان وبنيات مناسبة لتنظيف وتطهير وسائل النقل.

**المادة 3:** يجب أن تصمم وتعد البنايات بطريقة تستوفي لشروط النظافة وتمكن من القيام بعملية التفتيش البيطري بطريقة فعالة.

يجب أن تتوفر المحلات التي تستعمل لمناولة وتخزين اللحوم وكذا المناطق والممرات التي تمر عبرها على :

(أ) أرضية سهلة التنظيف والتطهير ، غير قابلة لتسرب المياه والتعفن تسهل جريان المياه. ويجب أن توجه المياه نحو ممصات مشبكة، بينما فيما يخص المحلات المبردة، فلا يفرض صرف المياه نحو هذه الممصات ؛

(ب) جدران ملساء، ومقاومة وغير قابلة لتسرب المياه ومكسوة بطلاء لونه فاتح ويقل الغسل (مقواة في حدود ارتفاع يبلغ على الأقل مترين أو يصل على الأقل إلى ارتفاع مستوى التخزين داخل محلات التبريد والتخزين). كما يجب أن يأخذ خط الالتقاء بين الأرضية والجدران شكلا مكورا أو يصل بنفس الطريقة ؛

(ج) أبواب، بما فيها أبواب المحلات المبردة وأطر للنوافذ غير قابلة للتآكل ؛

(د) مواد للعزل عديمة الرائحة وغير قابلة للتعفن ؛

(هـ) تهوية كافية ونظام فعال للتخلص من البخار ؛

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

(ز) سقف نقي وسهل التنظيف، أو على الأقل يستوفي الغشاء الداخلي للسقف هذه الشروط .

**المادة 4:** يجب أن تتوفر المؤسسات كذلك على :

**1** - عدد كاف من التجهيزات المخصصة لتنظيف الأيدي وتطهيرها وتنظيف المعدات بالماء الساخن ، ويجب أن تنشأ هذه الأجهزة بالقرب من مراكز العمل كما يجب أن تكون الصنابير غير قابلة للتحكم بالأيدي .

لتنظيف الأيدي وتطهيرها، يجب أن تزود هذه التجهيزات بماء صالح للشرب وجار وبدرجة حرارة مناسبة ومواد التنظيف والتطهير، وعلى مواد صحية لتجفيف الأيدي .

يجب تزويد المعدات المخصصة لتطهير الآلات بماء درجة حرارته لا تقل عن 82 °C أو على نظام فعال مشابه.

يجب وضع برنامج لتنظيف وتطهير المحلات والمعدات .

**2** - نظام فعال للحماية ضد الحيوانات الدخيلة خاصة الحشرات والقوارض .

**3** - أنظمة تستجيب للمعايير الجاري بها العمل لصرف مياه الأمطار والمياه المستعملة .

**المادة 5:** يجب أن تكون تجهيزات وأدوات العمل سهلة التنظيف والتطهير ومصنعة من مواد مقاومة للتآكل، ولا تفسد اللحم. ويمنع استعمال الخشب .

يجب أن تكون الآلات المخصصة لمناولة اللحم وتخزين الأوعية المستعملة للحوم مقاومة للتآكل وتستجيب لشروط الصحة. يجب ألا تحتك اللحم أو الأوعية التي تحتويها مباشرة بالأرض أو الجدران .

يجب أن توضع اللحم الغير موجهة للاستهلاك البشري في أوعية خاصة، ومكونة من مواد لا تتآكل ومزودة بغطاء وبنظام يمنع الأشخاص الغير مسموح لهم بالوصول إلى هذه اللحم. ويجب أن تزال هذه اللحم وتوجه نحو المحل المخصص لها .

**المادة 6:** يجب أن تكون تجهيزات التبريد قادرة على حفظ اللحم في درجة الحرارة الداخلية المفروضة في الأنظمة الجاري بها العمل. يجب أن تضم هذه التجهيزات نظام جريان يساعد على صرف الماء الناتج عن تكثف الماء بطريقة لا تسبب في تلويث لحم الطيور الداجنة .

**المادة 7:** يجب أن تزود مؤسسات التقطيع بالماء الصالح للشرب تحت الضغط وبكمية كافية وتتوفر على منشأة توفر كمية كافية من الماء الساخن. ويفرض استعمال الماء الصالح للشرب في جميع الاستعمالات، لكن يمكن الترخيص وبشكل استثنائي استعمال الماء غير الصالح للشرب لتبريد تجهيزات التبريد أو تجهيزات أخرى لا تدخل في اتصال مع اللحم أو المحلات أو لإطفاء الحرائق، بشرط أن تكون القنوات المخصصة لهذا الغرض لا تخول استعمال هذه المياه لأغراض أخرى ولا تشكل أي خطر لتلوث اللحم. يجب أن تكون قنوات الماء الغير الصالح للشرب مختلفة عن القنوات المستعملة للماء الصالح للشرب.

**المادة 8:** يجب أن يتوفر المستخدمون على عدد مناسب من مستودعات لها جدران وأرضية ملساء، قابلة للغسل وغير قابلة لتسرب المياه. كما يجب أن تتوفر على مغاسل وحمامات برشاشات ومراحيض عصرية مجهزة بطريقة تحمي الجهات النظيفة للبناءية من أي تلوث محتمل .

يجب ألا تكون المراحيض في اتصال مباشر مع مراكز العمل. ويجب أن تزود المغاسل بماء جار بدرجة حرارة مناسبة، وبمعدات وبمواد لتنظيف الأيدي وتطهيرها وكذا مواد صحية لتجفيفها. ويجب وضع مغاسل تحتوي على صابون غير قابلة للتحكم بالأيدي بالقرب من المراحيض .

## الباب الثاني

### الشروط الصحية للعمل ونظافة المستخدمين والمعدات والمحلات

**المادة 9:** يجب على المستخدمين أن يحترموا كل معايير نظافة البدن واللباس. ويجب على المستخدمين الذين يناولون اللحم أو يعملون داخل محلات أو مناطق تتناول أو تلتف وتنتقل فيها اللحم أن يرتدوا قبعات تغطي كل الشعر وأحذية نظيفة سهلة التنظيف وملابس العمل والوقاية ذات لون فاتح .

يجب على المستخدمين المناولين للحوم أن يرتدوا ملابس نظيفة عند بداية كل يوم عمل، وإذا اقتضى الأمر تغيير الملابس خلال نفس اليوم. كما يجب عليهم أن يغسلوا ويطهروا أيديهم عدة مرات في نفس اليوم وعند كل استئناف للعمل أو بعد المرور عبر المراحيض. ويجب على الأشخاص الذين يناولون اللحم الملوثة أن يغسلوا أيديهم وأذرعهم جيدا بالماء الجاري ثم يطهروها ويعيدوا غسلها .

يمنع العمل باللحم أو مناولتها على الأشخاص الذي يحتمل أن يلوثوها إما لكونهم يزاولون نشاطا لا يتناسب مع مناولة اللحم أو لأسباب طبية. ويجب أن يطلب من كل شخص يعين لمناولة اللحم أن يدي بشهادة طبية، ويجب أن تجدد هذه الشهادة كل سنة وكلما طلب الطبيب البيطري المفتش ذلك .

يمنع التدخين والأكل والشرب داخل محلات العمل وتخزين اللحم وعبر كل الأماكن والمرات التي تعبر منها هاته اللحم .

**المادة 10:** يجب أن تصان وتنظف جيدا جميع المعدات والآلات المستعملة للعمل أو لتخزين اللحم. ويجب أن تنظف وتطهر جيدا كلما دعت الضرورة لذلك وإجباريا عند نهاية كل يوم عمل وقبل إعادة استعمالها في حالة اتساخها .

يجب تفرغ وتنظيف وتطهير كل الأوعية المخصصة للحوم الدواجن الغير الصالحة للاستهلاك البشري بعد كل استعمال .

إن استعمال مواد التنظيف والتطهير والمواد الخاصة لمحاربة الحيوانات الضارة لا يجب أن تؤثر على سلامة اللحم. ويجب أن تستوفي المواد المستعملة لمقتضيات الأنظمة الجاري بها العمل .

يجب أن تحفظ المحلات في حالة نظافة جيدة .

يجب أن تطهر وتنظف محلات التقطيع والتلفيف كلما دعت الضرورة لذلك وإجباريا عند نهاية كل يوم عمل .

يمنع الكنس الجاف أو استعمال نشارة الخشب أو أي مادة مشابهة فوق الأرضية.

يمنع وجود أي حيوان داخل المحلات .

**المادة 11:** لا يجب استعمال المحلات والمعدات والآلات المخصصة لتحضير اللحم وتخزينها إلا لهذه الأغراض .

**المادة 12:** يجب القيام بمناولة وتحضير وتخزين اللحم بما فيها الأحشاء حسب شروط النظافة .

يجب أن تأتي اللحم والأحشاء الموجهة للتقطيع وإزالة العظام والتجميد أو التوضيب من المجازر المرخص لها .

يجب على المسؤول عن المؤسسة أن يكون قادرا على تبرير مصدر اللحم الموجودة داخل مؤسسته كلما طلبت المصالح البيطرية منه ذلك.

**المادة 13:** يجب إدخال اللحم داخل محلات العمل تدريجيا حسب الاحتياج. ويجب نقل اللحم إلى محل التبريد المناسب فورا بعد عمليات التقطيع وإزالة العظام وعند الاقتضاء بعد التلفيف .

يجب أن تنفذ عملية التقطيع بطريقة تجنب كل تلويث للحوم .

يجب التخلص من شظايا العظام وبقايا الدم .

يجب أن تجمع اللحم المتأثية من التقطيع والغير المخصصة للاستهلاك البشري في أوعية أو محلات خاصة لهذا الغرض .

**المادة 14:** لا يجب أن تتصل اللحم وأوعيتها مباشرة بالأرض.

لا يجب أن تتصل اللحم ومشتقاتها غير الصالحة للاستهلاك البشري باللحم الصالحة للاستهلاك ، ويجب أن توضع بسرعة داخل الأوعية والمحلات الخاصة بهذا الغرض .

**المادة 15:** يجب ألا يخضع لعملية التقطيع سوى اللحم المبردة مسبقا والتي تكون درجة حرارتها الداخلية أقل من أو تساوي 3 °C ، يجب أن تكون درجة حرارة محل التقطيع أو التوضيب أقل من أو تساوي 12 °C ، ويجب أن تراقب هذه الحرارة بانتظام. يجب حفظ اللحم المقطعة بما فيها الأحشاء عند تخزينها في درجة حرارة داخلية :

-بين 0 °C و 3 °C + بالنسبة للحوم المبردة ؛

-أقل من أو تساوي - 18 °C بالنسبة للحوم المجمدة.

يجب أن تجمد اللحم المقطعة الموجهة للتجميد مباشرة بعد عملية التقطيع عبر جهاز مناسب و باحترام شروط الأنظمة الجاري بها العمل.

يجب على موازين الحرارة الموضوعه في أبعد نقطة عن مصدر البرودة أن تمكن من مراقبة درجة الحرارة في كل الأوقات.

يجب أن تزود الغرف الباردة السلبية بمسجلات الحرارة .

### الباب الثالث

#### التوضيب والتلفيف والنقل

**المادة 16:** يجب أن توضع اللحوم المقطعة الطرية والأحشاء في جميع الأحوال في أقرب وقت وحسب مقتضيات الأنظمة الجاري بها العمل.

يجب أن تحترم الشروط التالية:

- يجب أن تكون مواد التوضيب شفافة ولا لون لها، في حين، يمكن أن تكون مواد توضيب المنتوجات المجمدة غير شفافة؛
- يجب ألا تؤثر مواد التوضيب على الخصائص المذاقية للحوم أو تنقل إليها مواد سامة تضر بصحة الإنسان. ولا يجب إعادة استعمالها مرة ثانية لتوضيب اللحوم.

**المادة 17:** يجب أن تلف اللحوم الموضبة، في حين ليس ضرورياً أن تكون مواد التوضيب شفافة وعديمة اللون إذا كانت متينة بما فيه الكفاية لتحل محل مواد التغليف وتضمن وقاية كافية للحوم خلال عمليات النقل والمناولة. ويجب أن تستوفي مواد التغليف والعلب الورقية كل شروط النظافة وخاصة:

(أ) يجب ألا تفسد الخصائص المذاقية للحوم .

- يجب ألا تنقل إلى اللحوم مواد سامة تضر بصحة الإنسان ؛
  - يجب أن تكون متينة بما فيه الكفاية كي تضمن حماية فعالة للحوم خلال نقلها ومناولتها .
- (ب) يجب ألا يعاد استعمالها لتغليف اللحوم ما عدا إذا كانت مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل، غير قابلة للتغيير في ظروف عادية للاستعمال وسهلة التنظيف ومنظفة ومطهرة مسبقاً. يجب أن تعتمد هذه المواد من طرف المصالح البيطرية .
- (ج) لا يجب أن تشتمل إلا على لحوم الطيور الداجنة .

**المادة 18:** يجب أن تعنون اللحوم الموضبة بنظام يصبح غير صالح للاستعمال بمجرد فتح التغليف .

دون المساس بالمقتضيات التنظيمية المتعلقة بالعنونة ، يجب أن تشير علب التغليف بوضوح إلى المعلومات التالية :

- (أ) تعريف المؤسسة وعنوانها ورقم ترخيصها ؛
- (ب) رقم الفوج (Lot °N) ؛
- (ت) رسم السلامة ؛
- (ث) لتاريخ الصلاحية للاستهلاك طبقاً للأنظمة الجاري بها العمل ؛
- (ج) إشارة "يحتفظ به إلى غاية ..." متبوعاً بدرجة حرارة الحفظ المحددة في الأنظمة الجاري بها العمل ؛
- (ح) و) المنتجات المجمدة يجب أن تسوق تحت اسم "لحوم مجمدة" مع حملها لعلامة تجارية لا تمحى على مواد التوضيب والتغليف.

**المادة 19:** يمكن القيام بعملية التوضيب والتلفيف في نفس المحل إذا كانت مواد التغليف تستوفي الخصائص المحددة كي يعاد استعمالها أو إذا احترمت الشروط التالية :

- (أ) توضع مواد التوضيب والتلفيف مباشرة بعد صنعها في أغلفة واقية محكمة الإغلاق، وتحمى ضد كل إتلاف خلال نقلها نحو المؤسسة بحيث تخزن داخل محل خاص في شروط تحترم النظافة ؛
- (ب) يجب أن تكون المحلات المخصصة لتخزين مواد التوضيب والتلفيف خالية من الغبار والطفيليات ولا يربطها أي اتصال هوائي مع المحلات التي تحتوي على مواد قد تلوث اللحوم. لا يجب أن توضع مواد التغليف والتوضيب على الأرض ؛
- (ت) يجب تركيب التغليف في شروط النظافة قبل إدخاله في محل التوضيب والتلفيف واستعماله في أقرب الآجال. ولا يسمح استعماله من طرف المستخدمين الذين يعملون في اللحوم الطرية ؛
- (ث) يجب إعداد وتصميم محل التوضيب والتلفيف بطريقة تضمن ميزة النظافة للعمليات .

يجب وضع اللحوم في محلات التخزين المخصصة لها في درجة الحرارة في المادة 20 من هذا القرار مباشرة بعد توضيبيها.

**المادة 20:** يجب نقل اللحوم الطرية المقطعة التي أزيلت عظامها أولاً، طبقاً لمقتضيات الأنظمة الجاري بها العمل والمتعلقة بنقل المواد السريعة التلف.

يجب أن تحفظ لحوم الطيور الداجنة المقطعة منذ إخراجها من المؤسسة إلى غاية وصولها للمستهلك بدون تقطع في درجة حرارة:

- بين  $0^{\circ}\text{C}$  و  $3^{\circ}\text{C}$  بالنسبة للحوم المبردة مع السماح بتفاوت يقدر بـ  $2^{\circ}\text{C}$  خلال عمليات النقل ؛
- أقل من أو تساوي  $18^{\circ}\text{C}$  بالنسبة للحوم المجمدة، مع السماح بتفاوت يقدر بـ  $3^{\circ}\text{C}$  خلال عمليات النقل.

#### الباب الرابع

#### المراقبة الذاتية وتعقب المنتجات (Traçabilité)

**المادة 21:** يجب على الشخص المسؤول عن وحدة التقطيع القيام بمراقبة صحية عامة بصفة منتظمة لظروف الإنتاج في مؤسسته حتى يتسنى له التأكد من السلامة الصحية للمنتجات المعروضة في السوق .

لهذه الغاية يجب عليه أن يضع ويطبق ويسهر على احترام التدابير الموضوعية وفق منهج HACCP طبقاً للمواصفة المغربية رقم NM.08.0.002

يجب أن تهم المراقبات بما في ذلك المراقبة الميكروبيولوجية المنجزة في إطار نظام HACCP كل الأجهزة والمعدات والتجهيزات. كما يجب أن تهم المنتجات .

يحدد برنامج المراقبة الطبيعية المراقبات وترددها وكذا طريقة أخذ العينات والفحص الميكروبيولوجي. ويحدد هذا البرنامج من طرف مستغل المؤسسة ويجب أن تصادق عليه المصالح البيطرية وتقوم بتقييم ملاءمته وفعاليتيه .

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

**المادة 22:** يجب على المسؤول عن المؤسسة وضع نظام للتعقب (système de traçabilité) بداية من منشأ الطيور الداجنة إلى وجهة المنتجات ومشتقات الإنتاج، ويجب وضع سجل بالمجزرة يمكن من مراقبة :

- منشأ اللحوم (مراجع الوثائق الصحية المرافقة لكل فوج) ؛
- دخول اللحوم وخروج المنتجات النهائية (العدد والتاريخ والوزن ورقم الفوج والمقصد ... ) ؛
- المراقبات الصحية المنجزة ونتائجها ؛
- مراجع سلسلة رسوم السلامة الصحية للمنتجات.

**المادة 23:** 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.