

قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 448.06 صادر في 7 صفر 1427 (8 مارس 2006) يحدد متطلبات الصحة والنظافة الخاصة بالتصميم والتجهيز وسير العمل التي يجب أن تتوفر في مجازر الطيور الداجنة.

(ج رقم 5414 بتاريخ 2006/04/20 ص 1007)

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 29 منه،

قرر ما يلي:

المادة الأولى: يجب أن تستجيب مجازر الطيور الداجنة لمتطلبات الصحة والنظافة المحددة بموجب هذا القرار .

الباب الأول

التصميم والإنشاء والتجهيز

المادة 2: يجب أن تتوفر مجازر الطيور الداجنة على الأقل على :

(أ) محل أو فضاء مغطى وسهل التنظيف والتطهير لاستلام الطيور الداجنة وتعليقها ؛

(ب) محلات للذبح تحتوي على ممر لنزف الدم وعلى قاعة للتربيش يمكن أن تضم كذلك عملية غطس الطيور في الماء الساخن، ويجب أن تكون هذه القاعة ذات مساحة كافية تمكن من اجتناب أي تلوث عند مزاوله العمليات ما بين مختلف مراحل الذبح. كل اتصال ما بين قاعة الذبح والمحل أو الفضاء المشار إليه في النقطة أ، غير النافذة الصغيرة المخصصة لمرور الطيور الداجنة من أجل الذبح، يجب أن يحتوي على باب يغلق أوتوماتيكيا. في حالة تربيش جاف، تقام هذه العملية في محل خاص ؛

(ج) قاعة لنزع أحشاء الطيور ذات مساحة كافية لإنجاز عملية تفريغ الأحشاء في ظروف صحية. كل اتصال ما بين قاعة نزع الأحشاء وقاعة الذبح، باستثناء النافذة الصغيرة لمرور الطيور الداجنة المذبوحة، يجب أن تحتوي على باب يغلق أوتوماتيكيا ؛

(د) قاعة للتوضيب والتلفيف ؛

(هـ) قاعة الإرسال ؛

(و) محلات التبريد لإنجاز عملية التجفيف والخزن ذات طاقة إيوائية مناسبة للإنتاج ومحلات خاصة مقفلة لتخزين اللحوم المتروكة للتشخيص من جهة واللحوم الغير الصالحة للاستهلاك البشري من جهة أخرى .

ويمكن إن اقتضى الحال خزن هذه الأخيرة في ثلاجة سهلة التنظيف ؛

(ي) محل موزب لاستعادة الريش والنفايات الأخرى ما عدا إذا تمت معالجته كمنتوج ثانوي ؛

(ز) قاعة أو فضاء لتنظيف وتطهير العربات والصناديق ؛

(ن) قاعة أو جهاز مناسب لتخزين مواد التنظيف والتطهير والمواد المماثلة ؛

(ص) قاعة لتخزين مواد التوضيب والتلفيف ؛

(ف) قاعة مجهزة (بمراحيض وتجهيزات المكتب)، توضع حصرا رهن إشارة المصلحة البيطرية ؛

(ع) جهاز ملائم لإتلاف الطيور الداجنة المحجوزة واللحوم والأحشاء غير الصالحة للاستهلاك .

المادة 3: يجب أن تحتوي محلات ذبح الطيور الداجنة على :

(أ) أرضية غير مسربة للمياه وغير قابلة للتعفن سهلة التنظيف والتطهير وتموضعة بطريقة تسهل جريان المياه. يجب صرف هذه المياه نحو ممصات مشبكة. في حين يعد إبعاد الماء نحو هذه الحفر في محلات التبريد أمرا غير لازم ؛

(ب) جدران ملساء ومقاومة وغير مسربة للمياه ومكسوة بطلاء قابل للغسل لونه فاتح (على ارتفاع لا يقل عن مترين وعلى علو مستوى التخزين على الأقل في محلات التبريد والتخزين). ويجب أن يكون خط الالتقاء بين الجدران والأرضية مقوس الشكل أو مصقول بنفس الطريقة ؛

(ج) أبواب بما في ذلك أبواب محلات التبريد وإطار النوافذ مصنوعة من مواد لا تتآكل ؛

(د) مواد العزل غير قابلة للتعفن وعديمة الرائحة ؛

(هـ) تهوية كافية وجهاز فعال لإخراج البخار ؛

(و) إضاءة كافية طبيعية أو اصطناعية لا تغير الألوان. إلا أنه يسمح بالأضواء في قاعة الذبح التي تقلل توتر الحيوانات قبل الذبح ؛

(ز) سقف نظيف وسهل التنظيف. وعلى الأقل يجب على الواجهة الداخلية للسقف أن تستجيب لهذه الشروط ؛

(ن) أنظمة مستوفية للمعايير الجاري بها العمل لصرف مياه الأمطار والمياه المستعملة .

المادة 4: يجب وضع عدد كاف من الأجهزة لتنظيف وتطهير الأيدي ولتنظيف المعدات على أقرب ما يمكن من أماكن العمل. لا يجب تشغيل الصنابير بتحكم يدي.

لتنظيف وتطهير الأيدي، يجب أن تحتوي هذه الأجهزة على ماء صالح للشرب ذي حرارة مناسبة وعلى مواد للتنظيف والتطهير وعلى وسائل صحية لتجفيف الأيدي.

يجب أن تزود الأجهزة المخصصة لتطهير المعدات بماء لا تقل درجة حرارته على 82 °C أو بنظام فعال مماثل.

يجب وضع برنامج لتنظيف وتطهير المحلات والمعدات .

المادة 5: يجب وضع أجهزة مناسبة لحماية المؤسسة من الحيوانات الغير المرغوب فيها .

المادة 6: يجب أن تكون معدات ووسائل العمل سهلة التنظيف والتطهير ومصنوعة من مواد تقاوم التآكل ولا تعفن اللحوم. يمنع استعمال الخشب.

يجب أن تكون الوسائل والمعدات المخصصة لمناولة اللحوم ووضع الحاويات المستعملة للحوم مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وتستوفي الشروط الصحية. لا يجب على اللحوم وحوايات اللحوم أن تتصل مباشرة مع الأرض أو الجدران .

يجب وضع اللحوم الغير الموجهة للاستهلاك البشري في حاويات خاصة، مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل محكمة الإقفال ومجهزة بغطاء وبنظام إغلاق يمنع الأشخاص غير المرخص لهم من الوصول لهذه اللحوم. تتم إزالة هذه اللحوم وتوجيهها إلى محل خاص لهذه الغاية .

يجب تخزين مواد التوضيب والتلفيف، إذا ما تمت عمليات التوضيب والتلفيف بالمجزرة، بطريقة صحية وفي محل خاص .

المادة 7: يجب على أجهزة التبريد أن تحفظ الحرارة الداخلية للحوم في المستويات المحددة في المادة 20 من هذا القرار. يجب أن تضم هذه الأجهزة نظام صرف للمياه الناتجة على البخار بكيفية تضمن عدم تلوث لحوم الدواجن .

المادة 8: يجب تزويد المجزرة بالماء الصالح للشرب بضغط وبكمية كافية كما يجب على المجزرة أن تتوفر على أجهزة تمدها بكمية كافية من الماء الساخن. الماء الصالح للشرب ضروري لكل الاستعمالات بالمجزرة. إلا أنه يمكن الترخيص بصفة استثنائية باستعمال الماء الغير الصالح للشرب لإنتاج البخار ولتبريد أجهزة التبريد والأجهزة الأخرى التي ليس لها اتصال مباشر مع اللحوم ومحلات العمل، ولمكافحة الحرائق ولإخراج الريش شريطة أن تكون القنوات الموضوعة لهذه الغاية لا تسمح باستعمال هذا الماء لأغراض أخرى ولا تعرض اللحوم لأي تلوث . يجب العمل على التمييز بصفة واضحة بين قنوات الماء الغير الصالح للشرب وقنوات الماء الصالح للشرب .

المادة 9: يجب أن يتوفر المستخدمون على عدد مناسب من المستودعات تحتوي على جدران وأرض ملساء وغير مسربة للمياه وقابلة للتنظيف وكذا على مغاسل ورشاشات ومراحيض عصرية مجهزة بكيفية توفر حماية المنطقة النظيفة من المستودع من كل تلوث محتمل .

لا يسمح أن يكون باب المراض على اتصال مباشر مع قاعة العمل. يجب أن تتوفر المغاسل على ماء جار وساخن وعلى معدات ومواد لتنظيف وتطهير الأيدي وكذا على وسائل صحية لتجفيف الأيدي. ولا يجب أن تشغل الصنابير بتحكم يدوي، ويجب توفير هذه المغاسل بعدد كاف وبالقرب من المراحيض .

يجب توفير مستودعات ومغاسل ومراحيض خاصة للمستخدمين الذين يناولون الطيور الحية .

المادة 10: يجب على المجازر أن تحتوي على فضاءات ومحلات :

- لتنظيف وتطهير وسائل النقل والصناديق المستعملة للطيور الداجنة ؛
- لتنظيف وتطهير وسائل نقل اللحوم.

الباب الثاني

تشغيل مجازر الطيور الداجنة

الفصل الأول

نظافة المستخدمين والمحلات والمعدات

المادة 11: يجب على المستخدمين مراعاة شروط نظافة جيدة، وعلى المستخدمين المناولين للحوم الملففة أو الغير الملففة، أو المشتغلين في مجالات أو فضاءات لتوضيب أو نقل اللحوم أن يحملوا قبعة تغطي كل الشعر وأحذية نظيفة وسهلة التنظيف وملابس العمل أو ملابس أخرى وقائية ذات لون فاتح .

يجب على المستخدمين المعينين لمزاولة العمل أو لمناولة اللحوم ارتداء ملابس نظيفة عند بداية كل يوم عمل وتبديلها خلال نفس اليوم إذا اقتضت الضرورة ذلك وتنظيف وتطهير الأيدي عدة مرات في اليوم وكذا عند استئناف العمل وعند المرور بالمراحيض.

يجب على الأشخاص الذين كانوا على اتصال بالحيوانات المريضة أو باللحوم الملوثة أن يغسلوا في الحين وبعناية أيديهم وأذرعهم ويظفرونها وينظفونها من بعد ذلك .

يجب على المستخدمين المعيّنين لمناولة الطيور الحية أن يرتدوا زيا مناسباً ذا لون مخالف للباس المستخدمين المناولين للحوم.

يمنع من الاشتغال على اللحوم كل شخص من شأنه أن يلوّثها إما لأنه يزاول عملاً مناقضاً لمناولة اللحوم أو لأسباب طبية .
كل الأشخاص المعيّنين لمناولة الطيور الداجنة أو اللحوم مطالبون بتقديم شهادة طبية وتجديدها كل سنة وكل مرة طالب بها المفتش البيطري.

التدخين والأكل والشرب ممنوع في محلات العمل والتخزين وفي الفضاءات الأخرى التي تمر منها اللحوم .

المادة 12: لا يسمح بولوج المجزرة إلا للطيور الداجنة الموجهة للذبح .

يجب وضع برنامج منتظم لمكافحة القوارض والحشرات وكل الطفيليات الأخرى .

ويجب أن تكون الوسائل المستعملة مطابقة للأنظمة الجاري بها العمل .

المادة 13: يجب الاحتفاظ على المعدات والأدوات المستعملة في مناولة الطيور الحية ولحوم الدواجن في حالة جيدة من الصيانة والنظافة ويجب تنظيفها وتطهيرها عدة مرات في اليوم وكذا عند نهاية كل يوم عمل وقبل إعادة استعمالها .

يجب استعمال المنظفات والمطهرات والمواد المشابهة بكيفية لا تضر بالمعدات والأدوات واللحوم. يجب اتباع هذا الاستعمال بعملية غسل شاملة بالماء الصالح للشرب. كما يجب أن تستوفي هذه المواد لشروط الأنظمة الجاري بها العمل .

المادة 14: يجب التخلص من النفايات السائلة والصلبة باستعمال أجهزة تستجيب لشروط الصحة .

ويجب إخلاء الريش ومخلفات الذبح الغير الصالحة للاستهلاك البشري في الحين من محلات العمل .

يمنع الكنس الجاف وكذا استعمال ونشر نشارة الخشب وكل مادة أخرى مشابهة على الأرض .

المادة 15: لا يمكن استعمال المحلات والأدوات ومعدات العمل لغاية أخرى غير تحضير لحوم الطيور الداجنة .

الفصل الثاني

صحة الذبح ومناولة اللحوم

المادة 16: لا يمكن إدخال إلى محل الذبح إلا الطيور الداجنة الحية التي خضعت إلى التفتيش الصحي البيطري. ويتم ذبحها في الحين حسب العقيدة الإسلامية.

يجب أن تتم عملية غطس الطيور الداجنة في الماء الساخن في ظروف صحية ويجب أن يتم نزيف الدم بصفة كاملة بكيفية لا يمكن له أن يكون سبباً للتلوث خارج محل الذبح كما يجب القيام بعملية إفراغ الأحشاء في الحين .

المادة 17: يجب فتح الطيور الداجنة المذبوحة بصفة تمكن من القيام بتفتيش جوفه وأحشائه .

بعد التفتيش، يجب فصل الأحشاء من الجسد في الحين وإخلاء الأطراف الغير الصالحة للاستهلاك البشري .

يجب إخلاء الأحشاء التي بقيت في الجسد، ما عدا الكليتين، في ظروف صحية ملائمة .

المادة 18: يمنع تنظيف اللحوم باستعمال قماش من ثوب. كما يمنع حشو أجساد الطيور .

يمنع قطع أجساد الطيور وإخلاء اللحوم أو تحضيرها قبل نهاية عملية التفتيش الصحي البيطري .

لا يجب أن تكون اللحوم المحجوزة واللحوم الغير الصالحة للاستهلاك البشري والريش والنفائيات على اتصال باللحوم الصالحة للاستهلاك البشري. ويجب نقلها ووضعها في أسرع وقت ممكن في محلات وتجهيزات أو حاويات مخصصة لجمعها ويجب مناولتها بصفة تجنب تلوث اللحوم الصالحة للاستهلاك .

المادة 19: بعد التفتيش الصحي وإزالة الأحشاء يجب غسل لحوم الدواجن فوراً وتجفيفها في محلات مجهزة لهذه الغاية تمكن من الحصول وبسرعة على درجة الحرارة المحددة في المادة 20 بعده.

لا يرخص بتبريد اللحوم بالغطس في ماء بارد إلا في شروط تحدد من طرف السلطة البيطرية المركزية .

المادة 20: يجب على اللحوم المعدة للتجميد أن يتم تجميدها في الحين بعد عملية التجفيف باستعمال أجهزة ملائمة تستوفي الشروط التنظيمية الجاري بها العمل .

يجب الاحتفاظ بلحوم الدواجن في درجة حرارة لا تتعدى 3 درجات مئوية بالنسبة للحوم المبردة. فيما يخص اللحوم المجمدة فإن درجة الحرارة لا يجب أن تتعدى - 18 °C

المادة 21: إلى أن تنتهي عملية التفتيش الصحي البيطري ، يجب عزل الأجساد والأحشاء الغير المراقبة عن الأجساد والأحشاء المراقبة. يمنع القيام بإخراج أو بتقطيع أو بمعالجة لاحقة لأجساد الطيور ولأحشائها التي تمت مراقبتها قبل عملية التجفيف .

المادة 22: يجب أن تتم عمليات اللباس ومناولة ونقل اللحوم وكذلك الأحشاء طبقاً لجميع شروط الصحة والوقاية .

يجب الاحتفاظ باللحوم الموضبة والملفة في محل آخر غير المحل المخصص للحوم الغير الموضبة والغير الملففة .

الفصل الثالث

التوضيب والتلفيف

المادة 23: يجب احترام الشروط التالية عند عملية توضيب لحوم الدواجن :

- يجب أن تكون مواد التوضيب شفافة و عديمة اللون. إلا أن مواد التوضيب المخصصة للحوم المجمدة ، يمكن أن تكون غير منفذة ؛
- لا يجب أن تفسد مواد التوضيب الخاصيات المذاقية للحوم أو أن تنقل إليها مواد تضر بصحة الإنسان. ولا يجب إعادة استعمال مواد التوضيب مرة أخرى ؛
- يجب دائماً إحاطة أطراف الطيور وأحشائها المنفصلة عن الجسد بغشاء حمائي محكم الإغلاق ومطابق للشروط المذكورة أعلاه ؛
- يجب تلفيف اللحوم الموضبة. غير أنه إذا كانت مواد التوضيب متينة بما فيه الكفاية لتحل محل مواد التلفيف وتضمن وقاية كافية للحوم خلال عمليات النقل والمناولة فلا حاجة لأن تكون شفافة و عديمة اللون .

المادة 24: يجب تلفيف اللحوم في الظروف التالية :

(أ) يجب أن تستوفي مواد التلفيف والعلب من الورق المقوى المستعملة جميع شروط الصحة، بحيث :

- لا تفسد الخاصيات المذاقية للحوم ؛
- لا تنقل للحوم مواد تضر بصحة الإنسان ؛
- تكون متينة لتضمن وقاية كافية للحوم خلال عمليات النقل والمناولة .

(ب) لا يجب إعادة استعمال مواد التغليف إلا إذا كانت مصنوعة من مواد مقاومة للتأكسد وغير قابلة للتآكل، سهلة الغسل ومنظفة ومطهرة مسبقاً. يجب أن تكون هذه المواد مرخص بها من لدن المصالح البيطرية .

(ج) لا يجب أن يشمل التغليف إلا لحوم الدواجن .

المادة 25: يمكن أن تتم عمليات التوضيب والتغليف في نفس المحل في حالة ما إذا كانت مواد التغليف تستجيب للمعايير المحددة لإعادة استعمالها أو كانت الشروط التالية متوفرة :

(أ) يجب أن تكون مواد التوضيب والتغليف قد تم وضعها في الحين بعد إنتاجها في أغشية حمائية محكمة الإغلاق ومحمية ضد أي ضرر يمكن أن يصيبها خلال النقل إلى المجزرة. هذه المواد يجب خزنها في محل خاص بالمجزرة وفي ظروف صحية ملائمة ؛

(ب) يجب أن تكون محلات تخزين مواد التوضيب والتغليف خالية من الغبار ومن الطفيليات وأن لا يكون لها أي اتصال هوائي بالمجالات التي تحتوي على مواد يمكن أن تلوث اللحم. لا يصح وضع مواد التوضيب والتغليف مباشرة فوق الأرض ؛

(ج) يجب تجميع مواد التغليف في شروط صحية قبل إدخالها إلى محل التوضيب والتغليف كما يجب استعمالها في الحين. لا يسمح مناولة مواد التغليف من طرف المستخدمين المعيّنين لتحضير اللحوم الطرية ؛

(د) يجب أن يكون محل التوضيب والتغليف مهيئاً وذات مساحة كافية لضمان شروط الصحة لعمليات التوضيب والتلفيف . يجب تخزين اللحوم حيناً بعد توضيبها في محلات خاصة وفي درجات الحرارة المحددة في المادة 20 من هذا القرار .

المادة 26: يجب عنونة اللحوم التي تم توضيبها طبقاً للأنظمة الجاري بها العمل .

الفصل الرابع

المراقبة الذاتية وتعقب المنتجات (Traçabilité)

المادة 27: يجب على المسؤول عن المجزرة 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 طبقاً للمواصفة المغربية رقم NM.08.0.002

يجب أن تهتم المراقبات بما فيها المراقبة الميكروبيولوجية المنفذة في إطار نظام HACCP لكل الأجهزة والمعدات والتجهيزات في جميع مراحل الإنتاج ، كما يجب أن تهتم المنتجات .

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

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

المادة 28: يجب على المسؤول عن المجزرة وضع نظام للتعقب (Traçabilité) بداية من منشأ الطيور الداجنة إلى مقصد المنتجات ومشتقاتها، ويجب وضع سجل بالمجزرة يمكن من مراقبة:

- منشأ الطيور (مراجع الوثائق الصحية المرافقة للطيور) ؛
- دخول الطيور وخروج منتجات الذبح (العدد والتاريخ والوزن ورقم الفوج والمقصد ...) ؛
- عدد الطيور الداجنة النافقة والمحجوزة ؛

- مراجع الوثائق الصحية للمنتوجات النهائية (رسوم السلامة والشهادة الصحية ...) ؛
- المراقبات الصحية المنفذة ونتائجها، ويجب تقديم هذه المعلومات للمصالح البيطرية كلما طلبتها .

المادة 29: 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