

قرار مشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير التجهيز والنقل واللوجستيك والماء ووزير الصناعة والاستثمار والتجارة والاقتصاد الرقمي رقم 3283.17 صادر في 16 من رمضان 1440 (22 ماي 2019) بتحديد شروط النظافة الصحية المطبقة على نقل المنتجات الغذائية والمواد المعدة لتغذية الحيوانات.

(ج ر رقم 6784 بتاريخ 6 يونيو 2019، ص 3647)

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات،
ووزير التجهيز والنقل واللوجستيك والماء،
ووزير الصناعة والاستثمار والتجارة والاقتصاد الرقمي،

بناء على المرسوم رقم 2.10.473 الصادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، ولاسيما المادة 59 منه،

قررنا ما يلي:

الباب الأول: مقتضيات عامة

المادة الأولى: يحدد هذا القرار المشترك، طبقا لمقتضيات المادة 59 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.10.473، شروط النظافة الصحية المطبقة على نقل المنتجات الغذائية والمواد المعدة لتغذية الحيوانات.

المادة 2: يراد في مدلول هذا القرار المشترك بالمصطلحات التالية ما يلي:

- 1) وسيلة نقل:** العربات، والشاحنات، والشاحنات الصغيرة، والمقطورات وشبه المقطورات، والمركبات النفعية والمركبات النفعية الصغيرة، والصهاريج، والمركبات الخاصة المعدة للاستعمال المهني، والمركبات دكان والحاويات، وكل وعاء يتم نقله برا أو بحرا أو جوا أو بواسطة النقل المتعدد الوسائط، وكذا كل وسائل النقل الأخرى المماثلة التي تستعمل لنقل المنتجات الغذائية أو المواد المعدة لتغذية الحيوانات؛
- 2) مستغل وسيلة النقل:** كل شخص ذاتي أو اعتباري ينقل أو يعمل على نقل المنتجات الغذائية أو المواد المعدة لتغذية الحيوانات لحسابه الخاص أو لحساب الغير أو يستغل مركبة دكان؛
- 3) مركبة دكان:** وسيلة نقل تستعمل بالتناوب لنقل المنتجات الغذائية وتفويتها بعوض أو بدون عوض لمستهلك نهائي، وعند الاقتضاء، لتحضيرها؛
- 4) مسجل درجات الحرارة:** كل أداة لقياس وتسجيل درجة حرارة الهواء المعيرة والمتحقق منها والتي تجهز بها وسيلة نقل مخصصة لنقل المنتجات الغذائية وفق درجة حرارة متحكم فيها.

الباب الثاني: مقتضيات تتعلق بشروط النظافة الصحية المطبقة على نقل المنتجات الغذائية

الفرع الأول: تصميم وسائل النقل وتجهيزها

المادة 3: يجب أن يتم تصميم وسائل النقل، حسب نوع النقل المرتقب، بشكل يمكن من حماية المنتجات الغذائية من كل ما من شأنه أن يلوثها أو يفسدها، خلال مدة النقل، وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير.

المادة 4: يجب، بالنسبة لوسائل النقل الطرقي، أن لا يتصل الجزء المخصص، في وسيلة النقل، لاستقبال المنتجات الغذائية القابلة للتلف، بمقصورة السائق.

غير أنه:

- يمكن، في حالة المركبات الخاصة المعدة للاستعمال المهني، استعمال حاوية مغلقة وعازلة للحرارة، عند الضرورة، لفصل المنتجات الغذائية القابلة للتلف عن مقصورة السائق؛
- يمكن، في حالة المركبة دكان، إحداث نقطة تواصل بين الجزء المخصص لاستقبال المنتجات الغذائية ومقصورة السائق تكون عبارة عن باب غير نفاذ مزود بنظام إغلاق ملامم. ويجب أن يظل هذا الباب مغلقاً خلال تنقلات المركبة وخلال عمليات البيع.

- المادة 5:** يجب أن لا يخضع الجزء المخصص، في وسيلة النقل، لاستقبال المنتجات الغذائية لأية تهيئة أو تجهيزات لا تتعلق بشحن المنتجات الغذائية ويجب أن تتوفر فيها الشروط الآتية:
- 1- يجب أن يكون طلاء محيطه الداخلي المعد لتلامس المنتجات الغذائية، بما فيه الأرضية والسقف، مصنوعاً من مواد غير قابلة للأكسدة وغير نفاذة وغير قابلة للتحلل وسهلة التنظيف والتطهير، وأن لا تفسد الخصائص الذوقية للمنتجات الغذائية أو تجعلها مضرّة بصحة الإنسان؛
 - 2- يجب أن يكون طلاء المحيط الداخلي المذكور، بما فيه الأرضية، وعند الاقتضاء، السقف، خالياً من النتوءات ما عدا ما تستلزمه التجهيزات ومعدات تثبيت الشحنة. ويجب، عند الاقتضاء، أن تصنع هذه التجهيزات والمعدات من مواد يسهل تنظيفها وتطهيرها؛
 - 3- يجب أن تكون كل المواد، كيفما كان نوعها، والتي قد تلامس المنتجات الغذائية التي يتم نقلها مطابقة للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل في هذا المجال؛
 - 4- يجب أن تمكن أنظمة إغلاق وسائل النقل، والتهوية عندما تكون ضرورية، من نقل المنتجات الغذائية بشكل يجعلها في منأى عن الأوساخ أو الغبار أو الحشرات أو الحيوانات الأخرى.

الفرع الثاني: النظافة الصحية على متن وسائل النقل

المادة 6: يجب أن تكون وسائل النقل نظيفة وأن تتم صيانتها بشكل جيد مهما كانت الظروف قصد حماية المنتجات الغذائية من كل تلوث أو إفساد لجودتها مهما كان مصدره.

المادة 7: لا يمكن نقل المنتجات الغذائية سوى في وسائل نقل مخصصة لهذا الغرض. غير أنه، يمكن استعمال وسائل النقل هاته لنقل بضائع غير المنتجات الغذائية عندما يتم استيفاء الشروط الآتية:

- في حالة نقل منتجات غذائية مع بضائع أخرى في آن واحد، وجب القيام بفصل مادي لهذه المنتجات الغذائية عن البضائع الأخرى. ويجب أن يمكن هذا الفصل من تفادي خطر تلوث المنتجات الغذائية المذكورة أو فسادها، لاسيما بسبب الروائح أو الغبار أو الأوساخ أو جزيئات عضوية أو معدنية؛
- في حالة نقل بضائع قبل نقل المنتجات الغذائية، وجب تنظيف وسائل النقل والمعدات المستعملة وتطهيرها قبل شحن المنتجات الغذائية المذكورة.

لا يمكن، بأي حال من الأحوال، نقل أشخاص أو حيوانات حية أو بضائع مصنفة "سامة" أو "خطرة" طبقاً للنصوص التشريعية والتنظيمية الجاري بها العمل في هذا المجال على متن وسيلة نقل المنتجات الغذائية.

المادة 8: يجب أن يتم نقل المنتجات الغذائية غير الموضبة والمنتجات الغذائية الموضبة في وسائل نقل مختلفة، باستثناء الحالة التي تتوفر فيها وسيلة النقل المستعملة على وسيلة للفصل المادي تمكن من حماية المنتجات الغذائية غير الموضبة.

المادة 9: يجب أن تتخذ، خلال عمليتي الشحن والتفريغ وخلال النقل، جميع الاحتياطات لتفادي اتساخ المنتجات الغذائية أو تلوثها.

عندما لا يتم نقل المنتجات الغذائية في أوعية مقاومة تغطيتها بالكامل، وجب أن يتم ترتيب هذه المنتجات الغذائية، داخل وسيلة النقل، بشكل يجعلها لا تلامس مباشرة أرضية وسيلة النقل المذكورة.

المادة 10: يجب أن يتم نقل المنتجات الغذائية السائبة، في شكل حبيبات أو مسحوق أو في حالة سائلة، في حاويات أو صهاريج أو في كل وعاء آخر مخصص لهذا النوع من النقل.

ويجب أن يشار على الجدران الخارجية الجانبية، على الأقل، للحاويات والصهاريج المستعملة إلى عبارة "مخصص لنقل المنتجات الغذائية" تكتب بأحرف مرئية ومقروءة وغير قابلة للمحو، باللغة العربية، وإذا لزم الأمر بلغة أو عدة لغات أجنبية، يكون ارتفاعها الأدنى عشر (10) سنتيمترات وعرضها الأدنى سنتيمترا واحدا (1).

المادة 11: يجب أن تظل المركبات دكان مغلقة خلال تنقلها وخارج أوقات البيع، باستثناء العمليات الاعتيادية للصيانة والشحن والتفريغ.

الفرع الثالث: النظافة الصحية للأشخاص وتكوينهم

المادة 12: يجب على الأشخاص الذين يناولون المنتجات الغذائية الالتزام بأقصى مستويات النظافة الجسدية ونظافة لباسهم، وأن يرتدوا، عند الاقتضاء، ملابس تناسب الأشغال التي يقومون بها.

لا يمكن لأي شخص تثبت إصابته بمرض من الأمراض المشار إليها في المادة 3 من القرار المشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري ووزير الصحة رقم 983.13 الصادر في 9 جمادى الأولى 1434 (21 مارس 2013) بتحديد أشكال وكيفيات المراقبة الطبية لمستخدمي المؤسسات والمقاولات في القطاع الغذائي وكذا قائمة الأمراض والتعفنات التي من شأنها أن تلوث المنتجات الغذائية، مناولة المنتجات الغذائية القابلة للتلف خلال نقلها، وعند الاقتضاء، خلال عمليات الشحن والتفريغ مادامت نتائج فحوصاته الطبية إيجابية.

المادة 13: يتأكد مستغل وسائل النقل، في إطار أنشطته والمسؤولية المرتبطة بذلك، من أن الأشخاص الذين يناولون المنتجات الغذائية خلال عملية النقل، وعند الاقتضاء، خلال عمليات الشحن والتفريغ يتوفرون على معارف في مجال النظافة الصحية المتعلقة بالمنتجات الغذائية تلائم أنشطتهم المهنية.

الفرع الرابع: المراقبة الذاتية والتحقيقات

المادة 14: يجب أن يحرص كل مستغل وسيلة نقل المنتجات الغذائية القابلة للتلف، خلال عمليات نقل هذه المنتجات على احترام:

- الممارسات الجيدة في مجال النظافة الصحية المطبقة في هذا الشأن؛
- درجات حرارة نقل المنتجات الغذائية المذكورة طبقا لمقتضيات هذا القرار المشترك.

علاوة على ذلك، يجب أن يحرص المستغل، عندما يتعلق الأمر بجولة لتسليم المنتجات الغذائية القابلة للتلف المخصصة للتسليم إلى مشتر نهائي أو مستهلك نهائي، على ألا تتجاوز مدة هذه الجولة ثمان (8) ساعات انطلاقا من أول عملية تسليم إلى غاية عملية التسليم الأخيرة أو إلى غاية عودة وسيلة النقل إلى نقطة انطلاقها في حالة عدم تسليم مجموع المنتجات المعنية.

المادة 15: يقوم مستغل وسيلة نقل المنتجات الغذائية القابلة للتلف بمراقبات منتظمة قصد التحقق من مطابقتها لمقتضيات هذا القرار المشترك، لا سيما للتحقق من:

- أن المعدات المستعملة ملائمة لملازمة المنتجات الغذائية المراد نقلها وأنها تشتغل بشكل جيد؛
- احترام درجات الحرارة التي يستلزمها حفظ المنتجات الغذائية خلال عملية النقل، بما في ذلك عند الشحن والتفريغ؛
- أن طرق و مواد تنظيف وتطهير وسائل النقل والمعدات المستعملة ملائمة وفعالة.

الباب الثالث: مقتضيات تكميلية تطبق على نقل بعض المنتجات الغذائية

المادة 16: تطبق مقتضيات هذا الباب على المنتجات الغذائية التي يمكن أن تفسد جودتها أو غير المستقرة ضمن درجة الحرارة السائدة والتي يتطلب حفظها إبقاؤها في درجة حرارة معينة.

الفرع الأول: مقتضيات عامة

المادة 17: يجب أن يتم إغلاق الجزء المخصص، في وسائل النقل، لاستقبال المنتجات الغذائية التي يتطلب حفظها إبقاؤها في درجة حرارة معينة، بشكل محكم بحيث يُمكن من تفادي كل مصدر لتلوث أو ارتفاع في درجة الحرارة.

المادة 18: بالنسبة لكل منتج غذائي يتطلب حفظه إبقاؤه في درجة حرارة متحكم فيها بكامل أجزائه، يجب: - أن يتم عرضه، قصد نقله، في حالة من الحالات وفي حدود درجة الحرارة المحددة في الملحق المرفق بهذا القرار المشترك؛ - أن يتم إبقاؤه في نفس الحالة وفي نفس حدود درجة الحرارة خلال عملية نقله.

تحدد في الملحق السالف الذكر مراجع فئات وأصناف وسائل النقل الواجب استعمالها، أخذا بعين الاعتبار درجة الحرارة التي يجب حفظ المنتج الغذائي المذكور بكامل أجزائه فيها.

المادة 19: لنقل المنتجات الغذائية الآتية، يمكن استعمال فقط وسائل النقل المبينة أدناه:

- (1) المنتجات الغذائية المبردة: وسائل النقل المصنفة ضمن فئة "آلة النقل ذات الحرارة القارة" أو "آلة النقل المبردة" والمجهزة بمنظومة حرارية للتجميد أو منظومة حرارية للتبريد كما هي معرفة في القرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية ووزير التجهيز والنقل رقم 1196.03 الصادر في 10 ربيع الأول 1425 (30 أبريل 2004) بتحديد المعايير التي يجب أن تتوفر في آلات نقل المواد التي يسرع إليها التلف وطرق التجريب والمراقبة المطبقة على هذه الآلات وشروط منح شواهد الاعتماد أو الإقرار التي تسلمها الإدارة ونماذجها، وعلامات التعريف الواجب وضعها على الآلات المذكورة وطبيعة الوثائق التي يجب أن ترفق بها أثناء تنقلها؛
- (2) المنتجات الغذائية المجمدة أو المجمدة سريعا: وسائل النقل المصنفة ضمن فئة "آلة النقل المجمدة" معززة بالصنف (C) أو (F) أو "آلة النقل المبردة" معززة بالصنف (C) كما هي معرفة في القرار المشترك السالف الذكر؛
- (3) الوجبات الغذائية التي يتم تسليمها ساخنة: وسائل النقل المجهزة بمعدات خاصة عازلة للحرارة كما هي معرفة في القرار المشترك المذكور أو تتوفر على منظومة حرارية خاصة.

غير أنه، يمكن استعمال وسيلة نقل أخرى غير تلك المشار إليها أعلاه في الحالات التالية:

- نقل المنتجات الغذائية المبردة أو المجمدة أو المجمدة سريعا على مسافة تقل عن 80 كيلومترا انطلاقا من مكان الشحن بطريقة مسترسلة؛
- نقل الحليب الطازج الموجه للصناعة في صهاريج لا تتوفر على عازل حراري على مسافة تقل عن 200 كيلومتر انطلاقا من آخر مكان للجمع بطريقة مسترسلة؛
- نقل منتجات الصيد المجمدة أو المجمدة سريعا من مؤسسة أو مقولة معتمدة على المستوى الصحي نحو مؤسسة أو مقولة معتمدة على المستوى الصحي قصد إزالة التجميد بغرض تحضيرها، وذلك عندما لا تتجاوز مسافة النقل 50 كيلومترا أو لا تتجاوز مدته ساعة واحدة.

في كل الحالات، يجب أن يتأكد مستغل وسيلة النقل من الحفاظ على درجات الحرارة المبينة في الملحق المرفق بهذا القرار المشترك طوال مدة النقل ومن احترام شروط النظافة الصحية.

الفرع الثاني: ضبط درجة الحرارة أثناء النقل

المادة 20: يجب أن تتم عمليات الشحن والتفريغ بسرعة لتفادي ارتفاع في درجة الحرارة قد يسبب ضررا بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية القابلة للتلف.

غير أنه، يمكن السماح، خلال فترات قصيرة تقتصر على عمليات المناولة أثناء شحن المنتجات الغذائية وتفريغها، بارتفاع طفيف لدرجة الحرارة على واجهة المنتجات المذكورة. ويجب ألا يتجاوز هذا الارتفاع في درجات الحرارة، بالنسبة للمنتجات المجمدة أو المجمدة سريعا، ثلاث درجات ($+3^{\circ}\text{C}$).

المادة 21: يمكن نقل المنتجات الغذائية التي تختلف درجات حرارة حفظها على متن نفس وسيلة نقل في آن واحد، شريطة أن تكون هذه الوسيلة مجهزة بفاصل مادي يمكن من احترام درجات حرارة الحفظ المذكورة.

المادة 22: قبل شحن المنتجات الغذائية، يجب أن تكون درجة حرارة الجزء المخصص، في وسيلة النقل، لاستقبالها مطابقة لدرجة الحرارة المطلوبة بالنسبة للمنتجات المذكورة.

المادة 23: يجب ترتيب المنتجات الغذائية في وسيلة النقل بطريقة تمكن من عدم تجاوز حدود الشحنة القصوى المبينة بشكل واضح داخل وسيلة النقل المذكورة لضمان حركة مناسبة للهواء.

يجب تثبيت نظام توزيع الهواء بالنسبة لشبه المقطورات التي يعادل طولها ثمانية (8) أمتار أو يفوقها.

المادة 24: يجب أن تتوفر كل وسيلة نقل على محرار واحد أو أكثر يمكن، خلال مدة نقل المنتجات الغذائية، من قياس درجة حرارة الهواء داخل وسيلة النقل أو درجة حرارة السائل الذي يتم نقله، في حالة نقل منتج غذائي سائل غير موضب.

يجب وضع جزء أو أجزاء المحرار الحساسة من الناحية الحرارية بشكل مناسب، في وسيلة النقل، من أجل قياس، بشكل ملائم، درجة حرارة الهواء أو درجة حرارة السائل، حسب الحالة. وإذا تعلق الأمر بصناديق أو صهاريج مقسمة إلى أجزاء، وجب قياس درجة الحرارة الخاصة بكل جزء على حدة.

في كل الحالات، يجب أن تتم الإشارة إلى درجة الحرارة بشكل يمكن من قراءتها بوضوح وأن تكون سهلة الولوج.

المادة 25: يجب أن يجهز الجزء المخصص في وسائل النقل لاستقبال المنتجات الغذائية الآتي بيانها بمعدات التسجيل مطابقة للمعيار "NM 15.6.035 : التجارب، الفعالية، قدرات الاستعمال" كما تم إقراره بقرار وزير الصناعة والتجارة والمواصلات رقم 641.04 الصادر في 21 من صفر 1425 (12 أبريل 2004) وللمعيار "NM 15.6.036 : المراقبة الدورية" كما تم إقراره بقرار وزير الصناعة والتجارة وتأهيل الاقتصاد رقم 219.06 الصادر في 4 محرم 1427 (3 فبراير 2006) أو كل مواصفة قياسية تحل محلها، تمكن من قياس درجة حرارة الهواء بشكل متواتر وفق فترات منتظمة:

(أ) المنتجات الغذائية المجمدة سريعا الموجهة للاستهلاك البشري؛
(ب) اللحوم المفرومة ومستحضرات اللحوم التي توجد في حالة تبريد أو مجمدة، بما فيها المجمدة سريعا في حالة نقلها لمدة تفوق ساعة من الزمن.

يجب أن تخضع جميع معدات تسجيل درجة الحرارة، قبل الشروع في استعمالها وبصفة منتظمة بعد ذلك لمراقبة دورية طبقا للمعيارين المشار إليهما أعلاه.

المادة 26: يجب أن يتم تحديد كل معدات التسجيل قبل الشروع في استخدامها. ويجب أن يمنح رقم هذه الأداة للشحنة التي ترتبط بها. ويجب أن يشار إلى هذا الرقم في ملف وسيلة النقل.

المادة 27: يجب أن تمكن عمليات تسجيل درجات الحرارة:

- من تحديد عمليات النقل المعنية؛
- من تحديد أماكن معدات التسجيل؛
- الأعدان المؤهلين للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية من الاطلاع عليها فوراً في أماكن المراقبة أو لاحقاً في نقط الشحن أو التفريغ أو في كل مكان آخر يتم فيه تخزين هذه التسجيلات.

المادة 28: إذا تم تثبيت معدات تسجيل درجات الحرارة على وسيلة نقل تخضع لمراقبة الصيانة، سنوية أو دورية، في محطة تجارب معتمدة، وجبت مراقبة معدات التسجيل المذكورة خلال مراقبة الصيانة المذكورة.

الفرع الثالث: مقتضيات خاصة ببعض المنتجات الغذائية

المادة 29: بالنسبة لنقل اللحوم وأحشاء حيوانات الجزار:

- يجب أن يجهز الجزء المخصص، في وسيلة النقل، لنقل لحوم الجزار أو طرائد الوحيش أو الطرائد المتأتمية من وحدات التربية، في شكل قصبات أو أجزاء منها، وكذا اللحوم المقطعة وغير الموضبة بمعدات لتعليق اللحوم تتكون من مواد غير قابلة للأكسدة. ويجب أن تستعمل هذه المعدات بشكل يمكن من تفادي ملامسة اللحوم المعلقة لأرضية وسيلة النقل؛
 - يجب ألا تستعمل وسائل النقل المجهزة بمعدات لتعليق اللحوم لنقل المنتجات الغذائية السائبة في شكل حبيبات أو مسحوق؛
 - يجب نقل قصبات أو أجزاء منها والأحشاء معلقة أو موضوعة فوق دعائم إذا لم يتم توضيها أو وضعها في أواني مصنوعة من مواد غير قابلة للأكسدة؛
 - خلال عملية نقل اللحوم الموضبة واللحوم غير الموضبة في آن واحد، يجب فصل اللحوم غير الموضبة عن تلك الموضبة بحيث لا يشكل التلغيف وطريقة النقل المستعملة مصدر تلوث للحوم غير الموضبة؛
 - يجب نقل الأحشاء في تغليف أو أواني مقاومة وغير نفاذة للسوائل والمواد الدهنية. ويجب نقل الكروش والأمعاء المبردة بعد إفراغها وتنظيفها. كما يجب نقل الرؤوس والأرجل مسلوخة أو بعد سلقها وإزالة شعرها.
- يجب أن تستجيب كل الدعائم والتلفيفات والأواني المنصوص عليها في هذه المادة لمتطلبات النظافة الصحية. ولا يمكن إعادة استعمالها إلا بعد تنظيفها، وعند الاقتضاء، تطهيرها.

المادة 30: يجب أن يتم نقل المنتجات الآتي بيانها وفق الشروط الآتية:

(1) بالنسبة لمنتجات الصيد:

- يجب إبقاء منتجات الصيد الطرية أو التي يتم إخراجها من حالة التجميد وكذا المحار والرخويات التي تم طهيها ثم تبريدها، في درجة حرارة توافق درجة حرارة ذوبان الثلج؛
- إذا تم استعمال الثلج للتبريد، وجب ضمان تصريف الماء الناتج عن ذوبان الثلج من أجل تفادي بقاءه ملامساً للمنتجات المذكورة؛
- يجب ألا يترتب عن شروط نقل منتجات الصيد الحية انعكاسات سلبية على ظروف حياة المنتجات المذكورة. ويجب أن يكون الماء المستعمل لنقل الأسماك حية كافياً وذا جودة قصد تفادي نقل كائنات أو مواد ضارة إليها؛

(2) بالنسبة للصدفيات الحية:

- يجب أن تجهز وسائل النقل المستعملة بأنظمة فعالة توفر الحماية لهذه الصدفيات ضد درجات الحرارة القصوى والغبار والأوساخ وكذا ضد الأضرار التي يمكن أن تلحق بها جراء الاهتزازات أو الاحتكاك أو

- السحق. يجب أن تكون وسائل النقل والحاويات المستعملة مغلقة وأن تجهز بأجهزة تمكن من الحفاظ على المنتجات المذكورة في درجة حرارة لا تضر بحيويتها؛
- يجب ألا يتم وضع الحاويات المستعملة بحيث تكون في تماس مباشر مع أرضية وسيلة النقل التي يجب أن تجهز بشبكات أرضية (caillebotis) أو بكل نظام آخر يمكن من تفادي هذا التماس؛
 - يجب ألا يتم رش الصدفيات بالماء أو كل مادة أخرى خلال نقلها، بما في ذلك عند شحنها أو تفريغها؛
- (3) بالنسبة لحيوانات تربية الأحياء المائية:
- يجب أن تجهز وسائل النقل المستعملة بنظام تصريف مياه ملائم. ويجب أن تجهز، علاوة على ذلك، بشكل يضمن أفضل الشروط لحياة الحيوانات وحمايتها من التلوث؛
 - يجب أن تتم كل عملية تغيير المياه أثناء عملية النقل في أماكن ووفق شروط لا تشكل خطراً على الوضع الصحي للحيوانات التي يتم نقلها أو الحيوانات الموجودة في أماكن تغيير المياه أو الحيوانات الموجودة في الأماكن الموجهة إليها الحيوانات التي يتم نقلها؛
- (4) بالنسبة للبيض غير المبرد: يجب أن يتم نقله نظيفاً وجافاً وفي منأى عن الشمس والتقلبات المناخية وأن تتم حمايته من الاضطرابات ومن تباين درجات الحرارة.

الباب الرابع: مقتضيات خاصة ببعض وسائل النقل

المادة 31: يجب أن يتم غسل الصهاريج والحاويات الأخرى المستعملة لنقل المنتجات الغذائية السائلة أو في شكل حبيبات أو مسحوق وتنظيفها، وعند الضرورة، تطهيرها بشكل منتظم قصد تفادي مخاطر تلوث المنتجات الغذائية المذكورة.

المادة 32: يجب أن تمكن الصهاريج والحاويات الأخرى المستعملة لنقل المنتجات الغذائية السائلة من تدفق كامل للسائل، وإذا كانت مزودة بصنابير، وجب أن تسهل إزالة هذه الصنابير وتفكيكها وغسلها وتطهيرها.

المادة 33: دون الإخلال بمقتضيات البند 2 من المادة 19 أعلاه، يجب استعمال، فقط، الصهاريج المصنفة ضمن فئة "آلة النقل المجمدة"، لنقل المنتجات الغذائية السائلة من أصل حيواني والتي يتطلب حفظها درجات حرارة متحكم فيها.

المادة 34: عندما تكون الصهاريج مؤلفة من عدة أجزاء، يجب أن يُجهز كل جزء بمحرار. غير أنه، إذا كانت الصهاريج مجهزة بنظام حراري يضمن تبريد جميع الأجزاء في آن واحد، أمكن الاكتفاء بمحرار واحد فقط.

المادة 35: يمكن استعمال، فقط، الحاويات التي تحمل رقم تعريف وحيد يمنح، طبقاً للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل من طرف المصنع أو المكتب الدولي للحاويات، بالنسبة للحاويات البحرية، من أجل نقل المنتجات الغذائية.

المادة 36: عندما يتم نقل منتجات غذائية في حاويات صغيرة يقل حجمها عن مترين (2) مكعبين وفق درجة حرارة متحكم فيها، أمكن الاعتماد على نظام يمكن من توفير نفس الضمانات والمعلومات الموثقة فيما يتعلق بضبط سلسلة التبريد بدلاً من الأنظمة المنصوص عليها في المواد 24 و25 و26 أعلاه.

الباب الخامس: مقتضيات تكميلية تطبق على نقل المنتجات الغذائية سريعة التلف

المادة 37: يجب أن تعرض المنتجات الغذائية سريعة التلف المنصوص عليها في المادة الأولى من المرسوم رقم 2.97.177 الصادر في 5 ذي الحجة 1419 (23 مارس 1999) المتعلق بنقل المواد التي يسرع إليها التلف، قصد نقلها، وأن يتم نقلها وفق حالة من الحالات ووفق شروط درجات الحرارة المحددة في الملحق بهذا القرار المشترك. لهذا الغرض، يجب اختيار وسائل النقل المستعملة من بين فئات وأصناف آلات النقل المنصوص عليها في القرار المشترك السالف الذكر رقم 1196.03.

المادة 38: يجب أن تكون عمليات تسجيل درجة الحرارة التي تقوم بها المعدات المنصوص عليها في المادة 25 أعلاه مؤرخة وأن يحتفظ بها، من قبل مستغل وسيلة النقل لمدة سنة، على الأقل، تحتسب ابتداء من التاريخ الأقصى للاستهلاك المبين في عنونة المنتج الغذائي المعني.

المادة 39: يجب ضبط درجة حرارة المنتجات الغذائية سريعة التلف المبردة، خلال نقلها، بحيث لا تؤدي إلى تجميد أي جزء من أجزاء المنتجات المذكورة.

المادة 40: يجب أن يتم اختيار وسيلة نقل المنتجات الغذائية سريعة التلف المجمدة أو المجمدة سريعاً بحيث لا تتجاوز درجة الحرارة القصوى لكل جزء من أجزاء المنتجات الغذائية المذكورة المكونة للشحنة، خلال النقل، درجة الحرارة المبينة بالنسبة لكل منتج من المنتجات المعنية.

المادة 41: يجب أن تتم مراقبة وقياس درجات حرارة المنتجات الغذائية سريعة التلف وفق طريقة لا تضر سلامتها الصحية. ويجب القيام بهذه العمليات في وسط يتم تبريده من أجل تفادي تأخير أو إرباك عملية النقل.

ويجب القيام بعمليات مراقبة وقياس درجات الحرارة في مكان الشحن أو التفريغ. غير أنه، يمكن القيام بهذه العمليات، خلال النقل، في حالة الشك في عدم احترام درجات الحرارة المطلوبة.

المادة 42: يتم القيام بمراقبة احترام درجات حرارة المنتجات الغذائية سريعة التلف التي يتم نقلها بناء على المعلومات التي توفرها معدات تسجيل درجة الحرارة خلال النقل.

في حالة الشك حول اشتغال المعدات المذكورة، يمكن القيام بعملية المراقبة، عن طريق السير، على الطرود التي يتم نقلها كما يلي:

- 1) خلال النقل: يجب القيام بعمليتي (2) سبر في النقطتين العليا والسفلى من الحمولة الأقرب من مكان فتح الباب أو مصراعي الباب؛
- 2) خلال التفريغ: يجب القيام بأربع (4) عمليات سبر في مواضع مختلفة يتم اختيارها من بين الأماكن التالية:
 - في النقطتين العليا والسفلى من الحمولة، الأقرب من مكان فتح الباب أو مصراعي الباب؛
 - الزوايا الخلفية العليا من الحمولة في الأماكن البعيدة من جهاز المنظومة الحرارية؛
 - مركز الحمولة؛
 - مركز الواجهة الأمامية للحمولة في المكان الأقرب من جهاز المنظومة الحرارية؛
 - الزوايا العليا والسفلى للواجهة الأمامية للحمولة في الأماكن القريبة من جهاز المنظومة الحرارية.

بالنسبة للمنتجات الغذائية سريعة التلف المبردة، يجب القيام بعمليات السبر في المواضع الأكثر برودة قصد التأكد من أنه ليس هناك تجميد أو لم يكن هناك تجميد أثناء النقل.

بالنسبة للمنتجات الغذائية سريعة التلف المجمدة أو المجمدة سريعاً، يجب القيام بعمليات السبر في المواضع الأكثر سخونة من الحمولة.

من أجل قياس درجات حرارة المنتجات الغذائية المجمدة أو المجمدة سريعاً، يمكن السماح بارتفاع طفيف في درجة الحرارة على سطح هذه المنتجات يصل إلى ثلاث درجات ($+3^{\circ}\text{C}$) مقارنة مع درجات الحرارة المحددة في الملحق بهذا القرار المشترك.

المادة 43: قبل القيام بعمليتي قياس درجة الحرارة وقراءتها، يجب أن يتم تبريد المسبار المراد استعماله بحيث يمكن من قراءة سريعة ودقيقة لدرجة حرارة المنتج الغذائي سريع التلف الموجود في الطرد موضوع المراقبة.

يمكن القيام بقياس درجة الحرارة:

- بواسطة طريقة غير مدمرة تتمثل في قياس درجة الحرارة المذكورة بين الطرود. ويجب أن يتم هذا القياس باستخدام مسبار له كتلة حرارية منخفضة وموصل حراري عال يمكن من اتصال حراري جيد مع الطرود المراقبة؛
- بواسطة طريقة مدمرة تتمثل في استعمال مسبار ذي صلب جامد وقوي ومستدق يكون سهل التنظيف والتطهير. يجب إدخال المسبار وسط الطرد وفق عمق مناسب حسب طبيعة وحجم المنتج موضوع المراقبة.

في جميع الحالات، تسجل درجة الحرارة عندما تصل إلى درجة حرارة ثابتة بعد إدخال المسبار.

يجب ألا يتم اللجوء إلى الطريقة المدمرة إلا في الحالة التي تكون فيها درجات الحرارة المسجلة طبقاً للطريقة غير المدمرة غير مطابقة لدرجات الحرارة المحددة في الملحق بهذا القرار المشترك.

في حالة استعمال تليف من الورق المقوى، يسمح بهامش درجة حرارة لا يزيد عن درجتين حراريتين (2°C) بين درجات الحرارة التي تم تسجيلها ودرجات الحرارة المحددة في الملحق بهذا القرار المشترك عند استخدام الطريقة غير المدمرة.

المادة 44: عند القيام بالمراقبة المادية للمنتجات الغذائية سريعة التلف المستوردة، يجب مراعاة مقتضيات الاتفاقية الدولية بشأن تنسيق مراقبة البضائع عبر الحدود، الموقعة في جنيف في 21 أكتوبر 1982 والصادر بنشرها الظهير الشريف رقم 1.09.115 بتاريخ 25 من محرم 1434 (10 ديسمبر 2012).

الباب السادس: مقتضيات خاصة تطبق على نقل المواد المعدة لتغذية الحيوانات

المادة 45: يجب أن تكون الحاويات المستعملة لنقل المواد المعدة لتغذية الحيوانات نظيفة وأن تتم صيانتها في حالة جيدة، بما في ذلك خلال استعمالها داخل الضيعة أو وحدة التربية. ويجب أن يتم على الخصوص تنظيفها بعد كل عملية نقل وتطهيرها، إذا لزم الأمر، ومعالجتها بانتظام ضد الكائنات الضارة.

يجب على مستغل الحاويات وضع برنامج للتنظيف والتطهير قصد تفادي وجود آثار مواد التنظيف والتطهير.

من أجل نقل المواد العلاجية الموصوفة للحيوانات، يجب تنظيف الحاويات ووسائل النقل المستعملة، وعند الاقتضاء، تطهيرها قبل إعادة استعمالها.

المادة 46: يجب فصل المواد المعدة لتغذية الحيوانات المحولة، داخل وسيلة النقل بطريقة ملائمة، عن المواد الأولية وعن المضافات قصد تفادي تلوث بعضها ببعض أو فساد جودتها، عند نقلها في آن واحد.

يجب أن يتم تليف المواد المعدة لتغذية الحيوانات، من أجل نقلها، وعنونتها طبقاً للتنظيم الجاري به العمل.

المادة 47: يجب، خلال عملية النقل وعندما تستلزم طبيعة المواد لتغذية الحيوانات ذلك، ضبط درجات الحرارة في مستواها الأدنى الممكن وفي منأى عن الرطوبة والأوساخ.

المادة 48: عندما يتم نقل مواد موضبة معدة لتغذية الحيوانات في آن واحد مع منتجات غذائية موضبة، وجب على مستعمل وسيلة النقل اتخاذ كل التدابير اللازمة لتفادي كل خلط بين المواد والمنتجات المذكورة.

الباب السابع: مقتضيات انتقالية وختامية

المادة 49: دون الاخلال بالتنظيم الجاري به العمل المطبق في مجال العنونة، يجب، عندما يتم نقل منتجات غذائية أو مواد معدة لتغذية الحيوانات تم إرجاعها أو لم يتم بيعها، بيان سبب نقل المنتجات أو المواد المذكورة ووجهتها في الوثائق المرفقة بها. ويجب الإدلاء بهذه الوثائق كلما طلب ذلك الأعوان المؤهلون للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

المادة 50: ينسخ، ابتداء من تاريخ نشر هذا القرار المشترك في الجريدة الرسمية، قرار وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري رقم 938.99 الصادر في 29 من صفر 1420 (14 يونيو 1999) بتحديد الحالات والشروط الحرارية القصوى لنقل المواد السريعة التلف.

غير أنه، تتوفر وسائل النقل المجهزة بمعدات تسجيل درجة الحرارة التي لا تستجيب للمتطلبات المنصوص عليها في المادة 25 أعلاه على أجل سنتين (2) تحتسب ابتداء من تاريخ النشر المذكور للامتثال لهذه المتطلبات.

المادة 51: ينشر هذا القرار المشترك في الجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط، في 16 من رمضان 1440 (22 ماي 2019)

وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، عزيز أخنوش
وزير التجهيز والنقل واللوجستيك والماء، عبد القادر اعمارة
وزير الصناعة والاستثمار والتجارة والاقتصاد الرقمي، مولاي حفيظ العلمي

ملحق

بالقرار المشترك لوزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات ووزير التجهيز والنقل واللوجستيك والماء ووزير الصناعة والاستثمار والتجارة والاقتصاد الرقمي رقم 3283.17 الصادر في 16 من ربيع الأول 1439 (5 ديسمبر 2017) بتحديد شروط النظافة الصحية المطبقة على نقل المنتجات الغذائية والمواد المعدة لتغذية الحيوانات

حالات ودرجات الحرارة الواجب مراعاتها أثناء نقل المنتجات الغذائية حسب فئات وأصناف آلات النقل

أ- الحرارة القصوى لنقل المنتجات المجمدة أو المجمدة سريعا (1)

مراجع فئات وأصناف آلات النقل (2)	درجة الحرارة القصوى	نوع المنتجات
RRC/FRC/FRF	- 18 °C	المثلجات، القشدة المجمدة، السوربي
RRC/FRC/FRF	- 18 °C	منتجات الصيد وتربية الأحياء المائية البرية أو البحرية
RRC/FRC/FRF	- 18 °C	الأطباق المطبوخة والوصفات المطبخية
RRC/FRC/FRF	- 15 °C	الزبدة، والدهون الغذائية، بما فيها القشدة الموجهة للمقشدة
RRC/FRC/FRF	- 18 °C	منتجات البيض
RRC/FRC/FRF	- 18 °C	اللحوم، واللحوم المفصولة ميكانيكيا
RRC/FRC/FRF	- 18 °C	الرخويات والمحار المطبوخة
RRC/FRC/FRF	- 12 °C	المنتجات المجمدة الأخرى، بما فيها الموجهة للحيوانات الأليفة
RRB/RRC/FRB/ FRC/FRE/FRF	- 9 °C	أسماك كاملة مجمدة في محلول ملحي موجه لصناعة المعلبات.
RRC/FRC/FRF	- 18 °C	المنتجات النباتية المجمدة سريعا: - الفواكه والخضر ؛ - عصير الفواكه والخضر ؛ - الفواكه والخضر المسلوقة أو المطبوخة - منتجات المخابز أو الحلويات؛ - المكرونة والعجائن.

ب- الحرارة القصوى لنقل المنتجات المبردة (3):

مراجع فئات وأصناف آلات النقل (2)	درجة الحرارة القصوى	نوع المنتجات
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	+2° C	اللحوم المفرومة، واللحوم المفصولة ميكانيكيا
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	+3° C	أحشاء ذوات الحوافر الأليفية ومستحضرات اللحوم المحتوية عليها
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	+3° C	الكرش، والمثانة والأمعاء المعالجة غير المملحة وغير المجففة
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	+4° C	مستحضرات أساسها اللحوم
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	+4° C	لحوم الدواجن الأرانب والنعام والطراند الصغيرة
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	(+7°C) بالنسبة للقصبات الكاملة وأجزاء الجملة و (+4°C) بالنسبة للأجزاء المقطعة	لحوم ذوات الحوافر الداجنة ولحوم طراند ذوات الحوافر
I (N ou R) R (N ou R), (D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+2° C	منتجات الصيد الطرية، باستثناء المحار الحي
I (N ou R) R (N ou R), (D)	+2° C	الرغويات والمحار المطبوخ المبرد

F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)		
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	+3° C	القشدة الموجهة للحلويات
R (N ou R) (A, D) F (N) (A,D) F (R) (A, B, C, D)	+3° C	الوجبات المطبوخة
R (N ou R) (A,D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+4° C	منتجات البيض
R (N ou R) (A,D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+5° C	البيض المبرد
I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)	+6° C	الحليب المبستر
R (N ou R) (A,D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+6° C	منتجات الحليب الطرية (اليوغرت، القشدة، الأجبان الطرية)
R (N ou R) (A,D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+6° C	منتجات اللحوم المستحضرة باستثناء المنتجات المملحة أو المدخنة أو المجففة أو المعقمة
R (N ou R) (A,D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+6° C	الزبدة
R (N ou R) (A,D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+8° C	الأجبان غير الأجبان الطرية والأجبان ذات عجين مضغوط أو مطبوخ
I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)	+10° C	الحليب النقي الموجه للصناعات الحليبية
I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)	+10° C	مواد دهنية من أصل حيواني غير الزبدة
I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)	+15° C	الأجبان ذات عجين مضغوط أو مطبوخ
R (N ou R) (A,D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)	+4° C	النباتات ومستحضرات النباتات النيئة الجاهزة للاستعمال، بما فيها عصير الفواكه أو الخضر النيئة، والمرق والتوابل الواجب استعمالها فوراً، والخمائر الطرية

ج- الحرارة الدنيا لنقل المنتجات التي يتم تسليمها ساخنة:

مراجع فئات وأصناف آلات النقل (2)	درجة الحرارة الدنيا	نوع المنتجات
I (N, R) C (N) (A) C (R) (A, B)	+63° C	الأطباق المطبوخة أو الوجبات المسلمة ساخنة للمستهلك

- (1) حالة مجمدة أو مجمدة سريعاً: درجة حرارة المنتج المعني هي درجة الحرارة القصوى دون تحديد حد أدنى؛
(2) كما هي محددة في الملحق بالاتفاق الدولي حول نقل المواد سريعة التلف الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.81.287 بتاريخ 11 من رجب 1402 (6 ماي 1982)؛
(3) حالة مبردة: يجب أن تتراوح درجة حرارة المنتج بين درجة الحرارة القصوى المبينة ودرجة حرارة بداية تجمده.