

مرسوم رقم 2.99.89 صادر في 18 من محرم 1420 (5 ماي 1999) يتعلق بمراقبة منتجات اللحوم المستحضرة.

(ج ر رقم 4692 بتاريخ 1999/05/20 ، ص 1115)

الوزير الأول،

بناء على الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.75.291 الصادر في 24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) يتعلق بتدابير مراقبة الحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو من أصل حيواني من حيث السلامة والجودة ؛

وعلى القانون رقم 13.83 المتعلق بالزجر عن الغش في البضائع الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.83.108 بتاريخ 9 محرم 1405 (5 أكتوبر 1984) ولاسيما الفصل 16 منه؛

وعلى الظهير الشريف رقم 1.70.175 الصادر في 26 من جمادى الأولى 1390 (30 يونيو 1970) في شأن المعايير الصناعية الهادفة إلى توخي الجودة وتحسين الإنتاجية ؛

وبعد استطلاع رأي اللجنة الوزارية الدائمة للمراقبة الغذائية وزجر الغش بتاريخ 11 يونيو 1997 ؛

وبعد دراسة المشروع في المجلس الوزاري المجتمع في 2 محرم 1420 (19 أبريل 1999)،

رسم ما يلي:

الباب الأول

الغرض والتعريف

المادة الأولى: يحدد هذا المرسوم شروط صنع منتجات الجازرة الباردة وبيعها ومراقبتها .

المادة 2: يراد، في هذا المرسوم، بما يلي :

-**منتجات اللحوم المستحضرة** : جميع المستحضرات المتكونة من اللحوم أو الأسقاط والشحوم الحيوانية والمقومات الضرورية للصنع ، مضافة إليها عناصر مرخص فيها .

غير أن الأطعمة المطبوخة ومستخرجات اللحوم وحساء اللحوم وصلصات اللحوم والمنتجات المصنوعة على أساس اللحوم التقليدية مثل "الخليع" لا تعد من منتجات اللحوم المستحضرة .

يجب أن تستجيب التسميات الخاصة أو المبتكرة لكل مستحضر للتعريف والأسماء الخاضعة للمعايير الجاري بها العمل .

-**المؤسسة** : المعمل والمصنع والوحدة التي تقوم بصنع منتجات اللحوم المستحضرة وتحضيرها .

الباب الثاني - شروط الإقامة والتجهيز

(نسخ بموجب الرسوم رقم 2.10.473 صادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية المادة 88))

الباب الثالث - شروط العمل الصحية

(نسخ بموجب الرسوم رقم 2.10.473 صادر في 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية المادة 88))

الباب الرابع

التوضيب والتلفيف والعلامة الصحية والتخزين والنقل

الفصل الأول

التوضيب والتلفيف

المادة 11: يجب توضيب منتجات اللحوم المستحضرة في لفائف تتوافر فيها الشروط القانونية الجاري بها العمل فيما يتعلق بالمواد المعدة للاحتكاك بالأغذية والمواد المخصصة للتغذية البشرية.

يجب أن يتم التوضيب والتلفيف في المحال المخصصة لهذا الغرض ووفق شروط صحية ملائمة.

يجب أن يستجيب التلفيف للأنظمة المعمول بها فيما يتعلق بوضع اللصائق. غير أن بيان المحتوى أو الوزن، يجب أن يشار إليه بوحدة قياس عند الخروج من المعمل .

الفصل الثاني

العلامة الصحية

المادة 12: يجب أن يقوم المستغل بوضع العلامة الصحية على منتجات اللحوم المستحضرة على نفقته وتحت مسؤولية البيطري المفتش أثناء عملية الصنع أو بعدها مباشرة، في مكان واضح بكيفية تسهل معها قراءتها، ولا يمكن محوها وبحروف سهلة القراءة. تمنح العلامة الصحية من طرف المصالح البيطرية إلى المؤسسات التي حصلت على رقم التسجيل .

ويمكن أن تتمثل العلامة الصحية في تثبيت قرص مصنوع من مادة صلبة، تتوفر فيه جميع المتطلبات الصحية ويحمل البيانات المذكورة في المادة 13 بعده.

المادة 13: يجب أن تكون العلامة الصحية مستديرة الشكل وتحمل في وسطها رقم التسجيل البيطري الخاص بمعمل الصنع .

يمكن أن توضع العلامة الصحية بواسطة ختم به حبر أو نار على المنتج أو التوضيب أو الليفة أو أن تطبع أو تكتب على لصيقة. ويجب إتلافها عند فتح الليفة . ولا يمكن السماح بعدم إتلاف هذه الدمغة إلا إذا كان فتح التلفيف يتلفها .

المادة 14: يتابع عن تقليد العلامات المحددة في هذا المرسوم وصنعها وحيازتها أو استعمالها، وفقا للنصوص التنظيمية المعمول بها فيما يتعلق بالاستعمال التديسي للأختام والطابع والدمغات الرسمية .

الفصل الثالث:

التخزين والنقل

المادة 15: يجب أن تحمل منتجات اللحوم المستحضرة التي لا يمكن المحافظة عليها سوى لمدة محدودة علامة واضحة على اللفيفة تبين شروط تخزين المنتج .
ويجب حماية منتجات اللحوم المستحضرة من أي مصدر للعدوى خلال جميع مراحل الإنتاج والتوزيع والتسويق. ويجب أن يتم نقلها وفقا للأنظمة المعمول بها فيما يتعلق بنقل المواد السريعة التلف .

الباب الخامس

أحكام متفرقة

المادة 16: يجب أن يقوم المسؤول عن المؤسسة بانتظام ومرة في الأسبوع على الأقل، بمراقبة إنتاجه قصد التأكد من مطابقته للمعايير التقنية والصحية المطلوبة. ويجب أن تسجل نتائج عمليات المراقبة المذكورة وتوضع رهن تصرف مصالح المراقبة المختصة .

المادة 17: يجب أن تتوفر في منتجات اللحوم المستحضرة، لكي تعتبر صالحة للاستهلاك البشري، على المعايير الميكروبيولوجية المحددة بقرار مشترك للوزير المكلف بالفلاحة والوزير المكلف بالصحة .

المادة 18: يجب أن تحجز وتسحب من الاستهلاك العام :

-منتجات اللحوم المستحضرة المصنوعة في مؤسسات غير مرخص لها لا تتوفر فيها شروط المحافظة على الصحة المحددة في هذا المرسوم ؛

-منتجات اللحوم المستحضرة التي لا تتوفر فيها المعايير الميكروبيولوجية المشار إليها في المادة 17 أعلاه ؛

-جميع المنتجات التي قد تحتوي على عناصر ضارة أو سامة بالنسبة إلى الإنسان أو تشتمل ضمن خاصياتها المؤثرة في الحواس، على مفاصد تغير طبيعتها أو تجعلها كريهة أو تصيرها عسيرة الهضم أو غير كافية التغذية أو تعجل بتحللها .

المادة 19: عند اتخاذ قرار منع البيع طبقا للمادة 39 من القانون رقم 13.83 المتعلق بزجر الغش في البضائع فإن رئيس المصلحة البيطرية المحلية بإمكانه سحب جميع أجهزة وضع العلامة.

المادة 20: يضرب للمؤسسات المزاولة نشاطها في تاريخ نشر هذا المرسوم أجل لا يزيد على سنة من التاريخ المذكور للتقيد بأحكام هذا المرسوم .

المادة 21: يسند تنفيذ هذا المرسوم الذي ينشر في الجريدة الرسمية إلى وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري ووزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية ووزير الصحة، كل واحد منهم فيما يخصه .

وحرر بالرباط في 18 من محرم 1420 (5 ماي 1999).

الإمضاء : عبد الرحمن يوسف.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري، حبيب المالكي.

وزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية، العلمي التازي.

وزير الصحة، عبد الواحد الفاسي.