

**Décret n°2-98-617 du 17 ramadan 1419 (5 janvier 1999) pris pour l'application du dahir portant loi n°1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale**

(BO n°4662 du 04/02/1999, page 89)

**LE PREMIER MINISTRE,**

Vu le dahir portant loi n°1-75-291 du 24 chaoual 1397(8 octobre 1977) édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, notamment son article 10 ;

Sur proposition conjointe du Ministre de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes, du Ministre de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat et du Ministre de la Santé Publique ;

Après examen par le conseil des ministres réuni le 24 décembre 1998,

**DECRETE :**

**TITRE PREMIER**

**De l'inspection des endroits publics ou privés et leurs annexes.**

**ARTICLE PREMIER.** - Les endroits publics ou privés et leurs annexes prévus à l'article 2, paragraphe IV du dahir portant loi n°1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) susvisé sont :

**a/** En ce qui concerne les animaux vivants : les étables, les marchés à bestiaux, les abattoirs et leurs annexes, les marchés, les foires, les véhicules, les wagons, les bateaux et les avions réservés au transport des animaux vivants et les parcs zoologiques ;

**b/** En ce qui concerne les denrées animales ou d'origine animale :

- les établissements de découpe, de conditionnement, de conservation, de traitement et de transformation des denrées animales ;
- les établissements de traitement, de production, de transformation et de conditionnement des denrées animales ou d'origine animale ;
- les points de vente en gros ou en détails des denrées animales et/ou d'origine animale.

Les conditions sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et d'exploitation auxquelles doivent répondre les endroits où les denrées animales et d'origine animale sont manipulées, traitées, transformées, conservées ou exposées pour la vente, sont fixées en annexe du présent décret.

**TITRE II**

**De l'inspection sanitaire qualitative et sanitaire  
des animaux vivants et des denrées animales**

**ART. 2.** - L'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants comprend, obligatoirement, l'examen anté-mortem et l'examen post-mortem, effectués conformément aux dispositions de l'article 5 du dahir portant loi n°1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) susvisé.

**ART. 3.** - L'examen anté-mortem consiste, à procéder à l'examen clinique des animaux le jour de leur arrivée à l'abattoir. Si les animaux restent à l'abattoir plus de 24 heures, cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage.

**ART. 4.** - Ne peuvent être abattus pour être destinés à la consommation publique:

- les animaux présentant à l'examen anté-mortem des signes de perturbation de l'état général susceptibles de rendre les viandes impropres à la consommation ;
- les animaux excités ou fatigués qui n'ont pas été soumis avant l'abattage à une période de repos d'au moins 24 heures. Ces animaux seront maintenus en observation puis abattus, saisis et consignés pour investigations. En aucun cas ils ne devront sortir vivants de l'enceinte des abattoirs.

**ART. 5.** - Les animaux reconnus à l'examen anté-mortem atteints de maladies légalement contagieuses énumérées par le dahir portant loi n°1-75-292 du 5 chaoual 1397 (19 septembre 1977), tel qu'il a été modifié et complété sont dirigés, accompagnés d'un laissez-passer, délivré par le vétérinaire inspecteur chargé de l'inspection, dans un camion étanche et plombé, vers un clos d'équarrissage où ils seront abattus et incinérés.

Le laissez-passer doit être retourné signé par le vétérinaire inspecteur chargé de la surveillance de l'atelier d'équarrissage dans les cinq jours qui suivent sa délivrance, au vétérinaire inspecteur chargé de l'inspection dans l'abattoir de provenance.

Les animaux reconnus atteints de maladies autres que celles visées au 1er alinéa du présent article sont abattus dans l'abattoir sanitaire.

**ART. 6.** - En cas de dépistage de maladies contagieuses, le vétérinaire inspecteur chargé de l'inspection sanitaire et qualitative dans l'abattoir est tenu d'appliquer les dispositions du dahir portant loi n°1-75-292 du 5 chaoual 1397 (19 septembre 1977) précité, notamment celles relatives à la déclaration et à l'application des mesures de police sanitaire.

**ART. 7.** - Ne peuvent être destinés à la consommation publique les animaux reconnus, à l'examen ante-mortem, morts ou en état de mort apparente. Ces animaux sont dirigés au clos d'équarrissage.

**ART. 8.** - L'examen post-mortem doit être effectué immédiatement après la mise à mort, et doit porter sur toutes les parties de l'animal y compris le sang.

**ART. 9.** - Les modalités de l'examen anté-mortem et post-mortem seront déterminées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

**ART. 10.** - Dans le cas où l'examen post-mortem ne permet pas d'établir un jugement définitif sur la salubrité de la carcasse, le vétérinaire inspecteur peut la consigner dans une chambre frigorifique, pour la durée nécessaire aux investigations complémentaires, dans un local prévu à cette fin et ce, aux frais du propriétaire. Si la réinspection est favorable, la carcasse est

estampillée et livrée à la consommation publique. Dans le cas contraire, la carcasse consignée est saisie et détruite.

**ART. 11.** - Les animaux abattus d'urgence pour cause d'accident ou lorsque l'urgence a été établie par un certificat vétérinaire ou à défaut par un rapport de la police ou de la gendarmerie, doivent quelque soit le lieu de l'abattage, être consignés dans un abattoir en vue de suivre l'évolution de leur viande et de procéder éventuellement à des examens complémentaires de laboratoire dans une chambre frigorifique prévue à cet effet et ce, aux frais du propriétaire.

### **TITRE III**

#### **De l'estampillage des viandes**

**ART. 12.** - L'estampillage s'entend de l'apposition de marque ou d'estampilles sur les viandes attestant que celles-ci ont été préparées dans des abattoirs contrôlés et qu'elles ont été reconnues propres à la consommation publique. Pour les animaux de boucherie, cette estampille indique en même temps la qualité de la carcasse qui sera déterminée suivant un système de jugement et de classification des carcasses fixé par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

**ART. 13.** - L'estampillage doit être effectué par le vétérinaire inspecteur ou sous sa responsabilité et en sa présence. A cet effet, le vétérinaire inspecteur détient et conserve :

- a) les estampilles ou tout instrument destiné à l'apposition de marque de salubrité quelque soit la dénomination qui leur est donnée ;
- b) toutes étiquettes destinées à être revêtues des estampilles précitées.

**ART. 14.** - L'estampillage se fera à l'aide d'une encre indélébile dont la composition doit être conforme à la réglementation en vigueur sur les additifs alimentaires autorisés.

### **TITRE IV**

#### **Saisie des denrées animales ou d'origine animale**

**ART. 15.** - La saisie prononcée conformément à l'article 11 du Dahir portant loi n°1-75-291 du 24 chaoual 1397 (8 octobre 1977) concerne toute denrée animale ou d'origine animale susceptible de renfermer des principes virulents ou toxiques pour l'homme ou l'animal ou qui présente dans ses propriétés organoleptiques des altérations qui la dénaturent, la rendent répugnante, indigeste, insuffisamment nutritive ou précipitent sa décomposition.

Doit également être saisie et détruite, toute denrée ne répondant pas aux normes microbiologiques, physico-chimiques ou toxicologiques qui seront fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture, du ministre chargé de l'industrie et du commerce et du ministre chargé de la santé.

**ART. 16.** - La saisie prononcée peut être totale ou partielle d'une carcasse, des abats ou des issues. Elle consiste à retirer de la consommation publique tout ou partie de ces denrées.

La saisie doit faire l'objet d'un procès-verbal dressé par le vétérinaire inspecteur, en présence du propriétaire ou de son mandataire indiquant en termes clairs et précis pour les viandes rouges, le nom du propriétaire, l'origine et le signalement de l'animal, et pour les denrées saisies, leur poids, le motif de saisie et de destruction de ces denrées. Une copie dudit procès verbal doit être remise au propriétaire ou à son mandataire.

**ART. 17.** - Le propriétaire qui conteste la décision de saisie dispose d'un délai de 36 heures pour formuler, par écrit une demande d'expertise auprès du Ministère chargé de l'Agriculture.

Le ministre chargé de l'agriculture désigne un vétérinaire inspecteur pour procéder à la réinspection des viandes, denrées animales ou d'origine animale. Les conclusions de cette expertise sont portées à la connaissance du propriétaire et s'imposent aux deux parties.

**ART. 18.** - Les viandes, denrées animales ou d'origine animale saisies doivent être, selon le cas:

- soit dénaturées et détruites, sous contrôle vétérinaire par un moyen approprié tels l'incinération ou la dénaturation chimique.
- Soit assainies par le froid dans le cas des carcasses saisies pour motif de cysticerose.

La conduite à tenir lors de la saisie pour motif de tuberculose ou de cysticerose, sera déterminée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

## **TITRE V**

### **Conditions d'hygiène applicables aux établissements d'abattage, de préparation des denrées animales ou d'origine animales et à leur matériel**

(Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88))

## **TITRE VI**

### **Conditions d'hygiène applicables aux moyens de transport**

(Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88))

## **TITRE VII**

### **Etat de santé et hygiène du personnel**

(Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88))

## **TITRE VIII**

### **Fonctionnement des ateliers d'équarrissage et traitement des sous-produits animaux.**

**ART. 25.** - La chair des animaux entrant dans les ateliers d'équarrissage doit y être soumise à la cuisson prolongée ou être traitée chimiquement. Aucune viande, aucun produit sortant de ces établissements, sous quelque forme que ce soit (graisses, gélatine, poudre d'os, etc), ne peut être livré à un usage alimentaire. En aucun cas, la chair des animaux morts de maladie ne peut, quelle que soit cette maladie, être vendue ni livrée à la consommation des personnes.

**ART. 26.** - Il est expressément interdit de livrer pour la nourriture des animaux, des cadavres ou parties de cadavres provenant des ateliers d'équarrissage. Cette interdiction s'applique même aux viandes d'animaux amenés vivants dans lesdits ateliers.

**ART. 27.** - Il est tenu dans chaque atelier d'équarrissage un registre sur lequel sont inscrits tous les animaux dans leur ordre d'arrivée ; cette inscription comporte les noms, prénoms et domicile du propriétaire, le signalement des animaux, les causes de la mort ou le motif de leur abattage. Ce registre est signé par le vétérinaire inspecteur à chacune de ses visites.

**ART. 28.** - Chaque fois que, à l'ouverture du cadavre, il existe des signes pouvant faire soupçonner l'existence d'une maladie contagieuse, le tenancier du clos d'équarrissage est tenu d'en informer sur le champ le vétérinaire inspecteur et de garder intactes toutes les parties du cadavre jusqu'à la visite. Il doit, en outre, faciliter toutes les manipulations nécessaires à son examen.

Le vétérinaire inspecteur signale à l'autorité locale et au chef du service vétérinaire concerné, toutes les déficiences qu'il constate dans l'installation ou le fonctionnement de l'établissement ; il dresse procès-verbal des infractions au présent décret.

## **TITRE IX**

### **Dispositions Générales**

**ART. 29.** - Sont abrogés :

- l'arrêté viziriel du 14 jourmada I 1337(15 février 1919) sur les motifs de saisie et la destruction des viandes impropres à la consommation.
- l'arrêté viziriel du 14 jourmada I 1337(15 février 1919) réglementant le fonctionnement des clos d'équarrissage.

**ART. 30.** - Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, le ministre de la santé et le ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat, sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

*Fait à Rabat le 17 ramadan 1419 (5 janvier 1999)*

**Le Premier Ministre : Aderrhmane YOUSSEFI**

**Pour contreseing:**

**Le Ministre de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes : Habib EL MALKI**

**Le Ministre de la Santé : Adeouahe DELFASSI**

**Le Ministre de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat : Alami TAZI**

## *ANNEXE*

**Conditions sanitaires et hygiéniques de conception, d'équipement et d'exploitation auxquelles doivent répondre les endroits où les denrées animales et d'origine animale sont manipulées, traitées, transformées, conservées ou exposées pour la vente.**

(Abrogé par le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (Article 88