



CODE DE PROCEDURE

N° 05

-Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires-

Date: 25 MAI 2015

Code: CP 05/DCPV/14

Version : B

CODE DE PROCEDURE POUR

L'AGREMENT ET L'AUTORISATION SUR LE PLAN SANITAIRE DES
ETABLISSEMENTS ET ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE
ET DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE AUTRES QUE LA
VENTE AU DETAIL ET LA RESTAURATION COLLECTIVE

(A L'EXCEPTION DES ETABLISSEMENTS DES PRODUITS DE LA PECHE)

Abréviations

ONSSA : Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires.
DCPV : Direction des Contrôles et de la Protection des Végétaux.
DSV : Direction des Services Vétérinaires.
DR ONSSA : Direction Régionale de l'ONSSA.
DCPVOV : Division du Contrôle Sanitaire des Produits Végétaux et d'Origine Végétale.
SCPVOV : Service du Contrôle Sanitaire des Produits Végétaux et d'Origine Végétale.
SV : Service Vétérinaire.

Diffusion : Externe, DCPV, DSV, DR ONSSA (SV et SCPVOV).

Rédaction : Division du Contrôle Sanitaire des Produits Végétaux et d'Origine Végétale.

<u>Examen:</u>	<u>Examen:</u>	<u>Révision:</u>	<u>Approbation:</u>
Mr. A. ZAKARIA	Dr. A. EL ABRAK	Mme. S. CHERIET	Mr. A. BENTOUHAMI
Fonction : Directeur des Contrôles et de la Protection des végétaux	Fonction : Directeur des Services Vétérinaires	Fonction : Chef de Service Assurance Qualité	Fonction : Directeur Général de l'ONSSA
Date : 15 MAI 2015	Date : 22 MAI 2015	Date : 14 MAI 2015	Date : 25 MAI 2015
Visa : Le Directeur des Contrôles et de la Protection des Végétaux Signé : Abdelkader ZAKARIA	Visa : Le Directeur des Services Vétérinaires Dr. Abderrahman EL ABRAK	Visa : Le Chef du service de Assurance Qualité Signé : Souad CHERIET	Visa : Le Directeur Général de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires M. Ahmed BENTOUHAMI

SOMMAIRE

Préambule.....	3
1. Domaine d'application et références.....	3
1.1. Domaines d'application et conditions préalables.....	3
1.2. Définitions.....	3
1.3. Références.....	4
2. Les exigences pour l'agrément et l'autorisation sanitaire.....	4
2.1. Agrément sanitaire.....	4
2.2. Autorisation sanitaire.....	4
3. Étapes pour l'octroi des agréments et des autorisations sanitaires.....	5
3.1. Formulation de la demande d'agrément et d'autorisation sanitaires.....	5
3.2. Dossier de demande d'agrément et d'autorisation sanitaires.....	5
3.3. Examen de la demande et du dossier l'accompagnant.....	6
3.4. Visite sanitaire de l'établissement ou l'entreprise alimentaire.....	7
3.5. Octroi de l'agrément et de l'autorisation sanitaires.....	7
3.6. Affichage du numéro de l'agrément et de l'autorisation sanitaires.....	7
4. Suivi sanitaire des établissements et entreprises alimentaires agréés ou autorisés.....	8
4.1. Maintien de l'agrément et de l'autorisation sanitaires.....	8
4.2. Suspension de l'agrément et de l'autorisation sanitaires.....	8
4.3. Retrait de l'agrément et de l'autorisation sanitaires.....	8
5. Tenue de la liste des établissements et entreprises alimentaires agréés ou autorisés sur le plan sanitaire.....	9
6. ANNEXES :	
Annexe 1.....	11
Annexe 2.....	12
Annexe 3.....	13

PREAMBULE

Les exploitants responsables des activités de production, de manipulation, de traitement, de transformation, de conditionnement, de transport, d'entreposage et de distribution des produits alimentaires, en application des dispositions de la Loi 28.07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les textes pris pour son application, doivent veiller à ne mettre sur le marché que des produits sûrs.

A cet effet, les établissements et les entreprises alimentaires doivent être autorisés ou agréés, sur le plan sanitaire par l'ONSSA. L'objectif de cette opération est de s'assurer de la fiabilité et de l'efficacité des systèmes d'autocontrôle mis en place par les opérateurs et de réduire les investigations analytiques réalisées par les inspecteurs de l'ONSSA dans le cadre des contrôles officiels.

Pour s'assurer que les conditions requises ayant conduit à la délivrance de l'autorisation ou de l'agrément sanitaire sont toujours remplies, les services compétents, conformément à un programme de contrôle préétabli, procéderont à des visites sanitaires régulières aux établissements et entreprises alimentaires agréés et/ou autorisés sur le plan sanitaire.

1. Domaine d'application et références

1.1. Domaines d'application et conditions préalables

Les dispositions, ci-après, sont applicables à tous les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale autre que la vente au détail et la restauration collective (à l'exception des établissements des produits de la pêche) ci-après dénommés « **établissements et entreprises** ».

Ce document a pour objet de définir les modalités d'octroi des agréments ou des autorisations aux établissements et entreprises et le suivi sanitaire desdits établissements ou entreprises agréés et autorisés à travers le maintien, la suspension ou le retrait des agréments ou des autorisations sanitaire délivrés et ce, en application des dispositions législatives et réglementaires en la matière.

1.2. Définitions

Agrément sanitaire : Il s'agit d'un document attestant que l'établissement ou l'entreprise concerné répond aux conditions d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur et qu'il dispose d'un système d'autocontrôle basé sur le système HACCP ou tout système équivalent.

Autorisation sanitaire : Il s'agit d'un document attestant que l'établissement ou l'entreprise concerné met en œuvre et applique le contenu du guide de bonnes pratiques sanitaires validé par l'ONSSA.

Système d'Autocontrôle (SAC) : Un système d'autocontrôle c'est l'ensemble des mesures que l'exploitant doit prendre pour faire en sorte qu'à toutes les étapes de la production, de la collecte, du transport, du conditionnement, de la transformation et de la distribution, ses produits :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la conformité des produits ;
- répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité.

L'autocontrôle implique que les prescriptions réglementaires sont respectées à toutes les étapes du processus et que le respect effectif desdites prescriptions est bien surveillé.

Guides de bonnes pratiques sanitaires (GBPS) : C'est un document de référence pris en compte lors des contrôles officiels, évolutif, conçu par une organisation professionnelle pour les professionnels de son secteur est validé par l'ONSSA.

1.3. Références

- Loi n°25-08 portant création de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n°1-09-20 du 22 safar 1430 (18 février 2009)
- Loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.
- Décret n°2-10-473 du 6 septembre 2011 pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.
- Arrêté conjoint du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, du Ministre de l'Intérieure et du Ministre de la santé n°2768-12 du 1er août 2012 fixant le code de l'activité et le code de la préfecture ou de la province devant figurer dans la numérotation des autorisations et des agréments sur le plan sanitaire.
- Arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime n° 244-13 du 16 janvier 2013 relatif à l'autorisation et l'agrément sur le plan sanitaire des établissements et entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire autres que la vente au détail et la restauration collective.
- Arrêté conjoint du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et du Ministre de la Santé n°983-13 du 21 Mars 2013 fixant les formes et modalités de surveillance médicale du personnel des établissements et entreprises du secteur alimentaire ainsi que la liste des maladies et infections susceptibles de contaminer les produits alimentaires.

[Textes à télécharger du site de l'ONSSA : www.onssa.gov.ma]

2. Les exigences pour l'agrément et l'autorisation sanitaires

2.1. Agrément sanitaire :

Les établissements et entreprises soumis à un agrément sur le plan sanitaire, doivent répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité visées aux articles 32 et 33 pour les établissements et entreprises du secteur alimentaire et articles 36 et 37 pour les établissements et entreprises du secteur de l'alimentation animale du décret n° 2-10-473 du 6 septembre 2011 et mettre en place un programme d'autocontrôle basé sur les principes du système de l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques conforme à la norme NM 08.0.002 (HACCP) ou toute norme la remplaçant ou tout autre système équivalent permettant d'atteindre les mêmes objectifs.

2.2. Autorisation sanitaire :

Les établissements et entreprises soumis à autorisation sur le plan sanitaire, doivent mettre en œuvre le contenu d'un Guide de Bonnes Pratiques Sanitaires validé par l'ONSSA. Ce guide explicite les conditions d'hygiène à satisfaire au niveau de chaque établissement et entreprise édictées par les articles 32 et 33 du décret n° 2-10-473 du 6 septembre 2011 pour les établissements alimentaires et 36 et 37 pour les établissements d'aliments pour animaux de même, il doit étayer les mesures à prendre par les opérateurs du secteur afin ; (1) d'identifier les dangers liés à chaque étape du processus de fabrication, (2) d'évaluer le

niveau de risque, (3) de proposer les mesures de leur maîtrise et (4) d'assurer la traçabilité des produits et ce, conformément à l'article premier (point II.3) de l'arrêté n° 244-13 du 16 janvier 2013.

3. Étapes pour l'octroi des agréments et des autorisations sanitaires

3.1. Formulation de la demande d'agrément et d'autorisation sanitaires

Pour formuler une demande d'agrément ou d'autorisation sanitaire, tout établissement ou entreprise doit remplir le formulaire de demande d'agrément/autorisation, réglementaire, dont copie est jointe en annexe 1.

Ce formulaire, une fois rempli, doit être transmis ou déposé au niveau :

- du service vétérinaire où est situé l'établissement ou l'entreprise alimentaire (s'il s'agit d'établissement des produits animaux et d'origine animale ou d'aliment pour animaux.
- du service de contrôle des produits végétaux et d'origine végétale où est situé l'établissement ou l'entreprise alimentaire (s'il s'agit d'établissement des produits végétaux et d'origine végétale).

La liste des contacts par province et par région est jointe :

- En annexe 2 pour les produits animaux et d'origine animale ;
- En annexe 3 pour les produits végétaux et d'origine végétale.

3.2. Dossier de demande d'agrément et d'autorisation sanitaires

Le dossier accompagnant la demande d'autorisation ou d'agrément sanitaire doit être constitué des pièces et documents suivants :

A. Partie administrative du dossier d'autorisation ou d'agrément sanitaire :

- Personne physique :
 - Copie de la carte d'identité nationale ou de la carte de résidence du demandeur ;
- Personne morale :
 - Copie de la carte d'identité nationale chargée du dossier administratif ou de la carte de résidence du demandeur et copie du document justifiant les pouvoirs dont elle dispose à cet effet ;
 - Copie du statut de la société ;
 - Copie du certificat d'inscription au registre de commerce ;
- Copie de l'autorisation de construire relative au local objet de la demande ;
- Selon le cas, un document justificatif de l'adresse du local objet de la demande de l'autorisation ou d'agrément sur le plan sanitaire.

B. Partie technique du dossier d'autorisation sanitaire :

- 1) Un plan de situation (Échelle 1/1000), et un plan d'ensemble du local objet de la demande (Échelle de 1/100 à 1/300), précisant son lieu d'implantation, sa situation, ses délimitations, la disposition et le dimensionnement des espaces de travail et des lieux d'entreposage, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires, l'emplacement des locaux à usage du personnel et des sanitaires ainsi que des équipements et des points d'eau. Ces plans doivent indiquer le cheminement des produits, les sens de déplacement du personnel et les circuits d'évacuation des déchets ;
- 2) Une fiche technique qui :
 - a) indique la nature de l'activité exercée ;

- b) décrit le site d'implantation et sa viabilisation (eau potable, électricité, assainissement) ;
 - c) donne la superficie totale et la superficie couverte du local concerné ;
 - d) décrit du point de vue sanitaire les locaux, les équipements et le matériel utilisés ainsi que les conditions de fonctionnement (planification du travail, effectif du personnel prévu, activité à caractère saisonnière ou non...) ;
 - e) mentionne la catégorie des produits et leur dénomination commerciale ;
 - f) indique la liste des matières premières et des ingrédients avec leur description et leur provenance ;
 - g) liste les matériaux de conditionnement et d'emballage ;
 - h) indique les diagrammes de production détaillés des produits ;
 - i) donne les capacités de production (journalière et/ou annuelle) et de stockage prévues ;
 - j) mentionne, le cas échéant, les moyens de transport utilisés ;
- 3) Un manuel de procédures fondé sur des guides de bonnes pratiques sanitaires relatifs à l'activité concernée. Lorsque de tels guides n'existent pas, le manuel doit être établi en tenant compte, pour chaque activité concernée :
- des exigences prévues aux articles 32 et 33 du décret n°2-10-473 précité et doit prévoir des mesures permettant d'identifier et de minimiser les risques et établir un système de traçabilité pour les produits alimentaires ;
 - des exigences prévues aux articles 36 et 37 dudit décret, pour l'alimentation animale.

C. Partie technique du dossier d'agrément sur le plan sanitaire :

- 1- Les documents visés au 1) et 2) ci-dessus ;
- 2- Un manuel décrivant le programme d'autocontrôle de l'établissement ou de l'entreprise établi conformément aux exigences visées aux articles 32, 33 et 41 du décret n°2-10-473 précité et conformément aux exigences visées aux articles 36, 37 et 41 pour l'alimentation animale.

3.3. Examen de la demande et du dossier l'accompagnant :

- 1- Étude de recevabilité

Après dépôt ou réception de la demande d'agrément et/ou d'autorisation sanitaire et du dossier l'accompagnant, le service provincial vérifie que la demande comprend tous les renseignements prévus et que le dossier l'accompagnant comporte toutes les pièces et documents requis et statue sur sa recevabilité.

Si la demande et le dossier l'accompagnant sont jugés recevables, un récépissé justifiant le dépôt du dossier de demande (voir formulaire demande : annexe 1) est remis immédiatement par le service provincial au dépositaire de la demande. Dans le cas contraire le complément est demandé au requérant.

- 2- Étude de conformité

Le Service provincial procède à l'étude du dossier déposé par le demandeur. S'il apparaît, lors de l'examen que le contenu de la demande et du dossier l'accompagnant n'est pas conforme ou incomplet, le service provincial en avise le demandeur par courrier, dans un délai **d'un mois** à compter de la date de réception de ladite demande.

Lorsque la demande et le dossier l'accompagnant sont conformes, la date de la visite sanitaire est à arrêter en commun accord avec le responsable de l'établissement ou l'entreprise et le service provincial concerné.

La visite sanitaire est effectuée au plus tard **dans les 45 jours** suivant la conclusion de conformité du dossier.

3.4. Visite sanitaire de l'établissement ou l'entreprise alimentaire

Une commission d'inspecteurs procède à la visite sanitaire sur place en vue de vérifier la conformité de l'établissement ou de l'entreprise aux exigences applicables à son implantation, sa conception, son aménagement, ses installations, ses équipements et matériels ainsi que son fonctionnement envisagé.

En cas d'avis défavorable :

Dans le cas où le rapport de visite est défavorable, les non-conformités ou insuffisances constatées par la commission ainsi que les recommandations de **mise en conformité** sont notifiées à l'établissement ou l'entreprise, dans un **délaï maximum de 15 jours ouvrables** à compter de la date de la visite, par courrier.

A l'issue de la mise en conformité de l'établissement ou de l'entreprise, son exploitant avise par écrit le service provincial, pour procéder à une nouvelle visite sur place pour vérifier la levée des non conformités constatées lors de la visite initiale.

En cas d'avis favorable l'agrément ou l'autorisation de l'établissement est délivré suivant les étapes sous-mentionnées.

En cas d'avis favorable :

Lorsque le rapport de visite est favorable, c'est à dire que l'établissement ou l'entreprise répond à toutes les exigences requises fixées par les dispositions réglementaires en la matière, l'agrément ou l'autorisation de l'établissement ou l'entreprise est établi et transmis à l'exploitant de l'établissement ou l'entreprise.

3.5. Octroi de l'agrément et de l'autorisation sanitaire :

A l'issue de la visite sanitaire, une autorisation ou agrément sanitaire est délivré par la DR ONSSA dont la liste est en annexe 2, aux établissements et entreprises lorsque l'implantation, la conception, les installations, les équipements et les matériels ainsi que la documentation relative à son fonctionnement répondent à toutes les exigences requises pour sa mise en exploitation conformément aux dispositions législatives et réglementaires en la matière.

La délivrance de l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire donne lieu à l'attribution à l'établissement ou l'entreprise concernée d'un numéro composé de groupe de lettres et de chiffres.

3.6. Affichage du numéro de l'agrément et de l'autorisation sanitaire :

Le Numéro d'autorisation ou d'agrément attribué doit être mentionné sur les documents écrits ou électroniques et toutes les correspondances de l'établissement ou l'entreprise bénéficiaire ainsi que

la publicité faite pour les produits issus de ses activités et sur leurs emballages conformément aux exigences réglementaires relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires.

4. Suivi sanitaire des établissements et entreprises alimentaires agréés ou autorisés :

Les établissements et entreprises auxquels une autorisation ou un agrément sur le plan sanitaire a été délivré, font l'objet de visites sanitaires régulières afin de contrôler que les conditions requises ayant conduit à la délivrance de l'autorisation ou l'agrément sont toujours remplies.

Ces visites sont effectuées par les autorités ayant délivré l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire à l'établissement ou l'entreprise concerné. Ces visites sanitaires régulières sont effectuées selon un plan préalablement établi par les services concernés, elles peuvent être programmées ou inopinées.

4.1. Maintien de l'agrément et de l'autorisation sanitaire :

Si à l'occasion des visites sanitaires régulières, les conditions ayant conduit à l'agrément ou l'autorisation sanitaire sont toujours respectées, l'autorisation ou l'agrément sanitaire est maintenu.

4.2. Suspension de l'agrément et de l'autorisation sanitaire :

Si, lors des visites sanitaires régulières une ou plusieurs non conformités ou insuffisances sont constatées, l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire est suspendu.

La levée de cette mesure de suspension est prononcée, une fois que l'exploitant remédie aux non conformités ou insuffisances constatées dans les délais arrêtés d'un commun accord et qui ne peuvent être supérieurs à six mois.

La suspension est également prononcée en cas d'arrêt d'activité de l'établissement pendant une période supérieur à **6 mois** exception faite pour les activités saisonnières.

4.3. Retrait de l'agrément et de l'autorisation sanitaire :

Lors des visites sanitaires, le retrait de l'agrément ou de l'autorisation sanitaire est effectué dans les cas suivants :

- Non satisfaction des non conformités ou insuffisances constatées suite à une suspension d'agrément ou d'autorisation dans les délais arrêtés ;
- Constatation d'un danger pour la vie ou la santé humaine ou animale : en cas de nécessité, et conformément au rapport de visite l'autorité compétente peut ordonner la fermeture de tout ou une partie, de l'établissement ou de l'entreprise concerné, ou l'arrêt d'une ou plusieurs de ses activités ;

4.4. Actualisation de l'agrément ou de l'autorisation sanitaire:

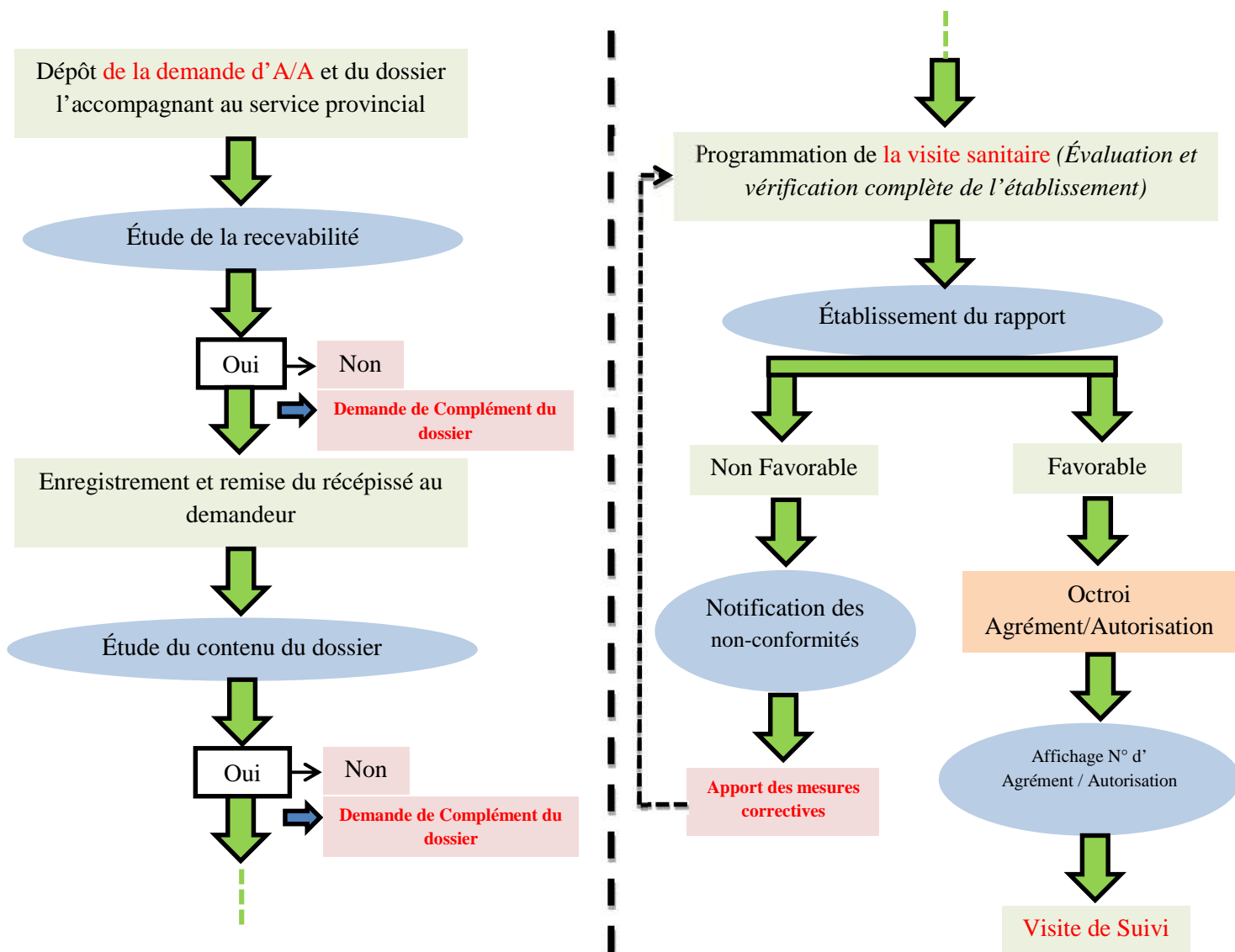
En cas de changement :

- De l'exploitant de l'établissement ou l'entreprise, le nouvel exploitant doit se déclarer auprès du service ayant délivré l'autorisation ou l'agrément concerné en vue de son actualisation.
- Du nom de l'établissement ou l'entreprise, l'exploitant doit déposer une demande d'actualisation du nom de l'établissement ou de l'entreprise auprès du service ayant délivré l'autorisation ou l'agrément concerné en vue de son actualisation.

N.B.:

L'octroi à nouveau d'un agrément ou d'une autorisation sanitaire après retrait, implique le dépôt par l'exploitant d'une nouvelle demande d'agrément ou d'autorisation sanitaire.

ETAPES A SUIVRE POUR BENEFICIER DE L'AGREMENT OU DE L'AUTORISATION SANITAIRE



5. Tenue de la liste des établissements et entreprises agréés ou autorisés sur le plan sanitaire

L'ONSSA tient à jour la liste des établissements et entreprises auxquels l'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire a été délivré ou retiré.

Cette liste fait objet de publication sur le site de l'ONSSA : www.onssa.gov.ma

ANNEXES

ANNEXE 1 :

FORMULAIRE DE DEMANDE DE L'AUTORISATION / L'AGREMENT ⁽¹⁾ SUR LE PLAN SANITAIRE

Pour un établissement ou une entreprise du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

(autres que les produits de la pêche maritime et de l'aquaculture marine)

(Article premier de l'arrêté n°244-13 du 4 rabii I 1434 (16 janvier 2013))

Demande d'autorisation

Demande d'agrément

I-IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Personne physique : CNI / Carte de résident :..... Adresse :.....	Personne morale : Dénomination sociale:.....RC :..... Identité de la personne chargée du dossier: CNI / Carte de résident :..... Qualité du signataire:..... Adresse :.....
---	---

II-IDENTIFICATION DU LOCAL

N° d'autorisation de construire : Adresse : Code postal Ville/Province..... Identité de l'exploitant si différent du demandeur : Nom :..... Prénom.....	Tél:..... Fax..... Adresse électronique..... CNI / Carte de résident :..... Fonction.....
--	---

III-DEMANDE D'AUTORISATION / D'AGREMENT ⁽¹⁾

Je soussigné(e),exploitant du local de l'établissement/entreprise, sollicite l'autorisation / l'agrément ⁽¹⁾ sur le plan sanitaire pour le(s) activité(s) suivante(s) :

IV-ACTIVITES

1.	3.
2.

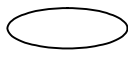
SIGNATURE DU DEMANDEUR

Le /.... /..... à

Cachet de l'établissement ou l'entreprise

Nom et prénom du signataire :

.....


Signature

PARTIE RESERVEE AU SERVICE DE L'ONSSA :

Demande et dossier reçus-le /.... /.....

Numéro du récépissé de dépôt de demande :

RECEPISSE DE DEPOT DE DEMANDE D'AUTORISATION / D'AGREMENT ⁽¹⁾ ET DU DOSSIER L'ACCOMPAGNANT : (ne valant pas autorisation / agrément sanitaire)



Demande et dossier reçus-le /.... /.....

Numéro du récépissé de dépôt de demande :

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

ANNEXE 2

Coordonnées des Directions Régionales de l'ONSSA.

Code	Directions Régionales	Adresse	GSM	Téléphone	Fax
DR 1	Rabat-Salé-Zemmour-Zaer et Gharb- Chrarda-Beni Hssen	Madinat al irfane (Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II)- BP: 6472 Rabat Institut-10015-Rabat	06 73 99 78 57	05 37 68 25 17	05 37 77 17 85
DR 2	Tanger-Tétouan	Place roudani, rue jamal eddine al afghani, immeuble arrabia II n°24. BP3 Tanger	06 73 99 78 54	05 39 34 30 74	05 39 34 10 49
DR 3	Grand Casablanca	20, rue ahmed fariss Casablanca	06 73 99 78 48	05 22 30 03 63 05 22 30 06 22	05 22 30 03 63
DR 4	Oriental	21, Bd abdellah Chefchaoui, BP 73, Oujda	06 73 99 78 53	05 36 68 43 00 05 36 68 41 00	05 36 68 41 00
DR 5	Taza-Al hoceima-Taounate et Fès-Boulemane	Av Ahmed chawki, VN, Fès, BP 06	06 73 99 78 51	05 35 94 43 13 05 35 94 47 18	05 35 62 44 25
DR 6	Souss-Massa-Draa	Nouveau Port d'Anza Agadir	06 73 99 82 90	05 28 82 86 58/59	05 28 82 86 60
DR 7	Laayoune-Boujdour-Sakia El Hamra, Guelmim-Es Smara et Oued Eddahab-Lagouira	Imm. Errachid, Avenue Mekka, étage3, boîte postale 4000, Laayoune, 70000	06 73 99 78 47	05 28 89 13 80 05 28 89 13 85	05 28 89 26 66
DR 8	Marrakech-Tensift-Al Haouz et Tadla-Azilal	Immeuble B, résidence Hanan, 1er étage, angle rue Moukawama et rue capitaine arrigui BP 2387 Gueliz Marrakech	06 73 99 78 49	05 24 42 33 83 05 24 42 00 00	05 24 42 35 26
DR 9	Chaoui-Ouardigha et Doukala-Abda	Quartier Administratif BP 599 Settat	06 73 99 78 50	05 23 40 37 81	05 23 72 25 43
DR 10	Meknès-Tafilalt	9, rue othmane bnou affane, Meknès (Bat C) en face de résidence ismailia, VN, BPS45, Meknès	06 73 99 78 52	05 35 52 65 67 05 35 52 65 30 05 35 52 65 37	05 35 52 75 07

ANNEXE 3

Coordonnées des services du contrôle des produits végétaux et d'origine végétale.

Direction Régionale	Service du contrôle des produits végétaux et d'origine végétale	N° du GSM	Adresse
Laayoune- Boujdour- Sakia El Hamra, Guelmim- Essmara et Oued Eddahab- Lagouira	Laayoune	0673997921	SCPVOV Laayoune, Place Al Wahda, rez de chaussée DPA , Laayoune, 70000
	Dakhla	0673997925	SCPVOV Dakhla, Complexe DRA, Avenue Al Oualae, Dakhla, 73000
	Guelmim	0673997931	SCPVOV de Guelmim, Avenue Mohamed VI, BP 245 , En face Hôtel Adil Moussafir, Guelmim, 81000
Rabat-Salé- Zemmour- Zaer et Gharb- Chrarda-Bni Hssen	Rabat Salé	0673997943	IAV Hassan II Rabat-Instituts BP 6472 Rabat
	Khémisset	0673997948	B.P 239 Bd Khalid Ibn Oualid Khémisset
	Kenitra	0673997952	Bd Arryada, complexe eaux et forêt, Kenitra
	Sidi Kacem	0673997956	n° 40 Hay sayad , Sidi kacem

Grand Casablanca	DCQ Casablanca	0673997893	Port de commerce de Casablanca, Code postal 20000
	Préfecture Casablanca	0673997961	63, Avenue Lalla El Yacout Casablanca
	Mediouna Nouacer	0673997965	Angle Bd Abdelkrim El Khattabi et Rue Sergent Chef Hammadi Bouserghin Casablanca
	Préfecture Mohammedia	0673997967	Angle Bd Abdelkrim El Khattabi et Rue Sergent Chef Hammadi Bouserghin Casablanca
Marrakech-Tensift-El Haouz et Tadla-Azilal	Marrakech	0673997970	SCPVOV Place 16 Novembre Guiliz BP 2387 Marrakech
	El Kelaa des Sraghna	0673997975	SCPVOV Nouveau Quartier Administratif BP 184 El Kelaa des Sraghnas
	Essaouira	0673997978	SCPVOV Avenue Al Akaba Quartier des dunes Essaouira
	Béni Mellal	0673997982	SCPVOV, Avenue Beyrouth, Béni-Mellal
	Azilal	0673997985	SCPVOV Quartier administratif-AZILAL

Tanger-Tétouan	DCQ Tanger	0673997897	BP 337 Port Tanger- Med Oued R'mel Tanger
	Tanger	0673998001	Rue Abou Bakr seddik, Tanger
	Tétouan	0673998005	33, Bvd Med V Tétouan
	Larache	0673998007	Hay Al Manzah - Route de Ksar El Kebir - Larache
	Chefchaouen	0673998011	BP 561 av laayoun Chefchaouen
Souss-Massa-Daraa	DCQ Agadir	0673997901	Immeuble administratif Extension X Agadir
	Agadir	0673998014	Quartier Riad Essalam BP 40 Agadir
	Ouarzazate	0673998017	Q.I - BP 6 Ouarzazate
	Tiznit	0673998020	Bâtiment de la DPA de Tiznit
	Taroudant	0673695870	Mhaita près du lycée Sidi ou Sidi Taroudnat
l'Oriental	Oujda	0673998028	31 Imam chafii oujda
	Nador	0673998030	Boulevard Prince Sidi Mhammed; Quartier administratif; BP 246 Nador

	Figuig	0673998034	Quartier administratif, BP 18 Bouarfa
Meknès- Tafilalte	Meknès	0673998038	BP S45 MEKNES
	Elhajeb	0673998042	Route d'AZROU près DPA EL Hajeb
	Khénifra	0673998045	BP 103 KHENIFRA
	Errachidia	0673998048	Avenue My Ali Chérif quartier Boutalamine BP 506 Errachidia
	Ifrane / Azrou	0673998051	BP 290, AZROU 53100
Taza-Al Hoceima- Taounate et Fès-Bouleman	Fès	0673998056	B.P n°6, Avenue Ahmed Hiba ville nouvelle - Fès
	Taza	0673998060	Avenue Oued El Makhazine BP 66, TAZA
	Al Hoceima	0673998063	Quartier administratif Al Hoceima
	Taounate	0673998066	Route demna, Avenue des FAR - Taounate

	Boulmane / Missour	0673998068	place mssala, quartier administratif - Missour
Chaouia- Ouarigha et Doukkala- Aabda	Settat	0673998071	Quartier Administratif Settat
	Ben Slimane	0673998076	Route Tlat Ziaida Benslimane
	Khouribga	0673998079	209 Boulevard MOHAMED VI Khouribga
	El Jadida	0673997934	40, Boulevard MOHAMED VI EL JADIDA
	Safi	0673997939	Av Moulay Smail , rue M quartier ABC ville nouvelle safi
	Youssoufia	0673997941	616, Cité LAGHDIR Avenue EZZAYTOUN B.P: 77 YOUSOUFIA

Fiche historique du document CP 05/DCPV/14

Date	Version	Nature
25/06/2014	A	Création
25/05/2015	B	<ul style="list-style-type: none"> -Suppression de la mention « <i>à l'exception des abattoirs</i> ». - Changement du titre 4.4 « <i>Actualisation de l'agrément</i> » à « <i>Actualisation de l'agrément ou de l'autorisation sanitaire</i> ». -Ajout d'un paragraphe qui décrit des dispositions à suivre pour l'actualisation de l'agrément ou l'autorisation sanitaire en cas de changement du nom de l'entreprise ou de l'établissement exploitant. -Modification au niveau du logigramme qui présente les étapes à suivre pour bénéficier de l'agrément ou de l'autorisation sanitaire. -Modification de l'Annexe 3 (Fonctions, localisations, N° GSM du service concerné).