

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.

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 ;

Après examen par le conseil des ministres réuni le 5 ramadan 1419 (24 décembre 1998),

DÉCRÈTE :

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 détail 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 et qualitative
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 1^{er} 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 anté-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 marques 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 ministre 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 cysticercose.

La conduite à tenir lors de la saisie pour motif de tuberculose ou de cysticercose, 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 animale et à leur matériel

ART. 19. – Sans préjudice des dispositions en vigueur relatives aux établissements dangereux, insalubres ou incommodes, les responsables des centres d'abattage et des établissements dans lesquels des denrées visées, à l'article 1^{er} du dahir portant loi susvisé sont préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues, sont tenus de se conformer aux dispositions réglementaires relatives à la conception, l'équipement et les conditions sanitaires et hygiéniques de fonctionnement desdits établissements.

Les dispositions du présent article sont applicables aux établissements dans lesquels une ou plusieurs des opérations mentionnées à l'alinéa 1^{er} ci-dessus sont effectuées en vue de la restauration collective dans les entreprises, dans les administrations, dans les institutions à caractère social et des établissements scolaires et universitaires.

ART. 20. – Les établissements d'abattage et ceux où les viandes, denrées animales ou d'origine animale sont manipulées, préparées, transformées, conditionnées, transportées, vendues ou mises en vente, doivent répondre à la norme marocaine NM 08.0.000 relative aux principes généraux d'hygiène alimentaire.

Titre VI

Conditions d'hygiène applicables aux moyens de transport

ART. 21. – Les animaux vivants doivent être transportés de sorte que leur état de santé et d'entretien n'en soit pas affecté.

Les moyens de transport, de chargement et de déchargement doivent être spécialement adaptés aux différentes espèces animales.

Ils doivent être conçus, aménagés et entretenus de façon à ne jamais constituer une source de pollution ou de contamination.

Aussitôt après déchargement dans les foires, marchés, expositions, abattoirs, ils doivent, ainsi que tous les objets ayant été en contact avec les animaux ou leurs déjections, être nettoyés, lavés et désinfectés dans un endroit réservé à cet effet.

ART. 22. – Les moyens de transport utilisés pour les denrées visées à l'article 2 du dahir portant loi susvisé, ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altération ou de souillure pour ces denrées.

Ils doivent être dotés d'équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Ils ne doivent pas être utilisés pour des animaux vivants ou des marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer lesdites denrées. Toutefois, par dérogation à cette disposition, des règles particulières peuvent être édictées en ce qui concerne le transport simultané ou successif de certaines marchandises ou de certaines denrées.

ART. 23. – Les caractéristiques techniques ainsi que les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles doivent satisfaire les moyens de transport des viandes et denrées animales ou d'origine animale doivent répondre aux dispositions réglementaires relatives au transport des denrées périssables.

Titre VII

Etat de santé et hygiène du personnel

ART. 24. – Les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées animales ou d'origine animale, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition ou mise en vente, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

La manipulation de ces denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer.

Des arrêtés conjoints du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la santé établiront des listes de maladies et affections qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer les denrées.

Ces mêmes arrêtés déterminent les conditions dans lesquelles les exploitants des établissements mentionnés à l'article 19 du présent décret seront tenus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.

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 joumada I 1337 (15 février 1919) sur les motifs de saisie et la destruction des viandes impropres à la consommation ;

– l'arrêté viziriel du 14 joumada 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).

ABDERRAHMAN YOUSSEFI.

Pour contreseing :

*Le ministre de l'agriculture,
du développement rural
et des pêches maritimes,*

HABIB EL MALKI.

*Le ministre de la santé,
ABDELOUAHED EL FASSI.*

*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*

I. – CONCEPTION ET INSTALLATION DES ETABLISSEMENTS

1 – Emplacement :

L'établissement doit être situé dans des zones exemptes d'odeur désagréable, de fumée, de poussière ou d'autres éléments contaminants et qui ne sont pas sujettes aux inondations.

2 – Voies d'accès et aires carrossables :

Les voies d'accès et les aires desservant l'établissement, qui sont situées dans son périmètre ou à proximité immédiate, doivent être carrelées ou à défaut être asphaltées de manière à être carrossables. Elles doivent être munies d'un système de drainage approprié et pouvoir être nettoyées aisément.

3 – Bâtiments et installations :

- Les bâtiments et les installations doivent être construits selon les règles de l'art et maintenus en bon état ;
- Un espace de travail suffisant doit être prévu pour permettre le bon déroulement de toutes les opérations ;
- L'agencement devrait permettre un nettoyage facile et adéquat, ainsi qu'un bon contrôle de l'hygiène alimentaire ;
- Les bâtiments et les installations doivent être conçus de manière :
 - * à empêcher la pénétration et l'installation de ravageurs, ainsi que l'introduction d'agents de contamination extérieurs tels que fumée, poussière, etc... ;
 - * que les opérations pouvant donner lieu à une contamination croisée se trouvent séparées par des cloisons, des emplacements différents ou tout autre moyen efficace ;
 - * à faciliter l'hygiène des opérations grâce à leur déroulement régulier depuis l'arrivée de la matière première jusqu'à l'obtention du produit fini, et ils doivent assurer des conditions thermiques qui conviennent au traitement et au produit.
- Dans les zones de manutention des denrées animales et d'origine animale :
 - * les sols, s'il y a lieu, doivent être construits dans des matériaux étanches, non absorbants, lavables, antidérapants et non toxiques ; ils ne doivent pas être crevassés et ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, les sols doivent avoir une pente suffisante pour permettre aux liquides de s'écouler par des orifices munis de siphons et grillagés ;
 - * les murs doivent être construits avec des matériaux étanches non absorbants, lavables et non toxiques et ils doivent être munis d'un revêtement soit en carreaux de faïence blanche ou de teinte claire, soit en mosaïque ou revêtement similaire soit en ciment lisse et de teinte claire. Leur surface doit être lisse et sans crevasse, et ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les angles formés par les murs, les murs et les sols, et les murs et les plafonds doivent être arrondis afin d'en faciliter le nettoyage ;
 - * les plafonds doivent être dessinés, construits et finis de façon à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la condensation de vapeur, l'apparition de moisissures et l'écaillage ; ils doivent être faciles à nettoyer.
 - * les fenêtres et autres ouvertures doivent être construites de façon à éviter l'accumulation de saletés et celles qui s'ouvrent vers l'extérieur doivent être munies d'écrans. Ces derniers doivent être facilement amovibles pour permettre leur nettoyage et leur maintien en bon état. Les

rebords internes des fenêtres, s'il y en a, doivent être inclinés pour empêcher leur utilisation comme étagères ;

- * les portes doivent avoir une surface lisse et non absorbante et, le cas échéant, elles doivent se fermer automatiquement et être hermétiques.
- * les escaliers et dispositifs auxiliaires telles que plates-formes, échelles, gouttières, etc... doivent être situés et construits de manière à ne pas entraîner une contamination des denrées animales et d'origine animale. Les gouttières doivent être munies de trappes d'inspection et de nettoyage ;
- * les zones de manutention des denrées animales et d'origine animale, doivent tous être débarrassées de tout objet encombrant et pouvant constituer une source de contamination directe ou indirecte de ces denrées ou des matières premières ;
- * dans les zones de manutention des denrées animales et d'origine animale, tous les éléments et accessoires situés en hauteur doivent être installés de façon à éviter une contamination directe ou indirecte de ces denrées et des matières premières par la formation d'eau de condensation pouvant s'écouler dans les denrées animales et d'origine animale et ils ne doivent pas entraver les opérations de nettoyage. Ils doivent être isolés au besoin ; leur agencement et leurs finitions doivent être de nature à empêcher l'accumulation de saletés et à réduire au minimum la formation d'eau de condensation, l'apparition de moisissures et l'écaillage. Ils doivent être faciles à nettoyer ;
- * les locaux d'habitation, les vestiaires, les toilettes et les lieux où les animaux sont gardés, doivent être entièrement séparés des zones de manutention des denrées animales et d'origine animale et ne pas donner directement sur ces dernières ;
- * les établissements doivent être conçus de manière à pouvoir en contrôler l'accès ;
- * il faut éviter l'emploi de matériaux ne pouvant être nettoyés et désinfectés de façon appropriée tel que le bois, à moins qu'ils ne soient manifestement pas une source de contamination.

4 – Installations sanitaires :

4 – 1 - Approvisionnement en eau :

Il y a trois types d'eau dont il est souhaitable de pouvoir disposer : eau potable, eau pour l'alimentation des générateurs de vapeur, eau pour autres usages.

Lorsqu'il n'est pas fait appel à l'eau de distribution publique, l'eau utilisée dans la préparation ou la conservation des denrées animales et d'origine animale, devra satisfaire naturellement aux normes visant à la fois les caractères physiques, microbiologiques et chimiques de l'eau de distribution publique.

Un approvisionnement suffisant en eau répondant aux normes précitées, à une pression adéquate et à une température appropriée doit être assurée, ainsi que des installations adéquates, pour son entreposage éventuel et sa distribution, et une protection suffisante contre la contamination.

L'eau destinée à la production de vapeur nécessite le respect d'un certain nombre d'exigences du point de vue chimique :

- éviter la formation de dépôts trop abondants de carbonates, surtout ceux adhérant aux parois ;
- éviter l'entraînement de gouttelettes d'eau dans la vapeur ou « primage » ;
- éviter la présence de composés malodorants ou de saveur désagréable susceptibles de contaminer les denrées animales et d'origine animale.

L'eau destinée à être utilisée pour le lavage final, ou employée pour le refroidissement des boîtes après pasteurisation ou stérilisation, doit répondre à certains critères microbiologiques et chimiques de sorte qu'elle ne puisse en aucun cas constituer une source de contamination.

4 – 2 - La glace :

La glace doit provenir d'eau répondant aux spécifications citées plus haut ; elle doit être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions telles qu'elle soit à l'abri de toute contamination.

4 – 3 - La vapeur :

La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées animales et d'origine animale ou avec des surfaces entrant en contact avec ces denrées ne doit contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.

4 – 4 - L'eau non potable :

L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins analogues ne concernant pas les denrées animales et d'origine animale doit être acheminée par des canalisations entièrement distinctes, identifiées de préférence par une couleur différente et ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux avec les conduits d'eau potable.

4 – 5 - Evacuation des effluents et des déchets :

Les établissements doivent disposer d'un système efficace d'évacuation des effluents et des déchets, qui doit être maintenu en permanence en bon état. Toutes les conduites d'évacuation des effluents (y compris les réseaux d'égouts) doivent être suffisamment importantes pour assurer l'évacuation pendant les périodes de pointe et elles doivent être construites de façon à éviter toute contamination des approvisionnements d'eau potable.

4 – 6 - Vestiaires et toilettes :

Tous les établissements doivent comporter des vestiaires et des toilettes appropriés, convenables et bien situés.

Les toilettes doivent être conçues de façon à assurer l'évacuation des matières dans des conditions d'hygiène, elles doivent être bien éclairées et ventilées, et ne pas donner directement sur les zones de manutention des denrées animales et d'origine animale. Des lavabos munis de robinets ainsi que d'un produit adéquat pour se laver les mains et d'un dispositif hygiénique de séchage, doivent se trouver à proximité immédiate des toilettes, de telle sorte que les employés doivent passer devant pour revenir dans le lieu de traitement. Il est recommandé d'installer des écriteaux ou tout autre moyen qui ordonnent au personnel de se laver les mains après avoir fait usage des toilettes.

Les vestiaires spécialement réservés au personnel affecté à la zone de traitement, doivent notamment constituer le lieu de dépôt de tout effet ou objet personnels susceptibles d'être

transportés dans les lieux de fabrication et constituer ainsi une source de contamination pour les denrées animales et d'origine animale.

4 – 7 - Points d'eau dans les zones de traitement :

Dans tous les cas où la nature des opérations l'exige, il est obligatoire de disposer d'installations adéquates et commodités permettant au personnel de se laver et de se sécher les mains et, au besoin de les désinfecter.

Il est préférable que les robinets ne puissent pas être manoeuvrés à la main.

Ces installations doivent être munies de conduites d'évacuation raccordées aux égouts et dotées de siphons.

4 – 8 - Installations de désinfection :

Il est nécessaire de disposer d'installations adéquates de nettoyage et de désinfection, des outils et du matériel de travail.

Ces installations doivent être construites en matériaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer.

4 – 9 - L'éclairage :

Un éclairage naturel ou artificiel approprié doit être assuré dans tout l'établissement. L'éclairage ne doit pas altérer les couleurs et l'intensité lumineuse doit être suffisante et dans tous les cas, ne pas être inférieure aux valeurs minima connues.

Ampoules et appareils suspendus à une hauteur convenable au dessus des denrées alimentaires, à n'importe quel stade de préparation, doivent être de type dit de sûreté et protégés de façon à empêcher la contamination des denrées en cas de rupture.

4 – 10 - La ventilation :

Une ventilation adéquate doit être prévue pour empêcher l'excès de chaleur, la condensation de vapeur et la poussière ainsi que pour remplacer l'air vicié. Le courant d'air ne doit jamais aller d'une zone contaminée à une zone propre. Les orifices de ventilation doivent être munis d'un écran ou de tout autre dispositif en un matériau résistant à la corrosion. Les écrans doivent être aisément amovibles en vue de leur nettoyage.

* Les installations pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles avant leur évacuation de l'établissement :

Ces installations doivent être conçues de façon à empêcher que les ravageurs puissent avoir accès aux déchets ou aux matières non comestibles et à éviter la contamination des denrées animales et d'origine animale, de l'eau potable, du matériel, des locaux ou des voies d'accès aménagées sur les lieux.

4 – 11 - Matériaux et ustensiles :

4 – 11 – 1 - Matériaux :

Tout le matériel et les ustensiles utilisés dans les zones de manutention des denrées animales et d'origine animale et pouvant entrer en contact avec ces derniers, doivent être fabriqués avec des matériaux ne risquant pas de transmettre aux denrées des substances, des odeurs ou des saveurs nocives, non absorbants à la corrosion et capables de supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection. Les surfaces doivent être lisses et exemptes de trous et de crevasses. Il faut éviter l'emploi de bois et d'autres matériaux difficiles à nettoyer. Il faut de même éviter l'emploi de matériaux différents pouvant donner lieu à une corrosion par contact.

4 – 11 - 2 - Aspects sanitaires :

* tout le matériel et les ustensiles doivent être conçus et construits de façon à éviter tout danger en matière d'hygiène et à en permettre le nettoyage et la désinfection faciles et complets. Ils doivent pouvoir être inspectés visuellement. L'équipement fixe doit être installé de telle façon qu'il soit aisément accessible et qu'il puisse être nettoyé à fond ;

* la conception, la structure et les installations des conserveries doivent être telles que les récipients ne risquent pas d'être contaminés, endommagés au point de compromettre la qualité des productions ;

* les récipients destinés aux matières non comestibles et aux déchets doivent être étanches, en métal ou tout autre matériau imperméable, faciles à nettoyer, ou pouvant être jetés après usage. Il faut pouvoir les fermer hermétiquement.

4 – 11 - 3 - Identification du matériel :

Le matériel et les ustensiles servant aux matières non comestibles ou aux déchets doivent être identifiables et ne pas être utilisés pour les denrées animales et d'origine animale.

4 – 11 - 4 - Alimentation en vapeur :

Le système de traitement thermique doit être convenablement alimenté en vapeur pour y garantir le maintien d'une pression suffisante pendant toutes les opérations.

4 – 11 - 5 - Autoclaves :

Ces récipients à pression, doivent, en tant que tels, être conçus, installés, utilisés et entretenus conformément aux normes de sécurité requises.

II. – PRESCRIPTIONS D'HYGIENE :

1 – L'entretien :

Les bâtiments, l'équipement, les ustensiles et toutes les autres installations matérielles de l'établissement, y compris les égouts, doivent être maintenus en bon état. Les salles doivent être protégées contre la vapeur, la buée et l'excès d'eau.

2 – Le nettoyage et la désinfection :

Une hygiène bien conçue exige la mise en œuvre de méthodes de nettoyage et de désinfection efficaces et régulières des installations, du matériel et des véhicules pour éliminer les résidus alimentaires et impuretés susceptibles de constituer une source de contamination et de détérioration des denrées par des micro-organismes notamment.

Une personne attachée à la société de nettoyage en permanence à l'entreprise, et dans la mesure du possible étrangère à la production, devrait être chargée des méthodes de nettoyage et de désinfection et de leur application, conformément aux prescriptions les concernant.

Les précautions nécessaires doivent être prises, pour empêcher la contamination des denrées animales et d'origine animale pendant le nettoyage ou la désinfection des salles, du matériel ou des ustensiles avec de l'eau et des détergents ou des désinfectants. Tout résidu laissé par ces substances, doit être éliminé par un rinçage à fond, avec de l'eau avant que la surface ou le matériel ne soient de nouveau en contact avec les denrées.

Immédiatement après l'arrêt du travail quotidien et à tout moment qu'exigent les circonstances, les sols, y compris les

canalisations d'évacuation, les structures auxiliaires et les murs des zones de manutention des denrées animales et d'origine animale, doivent être nettoyés à fond.

Les vestiaires et les toilettes, les voies d'accès et les cours situés à proximité immédiate des bâtiments et desservant ces derniers, doivent être maintenus en état de propreté.

2 – 1 - Le nettoyage :

* Les procédés de nettoyage doivent comporter :

- l'élimination des déchets en surface par broissage, raclage et aspiration des dépôts ou toute autre méthode ;
- l'emploi d'une solution détergente pour faciliter le détachement des saletés et du film bactérien ;
- le rinçage à l'eau répondant aux spécifications relatives à l'eau utilisée dans l'industrie alimentaire, pour enlever les saletés ainsi détachées et les résidus de détergents.

La température de l'eau utilisée dépendra de la nature des saletés à enlever.

– il faudra veiller à ce que les substances utilisées n'entament l'intégrité des surfaces en contact avec les denrées animales et d'origine animale ou ne contaminent ces derniers ;

– les méthodes de nettoyage varient selon les circonstances. Le nettoyage s'opère par l'application séparée ou combinée de méthodes physiques (broissage, raclage, ...) et de méthodes chimiques (l'emploi de détergents alcalins ou acides). La chaleur constitue un facteur d'appoint important pour l'une ou l'autre des méthodes ;

– méthode manuelle : trempage de petit matériel et de pièces amovibles des machines dans un récipient contenant une solution détergente, puis broissage ;

– nettoyage de place : Nettoyage in situ (ou cleaning in place) il se fait avec de l'eau et une solution détergente sans avoir recours au démontage du matériel ou des canalisations. Le nettoyage des canalisations nécessite un débit minimum de 1,5 mètre/seconde avec écoulement turbulent ;

– jet à faible pression et grand volume : emploi d'eau ou d'une solution détergente en grande quantité à des pressions pouvant atteindre 6,8 bars environ ;

– jet à forte pression et faible volume : emploi d'eau ou d'une solution détergente en faible quantité à une pression élevée allant jusqu'à 68 bars environ ;

– nettoyage à la mousse : application d'un détergent sous forme de mousse restant en contact avec la surface pendant 15 à 20 minutes avant d'être rincée au jet d'eau.

* Détergents :

Les détergents doivent satisfaire à d'autres conditions que l'efficacité, ils doivent notamment :

- Ne pas corroder les appareils ;
- Assurer l'obtention du PH recherché et exercer un effet tampon ;
- Pouvoir être éliminés facilement par rinçage à l'eau ;
- Ne pas présenter de danger pour l'utilisateur ou pour les consommateurs (résidus dans les aliments) ;
- Bien se conserver ;
- Etre biodégradables.

L'efficacité des solutions détergentes dépend de plusieurs facteurs : la concentration en agent détergent, le temps de contact, la turbulence et la température.

2 – 2 - Séchage après le nettoyage :

Il importe de prévoir des points d'égouttage pour le matériel afin d'aider à son séchage aussi rapidement que possible après le nettoyage.

2 – 3 - Désinfection de l'eau et de l'appareillage :

Aucun procédé de désinfection ne peut être pleinement efficace s'il n'a été précédé d'un nettoyage complet.

La désinfection est pratiquée pour diminuer, voire si possible pour réduire au minimum possible, le nombre de micro-organismes, et plus spécialement de micro-organismes pathogènes pouvant être présents dans l'eau, sur les appareils ou sur les surfaces en contact avec les denrées animales et d'origine animale.

Pour ce qui concerne l'eau, il faut distinguer la désinfection qui vise à la rendre potable et qui est effectuée toujours par chloration légère, de la désinfection éventuelle d'eau destinée à d'autres usages : lavages, blanchiment, refroidissement après pasteurisation ou stérilisation, désinfection des appareils, etc...

* Désinfection par la chaleur :

La désinfection par l'eau chaude ou par la vapeur peut être très efficace dans certains cas, et particulièrement lorsque l'installation a été prévue pour une circulation de vapeur sous pression. Cependant le chauffage risque, s'il n'est pas suffisamment « poussé », de favoriser des bactéries thermorésistantes ou thermophiles.

* Désinfection chimique :

L'action des désinfectants chimiques dépend de :

- l'efficacité du nettoyage (l'efficacité des désinfectants sera nulle si la saleté est excessive) ;
- la température de la solution : en règle générale, plus la température est élevée, plus la désinfection est efficace. Il y a cependant des limites aux températures que l'on peut utiliser, selon la nature des désinfectants et leur action corrosive éventuelle ;
- la durée de contact : tout désinfectant chimique exige un temps de contact minimum pour être efficace ;
- la concentration en produit désinfectant qui doit être adaptée à l'objet qu'on s'est fixé à l'environnement dans lequel elle est utilisée ;
- la stabilité des solutions de désinfectants : celles-ci doivent être préparées juste avant emploi dans des récipients propres réservés à cet effet, et ne doivent être mélangées qu'avec d'autres substances compatibles et n'altérant en rien leur efficacité.

2 – 4 - Contrôle de l'efficacité des procédés :

Un programme permanent de nettoyage et de désinfection doit être prévu pour l'établissement de façon à garantir que toutes les zones soient convenablement nettoyées et que les zones et le matériel critiques fassent l'objet d'une attention particulière.

Par ailleurs, il faut contrôler l'efficacité des procédés de nettoyage et de désinfection en les faisant suivre d'un examen microbiologique du produit et des surfaces entrant en contact avec les denrées animales et d'origine animale.

3 – Entreposage et évacuation des sous-produits et déchets :

Les sous-produits et déchets doivent être enlevés des zones de manutention des aliments et des autres zones de travail aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Ils doivent être manipulés et entreposés de telle manière qu'ils ne puissent contaminer les denrées animales et d'origine animale ou l'eau potable. Ils ne doivent pas être accessibles aux ravageurs, et les récipients utilisés pour leur entreposage ainsi que tout le matériel avec lequel ils ont été en contact, doivent être nettoyés et désinfectés.

4 – Exclusion des animaux domestiques et lutte contre les ravageurs :

La présence d'animaux en liberté pouvant présenter un risque pour la santé, doit être interdite dans les établissements.

Un programme permanent et efficace de lutte contre les ravageurs doit être appliqué par un personnel parfaitement au courant des dangers inhérents au traitement mis en oeuvre (agents chimiques, physiques ou biologiques) et surtout des risques de rétention de résidus dans les denrées. C'est pourquoi les pesticides ne doivent être utilisés que si d'autres mesures de précaution ne peuvent être employées efficacement. Avant l'application des pesticides, il convient de protéger toutes les denrées, le matériel et les ustensiles contre une éventuelle contamination. Après application, le matériel et les ustensiles contaminés doivent être soigneusement nettoyés avant d'être réutilisés.

5 – Entreposage des substances dangereuses :

Les pesticides ou toute autre substance dangereuse, doivent porter une étiquette ou tout autre symbole mettant en garde contre leur toxicité.

Ils doivent être entreposés dans des pièces ou des armoires fermées à clé et réservées exclusivement à cet effet, et ils ne doivent être manipulés que par du personnel autorisé et dûment formé.

III – HYGIÈNE DU PERSONNEL ET SPECIFICATIONS SANITAIRES

Les propriétaires directeurs d'établissements doivent veiller à faire respecter les méthodes de manutention hygiéniques des denrées animales et d'origine animale et d'hygiène personnelle des personnes affectées aux zones de manutention de ces denrées.

Toute action susceptible de contaminer les denrées, notamment de manger, de faire usage de tabac, etc...ou toute pratique non hygiénique doit être interdite dans les zones de manutention de ces denrées. Il doit en être de même pour les personnes qui visitent ces mêmes lieux.

Toute personne affectée à la manutention des denrées animales et d'origine animale doit se laver les mains moyennant un produit approprié (ex : eau désinfectée à l'eau de javel) avant de se mettre au travail, immédiatement après avoir fait usage des toilettes, après avoir touché du matériel ou des matières contaminés, et chaque fois que nécessaire.

Le personnel appelé à manipuler les matières premières ou les produits fabriqués ainsi que les ustensiles ou appareils utilisés pour leur préparation, doit porter des vêtements de travail propres de teinte claire, facilement lavables, ainsi que les coiffes, bonnets ou fichus propres et enfermement complètement leur chevelure. Les gants utilisés doivent satisfaire aux exigences de solidité, de propreté et d'hygiène.

Aucune personne reconnue ou soupçonnée d'être atteinte d'une maladie contagieuse, ou encore présentant des blessures infectées et des plaies, ou souffrant d'infections de la peau ou de diarrhée, ou plus généralement porteuse de germes, ne doit être autorisée à travailler dans une zone quelconque de manutention des denrées animales et d'origine animale ou à un poste où il y ait quelque risque de transmission de germes.

Un examen médical du personnel doit être effectué régulièrement et chaque fois qu'il s'impose.

Les dossiers sanitaires du personnel doivent être maintenus à jour.