

**Décret n° 2-99-89 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999)
relatif au contrôle des produits de charcuterie**

LE PREMIER MINISTRE,

Vu le dahir 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 ;

Vu la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises promulguée par le dahir n° 1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984), notamment son article 16 ;

Vu le dahir n° 1-70-175 du 26 joumada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité ;

Après avis de la commission interministérielle permanente pour le contrôle alimentaire et la répression des fraudes émis le 11 juin 1997 ;

Après examen en conseil des ministres réuni le 2 moharrem 1420 (19 avril 1999),

DÉCRÈTE :

TITRE PREMIER

OBJET - DÉFINITIONS

ARTICLE PREMIER. – Le présent décret fixe les conditions de fabrication, de vente et de contrôle des produits de charcuterie.

ART. 2. – Au sens du présent décret on entend par :

Produits de charcuterie : toutes les préparations composées de viandes ou d'abats, des graisses animales et d'ingrédients nécessaires pour la fabrication, additionnées d'additifs autorisés.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits de charcuterie : les plats cuisinés, les extraits de viandes, les bouillons de viandes, les sauces de viandes, les produits à base de viandes traditionnels tels que khliâ.

Les dénominations spécifiques ou de fantaisie pour chaque préparation doivent répondre aux définitions et appellations normalisées en vigueur.

Établissement : atelier, usine et unité qui procèdent à la fabrication et à la préparation des produits de charcuterie.

TITRE II

CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT

ART. 3. – La fabrication des produits de charcuterie est subordonnée à l'obtention d'une autorisation préalable obtenue auprès des services vétérinaires locaux.

A l'appui de la demande de l'autorisation, l'intéressé doit fournir les plans des locaux de l'établissement, la liste des équipements utilisés et les procédés de fabrication suivis.

Le service vétérinaire concerné engage une enquête sanitaire destinée à vérifier la conformité de l'établissement aux conditions sanitaires et hygiéniques fixées par le présent décret.

Si les conclusions de l'enquête sont favorables, il est délivré une attestation de conformité dont le modèle est prévu à l'annexe du présent décret portant le numéro d'immatriculation affecté à l'établissement qui devra être présenté à toute réquisition des services de contrôles compétents.

Toute modification dans les conditions d'exploitation de l'établissement et la mise en vente de nouveaux produits doit faire l'objet d'une déclaration aux services vétérinaires locaux dans un délai d'un mois de la survenance de ladite modification ou la mise en vente.

ART. 4. – 1 – Les établissements de fabrication et de préparation des produits de charcuterie doivent être situés dans une zone équipée en eau, en électricité, en réseaux d'assainissement et à l'abri de toute source de pollution ou de contamination.

2 – Les locaux et annexes doivent être de dimension suffisante afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Les locaux et postes de travail doivent être conçus de façon à respecter le principe de la séparation des secteurs souillés et propres.

3 – Les établissements de fabrication et de préparation des produits de charcuterie doivent comporter :

a) des locaux parfaitement séparés pour l'entreposage, dans des conditions appropriées, des matières premières et des produits finis ;

b) un local de travail séparé en deux parties bien distinctes :

- une zone de découpe ;
- une zone de broyage, malaxage ...

c) un nombre suffisant de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisances équipés en chasse d'eau. Ces derniers ne doivent pas s'ouvrir directement sur les lieux de travail. Les murs et les sols doivent être lisses, imperméables et faciles à laver ; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide et munis de moyens de nettoyage des mains et d'essui-mains à usage unique. Les robinets des lavabos doivent être à commande non manuelle.

d) des locaux pour effectuer séparément :

- la cuisson ;
- le fumage ;
- le séchage et la maturation ;
- le salage et salaison.

e) des locaux annexes notamment :

- la salle des machines ;
- un local de stockage des matériaux d'emballage ;
- un local de réserve de sciure de bois ;
- un local pour l'entreposage des additifs et ingrédients ;
- un local pour les produits de nettoyage et les désinfectants ;
- des bureaux pour l'administration.

ART. 5. – 1 – Dans les locaux où il est procédé à la manipulation, la préparation et la transformation des produits carnés, il doit y avoir :

a) un sol en matériau imperméable et imputrescible, facile à nettoyer et à désinfecter, aménagé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ;

b) des murs lisses recouverts jusqu'au moins 2 mètres de hauteur d'un revêtement de couleur claire, facile à laver et étanche ;

Les raccordements avec le sol doivent être en gorge arrondie afin de faciliter le nettoyage.

c) un plafond facile à nettoyer ;

d) une ventilation suffisante et éventuellement une bonne évacuation des buées et des fumées ;

e) un éclairage suffisant naturel ou artificiel ;

f) des dispositifs pour le nettoyage des mains et du matériel de travail qui doivent être le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et les installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude. L'eau utilisée pour la désinfection des outils doit avoir une température égale ou supérieure à 82°C.

2 – Les locaux d'entreposage des produits doivent être soumis aux mêmes dispositions que celles prévues aux 1, 2 et 3 de l'article 4 ci-dessus.

3 – Les chambres froides doivent comporter une installation d'une puissance frigorifique suffisante afin de maintenir les produits dans les conditions thermiques prévues par la réglementation en vigueur ; le thermomètre devant être lisible de l'extérieur.

ART. 6. – Les établissements de fabrication et de préparation des produits de charcuterie doivent être équipés :

a) de récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis de couvercles, destinés à recevoir les viandes fraîches, les produits à base de viande ou leurs déchets non destinés à la consommation humaine ;

b) une installation permettant l'approvisionnement en eau potable sous pression et en quantité suffisante. Cependant, et à titre exceptionnel, une installation débitant de l'eau non potable peut être tolérée en vue de la production de vapeur, lutte contre les incendies et refroidissement des installations frigorifiques ; à condition que cette eau ne soit pas utilisée à d'autres fins et ne présente aucun risque de contamination des produits. A cet effet, les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable et comporter uniquement des vannes ;

c) un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles répondant aux exigences d'hygiène. Les conduites et orifices d'évacuation des eaux usées doivent être munis de grilles amovibles pour faciliter le nettoyage ;

d) des dispositifs de lutte contre les insectes et les rongeurs ;

e) les ouvertures et fenêtres doivent être protégées par des moustiquaires ;

f) tous les équipements (hachoirs, cutters, poussoirs, clipeuses, marmites de cuisson, fumoirs, barattes, guillottes, mélangeurs ...) doivent être en matériaux inoxydables ;

g) les tables de découpe doivent être en acier inoxydable et en aucun cas elles ne peuvent être en bois.

TITRE III

CONDITIONS HYGIÉNIQUES DE FONCTIONNEMENT

Chapitre premier

Hygiène du matériel et des locaux

ART. 7. – Les diverses manipulations et préparations des produits nécessitant l'emploi d'eau ne peuvent être effectuées qu'avec une eau potable et courante répondant à la norme marocaine N.M. 03.7.001 relative à la qualité des eaux d'alimentation humaine, homologuée par arrêté du ministre du commerce, de l'industrie et de l'artisanat n° 359-91 du 23 rejeb 1411 (8 février 1991).

Les conditions générales d'hygiène sont prévues par la norme marocaine N.M. 0.80.000 relative aux principes généraux d'hygiène alimentaire, homologuée par arrêté du ministre du commerce, de l'industrie et de l'artisanat n° 1774-95 du 23 moharrem 1416 (22 juin 1995).

Les établissements ayant reçus un numéro d'immatriculation doivent disposer d'un système d'auto-contrôle validé par les services vétérinaires.

ART. 8. – 1 – Le sol, les murs, le plafond des différents locaux ainsi que le matériel et les instruments de travail doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'entretien.

2 – Les locaux de travail ne doivent être utilisés que pour la préparation de produits de charcuterie.

3 – L'accès à l'établissement est interdit aux animaux domestiques (chiens, chats ...). La destruction des rongeurs et des insectes doit être faite systématiquement, selon un plan préétabli.

4 – Les vapeurs, fumées et émanations résultant des opérations de préparation doivent être évacuées par un dispositif adéquat sans incommoder ni le personnel ni le voisinage.

5 – Les raticides, insecticides, désinfectants détersifs ou tout autre produit pouvant présenter une certaine toxicité doivent être entreposés dans des locaux ou armoires réservés à cette fin et fermant à clef. Leur utilisation ne doit pas présenter un risque de contamination pour les produits.

6 – L'opération de fumage doit être menée dans des fumoirs en matériaux inoxydables et pas dans un local construit en dur.

7 – Il ne doit en aucun cas y avoir d'entre-croisement entre produits crus, semi-finis ou finis.

8 – Les produits cuits finis ne doivent pas être stockés dans la même chambre froide avec les matières premières ou avec les produits saumurés.

9 – Pour les produits frais et les semi-conserves, la chaîne de froid doit être maintenue jusqu'à la livraison du produit fini.

10 – A la fin de chaque journée de travail ou à chaque fois que c'est nécessaire, tous les équipements et les outils de travail doivent être lavés à l'eau chaude, nettoyés, désinfectés et rincés convenablement.

11 – Le lavage des locaux (murs, cloisons, sol, chambres froides etc ...) doit être régulier.

ART. 9. – Les viandes fraîches destinées aux transformations doivent :

- provenir d'abattoirs régulièrement surveillés par les services vétérinaires officiels et accompagnées de certificat sanitaire d'origine ;
- être placées dès leur arrivée à l'établissement et jusqu'au moment de leur utilisation, dans des chambres froides assurant leur maintien en permanence à une température inférieure ou égale à + 7°C.

Les viandes congelées doivent être placées à une température inférieure ou égale à - 18°C.

Les produits surgelés tels que les viandes séparées mécaniquement (V.S.M) ne doivent pas être décongelés mais utilisés de façon adéquate et avec des moyens et équipement appropriés. Ces produits doivent répondre aux exigences sanitaires et hygiéniques qui seront fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la santé.

Chapitre II

Hygiène du personnel

ART. 10. – Le personnel est tenu de garder le plus parfait état de propreté vestimentaire et corporelle :

- il doit porter une tenue de travail de couleur claire et une coiffure propre ;
- le personnel affecté aux fabrications des produits de charcuterie doit se laver les mains au moins à chaque prise de travail, après l'utilisation des cabinets d'aisance et lorsque les mains ont été souillées ;
- les ouvriers du poste de découpe des produits carnés doivent porter des tabliers plastifiés de couleur claire ;
- les ouvriers manipulant la mêlée doivent porter des gants appropriés ;
- il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des produits de charcuterie. A cet effet, des affiches ou pictogrammes doivent être accrochés et mis en évidence dans les locaux ;
- toute personne susceptible de contaminer le produit doit être écartée de la manipulation des produits ;
- des fiches sanitaires individuelles tenues à jour doivent être prévues. Un contrôle médical doit être effectué au moins une fois par an.

TITRE IV

CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE, MARQUAGE DE SALUBRITÉ, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Chapitre premier

Conditionnement et emballage

ART. 11. – Les produits de charcuterie doivent être conditionnés dans des emballages répondant aux conditions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à être au contact des aliments et denrées destinés à l'alimentation humaine.

Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

L'emballage doit répondre à la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage. Cependant, en ce qui concerne l'indication de la contenance ou le poids, elle doit être mentionnée en unité de mesure sortie usine.

Chapitre II

Marquage de salubrité

ART. 12. – Le marquage de salubrité des produits de charcuterie doit être effectué par l'exploitant, à ses frais, sous la responsabilité du vétérinaire inspecteur au moment de la fabrication ou immédiatement après, à un endroit nettement apparent, d'une manière lisible, indélébile et en caractère aisément déchiffrable.

La marque de salubrité est attribuée par les services vétérinaires aux établissements ayant reçus un numéro d'immatriculation.

Le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'un disque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées à l'article 13 ci-après.

ART. 13. – La marque de salubrité doit être de forme circulaire et présenter en son centre le numéro d'immatriculation vétérinaire de l'atelier de fabrication.

La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette. Elle doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non-destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci.

ART. 14. – Les contrefaçons ainsi que la fabrication, la détention ou l'utilisation frauduleuse des marques définies par le présent décret seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

Chapitre III

Entreposage et transport

ART. 15. – Les produits de charcuterie dont la conservation n'est assurée que pour une durée limitée, doivent porter une mention clairement visible sur l'emballage, indiquant les conditions d'entreposage du produit.

Les produits de charcuterie doivent être protégés, à tous les stades de production, de distribution et de commercialisation, de toute source de contamination. Ils doivent être transportés conformément à la réglementation en vigueur relative au transport des denrées périssables.

TITRE V

DISPOSITIONS DIVERSES

ART. 16. – Le responsable de l'établissement doit faire procéder régulièrement et au moins une fois par semaine à des contrôles de sa production pour en vérifier la conformité aux normes techniques et sanitaires exigées. Les résultats de ces contrôles doivent être enregistrés et mis à la disposition des services de contrôle compétents.

ART. 17. – Pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits de charcuterie doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la santé.

ART. 18. – Doivent être saisis et retirés de la consommation publique :

- les produits de charcuterie fabriqués dans des établissements non autorisés qui ne répondent pas aux conditions d'hygiène fixées par le présent décret ;
- les produits de charcuterie ne satisfaisant pas aux normes microbiologiques visées à l'article 17 ci-dessus ;
- tous les produits susceptibles de renfermer des principes virulents ou toxiques pour l'homme ou présentant, dans ses propriétés organoleptiques des altérations qui les dénaturent, les rendent répugnants, indigestes, insuffisamment nutritifs ou précipitent leur décomposition.

ART. 19. – Lorsque l'interdiction de vente a été prise conformément à l'article 39 de la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, le chef du service vétérinaire local peut décider le retrait de tous les dispositifs de marquage.

ART. 20. – Les établissements en activité à la date de publication du présent décret disposent d'un délai d'une année à compter de cette date pour se conformer aux dispositions du présent décret.

ART. 21. – Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, le ministre de l'industrie, du commerce et de l'artisanat et le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret qui sera publié au *Bulletin officiel*.

Fait à Rabat, le 18 moharrem 1420 (5 mai 1999).

ABDERRAHMAN YOUSSEFI.

Pour contreseing :

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

HABIB EL MALKI.

*Le ministre de l'industrie,
du commerce et de l'artisanat,*

ALAMI TAZI.

Le ministre de la santé,

ABDELOUAHED EL FASSI.

*

* *