

## مرسوم يتعلق بمراقبة منتجات اللحوم المستحضرة

## مرسوم رقم 2.99.89 صادر في 18 من محرم 1420 (5 ماي 1999) يتعلق بمراقبة منتجات اللحوم المستحضرة<sup>1</sup>

الوزير الأول،

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

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

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

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

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

رسم ما يلي:

### الباب الأول: الغرض والتعريف

#### المادة 1

يحدد هذا المرسوم شروط صنع منتجات الجزارة الباردة وبيعها ومراقبتها.

#### المادة 2

يراد، في هذا المرسوم، بما يلي:

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

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

1- الجريدة الرسمية عدد 4692 بتاريخ 4 صفر 1420 (20 ماي 1999)، ص 1115.

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

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

## الباب الثاني: شروط الإقامة والتجهيز

### المادة 3

يتوقف صنع منتجات الجزارة الباردة على الحصول على ترخيص سابق تسلمه المصالح البيطرية المحلية.

ويجب أن يدلي المعني بالأمر دعماً لطلب الترخيص، بتصاميم محال المؤسسة وقائمة التجهيزات المستعملة وطرائق الصنع المتبعة.

وتجري المصلحة البيطرية المعنية بحثاً صحياً يراد به التحقق من تقييد المؤسسة بشروط الصحة والنظافة المحددة في هذا المرسوم.

وعندما تكون استنتاجات البحث مرضية تسلم شهادة بالمطابقة منصوص على نموذجها في ملحق هذا المرسوم تحمل رقم التسجيل المخصص للمؤسسة، الواجب تقديمه متى طلبت ذلك مصالح المراقبة المختصة.

وكل تغيير يطرأ على شروط استغلال المؤسسة وعرض منتجات جديدة للبيع، يجب أن يوجه في شأنه تصريح إلى المصالح البيطرية المحلية داخل أجل شهر.

### المادة 4

1- يجب أن تقام مؤسسات صنع وتحضير منتجات اللحوم المستحضرة في منطقة مزودة بالماء والكهرباء وشبكات الصرف الصحي وبعيدة عن أي مصدر من مصادر التلوث أو العدوى؛

2- يجب أن يكون حجم المحلات والملحقات كافياً لتيسير ممارسة الأنشطة المهنية داخلها في ظروف صحية مرضية؛

ويجب أن يراعى في تصميم محلات ومراكز العمل مبدأ الفصل بين القطاعات الملوثة والقطاعات النظيفة؛

3- يجب أن تشمل مؤسسات صنع وتحضير منتجات اللحوم المستحضرة على:

أ) محلات مستقلة تخصص لتخزين المواد الأولية والمنتجات التامة الصنع، وفق شروط ملائمة؛

ب) محل للعمل منقسم إلى جزئين مستقلين:

– منطقة للتقطيع؛

– منطقة للسحق والعجن.....

ج) عدد كاف من مستودعات الملابس والمغاسل والمراحيض المجهزة بطرادات الماء. ويجب ألا تفتتح المراحيض مباشرة على أماكن العمل. ويجب أن تكون الجدران والأرضيات ملساء ومسيكة وسهلة الغسل. ويجب أن تتوفر المغاسل على الماء الجاري الساخن والبارد وأن تكون مزودة بوسائل تنظيف الأيدي ومناشف تستعمل مرة واحدة. ويجب ألا تكون صنابير المغاسل قابلة للتشغيل باليد؛

د) محلات تتم فيها بشكل منفصل عمليات:

– الطهي؛

– الطهي بالبخار؛

– التجفيف والإنضاج؛

– الإملاح والتمليح.

هـ) محلات ملحقة وخاصة منها:

– قاعة المكينات؛

– محل لخرن مواد التلفيف؛

– محل لحفظ نجارة الخشب؛

– محل لايداع المواد الإضافية والمقومات؛

– محل لمواد التنظيف والتطهير؛

– مكاتب للإدارة.

## المادة 5

يجب أن تتوفر المحلات التي تتم فيها مناولة منتجات اللحوم وتحضيرها وتحويلها على:

أ) أرضية من مواد مسيكة غير قابلة للتعفن وسهلة التنظيف والتطهير منجزة بشكل يساعد على تصريف الماء بسهولة؛

ب) جدران ملساء مغطاة إلى علو لا يقل عن مترين بتلييس من لون فاتح، سهلة الغسل ولا تتسرب إليها السوائل؛

- يجب أن تكون التوصيلات بالأرضية ذات شكل مستدير قصد تيسير عملية التنظيف.
- (ج) سقف سهل التنظيف؛
- (د) تهوية كافية وإن اقتضى الحال تجلية جيدة للبخار والدخان؛
- (هـ) إنارة كافية طبيعية أو صناعية؛
- (و) أجهزة لتنظيف الأيدي ومعدات العمل يجب أن تكون أقرب إلى مراكز العمل قدر الإمكان.
- ويجب ألا تشغل الصنابير باليد وأن تكون المنشآت مزودة بالماء الجاري البارد والساخن. ويلزم أن تكون للماء المستعمل في تطهير الأدوات حرارة تساوي أو تفوق 82 درجة.
- 2- يجب أن تخضع محال إيداع المنتجات لنفس الترتيبات المنصوص عليها في 1 و 2 و 3 من المادة 4 أعلاه.
- 3- يجب أن تشتمل غرف التبريد على منشأة ذات قوة تبريد كافية لحفظ المنتجات وفق الشروط الحرارية المنصوص عليها في النصوص التنظيمية الجاري بها العمل، ويلزم أن يكون المحرار سهل القراءة من الخارج.

## المادة 6

- يجب أن تكون مؤسسات صنع وتحضير منتجات اللحوم المستحضرة مجهزة بما يلي:
- (أ) أوعية خاصة مسيكة من مواد غير قابلة للتغيير، مزودة بأغطية ومعدة لاحتواء اللحوم الطرية والمنتجات المصنوعة على أساس اللحوم أو بقاياها وغير المخصصة للاستهلاك البشري؛
- (ب) منشأة تمكن من التزود بالماء الصالح للشرب تحت الضغط وبكمية كافية. غير أنه يمكن، بصورة استثنائية، السماح بإقامة منشأة تصب ماء غير صالح للشرب لأجل إنتاج البخار ومكافحة الحرائق وتبريد منشآت التبريد بشرط ألا يستعمل هذا الماء لأغراض أخرى وألا يشكل مصدرا لنقل العدوى إلى المنتجات. ولهذه الغاية، يجب أن تكون قنوات الماء غير الصالح للشرب مفصولة عن القنوات المستعملة للماء الصالح للشرب وأن تشتمل على سكور فقط؛
- (ج) جهاز لتصريف المياه المترسبة يستجيب لمتطلبات المحافظة على الصحة. ويجب أن تزود مجاري ومخارج المياه المستعملة بشبكات متحركة قصد تيسير عملية التنظيف؛
- (د) معدات لمحاربة الحشرات والقوارض؛
- (هـ) فتحات ونوافذ محمية بواسطة ناموسيات؛

(و) جميع التجهيزات (المفارم والقاطعات والكباسات وقذور الطبخ والمداخن والمماخض والمفاصل والمخالط ...) مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ؛

(ز) يجب أن تكون طاولات التقطيع من الفولاذ المقاوم للصدأ وكيفما كان الحال لا يمكن أن تكون من الخشب.

## الباب الثالث: شروط العمل الصحية

### الفصل الأول: نظافة المعدات والمحال

#### المادة 7

لا يمكن القيام بمختلف عمليات مناولة وتحضير المنتجات التي تتطلب استعمال الماء إلا بماء جار صالح للشرب يتوفر فيه المعيار المغربي م م 03-7-001 المتعلق بجودة المياه المعدة للتغذية البشرية، المصادق عليه بقرار وزير التجارة والصناعة والصناعة التقليدية رقم 359.91 بتاريخ 23 من رجب 1411 (8 فبراير 1991).

الشروط الصحية العامة هي الشروط المنصوص عليها في المعيار المغربي م م 0-80-000 المتعلق بالمبادئ العامة للصحة الغذائية المصادق عليه بقرار وزير التجارة والصناعة والصناعة التقليدية رقم 1774.93 بتاريخ 23 من محرم 1416 (22 يونيو 1995). يجب على المؤسسات التي خصص لها رقم تسجيل أن تتوفر على نظام مراقبة ذاتية توافق عليه المصالح البيطرية.

#### المادة 8

- 1- يجب الحفاظ على أرضية وجدران وسقف مختلف المحلات وكذا معدات وأدوات العمل، في حالة جيدة من حيث النظافة والصيانة؛
- 2- يجب ألا تستعمل محلات العمل سوى لتحضير منتجات اللحوم المستحضرة؛
- 3- يمنع أن تدخل إلى المؤسسة الحيوانات الداجنة (الكلاب، القطط ...). كما يجب أن يتم القضاء على القوارض والحشرات بصورة منتظمة وفق خطة محددة من قبل؛
- 4- يجب إخراج البخار والدخان والروائح الناتجة عن عمليات التحضير بجهاز ملائم لا يؤدي إلى إزعاج المستخدمين والمحيط المجاور؛
- 5- يجب أن تودع مبيدات الفئران والحشرات والجراثيم أو أي مادة أخرى قد تكون مصدر تسمم، في محلات أو خزانات معدة لهذا الغرض ومغلقة بالمفتاح. ويجب ألا يترتب على استعمالها خطر نقل العدوى إلى المنتجات؛

- 6- يجب أن تتم عملية الطبخ بالدخان في مداخن من مواد مقاومة للصدأ وليس في مكان مبني بمواد صلبة؛
- 7- يجب ألا يكون بأي حال من الأحوال احتكاك بين المواد النيئة والمواد نصف المصنعة أو التامة الصنع؛
- 8- يجب ألا يتم تخزين المنتجات المطبوخة التامة الصنع في نفس الغرفة الباردة مع المواد الأولية أو مع المواد المملحة؛
- 9- يجب المحافظة على التبريد إلى غاية تسليم المنتج التام الصنع بالنسبة إلى المنتجات الطرية ونصف المصبرة؛
- 10- يجب القيام في نهاية كل يوم عمل أو متى دعت الحاجة إلى ذلك، بغسل جميع التجهيزات ومعدات العمل بالماء الساخن وتنظيفها وتطهيرها وتنقيتها بطريقة ملائمة؛
- 11- يجب أن تنظف المحلات بانتظام (الجدران والأسوار والأرضيات وغرف التبريد.....).

### المادة 9

يجب أن تكون اللحوم الطرية المعدة لعمليات التحويل:

- متأتية من مجازر تراقبها بانتظام المصالح البيطرية الرسمية ومشفوعة بشهادة منشأ صحية؛
  - موضوعة فور وصولها إلى المؤسسة وإلى حين استعمالها في غرف تبريد تضمن بقاءها باستمرار في درجة حرارة تقل عن +7 أو تساويها.
- أما اللحوم المثلجة، فيجب وضعها في حرارة تقل درجتها عن -18 أو تعادلها.
- ويجب ألا يزال التجمد عن المنتجات المجمدة مثل اللحوم المفصولة بطريقة آلية، بل يجب استعمالها بكيفية ملائمة وبوسائل وتجهيزات مناسبة. يجب أن تستوفي هذه المواد الشروط الصحية والنظافة التي ستحدد في قرار مشترك للوزير المكلف بالفلاحة والوزير المكلف بالصحة.

## الفصل الثاني: نظافة المستخدمين

### المادة 10

- يجب أن يولي المستخدمون كامل العناية لملابسهم وأجسامهم:
- يجب أن يرتدوا لباس عمل من لون فاتح وقبعة نقية؛

- يجب على المستخدمين المعينين للعمل بمصانع منتجات اللحوم المستحضرة أن يغسلوا أيديهم مرة على الأقل عند القيام بكل عمل وبعد الخروج من المراحيض وكلما اتسخت أيديهم.
- يجب على العاملين في مركز تقطيع منتجات اللحم ارتداء وزرة ملدنة من لون فاتح.
- يجب على العمال الذين يقومون بعمليات الخلط أن يلبسوا قفازين مناسبة؛
- يمنع التدخين والبصق والشرب والأكل في محال العمل وتخزين منتجات اللحوم المستحضرة. ولهذه الغاية، يجب أن تعلق في المحال بوضوح ملصقات أو إشارات؛
- يجب أن يبعد عن مناولة المنتجات كل شخص قد يتسبب في نقل العدوى إلى المنتج؛
- يجب التفكير في إعداد جذاذات صحية فردية يتم تعهدها يوميا. ويجب إجراء مراقبة صحية مرة في السنة على الأقل.

## الباب الرابع: التوضيب والتلفيف والعلامة الصحية والتخزين والنقل

### الفصل الأول: التوضيب والتلفيف

#### المادة 11

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

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

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

### الفصل الثاني: العلامة الصحية

#### المادة 12

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

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

### المادة 13

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

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

### المادة 14

يتابع عن تقليد العلامات المحددة في هذا المرسوم وصنعها وحيازتها أو استعمالها، وفقا للنصوص التنظيمية المعمول بها فيما يتعلق بالاستعمال التدليسي للأختام والطوابع والدمغات الرسمية.

## الفصل الثالث: التخزين والنقل

### المادة 15

يجب أن تحمل منتجات اللحوم المستحضرة التي لا يمكن المحافظة عليها سوى لمدة محدودة علامة واضحة على الليفة تبين شروط تخزين المنتج.

ويجب حماية منتجات اللحوم المستحضرة من أي مصدر للعدوى خلال جميع مراحل الإنتاج والتوزيع والتسويق. ويجب أن يتم نقلها وفقا للأنظمة المعمول بها فيما يتعلق بنقل المواد السريعة التلف.

## الباب الخامس: أحكام متفرقة

### المادة 16

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

### المادة 17

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

### المادة 18

يجب أن تحجز وتسحب من الاستهلاك العام:

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

– منتجات اللحوم المستحضرة التي لا تتوافر فيها المعايير الميكروبيولوجية المشار إليها في المادة 17 أعلاه؛

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

### المادة 19

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

### المادة 20

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

### المادة 21

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

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

الإمضاء: عبد الرحمن يوسف.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري،

الإمضاء: حبيب المالكي.

وزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية،

الإمضاء: العلمي التازي.

وزير الصحة،

الإمضاء: عبد الواحد الفاسي.

## المملكة المغربية

## وزارة الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري

## مديرية تربية المواشي

## شهادة المطابقة

تطبيقا للمرسوم رقم 2.99.89 الصادر في 18 من محرم 1420 (5 ماي 1999) المتعلق  
بمراقبة منتجات اللحوم المستحضرة،

أشهد أنا الموقع أسفله .....

رئيس المصلحة البيطرية،

بولاية، إقليم، عمالة .....

أن:

مؤسسة السيد .....

العنوان التجاري .....

رقم القيد في الضريبة المهنية ..... السجل التجاري رقم .....

عنوان مقر الشركة الاجتماعي .....

عنوان المؤسسة .....

تتوافر على الشروط الصحية والمحافظة على الصحة والمحددة بالمرسوم رقم 2.99.89  
الصادر في 18 من محرم 1420 (5 ماي 1999) المتعلق بمراقبة منتجات اللحوم  
المستحضرة.

وقد تم تسجيل مؤسستكم تحت رقم:

رقم طابع اللحوم المخصص للإقليم / الرقم الترتيبي للمؤسسة في الإقليم / السنة.

لا تعفي هذه الشهادة من الإجراءات الإدارية الأخرى المنصوص عليها في النصوص  
التنظيمية الجاري بها العمل. ويمكن سحبها في كل وقت وحين إذا لم تراعى الشروط المطلوبة.

وحرر ب ..... في .....

التوقيع

(الختم الرسمي)