

مرسوم لتطبيق الظهير الشريف رقم 1.75.291 بتاريخ  
24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) المعتبر بمثابة  
قانون يتعلق بتدابير تفتيش الحيوانات الحية والمواد  
الحيوانية أو من أصل حيواني من حيث السلامة والجودة

**مرسوم رقم 2.98.617 صادر في 17 من رمضان 1419  
(5 يناير 1999) لتطبيق الظهير الشريف رقم 1.75.291 بتاريخ  
24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) المعتبر بمثابة قانون  
يتعلق بتدابير تفتيش الحيوانات الحية والمواد الحيوانية أو من  
أصل حيواني من حيث السلامة والجودة<sup>1</sup>**

الوزير الأول،

بناء على الظهير الشريف رقم 1.75.291 بتاريخ 24 من شوال 1397  
(8 أكتوبر 1977) المعتبر بمثابة قانون يتعلق بتدابير مراقبة الحيوانات الحية والمواد الحيوانية  
أو من أصل حيواني من حيث السلامة والجودة ولا سيما الفصل 10 منه؛  
وباقتراح مشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية والصيد البحري ووزير الصناعة  
والتجارة والصناعة التقليدية ووزير الصحة؛

وبعد دراسة المشروع في المجلس الوزاري المجتمع في 5 رمضان 1419  
(24 ديسمبر 1998)،

رسم ما يلي:

**الباب الأول: تفتيش الأماكن العامة أو الخاصة وملحقاتها**

**المادة 1**

الأماكن العامة أو الخاصة وملحقاتها المنصوص عليها في الفقرة IV بالفصل 2 من  
الظهير الشريف المشار إليه أعلاه المعتبر بمثابة قانون رقم 1.75.291 بتاريخ  
24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) هي:

(أ) فيما يخص الحيوانات الحية: الاصطبلات وأسواق البهائم والمجازر وملحقاتها  
والأسواق والمعارض والعربات والمقطورات والسفن والطائرات المعدة لنقل الحيوانات الحية  
وحدائق الحيوانات؛

(ب) فيما يخص المواد الحيوانية أو من أصل حيواني؛

– مؤسسات تقطيع المواد الحيوانية وتوضيبيها وحفظها ومعالجتها وتحويلها؛

– مؤسسات معالجة المواد الحيوانية أو من أصل حيواني وإنتاجها وتحويلها وتوضيبيها؛

1- الجريدة الرسمية عدد 4662 بتاريخ 17 شوال 1419 (4 فبراير 1999)، ص 299.

– نقط بيع المواد الحيوانية أو من أصل حيواني أو هما معا بالجملة أو بالتفصيل.  
وتحدد في الملحق بهذا المرسوم شروط السلامة والنظافة المتعلقة بالإنشاء والتجهيز والاستغلال التي يجب أن تتوفر في الأماكن المعدة لمناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني أو معالجتها أو تحويلها أو حفظها أو عرضها للبيع.

## الباب الثاني: تفتيش الحيوانات الحية والمواد الحيوانية من حيث السلامة والجودة

### المادة 2

يشتمل وجوبا تفتيش الحيوانات الحية من حيث السلامة والجودة على الفحصين السابق واللاحق للذبح المنجزين وفقا لأحكام الفصل 5 من الظهير الشريف المشار إليه أعلاه المعتبر بمثابة قانون رقم 1.75.291 بتاريخ 24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977).

### المادة 3

ينصب الفحص السابق للذبح على القيام بالفحص السريري للحيوانات يوم وصولها إلى المجزرة، ويجب أن يجدد الفحص المذكور قبل الذبح مباشرة عندما تبقى الحيوانات في المجزرة أكثر من 24 ساعة.

### المادة 4

لا يجوز أن تذبح الحيوانات التالية لأجل الاستهلاك العام:  
– الحيوانات التي يكشف فحصها السابق للذبح عن أعراض اضطراب في الحالة العامة يمكن أن تجعل اللحوم غير صالحة للاستهلاك؛  
– الحيوانات الهائجة أو المتعبة التي لم تستند قبل الذبح من فترة راحة لا تقل عن 24 ساعة وتبقى الحيوانات المذكورة تحت الملاحظة تم تذبح وتحجز وتودع لأجل التحري، ولا ينبغي في أي حال من الأحوال أن تخرج حية من حظيرة المجازر.

### المادة 5

تساق الحيوانات التي أثبت الفحص السابق للذبح إصابتها بالأمراض المعتبرة معدية قانونا والوارد بيانها في الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.75.292 بتاريخ 5 شوال 1397 (19 سبتمبر 1977)، كما وقع تغييره وتتميمه، داخل شاحنة محكمة السد ومرصصة إلى حظيرة تشطية حيث يتم ذبحها وإحراقها، وتكون مرفقة برخصة مرور يسلمها البيطري المفتش المكلف بالتفتيش.

ويجب أن ترجع رخصة المرور موقعة من لدن البيطري المفتش المكلف بحراسة معمل تشطية خلال الخمسة أيام التالية لتسليمها إلى البيطري المفتش المكلف بالتفتيش في المجزرة الواردة منها الحيوانات.

وتذبح في المجزرة الصحية الحيوانات التي ثبتت إصابتها بأمراض غير الأمراض المشار إليها في الفقرة الأولى من هذه المادة.

### المادة 6

يجب على البيطري المفتش المكلف بالتفتيش من حيث السلامة والجودة في المجزرة إذا ما اكتشف وجود أمراض معدية أن يطبق أحكام الظهير الشريف المشار إليه أعلاه المعتبر بمثابة قانون رقم 1.75.292 بتاريخ 5 شوال 1397 (19 سبتمبر 1977) ولا سيما منها المتعلقة بالتصريح بها وتطبيق تدابير المراقبة الصحية.

### المادة 7

لا يجوز أن تعد للاستهلاك العام الحيوانات التي أثبت الفحص السابق للذبح أنها ميتة أو على وشك الموت. وتساق الحيوانات المذكورة إلى حظيرة التشطية.

### المادة 8

يجب أن يجرى الفحص اللاحق للذبح بعد القتل مباشرة وأن ينصب على جميع أجزاء الحيوان بما فيها الدم.

### المادة 9

تحدد إجراءات الفحص السابق للذبح والفحص اللاحق له بقرار للوزير المكلف بالفلاحة.

### المادة 10

إذا لم يسمح الفحص اللاحق للذبح بإصدار حكم نهائي عن سلامة القصبية، جاز للبيطري المفتش أن يودعها في غرفة تبريد طوال المدة اللازمة للتحريات التكميلية بمكان مقرر لهذا الغرض وذلك على نفقة المالك، وإذا كانت نتيجة إعادة التفتيش مرضية، وجب طبع القصبية وتسليمها للاستهلاك العام، وفي حالة العكس تحجز القصبية المودعة وتتلّف.

### المادة 11

يجب أن تكون الحيوانات المذبوحة باستعمال على إثر حادثة أو عند ثبوت حالة الاستعمال بشهادة بيطرية أو عند عدمها بتقرير من الشرطة أو الدرك أينما وجد مكان ذبحها محل إيداع في إحدى المجازر قصد متابعة تطور لحومها والقيام إن اقتضى الحال بفحوص مخبرية تكميلية في غرفة تبريد مقررّة لهذا الغرض وذلك على نفقة المالك.

## الباب الثالث: طبع اللحوم

### المادة 12

يراد بالطبع وضع علامة أو طوابع على اللحوم تثبت أنها محضرة في مجازر مراقبة وأنها تعتبر صالحة للاستهلاك العام، وفيما يخص حيوانات الجزارة، تبين في الطابع المذكور بنفس الوقت جودة القصبية التي تقيم وفقا لنظام تقييم وتصنيف القصبية يحدد بقرار الوزير المكلف بالفلاحة.

### المادة 13

يجب أن يوضع الطابع من لدن البيطري المفتش أو تحت مسؤوليته وبحضوره، ولهذا الغرض يحوز ويحفظ البيطري المفتش:

- أ) الطوابع أو كل أداة معدة لوضع علامة السلامة كيفما كانت تسمية الطابع أو الأداة؛
- ب) جميع اللصائق المعدة لوضع الطوابع المذكورة عليها.

### المادة 14

يباشر الطبع بمداد غير قابل للمحو يجب أن يكون تركيبه مطابقا للنصوص التنظيمية الجاري بها العمل فيما يتعلق بالمواد الإضافية الغذائية المأذون فيها.

## الباب الرابع: حجز المواد الحيوانية أو من أصل حيواني

### المادة 15

يشمل الحجز المقرر وفقا للفصل 11 من الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون رقم 1.75.291 بتاريخ 24 من شوال 1397 (8 أكتوبر 1977) كل مادة حيوانية أو من أصل حيواني يمكن أن تحتوي على عناصر جرثومية أو سامة بالنسبة إلى الإنسان أو الحيوان أو أن تكون في خصائصها ذات التأثير على الحواس عناصر فاسدة أو تغير طبيعتها أو تجعلها كريهة أو عسيرة الهضم أو غير محتوية على الغذاء الكافي أو تعجل بفسادها.

ويجب كذلك أن تحجز وتتلغ كل مادة لا تتوفر على المعايير الميكروبيولوجية أو الفيزيائية الكيميائية أو السامة المحددة بقرار مشترك للوزير المكلف بالفلاحة والوزير المكلف بالصناعة والتجارة والوزير المكلف بالصحة.

### المادة 16

يمكن أن يشمل الحجز المقرر مجموع أو بعض القصبية أو الأسقاط أو الأسلاب. ويهدف إلى سحب مجموع أو بعض هذه المواد من مجال الاستهلاك العام.

ويجب أن يكون الحجز محل محضر يحرره البيطري المفتش بحضور المالك أو وكيله وأن يبين فيه بوضوح ودقة فيما يخص اللحوم الحمراء، إسم المالك ومصدر الحيوان وصفته وفيما يخص المواد المحجوزة، وزنها وسبب حجزها وإتلافها. ويجب أن يسلم نسخة من المحضر المذكور إلى المالك أو وكيله.

### المادة 17

يضرب للمالك الذي ينازع في قرار الحجز أجل 36 ساعة ليقدّم كتابة طلب خبرة إلى الوزارة المكلفة بالفلاحة.

ويعين الوزير المكلف بالفلاحة بيطريا مفتشا للقيام بإعادة تفتيش اللحوم أو المواد الحيوانية أو من أصل حيواني. وتبلغ نتائج الخبرة المذكورة إلى علم المالك وتلزم الطرفين.

### المادة 18

يجب أن تكون اللحوم أو المواد الحيوانية أو من أصل حيواني المحجوزة بحسب الحالة:

- إما مغيرة طبيعتها أو متلفة تحت مراقبة بيطرية بوسيلة ملائمة مثل إحراقها أو تغيير طبيعتها كيمائيا؛
- وإما مطهرة بالتبريد إذا تعلق الأمر بقصبات محجوزة بسبب داء المذنبات الكيسية.

وتحدد بقرار للوزير المكلف بالفلاحة الإجراءات الواجب اتباعها عند الحجز بسبب داء السل أو داء المذنبات الكيسية.

## الباب الخامس: شروط النظافة المفروضة على مؤسسات الذبح وتحضير المواد الحيوانية أو من أصل حيواني وعلى معداتها

### المادة 19

يلزم المسؤولون عن مراكز الذبح والمؤسسات التي يتم فيها تحضير المواد المنصوص عليها في الفصل الأول من الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون المشار إليه أعلاه أو معالجتها أو تحويلها أو إيداعها أو تقديمها أو عرضها للبيع أو بيعها بالتقيد بأحكام النصوص التنظيمية المتعلقة بإنشاء المؤسسات المذكورة وتجهيزها وشروط الصحة والنظافة المتعلقة بسيرها وذلك دون الإخلال بالأحكام الجاري بها العمل فيما يخص المؤسسات الخطيرة أو غير الصحية أو المضرة.

وتطبق أحكام هذه المادة على المؤسسات التي تنجز فيها واحدة أو أكثر من العمليات المشار إليها في الفقرة 1 أعلاه قصد تقديم طعام جماعي في المنشآت والإدارات والمؤسسات ذات الطابع الاجتماعي والمدارس والجامعات.

## المادة 20

يجب على مؤسسات الذبح والمؤسسات التي تتم فيها مناولة اللحوم والمواد الحيوانية أو من أصل حيواني أو تحضيرها أو تحويلها أو توضيبها أو نقلها أو بيعها أو عرضها للبيع أن تتقيد بالمعيار المغربي N.M 08.0.000 المتعلق بالمبادئ العامة للنظافة الغذائية.

## الباب السادس: شروط النظافة المفروضة على وسائل النقل

### المادة 21

يجب أن تنتقل الحيوانات الحية بطريقة لا تمس بحالتها الصحية أو بتعهداتها. وينبغي أن تكون وسائل النقل والشحن والإفراغ مطابقة خصيصا لمختلف الأصناف الحيوانية.

ويلزم أن يتم وضعها وإعدادها وتعهدها بكيفية لا تجعل منها أبدا مصدر تلوث أو عدوى. ويجب تنظيف وسائل النقل والشحن والإفراغ، وكذا جميع الأشياء التي لمست الحيوانات أو برازها وغسلها وتطهيرها بمكان معد لهذا الغرض فور عملية الإفراغ في المعارض والأسواق والعروض والمجازر.

### المادة 22

ينبغي ألا تشكل وسائل النقل المستعملة للمواد المنصوص عليها في الفصل 2 من الظهير الشريف المعتبر بمثابة قانون المشار إليه أعلاه خطر عدوى أو فساد أو دنس على هذه المواد بفعل إعدادها أو حالة تعهدها أو شحنها.

ويجب أن تزود بالتجهيزات اللازمة لحسن حفظ المواد المذكورة.

وينبغي ألا تستعمل لنقل الحيوانات الحية أو البضائع التي قد تفسد أو تعدي المواد المذكورة، غير أن ضوابط خاصة يمكن إقرارها استثناء من هذه القاعدة فيما يخص النقل المتزامن أو المتتابع لبعض السلع أو بعض المواد.

### المادة 23

يجب أن تكون المميزات التقنية وشروط السلامة والنظافة المتعين توفرها في وسائل نقل اللحوم والمواد الحيوانية أو من أصل حيواني مطابقة لما ورد في النصوص التنظيمية المتعلقة بنقل المواد السريعة التلف.

## الباب السابع: حالة المستخدمين من حيث الصحة والنظافة

### المادة 24

يلزم بكامل النظافة في الجسد والملابس الأشخاص المدعوون بحكم عملهم لمناولة المواد الحيوانية أو من أصل حيواني سواء في أثناء جمعها وتحضيرها ومعالجتها وتحويلها وتوضيبيها وتلفيفها ونقلها وإيداعها أو خلال تقديمها أو عرضها للبيع.

وتمنع مناولة المواد المذكورة على الأشخاص الذين قد تتسرب منهم العدوى إليها. وتحدد بقرارات مشتركة للوزير المكلف بالفلاحة والوزير المكلف بالصحة قوائم بالأمراض والإصابات التي قد تجعل المصابين بها قابلين لنقل العدوى إلى المواد. وتحدد في نفس القرارات المذكورة الشروط التي يتعين ضمنها على مستغلي المؤسسات المشار إليها في المادة 19 من هذا المرسوم ضمان مراقبة طبية دورية لمستخدميهم قصد تجنب كل خطر من أخطار عدوى المواد.

## الباب الثامن: سير معامل التشطية ومعالجة المواد الحيوانية الثانوية

### المادة 25

لحم الحيوانات الداخلة إلى معامل التشطية يجب أن يخضع في هذه المعامل لطبخ طويل أو تعالج كيميائيا ولا يجوز أن يسلم لأجل التغذية أي لحم أو منتج يخرج من المؤسسات المذكورة في أي شكل من الأشكال (الدهون والهلام ومسحوق العظام وغيره). ولا يجوز بأي حال من الأحوال أن يباع لحم الحيوانات الميتة على إثر مرض أو يسلم إلى الأشخاص لأجل استهلاكه كيفما كان المرض المذكور.

### المادة 26

يمنع بصريح العبارة أن تسلم لأجل تغذية الحيوانات جثث أو أجزاء جثث خارجة من معامل التشطية. ويطبق هذا المنع حتى على لحوم الحيوانات المسوقة حية إلى المعامل المذكورة.

### المادة 27

يمسك بكل معمل من معامل التشطية سجل تقييد فيه جميع الحيوانات بحسب وصولها، ويشمل هذا التقييد اسم المالك الشخصي والعائلي وموطنه ووصف الحيوانات وأسباب الموت أو الداعي إلى الذبح، ويوقع البيطري المفتش السجل المذكور عند كل زيارة من زيارته.



**المادة 28**

يجب على المكلف بحظيرة التشطية كلما لوحظ عند فتح الجثة وجود أعراض يمكن أن تحمل على الاعتقاد بوجود مرض معد أن يخبر بذلك في الحين البيطري المفتش وأن يحتفظ بجميع أجزاء الجثة كاملة إلى حين الزيارة ويلزم علاوة على ذلك بتسهيل جميع المناولات اللازمة لفحصها.

ويخبر البيطري المفتش السلطة المحلية ورئيس المصلحة البيطرية المعنية بجميع العيوب التي يلاحظها في إقامة أو سير المؤسسة، ويحرر محضرا بالمخالفات لهذا المرسوم.

**الباب التاسع: أحكام عامة****المادة 29**

تنسخ أحكام:

– القرار الصادر في 14 من جمادى الأولى 1337 (15 فبراير 1919) في شأن أسباب حجز وإتلاف اللحوم غير الصالحة للاستهلاك؛

– القرار الصادر في 14 من جمادى الأولى 1337 (15 فبراير 1919) بسن نظام لسير حظائر التشطية.

**المادة 30**

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

وحرر بالرباط في 17 من رمضان 1419 (5 يناير 1999).

الإمضاء: عبد الرحمن يوسف.

وقعه بالعطف:

وزير الفلاحة والتنمية القروية

والصيد البحري،

الإمضاء: الحبيب المالكي.

وزير الصحة،

الإمضاء: عبد الواحد الفاسي.

وزير الصناعة والتجارة والصناعة التقليدية،

الإمضاء: العلمي التازي.

## الملحق

شروط السلامة والنظافة المتعلقة بالإنشاء والتجهيز والاستغلال التي يجب أن تتوفر في الأماكن المعدة المناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني أو معالجتها أو تحويلها أو حفظها أو عرضها للبيع

### I. إنشاء المؤسسات وإقامتها:

#### 1- الموقع:

يجب أن تقام المؤسسة في مناطق خالية من الروائح الكريهة والدخان والغبار أو من عناصر معدية أخرى، ولا تكون هذه المناطق عرضة للفيضانات.

#### 2- الطرق والمساحات السالكة:

يجب أن تكون الطرق والمساحات المؤدية إلى المؤسسة والواقعة بدائرتها أو بالقرب منها مباشرة، مبلطة أو عند عدم ذلك مغطاة بالإسفلت بشكل يجعلها سالكة. وينبغي أن تتوفر على نظام تصريف ملائم وأن تكون سهلة التنظيف.

#### 3- المباني والتجهيزات:

- يجب أن تشيد المباني والمنشآت وفق قواعد المهنة والحفاظ عليها في وضعية جيدة؛
- يجب إعداد فضاء للعمل يكفي للمتكمين من حسن سير جميع العمليات؛
- يجب أن يمكن تجهيز المنشأة من القيام بتنظيف سهل وملائم ومن مراقبة جيدة لسلامة المواد الغذائية؛
- يجب إقامة المباني والمنشآت بشكل يسمح بما يلي:
  - الحيلولة دون تسرب القوارض واستيطانها وكذا تسرب عناصر العدوى الخارجية مثل الدخان والغبار ... إلخ؛
  - القيام بالعمليات التي يمكن أن تكون مصدر عدوى غير مباشرة في أماكن معزولة بجدران أو في أماكن مغايرة أو باتخاذ أي وسيلة ناجعة أخرى؛
  - سلامة العمليات بفضل سيرها المنتظم من وصول المواد الأولى إلى حين الحصول على المنتج التام الصنع، ويجب أن تتوفر فيها شروط حرارية تلائم المعالجة والمنتج.
- في مناطق مناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني:
  - يجب أن تكون الأرضيات مبنية إن اقتضى الحال بمواد عازلة وغير شاربة، قابلة للغسل ومانعة للانزلاق وغير سامة؛ ويجب كذلك ألا تكون متشققة وأن تكون سهلة

التنظيف والتطهير. ويجب إن اقتضى الحال إعداد هذه الأرضية بشكل مائل يكفي لتمكين السوائل من الانصراف عبر مجار مجهزة بأنابيب معقوفة وشبكات واقية.

■ يجب بناء الجدران بمواد عازلة غير شاربة، قابلة للغسل وغير سامة وملبسة إما ببلاطات بيضاء أو بدهان فاتح أو بفسيفساء أو ما يماثلها وإما بإسمنت أملس ودهان فاتح. ويجب أن تكون واجهتها ملساء وخالية من التشققات وسهلة الغسل والتطهير. ويجب أن تكون زوايا الجدران وزوايا الجدران مع الأرضية وزوايا الجدران مع السقف مقعرة بشكل يسهل عملية التنظيف.

■ يجب رسم السقوف وبنائها وإنجازها النهائي بشكل يحول دون تجمع الأوساخ ويقلص إلى أدنى حد من تمركز البخار وظهور تعفونات وتقرحات؛ كما يجب أن تكون سهلة التنظيف؛

■ يجب بناء النوافذ والفتحات الأخرى بشكل يحول دون تجمع الأوساخ؛ ويجب أن تكون النوافذ المطلقة على الخارج مزودة بطبقات عازلة تكون قابلة للنقل بشكل يسهل تنظيفها والحفاظ عليها في حالة جيدة. ويجب أن تكون حواشي النوافذ الداخلية إن وجدت مانلة للحيلولة دون استعمالها كرفوف.

■ يجب أن تكون للأبواب واجهة ملساء وغير شاربة، وأن تعلق إن اقتضى الحال بصورة آلية وأن تكون محكمة السد.

■ يجب إقامة وبناء الأدراج والمرافق التابعة مثل المسطحات والسلالم والمجاري ... إلخ بشكل يحول دون نقل العدوى إلى المواد الحيوانية ومن أصل حيواني. ويجب أن تكون الميازب مجهزة بفتحات مغطاة للتفتيش والتنظيف.

■ يجب أن تكون مناطق مناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني خالية من كل فضالة يمكن أن تكون مصدرا لنقل العدوى بصفة مباشرة أو غير مباشرة لهذه المواد أو المواد الأولية.

■ يجب أن تكون جميع العناصر والتوابع الواقعة بأعالي مناطق مناولة المواد الغذائية ومن أصل حيواني مقامة بكيفية تحول دون نقل العدوى بصفة مباشرة أو غير مباشرة لهذه المواد وللمواد الأولية عن طريق تكوين ماء تبخر يمكن أن يتسرب إلى المواد الحيوانية ومن أصل حيواني، ويجب كذلك ألا تعيق عمليات التنظيف. وينبغي أن تكون معزولة عند الحاجة؛ ويجب أن يكون من شأن تجهيزها وإنجازها النهائي منع تجمع الأوساخ والتقليص إلى أدنى حد من تكون ماء التبخر وظهور تعفونات وتقرحات ويجب أن تكون سهلة التنظيف.

- يجب أن تكون أماكن السكن ومستودعات الملابس والمراحيض وأماكن حراسة الحيوانات منفصلة تماما عن مناطق مناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني وألا تكون مطلة مباشرة على المناطق المذكورة.
- يجب إنجاز المؤسسات بشكل يسمح بمراقبة الوصول إليها.
- يجب تجنب استعمال المواد التي لا يمكن تنظيفها وتطهيرها بشكل ملائم مثل الخشب ما عدا إذا كانت لا تشكل مصدرا مؤكدا للعدوى.

4- المنشآت الصحية:

4 - 1: التزود بالماء:

توجد ثلاثة أصناف من الماء من المرغوب التوفر عليها وهي الماء الصالح للشرب والماء المزودة به مولدات البخار والماء المعد لأغراض أخرى.

يجب في حالة عدم استعمال ماء شبكة التوزيع العامة، أن يكون الماء المستعمل لتحضير أو حفظ المواد الحيوانية ومن أصل حيواني مستوفيا بطبيعته للمعايير المتعلقة في آن واحد بالميزات الفيزيائية والمكروبيولوجية والكيميائية المتوفرة في ماء شبكة التوزيع العامة.

ويجب ضمان تزويد كاف بالماء المستوفي للمعايير السالفة الذكر وذلك بضغط مناسب ودرجة حرارة ملائمة وإعداد منشآت مناسبة لتخزينه إن اقتضى الحال وتوزيعه وحمايته بصورة كافية من العدوى.

يقتضى الماء المعد لإنتاج البخار باحترام بعض الشروط الكيميائية مثل:

- توافي تكون ترسبات مهمة من الكربونات ولا سيما منها العالقة بالجوانب؛
- تجنب انجرار قطرات الماء بالبخار؛
- تجنب وجود مركبات ذات رائحة كريهة أو طعم مقزز يمكن أن تعدي المواد الحيوانية ومن أصل حيواني.

ويجب أن تتوفر في الماء المستعمل للغسل النهائي أو المستعمل لتبريد الطلب بعد عمليات البسترة أو التعقيم بعض المعايير المكروبيولوجية والكيميائية بحيث لا يمكن بأي حال من الأحوال أن يكون مصدر عدوى.

4 - 2: الثلج:

يجب أن يكون الثلج ناتجا عن ماء تتوفر فيه المواصفات المذكورة أعلاه؛ وأن يباشر صنعه ومناولته وتخزينه بحيث يكون في مأمن من كل عدوى.

## 4 - 3: البخار:

يجب ألا يشتمل البخار المستعمل مباشرة باتصال مع المواد الحيوانية ومن أصل حيواني أو مع أماكن توجد بها هذه المواد، على أية مادة تعتبر خطرا على الصحة أو يمكن أن تنقل العدوى إلى المنتج.

## 4 - 4: الماء غير الصالح للشرب:

يجب أن يجري الماء غير الصالح للشرب المستعمل لإنتاج البخار والتبريد ومكافحة الحريق أو لأغراض مماثلة أخرى لا تتعلق بالمواد الحيوانية ومن أصل حيواني في قنوات مستقلة تماما ومميزة على وجه الأفضلية بلون مختلف ولا تشتمل على أي وصلة بقنوات الماء الصالح ولا يمكن أن يكون لها أي دفق عليها.

## 4 - 5: صرف السوائل والنفايات:

يجب أن تتوفر المؤسسات على نظام فعال لصرف السوائل والنفايات يحتفظ به باستمرار في حالة جيدة. ويجب أن تكون جميع قنوات صرف السوائل (بما فيها قنوات المجاري) كافية لضمان الصرف طوال فترات الذروة، وينبغي بناؤها بشكل يحول دون تلوين قنوات التزود بالماء الصالح للشرب.

## 4 - 6: مستودعات الملابس والمراحض:

يجب أن تتوفر جميع المؤسسات على مستودعات للملابس ومراحض ملائمة توجد في أماكن مناسبة.

ويجب أن تنجز المراحيض بشكل يضمن صرف المواد وفق شروط صحية وأن تكون مضاءة ومهواة وألا تطل مباشرة على مناطق مناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني. ويجب أن تنجز بالقرب منها مباشرة مغاسل مجهزة بصنابير مياه وكذا مادة ملائمة لغسل الأيدي وآلة صحية لتنشيفها بحيث يكون على المستخدمين المرور أمامها للرجوع إلى مكان العمل. ويوصى بتعليق لافتات أو أي وسيلة لأمر المستخدمين بغسل أيديهم بعد الخروج من المراحيض.

ويجب أن تكون مستودعات الملابس المعدة خصيصا للمستخدمين العاملين في منطقة المعالجة معدة بوجه خاص لإيداع جميع الأمتعة الشخصية التي يمكن حملها في أماكن الصنع وتكون بذلك مصدرا لنقل العدوى إلى المواد الحيوانية ومن أصل حيواني

## 4 - 7: نقط الماء في مناطق المعالجة:

يجب متى استلزمت ذلك طبيعة العمليات، التوفر على منشآت ملائمة وصحية تمكن المستخدمين من غسل أيديهم وتنشيفها وإن اقتضى الحال من تطهيرها.

ويستحسن ألا تشغل الصنابير باليد.

ويجب أن تكون هذه المنشآت مجهزة بقتوات تفرغ متصلة بالمجاري ومتوفرة على أنابيب معقوفة.

4 - 8: منشآت التطهير:

يعتبر من الضروري التوفر على منشآت مناسبة لتنظيف وتطهير الآلات ومعدات العمل. ويجب بناء هذه المنشآت من مواد مقاومة للصدأ وسهلة التنظيف.

4 - 9: الإنارة:

يجب توفير إنارة طبيعية أو صناعية ملائمة في مجموع المؤسسة، وينبغي ألا تؤثر الإنارة في الألوان وأن تكون الكثافة الضوئية كافية ويجب ألا تقل بأي حال من الأحوال عن الحدود الدنيا المألوفة.

وينبغي أن تكون المصابيح والأجهزة المعلقة بعلو مناسب فوق المواد الغذائية وفي أي مرحلة من مراحل التحضير من نوع مأمون ومحمية بحيث تمنع أية عدوى للمواد في حالة انقطاع.

4 - 10: التهوية:

يجب توفير تهوية ملائمة للحيلولة دون الحرارة المفرطة وتكثف البخار والغبار ولتجديد الهواء الفاسد. ويجب ألا يمر تيار الهواء من منطقة معدية إلى منطقة نظيفة. ويجب تزويد مخارج الهواء بشاشة واقية أو أي جهاز آخر من مواد مقاومة للصدأ. ويجب أن تكون الشاشات المذكورة سهلة النزاع قصد تنظيفها.

■ المنشآت المخصصة لإيداع النفايات والمواد غير الغذائية قبل إخراجها من المؤسسة:

يجب أن يتم إنجاز هذه المنشآت بكيفية تمنع القوارض من الوصول إلى النفايات أو إلى المواد غير الغذائية وتحول دون نقل العدوى إلى المواد الحيوانية ومن أصل حيواني أو الماء الصالح للشرب أو المعدات أو المحلات أو الطرق المهيئة للوصول إلى عين المكان.

4 - 11: المعدات والأواني:

4 - 11 - 1: المعدات:

يجب أن تكون المعدات والأواني المستعملة في مناطق مناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني والتي يمكن أن تلمس هذه الأخيرة مصنوعة من مواد لا تنتقل إلى المواد عناصر أو روائح أو طعوما مضرّة، وتكون مقاومة للصدأ وقادرة على تحمل عمليات التنظيف والتطهير المتكررة. ويجب أن تكون الواجهات ملساء وخالية من الثقوب والتشققات وينبغي

تفادي استعمال الخشب والمواد الأخرى الصعبة التنظيف. كما ينبغي تفادي استعمال مواد مختلفة يمكن أن يترتب الصداً على تلامسها.

4 - 11 - 2: الجوانب الصحية:

- يجب إعداد المعدات والأواني وصنعها بشكل يمكن من تجنب كل خطر على الصحة ويجعلها سهلة التنظيف والتطهير التامين، ويجب أن تتيسر مراقبتها بالعين المجردة. ويجب أن يقام التجهيز الثابت بحيث يكون سهل المثال وقابلاً للتنظيف الكامل.
- يجب أن يتم إنجاز منشآت التصبير وهيكلتها وتجهيزاتها بحيث تكون الأوعية غير معرضة للعدوى أو الأعطاب كي لا تضر بجودة الإنتاج.
- يلزم أن تكون الأوعية المعدة للمواد غير الغذائية والنفايات عازلة من معدن أو من أي مادة أخرى كثيمة وسهلة التنظيف أو قابلة للتخلص منها بعد الاستعمال. ويجب أن تكون قابلة للإقفال المحكم.

4 - 11 - 3: التعرف على المعدات:

يجب أن تكون المعدات والأواني المستخدمة للمواد غير الغذائية أو للنفايات سهلة التعرف عليها وألا تستعمل للمواد الحيوانية ومن أصل حيواني.

4 - 11 - 4: التزود بالبخر:

يجب أن يكون جهاز المعالجة الحرارية مزوداً بشكل جيد بالبخر للحفاظ فيه على ضغط كاف طوال جميع العمليات.

4 - 11 - 5: أوعية البخر المضغوط:

يجب صنع هذه الأوعية ذات الضغط البخاري وإقامتها واستخدامها وتعهدتها وفقاً لمعايير السلامة المطلوبة.

## II. الشروط الصحية:

1- التعهد:

يجب الاحتفاظ في حالة جيدة بالمباني والتجهيزات والأواني وجميع المنشآت المادية الأخرى للمؤسسة بما فيها المجاري. كما يجب أن تكون القاعات محمية من البخر ورذاذ الماء وفرط الماء.

## 2- التنظيف والتطهير:

تستلزم المحافظة الجيدة على الصحة استخدام طرق تنظيف وتطهير فعالة ومنتظمة للمنشآت والمعدات والعربات للقضاء على البقايا الغذائية والأوساخ التي يمكن أن تكون مصدرا للعدوى ولفساد المواد بفعل الأحياء الدقيقة بوجه خاص.

ويجب أن يعهد إلى شخص موجود باستمرار تابع لشركة تنظيف المؤسسة، ليست له في حدود الإمكان أي صلة بالإنتاج، بطرق التنظيف والتطهير وتطبيقها وفقا للشروط الخاصة بذلك.

ويجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة لتفادي نقل العدوى إلى المواد الحيوانية ومن أصل حيواني خلال القيام بعمليات تنظيف أو تطهير القاعات أو المعدات أو الأواني بالماء ومواد التنظيف أو التطهير، وينبغي إزالة كل بقية من المواد المذكورة بغسلها جيدا بالماء قبل أن تلمس الواجهة أو المعدات أو المواد المذكورة من جديد.

وبمجرد الانتهاء من العمل اليومي ومتى استلزمت الظروف ذلك، يجب القيام بالتنظيف الكامل للأرضية بما فيها قنوات الصرف والبنيات الثانوية وجدران مناطق مناولة المواد الحيوانية ومن أصل حيواني.

ويجب الحفاظ على نظافة مستودعات الملابس والمراحض والمسالك والساحات القريبة مباشرة من المباني والمؤدية إليها.

## 2 - 1: التنظيف:

■ يجب أن تشمل عمليات التنظيف ما يلي:

– إزالة النفايات من الأرضية بالفرشاة والكشط وامتصاص الترسبات أو أي طريقة أخرى؛

– استعمال محلول للتنظيف قصد تسهيل إزالة الأوساخ والبكتيريات؛

– الغسل بالماء المستوفي للمواصفات المتعلقة بالماء المستعمل في الصناعة الغذائية قصد القضاء على الأوساخ المزالة بهذه الكيفية وبقايا مواد التنظيف.

وتتوقف درجة حرارة الماء المستعمل على طبيعة الأوساخ المراد نزعها.

– يجب الحرص على ألا تتسرب المواد المستعملة إلى جميع الواجهات التي تلمس المواد الحيوانية ومن أصل حيواني وألا تنتقل العدوى إلى هذه الأخيرة.

– تتغير طرق التنظيف بحسب الظروف. ويتم التنظيف بتطبيق طرائق لطرق يدوية منفصلة أو مجتمعة (التنظيف بالفرشاة أو الكشط) وطرق كيميائية (استعمال مواد



التنظيف القلوية أو الحمضية). وتشكل الحرارة عاملا مكملا هاما بالنسبة إلى كلتا الطريقتين؛

– الطريقة اليدوية: غطس المعدات الصغيرة وقطع الأجزاء القابلة للنقل في وعاء يحتوي على محلول منظف ثم تنظيفها بالفرشاة؛

– تنظيف المكان: تنظيف داخلي مباشر بالماء وبمحلول منظف دون اللجوء إلى تفكيك المعدات أو القنوات. ويتطلب تنظيف القنوات صبيبا أدنى يحدد في لتر ونصف في الثانية مع جريان مضطرب؛

– قذف ضعيف الضغط وكبير الحجم: استعمال ماء أو محلول منظف بكمية كبيرة وبضغط يمكن أن يبلغ نحو 6,8 بارات؛

– قذف كبير الضغط وصغير الحجم: استعمال الماء أو محلول منظف بكمية ضعيفة وبضغط يمكن أن يبلغ نحو 68 بارات؛

– التنظيف بالرغوة: استعمال منظف في شكل رغوة تلمس الواجهة الفترة تتراوح بين 15 و 20 دقيقة قبل غسله بالرش بالماء.

– المواد المنظفة:

يجب أن تتوفر في المواد المنظفة شروط أخرى إضافة إلى الفعالية، وينبغي بوجه خاص: ألا تتسبب في صدأ الآلات؛

– أن تضمن الحصول على عدد الهيدروجين المطلوب وأن يكون لها تأثير تنظيفي؛

– أن تيسر إزالتها بسهولة عن طريق الغسل بالماء؛

– ألا تشكل خطرا على المستعمل أو على المستهلكين (بقايا في المواد الغذائية)؛

– أن يتأتى حسن حفظها؛

– أن تكون قابلة للتحلل الإحيائي.

وتتوقف فعالية محلولات التنظيف على عدة عوامل: كثافة المواد المنظفة، مدة الملامسة والاضطراب ودرجة الحرارة.

2 - 2 - التجفيف بعد التنظيف:

ينبغي وضع نقط تقطير في المعدات لتيسير تجفيفها بأكثر سرعة ممكنة بعد التنظيف.

2 - 3 - تطهير الماء والأجهزة:

لا يمكن لأي طريقة تطهير أن تكون كاملة الفعالية إن لم يسبقها تنظيف تام.

يباشر التطهير للتقليل وإن أمكن للتخفيض إلى أدنى حد ممكن من عدد الأحياء الدقيقة وخاصة الأحياء الدقيقة المرضية التي يمكن أن توجد في الماء أو الأجهزة أو في الواجهات التي تلمس المواد الحيوانية ومن أصل حيواني.

وفيما يخص الماء، يجب التمييز بين عملية التطهير التي ترمي إلى جعله صالحا للشرب وتباشر دائما بإضافة كمية قليلة من مادة الكلور ومن التطهير المحتمل للماء المخصص لأغراض أخرى: الغسل والتبييض والتبريد بعد عملية البسترة أو تطهير الأجهزة إلخ ...

#### ■ التطهير بالحرارة:

يمكن أن تكون لعملية التطهير بالماء الساخن أو البخار فاعلية كبيرة في بعض الحالات ولا سيما إذا كانت المنشأة مهياة لسير البخار تحت الضغط. بيد أن من شأن التسخين، أن يساعد على تكون بكتريات تحتمل الحرارة أو تعيش في الحرارة إذا لم تكن درجة ارتفاعه كافية.

#### ■ التطهير الكيماوي:

يتوقف تأثير المواد المطهرة الكيماوية على ما يلي:

- فاعلية التنظيف (تكون فاعلية المواد المطهرة منعدمة إذا كانت كمية الأوساخ كبيرة)؛
- حرارة المحلول: بصفة عامة، تكون عملية التطهير فعالة بقدر ما تكون درجة الحرارة مرتفعة، غير أن لدرجات الحرارة حدودا لا يمكن بحسب طبيعة المواد المطهرة وفعل الصدا المحتمل الناتج عنها تجاوزها؛
- اللمس: تتطلب كل مادة مطهرة كيماوية مدة لمس دنيا لتكون ذات فعالية؛
- كثافة المواد المطهرة التي يجب أن تتكيف مع الغرض المحدد للبيئة المستعملة فيها؛
- استقرار محاليل المواد المطهرة: يجب تحضيرها قبل استعمالها مباشرة في أوعية نقية مخصصة لهذا الغرض ولا يجوز مزجها إلا بمواد أخرى غير متنافية معها ولا تؤثر في شيء على فعاليتها.

#### 2 - 4 - مراقبة فاعلية الطرائق:

يجب إعداد برنامج مستديم للتنظيف والتطهير بالمؤسسة قصد ضمان تنظيف بحيث تكون جميع المناطق منظفة بكيفية ملائمة وأن تكون المناطق والمعدات الحساسة محل اهتمام خاص.

ومن جهة أخرى، يجب مراقبة فاعلية طرائق التنظيف والتطهير مع الحرص على اتباعها بفحص ميكروبيولوجي للمنتج والواجهات التي تلمس المنتجات الحيوانية ومن أصل حيواني.

## 3- إيداع وتفريغ المنتجات الثانوية والنفايات:

يجب إزالة المنتجات الثانوية والنفايات من مناطق مناولة المواد الغذائية ومن مناطق العمل الأخرى متى كان ذلك ضروريا ومرة في اليوم على الأقل. كما يجب تناولتها وإيداعها بكيفية تحول دون نقلها العدوى إلى المواد الحيوانية ومن أصل حيواني أو الماء الصالح للشرب ووصول القوارض إليها ويجب تنظيف وتطهير الأوعية المستعملة لإيداعها وكذا المعدات التي لمستها.

## 4- إبعاد الحيوانات الداجنة ومحاربة القوارض:

يمنع أن تدخل إلى المؤسسات الحيوانية غير المحروسة التي يمكن أن تشكل خطرا على الصحة.

ويجب أن يقوم بتطبيق برنامج مستديم وفعال لمحاربة القوارض مستخدمون على اطلاع تام بالأخطار المرتبطة بالعلاجات المستخدمة العناصر الكيماوية والفيزيائية أو البيولوجية ولا سيما أخطار انحباس الرواسب في المواد. ولهذا، يجب ألا تستعمل مبيدات الحشرات إلا إذا تعذر استخدام تدابير وقائية أخرى بكيفية فعالة. وينبغي قبل استخدام المبيدات حماية جميع المواد والمعدات والأواني من أي عدوى محتملة. وبعد هذه العملية يجب غسل المعدات والأواني المتسربة العدوى إليها بعناية كاملة قبل استعمالها من جديد.

## 5- إيداع المواد الخطرة:

يجب أن تحمل المبيدات أو أي مادة خطيرة أخرى لصيقة أو أي رمز آخر يحذر من خطر سمومها.

ويجب إيداعها في حجرات أو خزانات تقفل بالمفاتيح وتعد خصيصا لهذا الغرض. ويجب ألا تتم تناولتها إلا من لدن المستخدمين المأذون لهم والمكونين لهذا الغرض.

**III. نظافة المستخدمين والشروط الصحية:**

يجب أن يسهر الملاكون ومديرو المؤسسات على التقيد بمناهج المناولة الصحية للمواد الحيوانية ومن أصل حيواني وعلى النظافة الشخصية للمستخدمين المعينين العمل في مناطق مناولة هذه المواد.

ويمنع في مناطق مناولة المواد المذكورة القيام بأي عمل من شأنه نقل العدوى إلى المواد ولا سيما الأكل أو شرب التبغ وغيره ... أو أي عمل غير صحي. ويطبق نفس الإجراء على الأشخاص الذين يزورون هذه الأماكن.

ويجب على كل شخص يناول المواد الحيوانية ومن أصل حيواني أن يغسل يديه بمنتج ملائم (مثل: الماء المطهر بمادة جافيل) قبل الشروع في عمله مباشرة بعد استعماله للمراحيض أو بعد لمسه للمعدات أو المواد المتسربة العدوى إليها ومتى دعت الضرورة إلى ذلك.

ويجب أن يرتدي المستخدمون المدعوون لمناولة المواد الأولية أو المنتجات المصنعة وكذا الأواني أو الأجهزة المستعملة لتحضيرها ملابس عمل نقية ذات لون فاتح سهلة الغسل وكذا القبعات أو الطاقيات أو الأخمرة النقية التي تغطي شعرهم بكامله. كما يجب أن تتوفر في القفايز المستعملة شروط المتانة والنظافة والصحة.

وكل شخص ثبتت إصابته أو شك في إصابته بمرض معد أو كانت به جراح متعفنة أو كلوم أو كان يعاني من إصابات في الجلد أو من إسهال أو كان بوجه عام يحمل جراثيم، يجب ألا يسمح له بالعمل في أي منطقة لمناولة المنتجات الحيوانية ومن أصل حيواني أو في موقع يكون فيه خطر نقل الجراثيم.

ويجب أن يخضع المستخدمون لفحص طبي بانتظام ومتى استلزم الأمر ذلك.

ويجب أن تكون الملفات المتعلقة بصحة المستخدمين مطابقة لحالتهم الراهنة.