

Arrêté du directeur de l'agriculture et des forêts du 19 mai 1953 déterminant les conditions exigées pour la préparation, l'entreposage et la vente des viandes conditionnées sous emballage, découpées en morceaux ou en pièces, désossées ou non.

(BO. n°2118 du 20/05/1953, page 756)

LE DIRECTEUR DE L'AGRICULTURE ET DES FORETS,

Vu le dahir du 14 avril 1953 relatif à la préparation, l'entreposage, l'importation et la vente des viandes conditionnées sous emballage ;

Vu l'arrêté viziriel du 15 avril 1953 relatif à la préparation, l'entreposage, l'importation et la vente des viandes conditionnées sous emballage,

ARRETE :

TITRE I: CONDITIONS D'INSTALLATION DES ATELIERS, HYGIENE DES LOCAUX ET DU PERSONNEL

ARTICLE PREMIER. - La préparation des viandes découpées en morceaux et désossées ou en pièces, ne peut avoir lieu que dans des ateliers situés dans l'enceinte d'un abattoir (et dans l'établissement frigorifique annexe) ou dans un périmètre déterminé autour de cet abattoir par un arrêté de l'autorité municipale ou locale de contrôle, sous réserve qu'il n'y ait pas de rupture du froid.

Ces ateliers doivent comporter :

- Une chambre de réfrigération ;
- Un local de découpage et de désossage ;
- Un local d'emballage ;
- Un local de refroidissement et de stockage des viandes avant expédition.

Toutefois, l'emballage pourra être effectué en fin de chaîne de travail dans la salle de désossage.

Les viandes de porc et de cheval devront être préparées dans des salles distinctes.

ART. 2. - La chambre de réfrigération sera de dimensions suffisantes pour contenir un nombre de carcasses d'animaux correspondant à deux journées de travail de découpage et de désossage. Elle devra permettre, en seize heures, de refroidir à + 8°, à cœur, et de ressuyer convenablement les carcasses arrivant de l'abattoir.

Le local de découpage et de désossage et le local d'emballage seront vastes et ventilés. L'air frais extérieur y sera renouvelé à concurrence d'au moins 20 mètres cubes par heure et par personne. La température de ces locaux ne devra jamais dépasser +12° C. L'éclairage devra être assuré, de préférence, par un système lumière du jour.

Il sera maintenu dans le local de découpage et de désossage un degré hygrométrique tel qu'il ne puisse se produire de condensation sur les viandes provenant de la chambre de réfrigération.

Les murs et les cloisons seront revêtus sur toute leur hauteur utile de matériaux à surface lisse résistant aux chocs, imperméables et imputrescibles. Le sol sera imperméable et disposé en pente de manière à faciliter le lavage.

Les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol seront de préférence arrondis.

Des robinets filetés d'eau potable en nombre suffisant seront placés soit dans les locaux de découpage, de désossage et d'emballage, soit à proximité immédiate.

L'abattoir sera relié à la chambre de réfrigération par un rail aérien ou par tout autre dispositif évitant les manipulations, agréé par le vétérinaire-inspecteur.

La chambre de réfrigération sera reliée au local de découpage et de désossage par un rail aérien placé à une hauteur suffisante pour que la viande ne soit pas en contact avec le sol, ou par un autre moyen de transport équivalent, agréé par le vétérinaire-inspecteur. Le local de découpage et de désossage communiquera directement avec le local d'emballage.

Des thermomètres enregistreurs, fournis par l'industriel devront permettre de contrôler à tout moment la température dans chaque local. La salle de découpage et de désossage comportera également des hygromètres à lecture directe. Les graphiques devront être conservés pendant un délai minimum d'un mois à la disposition du vétérinaire-inspecteur chargé de la surveillance de l'établissement.

ART. 3. - Les locaux de préparation et d'emballage de viandes seront constamment maintenus en parfait état de propreté, lavés et nettoyés au moins une fois par jour, après le travail. Les tables utilisées pour le découpage et le désossage seront en bois dur (en hêtre de préférence) et seront maintenues en bon état d'entretien et de propreté.

La chambre de réfrigération sera également maintenue en parfait état de propreté.

Des vestiaires, des lavabos et des W.C. pourvus constamment de linge, de savon et de papier hygiénique, seront mis à la disposition du personnel. Les W.C. n'auront aucune communication directe avec le local de découpage et de désossage et le local d'emballage.

La plus grande propreté sera imposée aux ouvriers. Il sera mis à leur disposition des vêtements de travail et une coiffure lavables. Les outils, instruments et ustensiles servant à la préparation des viandes devront être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Toutes dispositions devront être prises pour éviter l'intrusion des rongeurs et insectes divers, et, le cas échéant, pour les détruire.

ART. 4. - Toutes les opérations nécessaires pour le découpage, le désossage, l'emballage, l'entreposage, l'expédition des viandes prévues au présent arrêté, s'effectueront sous la surveillance du vétérinaire-inspecteur ou de son préposé, qui sont également chargés de contrôler la propreté du personnel, des outils, instruments, ustensiles ou récipients.

ART. 5. - Dans chaque atelier de préparation, il sera tenu un registre spécial, sur lequel seront inscrites au jour le jour, sans blanc ni rature, ni interligne, par espèce animale, par catégorie et par qualité de viandes, les indications suivantes :

- Quantités préparées ;
- Quantités expédiées ;
- Quantités en stock.

Ce registre sera tenu à la disposition du vétérinaire-inspecteur chargé de la surveillance de l'établissement.

ART. 6. - Les dispositions du présent arrêté ne font pas obstacle à l'application de la réglementation instituée par le dahir du 25 août 1914 relatif aux établissements insalubres, incommodes ou dangereux.

TITRE II : CONDITIONS DE PREPARATION, D'EMBALLAGE ET DE TRANSPORT DES VIANDES

ART. 7. - Les viandes destinées au découpage en morceaux et au désossage, ou au découpage en pièces, doivent provenir exclusivement d'animaux classés au moins dans la catégorie première qualité marocaine et abattus dans l'abattoir dont dépend l'atelier de préparation de ces viandes. Toute viande de qualité inférieure, même préparée, ne pourra être utilisée que pour la fabrication.

Il est interdit d'utiliser, soit pour le découpage en morceaux et le désossage, soit pour le découpage en pièces, des viandes provenant d'animaux abattus d'urgence pour cause de maladie ou d'accident.

ART. 8. - Dès la fin des opérations d'abattage, après visite et estampillage par le vétérinaire, les carcasses tendues en demis ou en quartiers, seront placées dans la salle de réfrigération.

ART. 9. - Le désossage sera effectué suivant les différents plans musculaires, de façon à éviter, autant que possible, les sections transversales des muscles. Les éclats d'os, les caillots de sang, les parties écrasées de la viande seront soigneusement enlevés.

Les morceaux de viandes seront transportés au local d'emballage dans des récipients métalliques tenus en parfait état de propreté et exempts de toute oxydation. Ils seront emballés immédiatement après les opérations de découpage et de désossage.

Chaque ouvrier aura à sa disposition un récipient métallique étanche aux angles intérieurs arrondis, dans lequel seront recueillis les os, résidus et déchets provenant du désossage et du parage des viandes.

La salle de désossage comportera des récipients métalliques étanches, aux angles intérieurs arrondis et munis de couvercles à fermeture jointive, en nombre suffisant pour recevoir, au fur et à mesure des besoins, le contenu des récipients individuels.

Les os, résidus et, en général, tous les déchets seront rapidement évacués. Les récipients les ayant contenus seront lavés et désinfectés avec soin.

ART. 10. - Les viandes visées à l'article 2 du dahir du 14 avril 1953 devant être consommées à l'intérieur du pays seront transportées sous laissez-passer dans des caisses à claire-voie, dans des containers métalliques ou tout autre emballage préalablement agréé par le chef du service de l'élevage.

Chaque pièce de viandes sera enveloppée entièrement dans une feuille de matière transparente, imperméable, imputrescible et inviolable, portant indication de la marque déposée ou de la raison sociale, du numéro d'immatriculation de l'établissement producteur et de la dénomination des

viandes emballées (bœuf, veau, mouton, porc, cheval, etc.), avec mention de la catégorie et de la qualité.

A l'intérieur de l'enveloppe sera placée une étiquette précisant l'espèce, la qualité, la catégorie, le poids et le prix du morceau ainsi que la date de son conditionnement.

ART. 11. - Les viandes visées à l'article 2 du dahir du 14 avril 1953 et destinées à l'exportation, seront emballées dans des caisses à panneaux pleins, en bois non odorant et très sec, ou dans des cartons imperméabilisés sur leurs deux faces. Tous autres modes d'emballage, notamment les containers métalliques, devront être préalablement agréés par le chef du service de l'élevage.

Chaque emballage sera tapissé d'une feuille de papier sulfurisé ou d'une pellicule cellulosique imperméable, qui sera suffisamment grande pour être rabattue sur les morceaux après remplissage.

Le poids net de la viande contenue dans chaque emballage sera de 25 kilos avec une tolérance en plus ou en moins de 5 kilos.

Les caisses et cartons seront cerclés à l'aide de feuillards ou de fil de fer ; les containers seront plombés après fermeture en atelier.

L'une des faces latérales de chaque emballage portera, en caractères très apparents, les seules mentions suivantes :

- Raison sociale, siège et numéro d'immatriculation de l'établissement ;
- Date de l'abattage et date limite de vente au consommateur, conformément aux dispositions de l'article 14 du présent arrêté;
- Reproduction de l'estampille sanitaire et qualitative utilisée par le service vétérinaire de l'établissement ;
- Poids net du contenu ;
- Dénomination des viandes emballées (bœuf, veau, mouton, porc, cheval, etc.), avec mention de la catégorie et de la qualité.

Chaque pièce de viandes sera enveloppée entièrement dans une feuille de matière transparente, imperméable, imputrescible et inviolable, portant indication de la marque déposée ou de la raison sociale de l'établissement producteur, et portant extérieurement, en caractères apparents, les mentions prévues aux paragraphes 6 et 10 du présent article, à l'exclusion de toute autre.

A l'intérieur de l'enveloppe, sera placée une étiquette précisant l'espèce, la qualité, la catégorie et le poids du morceau ainsi que la date de son conditionnement.

ART. 12. - Après emballage, les viandes seront entreposées, dans des chambres froides maintenues à une température comprise entre +2° C. et +4° C.

ART. 13. - Le transport des viandes devra être effectué de façon à les maintenir à une température comprise entre + 2° C. et + 4° C.

Le transport en dehors du périmètre urbain devra être assuré par des véhicules isothermes, réfrigérants ou frigorifiques conformes aux normes de l'arrêté du directeur des travaux publics du 23 novembre 1950.

Le contrôle sanitaire effectué par le vétérinaire-inspecteur sera assuré au départ des viandes et à leur arrivée au magasin de vente

TITRE III : CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET DE VENTE DES VIANDES

ART. 14. - Les viandes découpées en pièces, telles qu'elles sont définies par le dahir du 14 avril 1953, devront être livrées au consommateur cinq jours au plus après l'abattage des animaux dont elles proviennent. Passé ce délai la vente ne pourra avoir lieu qu'avec l'autorisation du vétérinaire-inspecteur responsable. En aucun cas, ce délai ne pourra excéder huit jours.

ART. 15. - Les industriels qui désireraient recevoir des viandes désossées pour les utiliser à la préparation de produits fabriqués, devront disposer d'un matériel de réfrigération leur permettant d'entreposer la totalité de ces viandes à la température prévue à l'article 12 du présent arrêté.

ART. 16. - Les locaux dans lesquels sont vendues les pièces de viandes faisant l'objet de la présente réglementation seront soumis au contrôle du service vétérinaire.

Ces locaux doivent comprendre :

Une chambre froide de stockage à court terme, qui permette de maintenir à +2° les viandes désossées ou en pièces, avant leur vente ;

Une vitrine réfrigérée dont la température devra être comprise entre +4e et +5° et qui sera approvisionnée au fur et à mesure des ventes ;

Des thermomètres qui devront permettre de contrôler à tout moment la température dans chaque installation.

Le matériel de réfrigération ne peut contenir d'autres marchandises que des viandes.

Avant leur remise au consommateur, les pièces de viandes ne peuvent, sous aucun prétexte, être extraites de leur emballage d'origine, tel qu'il est défini à l'article 10.

ART. 17. - Dans les locaux visés aux articles 15 et 16 du présent arrêté, il sera tenu un registre spécial sur lequel seront inscrites au jour le jour, sans blanc ni rature, ni interligne, par espèce animale par qualité et par catégorie de viandes, les quantités reçues avec indication du poids.

Ce registre sera tenu à la disposition du vétérinaire-inspecteur chargé de la surveillance de l'établissement.

ART. 18. - Le matériel de réfrigération utilisé devra être maintenu en parfait état d'entretien et de propreté ; les viandes entreposées devront être soustraites à toute cause de souillure et de pollution.

TITRE IV : DISPOSITIONS CONCERNANT LES VIANDES DESOSSEES CONGELEES

ART. 19. - Les articles premier, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9 et 11 sont applicables aux viandes découpées en morceaux et désossées destinées à la congélation, quelle que soit leur destination.

Ces viandes seront congelées après réfrigération, désossage et emballage suivant les procédés de la congélation rapide ou ultra-rapide. A cet effet, la température au centre d'une caisse devra atteindre au moins -6° C., au bout de trente heures au maximum. Elles seront ensuite entreposées dans des chambres froides dont la température sera égale ou inférieure à -10° C.

L'administration pourra imposer l'emploi de petits cubes de glace eutectique, sous Cellophane, pellicule cellulosique ou tout autre dispositif, afin de faciliter le contrôle du maintien du degré thermique.

Le transport de ces viandes sera effectué par des véhicules conformes aux normes de l'arrêté du directeur des travaux publics du 23 novembre 1950.

Les industriels qui désirent recevoir des viandes, désossées congelées pour les utiliser à la préparation de produits fabriqués doivent disposer de chambres froides permettant d'entreposer la totalité de ces viandes à une température égale ou inférieure à -10°.

Ils pourront toutefois, à défaut de chambres froides, être autorisés à recevoir ces viandes si celles-ci sont stockées dans un frigorifique agréé par le chef du service de la mise en valeur et du génie rural et si elles restent, en frigorifique jusqu'au moment de leur utilisation dans les ateliers de décongélation et de manufacture.

Le détaillant devra disposer :

- D'une chambre froide de réserve susceptible de maintenir une température d'au moins -10° ;
- D'une vitrine de vente à -10° C. au minimum, munies de thermomètres de contrôle.

TITRE V

ART. 20. - Les viandes d'importation destinées au conditionnement sous emballage sont soumises aux règles de préparation, d'emballage, d'entreposage, de transport et de vente définies par le présent arrêté.

ART. 21. - Les autorisations de préparation, d'entreposage, d'importation des viandes faisant l'objet du présent arrêté, sont accordées après enquête du service de l'élevage et du service de la mise en valeur et du génie rural. Ces autorisations ainsi que celles de vente et de mise en vente peuvent être retirées sur rapport établi par le vétérinaire-inspecteur habilité.

ART. 22. - Les vétérinaires-inspecteurs de l'élevage, les vétérinaires-inspecteurs sanitaires municipaux ont qualité pour vérifier et contrôler tous les stades, de la fabrication, du transport et de la vente des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées.

Les ingénieurs du génie rural sont habilités à vérifier le bon fonctionnement des installations frigorifiques.

ART. 23. - Le chef du service de l'élevage et le chef du service de la mise en valeur et du génie rural sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Rabat, le 19 mai 1953.

Forestier