

Royaume du Maroc

Ministère de
l'Agriculture, de la Pêche
Maritime, du
Développement Rural et
des Eaux et Forêts

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de l'équipement, du transport, de la logistique et de l'eau et du ministre de l'industrie, de l'investissement, du commerce et de l'économie numérique n°3283-17 du 16 rabia I 1439 (5 décembre 2017) fixant les conditions d'hygiène applicables au transport des produits alimentaires et des aliments pour animaux.

Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts ;

Le ministre de l'équipement, du transport, de la logistique et de l'eau ;

Le ministre de l'industrie, de l'investissement, du commerce et de l'économie numérique,

Vu le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment son article 59,

Visa du

**Secrétaire Général
du Gouvernement**

Arrêtent :

Chapitre premier : Dispositions générales

Article premier : Conformément aux dispositions de l'article 59 du décret n°2-10-473 susvisé, le présent arrêté conjoint fixe les conditions d'hygiène applicables au transport des produits alimentaires et des aliments pour animaux.

Article 2 : Au sens du présent arrêté conjoint on entend par :

- 1) **Moyen de transport :** wagons, camions, camionnettes, fourgons, fourgonnettes, remorques, semi-remorques, citernes, véhicules particuliers à usage professionnel, véhicule-boutique ou conteneurs ainsi que tout contenant transporté par voie terrestre, maritime ou aérienne ou une combinaison de ces possibilités et, tout autre moyen de transport analogue utilisé pour le transport des produits alimentaires ou des aliments pour animaux ;
- 2) **Exploitant du moyen de transport :** Toute personne physique ou morale qui déplace ou fait déplacer des produits alimentaires ou des aliments pour animaux pour son propre compte ou pour le compte d'autrui ou exploitant un véhicule-boutique ;
- 3) **Véhicule-boutique :** moyen de transport utilisé alternativement pour le transport et, le cas échéant, pour la préparation de produits alimentaires et pour la cession desdits produits au consommateur final à titre onéreux ou gratuit ;

- 4) **Enregistreur de température** : tout instrument de mesure et d'enregistrement de la température de l'air étalonné et vérifié et qui équipe un moyen de transport des produits alimentaires sous température dirigée.

Chapitre II : Dispositions relatives aux conditions d'hygiène applicables au transport des produits alimentaires

Section 1 : Conception et équipement des moyens de transport

Article 3 : Les moyens de transport doivent, selon le type de transport envisagé, être conçus de telle sorte qu'ils permettent de protéger pendant toute la durée du transport les produits alimentaires des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer et être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 4 : Pour les véhicules routiers, la partie des moyens de transport destinée à recevoir les produits alimentaires périssables ne doit pas communiquer avec la cabine du conducteur.

Toutefois :

- dans le cas des véhicules particuliers à usage professionnel, un contenant hermétique, isolé thermiquement si nécessaire, séparant les produits alimentaires périssables de la cabine du conducteur peut être utilisé ;
- dans le cas des véhicules boutiques, une communication sous forme d'une porte étanche dotée d'une fermeture adaptée peut être admise entre la partie réservée aux produits alimentaires et la cabine du conducteur. Cette porte doit être maintenue fermée pendant les déplacements du véhicule et durant la vente.

Article 5 : La partie des moyens de transport destinée à recevoir les produits alimentaires doit rester libre de tout aménagement ou accessoire sans rapport avec le chargement des produits alimentaires et doit satisfaire aux conditions suivantes :

- 1) ses revêtements intérieurs destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires y compris le plancher et le plafond doivent être fabriqués avec des matériaux inoxydables, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer et à désinfecter et ne doivent pas altérer les caractères organoleptiques des produits alimentaires ou les rendre nocifs pour la santé humaine ;
- 2) lesdits revêtements intérieurs y compris le plancher et le cas échéant le plafond doivent être dépourvus d'aspérités à l'exception de celles nécessitées par les équipements et les dispositifs de fixation du chargement. Le cas échéant, ces équipements et dispositifs doivent être fabriqués avec des matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- 3) les matériaux de tout ordre susceptible d'entrer en contact avec les produits alimentaires transportés doivent être conformes à la réglementation en vigueur en la matière ;
- 4) les systèmes de fermeture des moyens de transport, de ventilation et d'aération, lorsque celle-ci est nécessaire, doivent permettre le transport des produits alimentaires à l'abri de toute souillure, poussière, insectes ou autres animaux.

Section 2 : Hygiène des moyens de transport

Article 6 : Les moyens de transport doivent être propres et maintenus en bon état d'entretien, en toute circonstance, de manière à protéger les produits alimentaires contre toute contamination ou altération de leur qualité, quelle qu'en soit la source.

Ces moyens de transport doivent être réservés exclusivement au transport des produits alimentaires si ceux-ci sont susceptibles d'être contaminés par des chargements d'autre nature.

Article 7 : Les produits alimentaires doivent être transportés dans des moyens de transport réservés à cet effet. Toutefois, ces moyens de transport peuvent être utilisés pour transporter des marchandises autres que des produits alimentaires lorsque les conditions suivantes sont respectées :

- s'il s'agit d'un transport concomitant au transport de produits alimentaires, une séparation physique de ces produits alimentaires des autres marchandises doit être mise en place. Cette séparation doit permettre de prévenir les risques de contamination ou d'altération desdits produits alimentaires notamment par des odeurs, des poussières, des souillures ou des particules organiques ou minérales ;
- s'il s'agit d'un transport de marchandises effectué avant le transport de produits alimentaires, les moyens de transport et le matériel utilisés doivent être nettoyés et désinfectés avant le chargement desdits produits alimentaires.

En aucun cas, les personnes, les animaux vivants ou les marchandises classées « toxiques » ou « dangereuses » conformément à la législation et la réglementation en vigueur en la matière ne peuvent être transportés dans un moyen de transport de produits alimentaires.

Article 8 : Les produits alimentaires non conditionnés et les produits alimentaires conditionnés doivent être transportés dans des moyens de transport distincts, sauf dans le cas où, le moyen de transport utilisé, dispose d'une séparation physique adéquate permettant de protéger les produits alimentaires non conditionnés.

Article 9 : Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et durant le transport, toutes les précautions doivent être prises afin que les produits alimentaires ne soient pas souillés ou contaminés.

Dans le cas où des produits alimentaires ne sont pas transportés dans des contenants résistants qui les recouvrent entièrement, ces produits doivent être disposés à l'intérieur du moyen de transport de façon à ne pas entrer directement en contact avec son plancher.

Article 10 : Les produits alimentaires en vrac sous forme de granulés ou de poudre ou à l'état liquide, doivent être transportés dans des conteneurs, des citernes ou tout autre contenant réservé à ce type de transport.

La mention «Réservé au transport de produits alimentaires» écrite en caractères, visibles, lisibles et indélébiles, en langue arabe et si nécessaire dans une ou plusieurs langues étrangères, d'une hauteur minimale de dix (10) centimètres et d'une largeur minimale d'un (1) centimètre doit figurer, au moins, sur les parois extérieures latérales des conteneurs et des citernes utilisés.

Article 11 : Les véhicules-boutiques doivent être maintenus fermés pendant leurs déplacements et en dehors des périodes de ventes, sauf pour des opérations habituelles d'entretien, de chargement et de déchargement.

Section 3 : Hygiène et formation des personnes

Article 12 : Les personnes manipulant les produits alimentaires sont tenues à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, et, le cas échéant, doivent porter des vêtements adaptés aux travaux qu'elles effectuent.

Toute personne reconnue atteinte de l'une des maladies visées à l'article 3 de l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°983-13 du 9 jourmada I 1434 (21 mars 2013) fixant les formes et modalités de la surveillance médicale du personnel des établissements et entreprises du secteur alimentaire ainsi que la liste des maladies et infections susceptibles de contaminer les produits alimentaires, ne peut manipuler des produits alimentaires périssables au cours du transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, tant que le résultat des examens médicaux reste positif.

Article 13 : L'exploitant des moyens de transport s'assure, dans le cadre de son activité et de la responsabilité qui s'y attache, que les personnes qui manipulent les produits alimentaires au cours du

transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, disposent de connaissances en matière d'hygiène des produits alimentaires adaptées à leur activité professionnelle.

Section 4 : Autocontrôle et vérifications.

Article 14 : Tout exploitant d'un moyen de transport pour des produits alimentaires périssables veille lors des opérations de transport de ces produits, au respect :

- des bonnes pratiques sanitaires d'hygiène applicables en la matière ;
- des températures de transport desdits produits conformément aux dispositions du présent arrêté conjoint.

En outre, lorsqu'il s'agit d'une tournée de livraison des produits alimentaires périssables destinés à être livrés à un acheteur final ou un consommateur final, l'exploitant veille à ce que la durée de livraison n'excède pas huit (8) heures depuis la première livraison jusqu'à la dernière ou jusqu'au retour au point de départ du moyen de transport dans le cas où la totalité des produits concernés n'a pas été livrée.

Article 15 : L'exploitant du moyen de transport des produits alimentaires périssables procède à des contrôles réguliers pour s'assurer de sa conformité aux dispositions du présent arrêté conjoint, et notamment que :

- le matériel utilisé est adapté au contact des produits alimentaires à transporter et qu'il est en bon état de fonctionnement ;
- les températures exigées pour la conservation des produits alimentaires sont respectées pendant le transport y compris pendant le chargement et le déchargement ;
- les méthodes et les produits de nettoyage et de désinfection des moyens de transport et du matériel utilisé sont adaptées et efficaces.

Chapitre III : Dispositions complémentaires applicables au transport de certains produits alimentaires

Article 16 : Les dispositions du présent chapitre s'appliquent aux produits alimentaires pouvant s'altérer ou non stables à température ambiante et dont la conservation nécessite leur maintien à une température spécifique.

Section 1 : Dispositions générales

Article 17 : La partie des moyens de transport destinée à recevoir des produits alimentaires dont la conservation nécessite leur maintien à température spécifique doit être hermétiquement fermée de façon à éviter toute contamination ou remontée de température.

Article 18 : Tout produit alimentaire dont la conservation nécessite son maintien sous température dirigée doit, dans toutes ses parties, :

- être présenté pour son transport sous un des états et dans les limites de température fixées à l'annexe au présent arrêté conjoint ;
- être maintenu dans le même état et dans les mêmes limites de température durant tout son transport.

Le moyen de transport à utiliser compte tenu de la température à maintenir en tout point dudit produit alimentaire est indiqué dans l'annexe précitée.

Article 19 : Seuls peuvent être utilisés pour le transport :

- 1) des produits alimentaires réfrigérés : les moyens de transport appartenant aux catégories « engin isotherme » ou « engin réfrigérant » équipés d'un dispositif thermique frigorifique ou d'un dispositif thermique réfrigérant telles que définies dans l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du développement rural et du ministre de l'équipement et du transport n°1196-03 du 10 rabii I 1425 (30 avril 2004) relatif aux normes auxquelles doivent satisfaire les engins de transport isothermes, réfrigérants ou frigorifiques, et fixant les méthodes d'essai et de contrôle qui seront appliquées à ces engins, les conditions d'attribution, les modèles des certificats d'agrément ou d'attestation de conformité, les marques d'identification à apposer sur lesdits engins et la nature des documents qui doivent les accompagner au cours de leur déplacement ;
- 2) des produits alimentaires congelés ou surgelés : les moyens de transport appartenant à la catégorie « engin frigorifique » renforcé de la classe C ou F, ou « engin réfrigérant » renforcé de la classe C telles que définies dans ledit arrêté conjoint précité ;
- 3) des repas livrés en liaison chaude : les moyens de transport dotés d'un équipement spécial isotherme telles que définies dans ledit arrêté conjoint précité ou disposant d'un équipement calorifique.

Toutefois, un moyen de transport autre que celui spécifié ci-dessus peut être utilisé dans les cas suivants :

- transport de produits alimentaires réfrigérés, congelés ou surgelés, en continu, sur une distance inférieure à 80 km à partir du lieu de chargement, sans rupture de charge ;
- transport en citerne non dotée d'isolation thermique des laits crus destinés à l'industrie sur une distance depuis le dernier lieu de collecte inférieure à 200 km sans rupture de charge ;
- transport de produits de la pêche congelés ou surgelés d'un établissement ou entreprise agréée sur le plan sanitaire vers un établissement ou entreprise agréée sur le plan sanitaire pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation, lorsque la distance à parcourir n'excède pas 50 km ou une heure de trajet.

Dans tous les cas, l'exploitant du moyen de transport doit s'assurer que les températures figurant à l'annexe au présent arrêté conjoint sont maintenues pendant toute la durée du transport et que les conditions d'hygiène sont respectées.

Section 2 : Maîtrise de la température au cours du transport

Article 20 : Les opérations de chargement et de déchargement doivent être exécutées rapidement pour éviter toute remontée de température préjudiciable à la sécurité sanitaire des produits alimentaires périssables.

Toutefois, pour de courtes durées limitées aux opérations de manutention lors des chargements et des déchargements desdits produits, il peut être toléré, à leur surface, une légère remontée de la température. Pour les produits alimentaires surgelés ou congelés, cette remontée peut aller au maximum jusqu'à +3°C pour la température superficielle desdits produits.

Article 21 : Les produits alimentaires dont les températures de conservation sont différentes peuvent être transportés simultanément dans le même moyen de transport, à condition que ce moyen de transport soit équipé d'une séparation physique permettant d'assurer le respect desdites températures de conservation.

Article 22 : Avant le chargement des produits alimentaires, la température de la partie du moyen de transport destinée à les recevoir doit être conforme à celle exigée pour lesdits produits.

Article 23 : La disposition des produits alimentaires dans le moyen de transport doit être faite de manière à ne pas dépasser les limites maximales de chargement indiquées de manière visible à l'intérieur dudit moyen pour assurer une circulation convenable de l'air.

Pour les semi-remorques d'une longueur égale ou supérieure à huit (8) mètres, des dispositifs de répartition de l'air doivent être installés.

Article 24 : Tout moyen de transport doit disposer d'un ou de plusieurs thermomètres permettant de mesurer pendant toute la durée du transport des produits alimentaires la température de l'air dans le moyen de transport ou de la température du liquide dans le cas du transport d'un produit alimentaire liquide non conditionné.

La ou les partie(s) thermosensible(s) de ces appareils doivent être convenablement placée(s) dans le moyen de transport pour permettre de mesurer de manière adéquate la température de l'air ou du liquide selon le cas. Dans le cas des caisses ou des citernes compartimentées, la température propre à chaque compartiment doit être mesurée.

Dans tous les cas, l'indication de la température doit être clairement lisible et facilement accessible.

Article 25 : La partie des moyens de transport destinée à recevoir les produits alimentaires indiqués ci-dessous doit être équipée d'instruments d'enregistrement conformes aux normes NM 15.6.035 : « Essais, performances, aptitude à l'emploi » telle que homologuée par arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et des télécommunications n°641-04 du 21 safar 1425 (12 avril 2004) et NM 15.6.036 : « vérification périodique » telle que homologuée par arrêté du ministre de l'industrie, du commerce et de la mise à niveau de l'économie n°219-06 du 4 moharrem 1427 (3 février 2006) ou toutes autres normes les remplaçant, pour mesurer fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air :

- a) des produits alimentaires surgelés destinés à l'alimentation humaine ;
- b) des viandes hachées et des préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé, y compris les surgelés, pour tout transport d'une durée supérieure à une heure.

Tous les instruments d'enregistrement de température doivent faire l'objet, avant leur mise en service et périodiquement après, d'une vérification conformément aux normes ci-dessus.

Article 26 : Chaque instrument d'enregistrement doit être identifié avant sa mise en service et son numéro doit être associé au chargement auquel il se rapporte. Ce numéro doit figurer sur le dossier du véhicule.

Article 27 : Les enregistrements de température doivent :

- permettre d'identifier les opérations de transport qu'ils concernent ;
- préciser l'emplacement du ou des instruments d'enregistrement ;
- pouvoir être consultés par les agents habilités de l'ONSSA soit immédiatement sur le lieu du contrôle, soit de façon différée au point de chargement ou de déchargement ou tout autre lieu où sont stockés lesdits enregistrements.

Article 28 : Si les instruments d'enregistrement de température sont installés sur un moyen de transport faisant l'objet d'un contrôle d'entretien annuel ou périodique dans une station d'essai agréé, la vérification desdits instruments doit être effectuée en même temps que ledit contrôle d'entretien.

Section 3 : Dispositions spécifiques à certains produits alimentaires

Article 29 : Pour le transport des viandes et des abats d'animaux de boucherie :

- la partie des moyens de transport réservée aux viandes de boucherie ou de gros gibier sauvage ou d'élevage, en carcasses ou en partie de carcasses ainsi qu'aux viandes découpées et non conditionnées, doit être munie de dispositifs de suspension constitués de matériaux inoxydables. Ces dispositifs doivent être utilisés de telle sorte que les viandes suspendues ne touchent pas le plancher dudit moyen de transport ;
- les moyens de transport équipés de dispositifs porte-viandes ne doivent pas être utilisés pour le transport des produits alimentaires en vrac, sous forme de granulés ou de poudre ;
- les carcasses ou parties de carcasses et les abats doivent être transportés suspendus ou placés sur des supports lorsqu'ils ne sont pas conditionnés ou contenus dans des récipients constitués de matériaux inoxydables ;
- lors du transport concomitant de viandes conditionnées et de viandes non conditionnées, les viandes non conditionnées doivent être séparées des viandes conditionnées de telle manière à ce que l'emballage et le mode de transport utilisés ne constituent pas une source de contamination pour les viandes non conditionnées ;
- les viscères doivent être transportés dans des emballages ou des récipients résistant et étanches aux liquides et aux corps gras. Les estomacs et les intestins réfrigérés doivent être transportés vidés et nettoyés. Les têtes et les pattes doivent être transportées dépouillées ou échaudées et épilées.

Les supports, les emballages et les récipients mentionnés au présent article doivent satisfaire aux exigences d'hygiène. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et, le cas échéant, désinfectés.

Article 30 : Le transport des produits mentionnés ci-dessous doit être assuré dans les conditions suivantes :

1) Pour les produits de la pêche :

- les produits de la pêche frais ou décongelés ainsi que les crustacés et les mollusques cuits et réfrigérés doivent être maintenus à la température de la glace fondante ;
- si de la glace est utilisée pour la réfrigération, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau ne séjourne au contact desdits produits ;
- les conditions de transport des produits de la pêche vivants ne doivent pas avoir d'effet négatif sur la viabilité de ces produits. L'eau utilisée pour le transport des poissons vivants doit être suffisante et de bonne qualité pour ne pas leur transmettre des organismes ou des substances nuisibles.

2) Pour les coquillages vivants :

- les moyens de transport utilisés doivent être pourvus de dispositifs efficaces assurant la protection desdits coquillages contre les températures extrêmes, les poussières et les souillures ainsi que contre les dégâts pouvant être occasionnés aux coquilles par les vibrations, l'abrasion ou l'écrasement. Les moyens de transport et les contenants utilisés doivent être fermés et doivent disposer de dispositifs permettant leur maintien à une température n'ayant pas d'effet nocif sur leur vitalité ;
- les contenants utilisés ne doivent pas être mis en contact direct avec le plancher du moyen de transport lequel doit être pourvu de caillebotis ou de tout autre dispositif évitant ce contact ;

- les coquillages ne doivent pas être aspergés d'eau ou de toute autre substance durant leur transport y compris lors de leur chargement ou déchargement.
- 3) Pour les animaux d'aquaculture :
- les moyens de transport utilisés doivent disposer d'un système de drainage adéquat. Ils doivent, en outre, être équipés de façon à assurer les meilleures conditions de survie des animaux et leur protection contre les contaminations ;
 - tout changement d'eau au cours du transport doit s'effectuer dans des lieux et dans des conditions ne mettant pas en péril le statut zoosanitaire des animaux transportés ou des animaux présents dans des lieux où sont effectués lesdits changements d'eau ou des animaux présents dans le lieu de destination.
- 4) Pour les œufs non réfrigérés :
- ils doivent être transportés propres, au sec, à l'abri du soleil et des intempéries et être préservés des chocs et des écarts de température.

Chapitre IV : Dispositions spécifiques à certains moyens de transport

Article 31 : Les citernes et autres contenants utilisés pour le transport des produits alimentaires à l'état liquide, sous forme de granulés ou de poudre doivent être lavés, nettoyés et, si nécessaire, désinfectés de manière régulière pour prévenir les risques de contamination des produits alimentaires transportés.

Article 32 : Les citernes et autres contenants utilisés pour le transport des produits alimentaires liquides doivent permettre un écoulement total du liquide et, s'ils sont pourvus de robinets, ceux-ci doivent être facile à retirer, démonter, laver et à désinfecter.

Article 33 : Sans préjudice des dispositions du deuxième alinéa de l'article 19 ci-dessus, seules les citernes classées dans la catégorie « engin frigorifique » doivent être utilisées pour le transport des produits alimentaires d'origine animale à l'état liquide dont la conservation nécessite le maintien à température dirigée.

Article 34 : Lorsque les citernes comportent plusieurs compartiments, chaque compartiment doit être équipé d'un thermomètre. Toutefois, lorsque les citernes sont équipées d'un dispositif thermique assurant le refroidissement simultané de tous les compartiments, un seul thermomètre peut être utilisé.

Article 35 : Seuls les conteneurs disposant d'un numéro d'identification unique délivré, conformément à la réglementation en vigueur, par le fabricant ou par le bureau international des conteneurs dans le cas des conteneurs maritimes, peuvent être utilisés pour le transport des produits alimentaires.

Article 36 : Lorsque des produits alimentaires sont transportés sous température dirigée au moyen de petits contenants d'un volume inférieur à deux (2) mètres-cubes, un dispositif apportant les mêmes garanties et informations documentées en matière de maîtrise de la chaîne du froid, peut remplacer les dispositifs prévus aux articles 24, 25 et 26 ci-dessus.

Chapitre V : Dispositions complémentaires applicables au transport des produits alimentaires périssables

Article 37 : Les produits alimentaires périssables prévus à l'article premier du décret n°2-97-177 du 5 hijra 1419 (23 mars 1999) relatif au transport des denrées périssables doivent être présentés en vue

de leur transport et être transportés sous un des états et dans les conditions de températures fixées à l'annexe au présent arrêté conjoint.

A cet effet, les moyens de transport utilisés doivent être choisis parmi les catégories et classes d'engins de transport prévus à l'arrêté conjoint n°1196-03 précité.

Article 38 : Les enregistrements de la température effectués par les instruments prévus à l'article 25 ci-dessus doivent être datés et conservés par l'exploitant dudit moyen de transport pendant une durée d'une année, au moins, à compter de la date limite de consommation indiquée dans l'étiquetage du produit alimentaire concerné.

Article 39 : Durant le transport des produits alimentaires périssables réfrigérés, la température doit être régulée de telle sorte à ne pas provoquer de congélation en un point quelconque desdits produits.

Article 40 : Le moyen de transport des produits alimentaires périssables congelées ou surgelées doit être choisi de telle manière que, durant le transport, la température la plus élevée en tout point desdits produits constituant le chargement ne dépasse pas la température indiquée pour chacun d'eux.

Article 41 : Le contrôle et la mesure des températures des produits alimentaires périssables doivent être effectués de telle manière à ne pas nuire à leur sécurité sanitaire. Il doit être procédé à ces opérations en milieu réfrigéré de telle manière à éviter tout retard ou perturbation du transport.

Ces opérations de contrôle et de mesure des températures doivent être effectuées sur le lieu de chargement ou de déchargement. Toutefois, lesdites opérations peuvent être effectuées durant le transport, en cas de doute sur le respect des températures exigées.

Article 42 : Le contrôle du respect des températures des produits alimentaires périssables transportés est effectué sur la base des informations fournies par les instruments d'enregistrement de la température durant le transport.

En cas de doute sur le fonctionnement desdits instruments, le contrôle peut être effectué, par sondage, sur les colis transportés comme suit :

- 1) durant le transport, deux opérations de sondages doivent être effectués en haut et en bas du chargement près de l'ouverture de chaque porte ou paires de portes ;
- 2) lors du déchargement, quatre opérations de sondages doivent être effectués aux différents points choisis parmi les emplacements suivants :
 - en haut et en bas du chargement près de l'ouverture de chaque porte ou paires de portes ;
 - aux angles supérieurs arrière du chargement, aux emplacements les plus éloignés du dispositif thermique ;
 - au centre du chargement ;
 - au centre de la surface frontale du chargement, à l'emplacement le plus proche du dispositif de thermique ;
 - aux angles supérieurs et inférieurs de la surface frontale du chargement, aux emplacements les plus proches du dispositif thermique.

Dans le cas des produits alimentaires périssables réfrigérés, des opérations de sondages doivent être effectués aux points les plus froids, pour vérifier qu'il n'y a pas, ou qu'il n'y a pas eu de congélation au cours de transport.

Dans le cas des produits alimentaires périssables congelés ou surgelés, des opérations de sondages doivent être effectués aux points les plus chauds du chargement.

Pour la mesure des températures des produits alimentaires périssables congelés ou surgelés, une brève remontée de température pouvant aller jusqu'à 3°C par rapport aux températures fixées à l'annexe au présent arrêté conjoint peut être tolérée à la surface desdits produits.

Article 43 : Avant de procéder à la mesure et au relevé de la température, la sonde à utiliser doit être refroidie afin de permettre une lecture rapide et précise de la température du produit alimentaire périssable contenu dans le colis objet du contrôle.

La mesure de la température peut être effectuée :

- par une méthode non destructive qui consiste à mesurer ladite température entre les colis. Cette mesure doit être effectuée à l'aide d'une sonde ayant une masse thermique faible et une conductivité thermique élevée pour permettre un bon contact thermique avec les colis contrôlés ;
- par une méthode destructive qui consiste à utiliser une sonde à tige rigide, robuste et effilée, facile à nettoyer et à désinfecter. La sonde doit être insérée au centre du colis à une profondeur appropriée selon la nature et la taille du produit objet du contrôle.

Dans tous les cas, après avoir inséré la sonde, la température est relevée lorsqu'elle atteint une valeur stable.

La méthode destructive ne doit être utilisée que dans le cas où les températures relevées selon la méthode non destructive se révèlent non conformes à celles fixées à l'annexe au présent arrêté conjoint.

Dans le cas où l'emballage est constitué de carton, un écart de 2°C au maximum entre la température relevée et la température fixée à l'annexe au présent arrêté conjoint peut être admis lors de l'utilisation de la méthode non destructive.

Article 44 : Lors du contrôle physique des produits alimentaires périssables importés, il doit être tenu compte des dispositions de la Convention internationale sur l'harmonisation des contrôles des marchandises aux frontières faite à Genève le 21 octobre 1982 et publiée par le dahir n°1-09-115 du 25 moharrem 1434 (10 décembre 2012).

Chapitre VI : Dispositions particulières au transport des aliments pour animaux

Article 45 : Les contenants utilisés pour le transport des aliments pour animaux doivent être propres et maintenus en bon état d'entretien, y compris lorsqu'ils sont utilisés à l'intérieur de l'exploitation ou de l'élevage. Ils doivent notamment être nettoyés après chaque transport et désinfectés, si nécessaire, et traités régulièrement contre les organismes nuisibles.

L'exploitant des contenants doit mettre en place un programme de nettoyage et de désinfection en vue d'éviter la présence de traces de détergents et de désinfectants.

Pour le transport des aliments médicamenteux pour animaux, les contenants et moyens de transports utilisés doivent être nettoyés et, le cas échéant, désinfectés avant leur réutilisation.

Article 46 : Lors de leur transport concomitant, les aliments pour animaux transformés doivent être séparés dans le moyen de transport de manière appropriée des matières premières et des additifs pour éviter toute contamination croisée ou altération de leur qualité.

Pour leur transport, les aliments pour animaux doivent être emballés et étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.

Article 47 : Durant le transport et si la nature des aliments pour animaux le nécessite, les températures de transport doivent être maintenues au niveau le plus bas possible et à l'abri de l'humidité ou toute souillure.

Article 48 : Lorsque des aliments pour animaux conditionnés sont transportés en même temps que des produits alimentaires conditionnés, le transporteur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter toute confusion entre lesdits produits et aliments.

Chapitre VII : Dispositions transitoires et finales

Article 49 : Sans préjudice de la réglementation en vigueur applicable en matière d'étiquetage, en cas de transport de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux en retour ou en tant qu'invendus, la mention explicitant le motif du transport et la destination desdits produits ou aliments doit figurer sur les documents d'accompagnement. Ces documents doivent être présentés à toute réquisition des agents habilités de l'ONSSA.

Article 50 : A compter de la date de publication du présent arrêté conjoint au Bulletin officiel, l'arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n°938-99 du 29 safar 1420 (14 juin 1999) fixant les états et les conditions de températures maximales de transport des denrées périssables est abrogé.

Toutefois, les moyens de transport équipés d'instruments d'enregistrement de la température qui ne répondent pas aux exigences prévues à l'article 25 ci-dessus, disposent d'un délai de deux (2) ans à compter de la date de ladite publication pour se conformer à ces exigences.

Article 51 : Le présent arrêté conjoint sera publié au Bulletin officiel.

Rabat, le(.....)

Le ministre de l’agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts;

Le ministre de l’équipement, du transport, de la logistique et de l’eau ;

Le ministre de l’industrie, de l’investissement, du commerce et de l’économie numérique,

ANNEXE

à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de l'équipement, du transport, de la logistique et de l'eau et du ministre de l'industrie, de l'investissement, du commerce et de l'économie numérique n°3283-17 du 16 rabi I 1439 (5 décembre 2017) fixant les conditions d'hygiène applicables au transport des produits alimentaires et des aliments pour animaux.

ETAT ET TEMPÉRATURES À RESPECTER PENDANT LE TRANSPORT DES PRODUITS ALIMENTAIRES, PAR CATÉGORIES ET CLASSES D'ENGINS DE TRANSPORT

A - Températures maximales de transport des produits congelées ou surgelées (1) :

Type de produits	Température maximale	Références de la catégorie et de la classe de l'engin de transport (2)
Glaces, crème glacée, sorbets.	- 18 °C	RRC/FRC/FRF
Produits de la pêche et de l'aquaculture continentale ou marine.	- 18 °C	RRC/FRC/FRF
Plats cuisinés, préparations culinaires.	- 18 °C	RRC/FRC/FRF
Beurres, graisses alimentaires y compris la crème destinée à la beurrerie.	- 15 °C	RRC/FRC/FRF
Ovo produits.	- 18 °C	RRC/FRC/FRF
Viandes, viandes séparées mécaniquement.	- 18 °C	RRC/FRC/FRF
Crustacés et mollusques cuits.	- 18 °C	RRC/FRC/FRF
Autres produits congelés, y compris pour animaux de compagnie.	- 12 °C	RRC/FRC/FRF
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves.	-9°C	RRB/RRC/FRB/ FRC/FRE/FRF
Produits végétaux surgelés, tels que : - Fruits et légumes ; - Jus de fruits et légumes ; - Fruits et légumes blanchis ou cuits ; - Produits de boulangerie ou de pâtisserie ; - Pâtes et pâtons.	- 18 °C	RRC/FRC/FRF

B - Températures maximales de transport des produits réfrigérées (3) :

Type de Produits	Température maximale	Références de la catégorie et de la classe de l'engin de transport (2)
Viandes hachées, viandes séparées mécaniquement.	+ 2 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A,B,C,D)
Abats d'ongulés domestiques et préparations de viandes en contenant.	+ 3 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A,B,C,D)
Estomac, vessies et boyaux traités, ni salés ni séchées.	+ 3 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A,B,C,D)
Préparations à base de viandes.	+ 4 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A,B,C,D)

Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier.	+ 4 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé.	+7°C pour les carcasses entières et pièces de gros et +4°C pour les morceaux de découpe	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Produits de la pêche frais à l'exception des coquillages vivants.	+2°C	I (N ou R) R (N ou R), (D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)
Crustacés et mollusques cuits réfrigérés.	+2°C	I (N ou R) R (N ou R), (D) F (N) (A,D) F (R) (A,B,C,D)
Crèmes pâtisseries.	+3 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A,B,C,D)
Préparations culinaires.	+3°C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A,B,C,D)
Ovo produits.	+4 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Œufs réfrigérés	+5 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Lait pasteurisé.	+6 °C	I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Produits laitiers frais (yaourts, crèmes, fromages frais...).	+ 6 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Produits de la charcuterie, à l'exclusion des produits salés, fumés, séchés ou stérilisés.	+ 6 °C	R (N ou R) (A, D) F (N) (A, D) F (R) (A,B,C,D)
Beurre.	+ 6 °C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Fromages, autres que les fromages frais et les fromages à pâte pressée ou cuite.	+ 8 °C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Lait cru destiné à l'industrie laitière.	+ 10 °C	I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (A, D) F (R) (A, B, C, D)
Matières grasses d'origine animale autres que le beurre.	+ 10 °C	I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
Fromages à pâte pressée ou cuite.	+ 15 °C	I (N ou R) R (N ou R) (A) F (N) (AD) F (R) (ABCD)

Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi, y compris les jus de fruits ou de légumes crus, les sauces et condiments à utilisation rapide et les levures fraîches.	+ 4 °C	R (N ou R) (AD) F (N) (AD) F (R) (ABCD)
--	--------	---

C - Températures minimales de transport des produits en liaison chaude :

Type de Produits	Température Minimale	Références de la catégorie et de la classe de l'engin de transport (2)
Plats cuisinés ou repas délivrés chauds au consommateur.	+ 63 °C	I (N, R) C (N) (A) C (R) (A, B)

- (1) *État congelé ou surgelé : la température du produit indiqué est la température maximale sans limite inférieure.*
- (2) *Telles que définis dans l'annexe de l'Accord ATP, promulgué par le Dahir n°1-81-287 du 11 rejev 1402 (6 mai 1982).*
- (3) *État réfrigéré : la température du produit doit être comprise entre la température maximale indiquée et celle de la température de début de congélation du produit.*