

المذكرة الاستعجالية للرئيس الأول للمجلس الأعلى للحسابات حول تدبير المجازر

مكنت مهمات المراقبة التي قامت بها المجالس الجهوية للحسابات، والتي شملت 70 مجزرة جماعية عبر مجموع التراب الوطني خلال الفترة الممتدة ما بين سنتي 2007 و2015، من الوقوف على عدة نقائص ذات طابع متكرر تتعلق بشروط النظافة والصحة وكذا على مستوى التدبير. وتؤثر هذه النقائص سلبا على جودة اللحوم الموجهة للاستهلاك وتشكل عقبة رئيسية في طريق تحديث قطاع إنتاج وتوزيع اللحوم الحمراء على الرغم من المجهودات التي تبذلها الدولة لتأهيل القطاع، إذ جعلت من نشاط الذبح أحد المحاور الرئيسية لعقدي البرنامج الموقعين مع مهنيي قطاع اللحوم الحمراء برسم الفترتين 2009-2014 و2014-2020.

وتستعرض هذه المذكرة الاستعجالية الملاحظات المتعلقة أساسا بالإكراهات المرتبطة بتفعيل الإطار القانوني للمجازر، وعدم ملائمة المواقع المخصصة لها ونقص التجهيز وكذا محدودية المراقبة الصحية والنقائص في التدبير. كما تتضمن هذه المذكرة توصيات المجلس التي من شأنها المساعدة على تقويم هذه الوضعية.

أولا. نقائص على مستوى تفعيل المقتضيات القانونية للمجازر

تخضع المجازر لمجموعة من النصوص القانونية والتنظيمية المتعلقة بكيفية إنشائها وأشكال وطرق تدبيرها وكذا شروط الصحة والسلامة الواجب توافرها في مرافق الذبح.

غير أن تفعيل بعض مقتضيات هذه النصوص يعرف صعوبات تهم خاصة عدم ملائمة مرافق الذبح للمعايير التقنية والبيئية والصحية ومحدودية عمل مختلف الفاعلين وكذا اختلالات في التسيير.

1. وضع دفتر تحملات نموذجي للذبح لا يتلاءم مع مختلف أنواع المجازر وعدم تخصيص دفتر آخر يتعلق بالتوزيع

وَضَع دفتر التحملات، الذي يحدد الشروط الصحية وكذا الشروط المتعلقة بالنظافة والمعدات، المعايير الواجب احترامها دون تمييز على أساس حجم وموقع مرفق الذبح وقدرته الإنتاجية.

وأظهرت عمليات المراقبة أن أغلب المنشآت المخصصة للمجازر لا تتوفر فيها الشروط الأساسية المطلوبة في هذا الميدان، إذ أن خمس مجازر فقط، على المستوى الوطني، استطاعت الحصول على الاعتماد من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

كما أن غياب التمييز في التعاطي مع مختلف أنواع المجازر لا يمكن من تفعيل البنود المنصوص عليها في دفتر التحملات بالنظر إلى أهمية الشروط التي يفرضها والتي يتطلب تفعيلها تعبئة موارد مالية مهمة ومجهودا تنظيميا كبيرا.

وخلافا لما هو الحال عليه بالنسبة للإنتاج، لم يتم تخصيص دفتر تحملات لنشاط التوزيع يمكن من مواكبة النصوص التنظيمية من أجل تحديد أفضل الممارسات الواجب اتباعها من قبل الفاعلين في قطاع التوزيع.

2. إطار قانوني في حاجة إلى استكماله من أجل مواكبة فتح قطاع الذبح في وجه الفاعلين الخواص

ينص الفصل 83 من القانون التنظيمي رقم 113.14 بتاريخ 07 يوليوز 2015 المتعلق بالجماعات على أن تقوم هذه الأخيرة وبموازاة مع فاعلين آخرين من القطاع العام أو الخاص بإحداث وتدبير المجازر والأنشطة المتعلقة بالذبح ونقل اللحوم.

ويضع هذا المقتضى حدا لاحتكار تسيير المجازر من طرف الجماعات ويفتح القطاع في وجه فاعلين آخرين سيما من القطاع الخاص. إلا أن هذا الانفتاح لم يكن مصحوبا بمقتضيات قانونية وتنظيمية تحدد أدوار مختلف الفاعلين وطرق التقنين ونظام الضرائب والجبايات والتنظيم وطرق تدخل الفاعلين في سلسلة عمليات الذبح (جزاري الجملة، الجزارين، أرباب شاحنات النقل...).

3. عدم احترام المقتضيات المتعلقة بالمراقبة وبيع لحوم الأسواق

خلافًا لمقتضيات المادة 2 من المرسوم رقم 2.12.612 بتاريخ 04 دجنبر 2012 بشأن مراقبة نظافة لحوم الأسواق، مازالت هذه الأخيرة تأتي من مجازر غير معتمدة على المستوى الصحي. حيث تسلم المصالح البيطرية للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية شهادات السلامة الصحية على أساس رسالة للمدير العام للمكتب يأمر فيها بالإشهاد بالسلامة الصحية للحوم رغم كونها معدة في مجازر جماعية غير معتمدة.

هذا، وقد سجل المجلس التدابير المتخذة منذ يناير 2016، لجعل نقل اللحوم الحمراء مقتصرًا على تلك القادمة من المجازر المعتمدة أو المرخصة مؤقتًا من طرف المكتب المذكور.

4. عدم احترام المقتضيات القانونية المتعلقة بترقيم وتعقب الحيوانات المذبوحة

من أجل إرساء منظومة لتتبع وتعقب الحيوانات، تلزم المادة 14 من القانون رقم 28.07 بتاريخ 11 فبراير 2010 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، مربي الماشية التي يكون إنتاجها موجها للاستهلاك البشري بالقيام بترقيم حيواناتهم المولودة في ضيعاتهم أو المكتسبة دون أن تكون مرقمة من طرف المالك الأصلي مع مسك سجل خاص بترقية الماشية محين ومعاً بطريقة صحيحة تمكن من التعرف على الحيوانات. ومع ذلك، فقد لوحظ في معظم المجازر، موضوع المراقبة، أن الحيوانات المذبوحة لا تخضع لمسطرة التتبع. فالجزارون بالجملة لا يولون اهتماماً لهذا الشرط، كما أن المراقبة الصحية لا تسهر بما فيه الكفاية على تطبيق هذه المسطرة.

5. عدم احترام المعايير الواجب توفرها في شاحنات نقل اللحوم الحمراء

حددت المادة 4 من المرسوم رقم 2.97.177 بتاريخ 23 مارس 1999 المتعلق بنقل المواد القابلة للتلف سريعاً والقرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية ووزير التجهيز والنقل رقم 1196-03 الصادر في 30 أبريل 2004، المعايير التي يجب أن تتوفر في آلات نقل المواد التي يسرع إليها التلف وطرق التجريب والمراقبة المطبقة على هذه الآلات وشروط منح شهادات الاعتماد أو الإقرار التي تسلمها الإدارة ونماذجها، وعلامات التعريف الواجب وضعها على الآلات المذكورة وطبيعة الوثائق التي يجب أن ترفق بها أثناء نقلها. إلا أنه لا يتم دائماً احترام هذه المقتضيات كما توضح ذلك الحالات المتعددة التي وقفت عليها المجالس الجهوية للحسابات. فغالباً ما لا تتوفر شاحنات نقل اللحوم على الموافقة المنصوص عليها في المادة 21 من المرسوم سالف الذكر. كما أن هذه الشاحنات غير مجهزة، في غالب الأحيان، بآليات التبريد والعزل الحراري ولا تخضع للفحص التقني والصحي المحدد في القرار سالف الذكر.

ثانياً. مواقع وبنائات غير ملائمة للمجازر وتجهيزات غير كافية وطرق اشتغال غير مطابقة للمعايير

1. مواقع غير ملائمة لبنائات المجازر

تندرج البنائات الخاصة بالذبح في قائمة المحلات المضرة بالصحة التي يجب إنشاؤها في أماكن بعيدة عن المناطق السكنية وذلك طبقاً لمقتضيات ظهير 03 شوال 1332 (ج.ر. بتاريخ 04 شتنبر 1914) المتعلق بتنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعة والمحلات الخطرة. إلا أن احترام هذه المقتضيات القانونية لم يعد قائماً خاصة مع التوسع العمراني للمناطق السكنية الحضرية. فحالياً، توجد أغلب المجازر قرب أو وسط هذه التجمعات. ومن شأن التمرکز غير الملائم لهذه المنشآت أن يؤثر سلباً على الساكنة المحلية وعلى اللحوم باعتبار المخاطر الصحية الناتجة عن معالجة وتصريف النفايات وإمكانية انتقال الأمراض.

2. غياب سلسلة للذبح تفصل المنطقة النظيفة عن المنطقة الملوثة

بسبب عدم وجود مرافق منفصلة للنحر والسلخ ونزع الأحشاء، تعمل معظم المجازر وفقاً لنموذج مراكز الاشتغال الثابتة والتي لا تسمح بوضع منظومة للتحكم إلى الأمام انطلاقاً من القطاع الملوث نحو القطاع النظيف. وبالتالي، يتم النحر والسلخ ونزع الأحشاء، في نفس الغرفة في تناقض مع المعايير المنصوص عليها في دفتر التحملات سالف الذكر والرامية إلى تفادي تلوث الذبائح.

وحتى في حالة المجازر التي تتوفر على مرافق منفصلة، لا تؤخذ الشروط الصحية للذبح بعين الاعتبار نظراً لكون المتدخلين (مستخدمين وجزاري الجملة) يتنقلون بين المنطقة النظيفة وغير النظيفة من دون المرور بنظام للتعقيم.

3. نقائص تتعلق بهندسة وتهينة المحلات وبمطابقة جدران وأرضيات المجازر لمواصفات دفتر التحملات

لا تتوفر العديد من المجازر على محلات مهيأة بشكل يحول، على وجه الخصوص، دون تسلل الحيوانات والحشرات التي يمكن أن تلوث اللحوم وأن تشكل ناقلات للأمراض. كما أن الجدران والأرضيات لا تستجيب للمواصفات المنصوص عليها في دفتر التحملات من حيث الصلابة والكثامة وشروط النظافة والتعقيم. وفي بعض الأحيان لا تكون جدران غرف الذبح، بالارتفاع الملائم مما يؤثر سلباً على سلامة اللحوم عند حدوث تماس بينها وبين الأرضية والجدران.

4. عدم ربط المجازر بشبكات الماء الصالح للشرب والكهرباء والتطهير

لم يتم ربط العديد من المجازر بشبكات الماء الصالح للشرب والكهرباء والتطهير مما من شأنه أن يؤثر سلباً على النظافة والسلامة الصحية لعملية الذبح. وأمام هذا الوضع، يتم أحياناً التزود بالماء من آبار غير مراقبة مع ما يحف ذلك من مخاطر صحية.

5. غياب المرافق والأنظمة والتجهيزات الصحية

لا تتوفر العديد من المجازر على المرافق والأنظمة والتجهيزات الصحية اللازمة للتنظيف وتطهير الأيدي والأدوات والتي تقتضي المعايير المعتمدة من طرف دفتر التحملات على أن تكون متواجدة بالقرب من مواقع العمل. وإجمالاً، لا يتم احترام المعايير المذكورة وخاصة ما يتعلق بالتزود بما يلي:

- مياه ساخنة أو باردة أو ماء مختلط مسبقاً بحسب درجة الحرارة المناسبة؛
- مواد للتنظيف أو التطهير؛
- وسائل صحية لتجفيف الأيدي؛
- أنظمة لتطهير الأدوات تستخدم مياها لا تقل حرارتها عن 82 درجة حرارية.

6. غياب التجهيزات ونقص في أعمال الصيانة اللازمة

لا تتوفر معظم المجازر على التجهيزات المناسبة لحسن سير عمليات الذبح والتجهيز الصحي للحوم، ويتعلق الأمر خاصة بما يلي:

- تجهيزات المناولة الصحية للحوم وحمايتها خلال عمليات شحن وتفريغ الذبائح؛
 - معدات وتجهيزات مقاومة للصدأ تستجيب لشروط النظافة مع تخصيص أوعية منفصلة للحوم وأخرى لجمع الدم، وحاويات أو معدات ملائمة لتلقي الأعضاء الداخلية مباشرة أثناء عملية نزع الأحشاء.
- وتعاني تجهيزات المجازر والأدوات خاصة المعاليق والسكك والرافعات المستعملة في مناولة الذبائح بشكل كبير من الأكسدة، وتتفاقم هذه الظاهرة مع غياب عمليات الصيانة.
- وتجدر الإشارة إلى أنه رغم توفر بعض المجازر على التجهيزات المذكورة، فإن ذلك لم يمنع من استمرار الأساليب التقليدية وغير الصحية في عمليات الذبح. إضافة لذلك، يتم نقل الذبائح يدوياً إلى غرف التبريد في حال تعذر اشتغال التجهيزات الخاصة بذلك.

7. غياب المعالجة المنظمة والصحية للأحشاء داخل المجازر

يتم، داخل المجازر، استغلال فضاءات خاصة بمعالجة المنتوجات الثانوية للذبائح دون مراعاة الشروط الأساسية للنظافة والسلامة الصحية. وتمثل الفضلات الناتجة عن هذا النشاط عاملاً لنقل الأمراض مثل مرض الحويصلات المائية. وتخالف هذه الوضعية مقتضيات المرسوم رقم 2.10.473 بتاريخ 06 شتنبر 2011 بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية والذي يخضع هذا النشاط لشروط الاعتماد من طرف المصالح الصحية.

ورغم توفر بعض المجازر على الآلات المخصصة لمعالجة المنتوجات الثانوية من الأمعاء، فإنه لا يتم استغلالها، ويتم اللجوء إلى الوسائل اليدوية في الهواء الطلق.

8. غياب غرف التبريد

لا تتوفر المجازر، خاصة تلك المتواجدة بالمناطق القروية، على غرف للتبريد مخصصة لتخزين اللحوم وتجفيف الذبائح والسقيطة. وعليه، تمر الذبائح مباشرة للبيع بعد ذبحها، مما قد يساهم في احتمال إصابة اللحوم والأحشاء بالعدوى نتيجة للتلوث بفعل الغبار والحرارة المرتفعة ووجود الحشرات.

كما تجدر الإشارة إلى عدم احترام المجازر الحضرية أيضاً، للمعايير المعتمدة في دفتر التحملات والمتعلقة بتجفيف السقيطة.

9. عدم مراعاة البعد البيئي في تدبير المجازر

أظهرت معاينة ظروف استغلال المجازر عدم الالتزام بالمقتضيات القانونية المتعلقة بحماية البيئة، خصوصاً فيما يتعلق بمعالجة النفايات السائلة والصلبة ذات التركيز العالي من المواد العضوية التي لا تتم معالجتها وفقاً للمقتضيات القانونية، كما يتم تصريف المياه العادمة والدهون والدماء الناتجة عن عملية الذبح مباشرة ودون معالجة مسبقة في شبكة التطهير العمومية في حال وجودها.

وتطرح هذه الإشكالية حتى في بعض مرافق الذبح الصناعية، إذ في كثير من الأحيان تكون محطات المعالجة معطلة أو لم تخضع لعملية الصيانة. كما أن انسداد قنوات الصرف الصحي الداخلية يؤدي إلى تدفق المياه الناتجة عن عمليات الذبح فوق أرضية المجزرة وخارجها.

وتجدر الإشارة، كذلك، إلى أن الطرق المتبعة للتخلص من اللحوم غير الصالحة للاستهلاك التي تتم مصادرتها لا تحترم القوانين المعمول بها في هذا المجال.

ثالثاً. نقائص على مستوى المراقبة الصحية

1. عدم إخضاع جزء كبير من اللحوم المنتجة على الصعيد الوطني للمراقبة

بلغ الإنتاج الاجمالي الوطني من اللحوم الحمراء سنة 2016 حوالي 550.000 طن، بينما لم تتجاوز كمية اللحوم المنتجة في المجازر المراقبة 300.029 طناً. وتبرز هذه الوضعية أن أكثر من 45 بالمائة من إجمالي الإنتاج يصدر من خارج منظومة المجازر وغير خاضع لأية مراقبة. وتتضمن هذه النسبة اللحوم الناتجة عن عمليات الذبح في المناسبات والاحتفالات الأسرية. لكن، تبقى عمليات الذبح السرية مصدر الجزء المهم من اللحوم المستهلكة غير المراقبة. ففي غياب إحصائيات رسمية بهذا الشأن، يمكن إيعاز هذه العمليات إلى مجموعة من العوامل، خاصة تعدد الرسوم الضريبية التي تؤثر على التكلفة، وضعف الخدمات المقدمة والتهرب من المراقبة الصحية وعدم نجاعة المراقبة والعقوبات، إلخ.

2. ضعف المراقبة الذاتية للوحدات الإنتاجية للحوم

تنص المادة التاسعة من القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر في 11 فبراير 2010 على وضع مستغلي المؤسسات والمقاولات العاملة في القطاع الغذائي لبرنامج للمراقبة الذاتية في مؤسساتهم أو مقاولاتهم يطبقونه ويحافظون عليه أو يتبعون دليلاً للاستعمالات الصحية الجيدة موافق عليه من طرف السلطات المختصة.

وكما هو منصوص عليه في المادة 41 من المرسوم رقم 2.10.473، بتاريخ 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 السالف الذكر وكذلك دفتر التحملات المشار إليه أعلاه، يجب أن يركز نظام المراقبة الذاتية على مبادئ نظام تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة مطابق للمواصفة القياسية رقم NM08.0.002 (HACCP) أو أية مواصفة أخرى تقوم مقامها أو أي نظام آخر مماثل يمكن من تحقيق نفس الأهداف.

إلا أنه لوحظ قصور في وضع وتفعيل برنامج المراقبة الذاتية داخل وحدات إنتاج اللحوم. ويعد هذا الأمر واحداً من أهم العوائق التي تحول دون قيام المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بمهمته الرقابية على أحسن وجه في ظل محدودية الإمكانيات التي يتوفر عليها المكتب المذكور مقارنة مع العدد الكبير لوحدات الإنتاج الخاضعة للمراقبة.

3. نقص في سلسلة المراقبة بدءاً من دخول الحيوانات إلى المجزرة وصولاً إلى عملية التوزيع

حسب إحصائيات المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، فإن مصالحه البيطرية تقوم بمراقبة صحية منتظمة لـ 698 مجزرة من بين 898 مجزرة توجد على الصعيد الوطني (منها 181 مجزرة بلدية وثلاث مجازر معتمدة تابعة للخواص و714 مذبح قروي). وهكذا، فإن 200 مجزرة (مجزرة بلدية واحدة و199 مذبح قروي) أي ما يعادل 22% من وحدات الذبح الموجودة لا تخضع لأية مراقبة.

وقد لوحظ كذلك، وبشكل متواتر، أنه لا يتم تسجيل الحيوانات التي تدخل المجزرة بشكل متأخر في سجل الذبح. كما لا يتم في غالب الأحيان احترام فترة راحة الحيوانات قبل عملية الذبح المحددة في 12 ساعة. هذه الوضعية لا تسمح بالكشف عن الحيوانات المريضة وتؤثر سلباً على نطاق المراقبة القبلية التي من شأن غيابها إنتاج لحوم غير صحية. كما يجدر التذكير، على مستوى التوزيع، بأن غياب دفتر التحملات يحدد الممارسات الفضلى والبطاقات التعريفية للمؤسسات يحد من نجاعة المراقبة.

4. عدم مسك وحفظ الملفات الطبية الخاصة بالعاملين في المجازر

بالنظر إلى الشروط المحددة في دفتر التحملات السالف الذكر، يجب على كل شخص عامل بالمجازر وبقضبي عمله مناوله اللحوم أن يتوفر على ملف طبي يتم تجديده سنوياً ووضعه رهن إشارة المفتش البيطري. إلا أنه لوحظ، في غالب الأحيان، عدم توفر العاملين على الشهادات الطبية وعندما تكون متوفرة فلا يتم تجديدها.

رابعاً. نقائص على مستوى التسيير

1. نقائص في تدبير عروض الأثمان لاستغلال المجازر

تواجه العديد من الجماعات صعوبات في تدبير عروض الأثمان للإيجار المتعلق باستغلال المجازر، وذلك راجع لعدم ضبط المعايير التي تمكن من تحديد المستويات المعقولة لعروض الأثمان حسب أهمية النشاط. وفي نفس السياق، تم رصد نقائص تخص أعمال المنافسة في هذا المجال.

2. نقائص تنظيمية

تتميز ظروف العمل بعدد من الجماعات بغياب نظام للمراقبة الداخلية، الشيء الذي لا يسمح بضبط حقيقي لنشاط المجزرة، لا سيما مع غياب نظام داخلي يقنن هذا النشاط. وبالتالي، لا يسمح هذا الوضع للجماعات بالتوفر على المعلومات الكافية حول الفاعلين داخل المجزرة وكذا ظروف مزاولة أنشطتهم. وفي هذا الصدد، لوحظ في العديد من مرافق الذبح، عدم اعتماد سجل خاص يتضمن معلومات عن عدد وأصل وهوية الحيوانات المذبوحة والإتاوات التي تم تحصيلها. وتؤثر هذه النقائص سلباً على عملية تدبير المجزرة وعلى استخلاص الرسوم المتعلقة بعملية الذبح.

3. نقائص في التدبير المفوض لمجزرة الدار البيضاء

عرف تدبير مجزرة الدار البيضاء، على العموم، نفس النقائص المسجلة وبصفة متكررة في مهمات مراقبة التدبير المفوض، ويتجلى ذلك في نقائص على مستوى إبرام العقد وتنفيذ الالتزامات وعلى مستوى صيانة التجهيزات وكذا في تتبع تنفيذ العقد.

وهكذا، فقد لوحظ غياب بعض الوثائق المهمة للتنفيذ السليم للعقد مثل قوائم الجرد وكذا الملاحق المكمل والموضحة للمقتضيات التعاقدية المرتبطة مثلاً بالتمييز بين صيانة وتجديد المعدات، وطرق تدبير صندوق الاحتياطات والمعالجة المحاسبية لمختلف أنشطة المجزرة. كما تم تسجيل قصور على مستوى تنفيذ الالتزامات التعاقدية للمفوض له، خاصة تلك المتعلقة بصيانة المعدات عالية المخاطر (معدات الضغط، وأنابيب غرف التبريد، إلخ).

كما تم تسجيل نقائص في الرقابة التي تقوم بها المصلحة الدائمة التابعة للسلطة المفوضة في الشق المرتبط بالاستثمار، والصيانة وظروف الاستغلال.

بناءً على ما سبق وانسجاماً مع الإطار القانوني الجديد للجماعات الترابية، وخصوصاً الفصل 83 من القانون التنظيمي رقم 113.14 بتاريخ 7 يوليو 2015 المتعلق بالجماعات، والذي منح لهذه الأخيرة إمكانية القيام، بالموازاة مع فاعلين آخرين من القطاع العام أو الخاص، بإحداث وبتدبير المجازر وأنشطة الذبح ونقل اللحوم، يوصي المجلس الأعلى للحسابات بما يلي:

- وضع إطار تنظيمي مرجعي جديد لتدبير القطاع، بما يسمح بمواكبة تنفيذ هذه المقتضيات، خاصة عبر مقارنة تشاركية وآليات للضبط والمراقبة وكذلك إعداد دفاتر تحملات تأخذ بعين الاعتبار أهمية بنيات الذبح؛
- تعبئة الوسائل الضرورية من أجل القيام بالاستثمارات المطلوبة لتأهيل وتطوير قدرات الإنتاج سواء عبر التدبير المباشر أو التدبير المفوض أو الاستثمار من طرف الخواص. وللاختيار بين مختلف طرق التدبير، يجب أن تعطى الأولوية للقدرة على تعبئة الموارد واحترام معايير الجودة والمهنية؛
- إعداد مخطط مديري مندمج لإقامة بنيات للذبح تضمن التغطية الأمثل للتراب الوطني وذلك على أساس: تلبية الحاجيات من اللحوم الحمراء من ناحية الكم والجودة؛
- احترام المعايير البيئية والصحية، خاصة بتشديد المجازر خارج المناطق السكنية وربطها بشبكات الماء والكهرباء والتطهير؛
- تحمل الاستثمارات من طرف منعشين خواص أو من طرف جماعات ترابية عبر آليات التعاون بين الجماعات أو عبر شركات التنمية المحلية أو أي نوع آخر من الشراكة بين القطاع العام والخاص؛
- الأخذ بعين الاعتبار واستغلال الإمكانيات التي توفرها عقارات المجازر الموجودة، والتي لم تعد ملائمة، وذلك بتثمينها وجعلها كمصدر لتمويل الاستثمارات في هذا المجال؛
- دراسة إمكانية إعادة تأهيل المجازر الجماعية مع تحديد هدف على المدى المتوسط بإغلاق الوحدات غير القابلة للاستمرار والمذابح القروية من أجل تحديث القطاع وتوحيد الممارسات وضمان رؤية واضحة بالنسبة لمختلف الفاعلين؛

- تحرير نقل اللحوم المنتجة والمراقبة؛
- وضع تصميم لوجستيكي لمواكبة المخطط المديرى لأجل:
- توسيع وتحديث أسطول نقل اللحوم عبر تطوير الاستثمار الخاص؛
- اعتماد تدابير تنظيمية أكثر فعالية خاصة بظروف النقل وهياكل المراقبة المتعلقة بها؛
- تدعيم مراقبة احترام المعايير التقنية من طرف المصالح المختصة؛
- تطوير وتحديث البنيات المخصصة لتبريد وتخزين اللحوم داخل المجازر وفي الأماكن اللوجستية الملائمة وتحديد كيفية تدخل القطاعين العام والخاص في هذا المجال.
- تعويض نظام التسعير الحالي القائم على الرسوم الضريبية بنظام يعتمد الثمن، وذلك من أجل تجاوز اختلالات النظام الحالي الذي يتسم خاصة بالبطء وتعدد الرسوم وغياب المقرونية والارتباط الضعيف بالخدمة المقدمة.
- وضع سياسة تسعيرية تأخذ بعين الاعتبار خصوصية المرفق العام للخدمات وبنية التكاليف ومبدأ العائد المنصف بالنسبة لرؤوس الأموال المستثمرة.
- إعادة هيكلة وتحديث سلسلة إنتاج وتوزيع اللحوم الحمراء خصوصا عبر:
- احترام متطلبات التتبع خصوصا عبر تعميم آليات ترقيم الحيوانات التي تلج إلى المجازر؛
- تطوير وجعل العمليات المالية للذبح أكثر مهنية وذلك بإنشاء بنيات منظمة داخل المجازر أو في فضاءات ملائمة من أجل تقطيع اللحوم وتثمين المنتجات الثانوية (الجلود والأحشاء والرؤوس والأرجل) والمنتجات الأخرى (الأمعاء والعظام والدم، إلخ)؛
- تحديث شبكة التوزيع عبر اعتماد دفاتر تحملات وأدلة للممارسات الجيدة وكذا، إن اقتضى الحال، تعبئة آليات الدعم لإعادة تأهيل محلات البيع بالتقسيط.
- تقوية نجاعة وسائل المراقبة مع إعطاء الأولوية للمراقبة الذاتية على مستوى المجازر وذلك عبر إرساء الآليات الملائمة.
- تحسين ظروف عمل وتدبير المجازر من خلال:
- احترام قواعد الولوج والتنقل والتتبع الصحي لمختلف المتدخلين في سلسلة الذبح؛
- تنسيق تدخل مختلف الفاعلين، خاصة الجماعات والمصالح البيطرية المكلفة بالمراقبة الصحية سيما فيما يتعلق بالترخيص لإنشاء المجازر؛
- تقوية القدرات التدبيرية للمتدخلين خصوصا على مستوى تكوين الموارد البشرية وتحسين المساطر.
- تعزيز مجهودات محاربة السلوكيات غير القانونية المرتبطة أساسا بالذبيحة السرية وذلك عبر:
- تسريع عملية تحديث وتوطيد منظومة المراقبة والزجر وتعزيز الشفافية؛
- ضم شركاء آخرين، خاصة البائعين بالجملة (أو القصابين) عبر إشراكهم في سلسلة القيمة؛
- خفض التحملات الضريبية على المنتج؛
- تعزيز نظام المراقبة والجزاءات.

جواب وزير الداخلية

(نص الجواب كما ورد)

تعتبر مجازر اللحوم الحمراء تجهيزات عمومية جماعية، يتم إحداثها واختيار أنماط تدبيرها من طرف المجالس الجماعية وفق مقتضيات المادة 83 من القانون التنظيمي رقم 113.14 المتعلق بالجماعات. كما يمكن لفاعلين آخرين من القطاع العام أو الخاص إحداث وتدبير هذه المرافق.

وتكتسي هذه المرافق أهمية بالغة نظرا للدور الذي تلعبه في إعداد وتحضير ومراقبة اللحوم الحمراء المعروضة للاستهلاك. ويبلغ عددها بالوسط الحضري 184 مجزرة وبالوسط القروي حوالي 750 مذبحة تمكن من إنتاج أكثر من 300 ألف طن سنويا. ويتم تدبير أغلبها (92%) عن طريق الوكالة المباشرة من طرف الجماعات والباقي، حوالي (8%)، يتم تدبيرها من طرف شرف للتنمية المحلية.

وبخصوص المداخل الجبائية للمجازر بالمجال الحضري، فإنها تقدر بحوالي 196 مليون درهم موزعة على شكل التالي:

- 116 مليون درهم لفائدة الجماعات (الرسم الرئيسي للذبح والخدمات المتعلقة باستعمال مرافق المجزرة)؛
- 41 مليون درهم لفائدة وزارة الفلاحة (صندوق التنمية القروية)؛
- 39 مليون درهم لفائدة الأعمال الخيرية والتعاون الوطني.

غير أن هذه المرافق تعرف مجموعة من الاختلالات أهمها تقادم بنيتها التحتية واقتقادها للتجهيزات الضرورية وغياب الصيانة وعدم ملائمة طرق تنظيم العمل بها وتدبيرها؛ مما يؤثر سلبا على جودة الخدمات المقدمة من طرف هذه المرافق.

ولتجاوز هذه الوضعية، وفي إطار المواكبة التي تقوم بها وزارة الداخلية (المديرية العامة للجماعات المحلية) لفائدة الجماعات من أجل تأهيل وعصرنة مجازرها واحترافية تدبيرها، تم إصدار سنة 2012 دورية مشتركة (الفلاحة- الداخلية) تتعلق بتأهيل هذه التجهيزات مرفقة ب:

- كناش تحملات يحدد شروط ومعايير الصحة والنظافة والتجهيزات الواجب توفرها بالمجازر؛
- دفتر تحملات نموذجي للتدبير المفوض بهدف حث وتحسيس الجماعات على تحسين ظروف الذبح وإعداد اللحوم مع احترام معايير النظافة والشروط الصحية اللازمة إضافة إلى تشجيعها على تطوير الشراكة مع القطاع الخاص؛

الشيء الذي مكن من عقد عدة اجتماعات على المستويات المحلية والإقليمية بخصوص ظروف تحضير وتهيئ اللحوم الحمراء. وقد أسفرت توجيهات هذه الأخيرة عن تشكيل لجان إصلاحات وترميمات ودراسة إمكانية بناء مجازر جديدة تتوفر على الشروط الصحية اللازمة.

في هذا السياق، تقوم العديد من الجماعات، إما بمبادرة خاصة منها أو في إطار برامج التنمية أو التأهيل الحضري، بنجاز مشاريع تأهيل هذه المرافق أو بناء مجازر جديدة تستوفي الشروط الصحية والتقنية اللازمة مع اقتناء التجهيزات الضرورية، حيث وصل عدد مشاريع تأهيل المجازر إلى 40 مشروع بكلفة إجمالية تصل إلى حوالي 224 مليون درهم، تساهم وزارة الداخلية بـ 39 مليون درهم، إلى جانب الجماعات المعنية بـ 123 مليون درهم، وشركاء آخرون (صندوق التجهيز الجماعي، المجالس الإقليمية، الوكالات...) بـ 62 مليون درهم.

كما بلغ عدد مشاريع بناء مجازر جديدة أو تحويل مواقعها الخالية التي لم تعد تستوفي الشروط الصحية والتقنية والبيئية الملائمة بـ 39 مشروعا، بكلفة مالية إجمالية تصل حوالي 656 مليون درهم تساهم فيها وزارة الداخلية بـ 145 مليون درهم، والجماعات المعنية بـ 235 مليون درهم وشركاء آخرون (صندوق التجهيز الجماعي، المجالس الإقليمية، الوكالات...) بـ 276 مليون درهم.

بالنسبة لمرافق نقل اللحوم الذي يعرف بعض الاختلالات تتعلق أساسا بعدم احترام شروط الصحة والنظافة حيث يتم نقل اللحوم في بعض المناطق بواسطة وسائل تفتقر للشروط الصحية إضافة إلى ضعف التتبع والمراقبة في تنفيذ عقود الامتياز المبرمة في هذا الشأن، فإن الوزارة تعمل بتنسيق مع القطاعات المعنية على إعداد دفتر تحملات لفائدة الجماعات من أجل تشجيعها على احترافي لهذا المرفق بشراكة مع القطاع الخاص وكذا توفير العدد الكافي من الشاحنات المجهزة لنقل اللحوم في ظروف صحية، ووفق القوانين الجاري بها العمل. كما تقوم الوزارة بدعم تمويل اقتناء شاحنات مجهزة لنقل اللحوم لفائدة بعض الجماعات التي لا تسمح لها ميزانيتها بذلك خاصة بالمجال القروي.

وبخصوص تفعيل مقتضيات المرسوم رقم 2.12.612 الصادر في 19 محرم 1434 (4 دجنبر 2012) بشأن مراقبة

نظافة لحوم الأسواق والذي يشير أساسا أن اللحوم المنقولة بين الجماعات يجب أن يكون مصدرها مجازر معتمدة على المستوى الصحي، وجب التأكيد على أنه منذ صدور هذا المرسوم لم يتم تقليه في حينه نظرا لغياب مجازر معتمدة على المستوى الصحي ولتفادي كل ارتباك يؤثر سلبا على تزويد السوق الوطنية باللحوم بما في ذلك المطاعم الجماعية. وخلال الفترة (2013-2015)، وبعد عملية التحسيس لمختلف المتدخلين سواء من القطاع العام أو الخاص، تم خلق دينامية في مجال اللحوم الحمراء تمثلت في اعتماد ثلاث مجازر بالقطاع الخاص ومجزرتين جماعيتين (الحسيمة والدار البيضاء) واعتماد 34 وحدات لتقطيع وتثمين اللحوم من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية إضافة إلى انطلاق مجموعة من مشاريع بناء مجازر جديدة ببعض الجماعات الترابية.

من جانب آخر، وبهدف النهوض بقطاع اللحوم الحمراء ضمن رؤية شمولية، وذلك في إطار مخطط المغرب الأخضر، تم التوقيع في أبريل 2014 على عقد البرنامج الثاني 2014-2020 لتلزم الحكومة أساسا من خلاله ب:

- بناء أو تأهيل 12 مجزرة بلدية في أفق تفويت تدبيرها للقطاع الخاص؛
- تقوية المراقبة الصحية والبيطرية وكذا محاربة الذبح السري؛
- دعم إحداث مشاريع مندمجة تتضمن وحدات التسمين، مجازر، ووحدات للتقطيع؛
- تهيئة وتجهيز 14 سوق للماشية؛
- مراجعة بعض النصوص القانونية المتعلقة بقطاع اللحوم الحمراء.

ولتفعيل هذه الالتزامات، يتم حاليا إعداد مخطط مديري وطني للمجازر من طرف وزارة الفلاحة والصيد البحري بالتنسيق مع وزارة الداخلية وذلك بهدف التوفر على شبكة مندمجة من المجازر تضمن تغطية شاملة للتراب أساس تلبية الحاجيات من اللحوم الحمراء واحترام المعايير التقنية والبيئية والصحية. ووفق المخطط المديري الجديد، سيتم تحديد لائحة تضم 12 مجزرة جماعية من أجل تأهيلها وتحسين تدبيرها (التدبير المفوض أو شركة التنمية المحلية) بتنسيق مع المجالس الجماعية المعنية.

جواب وزير الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات

(نص الجواب كما ورد)

تعتبر التوصيات التي جاءت بها المذكرة الاستعجالية للمجلس الأعلى للحسابات حول تدبير المجازر جد مهمة وتصب في نفس توجهات استراتيجية مخطط المغرب الأخضر والتي تهدف إلى تطوير مسالك الذبح وتثمين الحيوانات واللحوم الحمراء.

لذا، فإن مخطط المغرب الأخضر وفي إطار عقد برنامج تنمية سلسلة اللحوم الحمراء للفترة 2014-2020، المبرم بين الحكومة والفيديرالية بين المهنية للحوم الحمراء وكذا عقد برنامج تنمية قطاع الصناعات الغذائية للفترة 2017-2021، المبرم بين الحكومة والمهنيين، أعطى الأولوية لسلسلة، خصوصا تحسين ظروف الذبح وتسويق اللحوم. وهكذا، تم تعزيز تحفيزات ودعم الدولة قصد تشجيع المستثمرين الخواص على إنشاء مجازر خاصة وتأهيل المجازر الجماعية.

الأجوبة على التوصيات الواردة في المجلس الأعلى للحسابات:

التوصية الأولى: وضع إطار تنظيمي مرجعي جديد لتدبير القطاع بما يسمح لمواكبة تنفيذ هذه المقترحات خاصة عبر مقارنة تشاركية وآليات للضبط والمقاربة وكذلك إعداد دفاتر تحملات تأخذ بعين الاعتبار أهمية بنات الذبح تعتبر ترسانة القوانين التنظيمية والتشريعية المعمول بها كافية لتوفير التأطير الصحي للقطاع. ويتعلق الأمر، بالخصوص، بقانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية والتي تستجيب للمعايير الصحية.

ومن أجل مساعدة الجماعات المحلية والقطاع الخاص في هذا المجال، أعد المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، سنة 2012، دفتر تحملات يحدد الشروط الصحية والتقنية من أجل الحصول على اعتماد المجازر، إضافة إلى دفتر ثاني متعلق بالتدبير المفوض للمجازر والذي تم إرساله إلى الولاة والعمال.

وخلال سنة 2017، أعد المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية دليل للخدمات البيطرية لمعالجة ملفات اعتماد المجازر مع تحديد المخططات الهندسية حسب كل نوع من المجازر (مجازر صناعية - مجازر الأسواق). وقد تم توجيه إرسالية إخبارية في هذا الموضوع إلى الإدارات المعنية والمهنيين؛

أما حالياً، فإن الصعوبات تكمن في تنزيل هذه النصوص القانونية، التي تصطدم بنقص في الإرادة وتعبئة الموارد المالية من طرف الجماعات المحلية لتأهيل المجازر.

وأمام هذا الوضع الذي يتميز بتعدد المجازر التي لا تستوفي للشروط الضرورية، ولتجنب أي نقص في تزويد السوق من اللحوم الحمراء، فإن المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية يواصل مزاولة التفتيش البيطري الصحي بالمجازر مع مواكبة الجماعات المحلية في برنامج تأهيل المجازر.

التوصية الثانية: تعبئة الوسائل الضرورية من أجل القيام بالاستثمارات المطلوبة لتأهيل وتطوير قدرات الإنتاج سواء عبر التدبير المباشر أو التدبير المفوض أو الاستثمار من طرف الخواص. ولاختيار بين مختلف طرق التدبير، يجب أن تعطي الأولوية للقدرة على تعبئة الموارد واحترام معايير الجودة والمهنية

من بين أهم محاور استراتيجية تنمية سلسلة اللحوم الحمراء، في إطار مخطط المغرب الأخضر، نخص بالذكر:

- تأهيل المجازر البلدية عن طريق تقوية تدبيرها واعتماد نموذج التدبير المفوض، الشيء الذي يمكن من مهنية وعصرنة المجازر وذلك وفقاً لدقتر تحملات يحدد شروط وطرق تقوية التدبير.
- تنمية قدرات الإنتاج عبر إنشاء مجازر جديدة في إطار مشاريع مندمجة.
- التحفيز على إنشاء وحدات تقطيع وتنمين اللحوم عبر نظام تحفيزي مناسب.
- مراجعة الإطار القانوني الذي ينظم سافلة السلسلة.

ومن أجل تنزيل استراتيجية تنمية سلسلة اللحوم الحمراء، تم إبرام عقد برماج للفترة 2009-2014 وتم تجديده للفترة 2014-2020.

ومن ضمن ما يهدف إليه العقدين:

- تشجيع الاستثمار الخاص لإنشاء ستة (6) مشاريع مندمجة تضم بما في ذلك وحدات التسمين، مجزرة ووحدة للتقطيع. ويحدد دعم الدولة في 10% الاستثمار مع سقف لا يتعدى 3.47 مليون درهم للمشروع.
- المساهمة في تمويل بناء وتأهيل 12 مجزرة جماعية في إطار اتفاقية شراكة مع الجماعات المحلية. وقد حددت المساهمة المالية لوزارة الفلاحة و الصيد البحري و التنمية القروية و المياه و الغابات بنسبة 30% من المبلغ الإجمالي للاستثمار. هذه المساهمة مشروطة بإغلاق المجازر التي لا تستوفي المعايير الصحية المنصوص عليها والمتواجدة في محيط المجزرة المعتمدة، والتزام الجماعات بتقوية تدبير المجازر بعد إنجازها.

وقد مكنت إنجاز هذه الاستراتيجية من:

- بناء 3 مجازر خاصة معتمدة (مكناس، بني ملال وتارودانت) ومجزرة في طور الإنجاز بسيدي بنور؛
 - بناء مجزرة معتمدة بين جماعية بالحسيمة؛
 - تأهيل مجزرتين بميسور والقصر الكبير.
- إضافة إلى ذلك ومن أجل دعم جهود تنمية رافعة سلسلة اللحوم الحمراء، فإن عقد برنامج تنمية الصناعة الغذائية، الموقع في أبريل 2017 بين الحكومة والمهنيين يعزز تحفيز المستثمرين، وذلك من خلال دعم:
- إنشاء وتجهيز 50 مجزرة لبيع اللحوم الحمراء بنسبة 30 في المئة من الاستثمار مع سقف لا يتعدى 0.60 مليون درهم.

التوصية الثالثة: إعداد مخطط مديري مندمج لإقامة بنيات للذبح تضمن التغطية المثلى للتراب الوطني

شرعت وزارة الفلاحة و الصيد البحري بتنسيق مع وزارة الداخلية في إعداد دراسة لوضع مخطط مديري لإنشاء مجازر وأسواق الماشية ذات الأولوية وذلك قصد توجيه المستثمرين الخواص في هذا المجال. نتائج هذه الدراسة منتظرة في شهر يوليوز 2017.

وتتلخص أهداف هذه الدراسة في وضع شبكة معقنة ومثلي للذبح على الصعيد الوطني تستجيب لمتطلبات المستهلك من حيث الكمية والجودة.

التوصية الرابعة: وضع تصميم لوجستيكي لمواكبة المخطط المديري

◀ ملانمة الإجراءات القانونية المتعلقة بظروف النقل وآلية المراقبة المتعلقة بها

إن نقل المواد السريعة التلف مقننة ب:

- الظهير الشريف رقم 1-18-287 من 6 مايو 1982 الناصر لاتفاقية ATP الموقعة في جنيف في 1 سبتمبر 1970؛
- المرسوم رقم 2.97.177 الصادر في 23 مارس 99 المتعلق بنقل المواد سريعة التلف؛
- القرار رقم 99-938 بتاريخ 14 يونيو 1999 والمتعلق بتحديد ضوابط الحرارية القصوى لقل البضائع القابلة للتلف؛
- القرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية ووزير النقل والتجهيز رقم 03-1196 بتاريخ 30 أبريل 2004.

تطبيقا لهذه النصوص، منح المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية نهاية سنة 2016، 6284 اعتمادا لشاحنات النقل الوطني للمواد السريعة التلف وجدد 132 قرار لشاحنات النقل الدولي لهذه المواد. وعلى الرغم من هذه المراقبة والتتبع التي يقوم بها المكتب تبقى عملية نقل اللحوم الحمراء من قبل السلطات المحلية لا تتوافق مع الأنظمة المعمول بها وذلك لمعظم الحالات حيث يتم نقل اللحوم في ظروف سيئة تؤثر على سلامة وجودة اللحوم.

◀ تكثيف المراقبة الخاصة باحترام المعايير التقنية من قبل المصالح المختصة

تقوم المصالح التابعة للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات بالمراقبة الصحية لشاحنات النقل وفقا لبرنامج محدد سلفا كل عام ووفقا للطلب على النقل الدولي.

كما تجدر الإشارة إلى أنه في الوقت الراهن لا يتوفر المغرب على محطة التجارب لاختبار المعايير التقنية لشاحنات نقل المواد الغذائية سريعة التلف حسب ما تقتضيه النصوص القانونية وخاصة المادة 6 من القرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية ووزير التجهيز والنقل رقم 03.1196 الصادر في 30 أبريل 2004.

وفي هذا السياق أعد هذا المكتب، سنة 2010، دفتر التحملات لتحديد المواصفات التي يجب أن تستوفي لها محطة التجارب (للتفتيش التقني لشاحنات نقل المواد السريعة التلف الحديثة الصنع والمستعملة لأكثر من 12 سنة) ودفتر تحملات آخر بمراكز الاختبار (للتفتيش التقني الشاحنات نقل هذه المواد والآلات المستعملة إلى حدود 6 أو 9 سنوات) الموجه إلى المستثمرين الخواص في قطاع النقل الطرقي للمواد الغذائية السريعة التلف حتى يتسنى لمالكي هذه الشاحنات الحصول على محاضر الرخص للنقل الوطني.

كما يعمل هذا المكتب بشكل متين مع وزارة التجهيز والنقل واللوجستيك والماء من أجل تشريع دفاتر التحملات. وأخيرا، وبمجرد اعتماد أو تعيين وزارة التجهيز والنقل واللوجستيك والماء لمحطة التجارب للتفتيش التقني لشاحنات نقل المواد الغذائية السريعة التلف بالمغرب، سيتم تفويض منح الاعتماد لشاحنات النقل لهذه المواد من قبل هذا المكتب إلى محطة التجارب المعتمدة.

التوصية الخامسة: تعويض نظام التسعير الحالي القائم على الرسوم الضريبية بنظام يعتمد على الثمن وذلك من أجل تجاوز اختلالات النظام الحالي الذي يتسم خاصة ببطء وتعدد الرسوم وغياب المقرونية وللارتباط الضعيف للخدمة المقدمة

إن نظام تسعيرة الذبح تخضع لمقتضيات ميثاق الجماعات المحلية التي يستوجب مراجعتها.

التوصية السابعة: إعادة هيكلة وتحديث شبكة الإنتاج وتوزيع اللحوم الحمراء خصوصا عبر:

1.7: احترام متطلبات التتبع، خصوصا عبر تعميم عمليات ترقيم الحيوانات التي تلج إلى المجازر

منذ 3 أبريل 2015، بدأ المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بالعمل بالنظام الوطني للترقيم والتتبع: (حاليا تم ترقيم 3.3 مليون رأس من الأبقار و160.000 رأس من الإبل).

وابتداء من سبتمبر 2017، ستقتصر عملية ولوج الحيوانات إلى المجازر على الأبقار والإبل المرقمة وهذا من أجل تتبع أفضل للحوم المحضرة.

الأبقار المرقمة التي يتم ذبحها في المجازر المرخصة تتوفر على نظام تتبع يمكن مصالح المراقبة والمستهلكين من معرفة أصل اللحوم خلال مراحل التوزيع والتسويق.

في هذه الحالة، فقط اللحوم المهيأة في المجازر المرخصة يمكن تتبعها بواسطة نظام التتبع المعتمد من طرف المصالح البيطرية للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية. بيد أن المهيأة في مجازر الغير المرخصة لا يمكن تتبعها لعدم توفر هاته المجازر على البنيات التحتية والمعدات التي تمكنها من ضمان تتبع جيد للحوم الحمراء.

2.7: مهنية المتدخلين بهذا الذبح: خاصة عن طريق وجود بنيات منظمة داخل المجازر أو في باحات مخصصة لتقطيع اللحوم، من أجل تقطيع اللحوم وتثمين المنتجات الثانوية (جلد، أحشاء، رأس وقوائم) والمنتجات المشتقة (الأعضاء، الدم، العظام...)

تطبيقا للقوانين الجارية، تخضع العمليات بعد الذبح (التقطيع، التوزيع، التخزين) لترخيص/اعتماد صحي.

وإلى غاية 2016، قام المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بترخيص/اعتماد:

- 05 مجازر للحوم الحمراء؛

- 71 ورشة للتقطيع؛

- 20 ورشة لتحضير الأعضاء؛

- 15 مؤسسة لمعالجة المنتجات الثانوية.

رغم المجهودات المبذولة من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية والقطاع الخاص، فالمجازر الغير مرخصة (مجازر-ورشات تقطيع اللحوم).

من جهة أخرى، يجب الإشارة إلى أن الجماعات المحلية تواصل منح رخص للجزارين دون إشعار مسبق من طرف مصالح المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية في حين ن شروط تسويق اللحوم لا تحترم المعايير المعمول بها في أغلب الحالات (تعليق السقائط ونصف السقائط للحوم دون احترام معايير التبريد).

3.7: عصرنة شبكة التوزيع باعتماد دفتر التحملات ودليل الممارسات الجيدة وتفعيل عند الحاجة وسائل المساندة لفائدة تأهيل الجزارين

يفرض القانون SSA المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية على جميع نقط البيع أن تكون مرخصة من طرف لجنة ثلاثية تتكون من ممثلي المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، الجماعات المحلية ووزارة الصحة. هذا الترخيص يمنح من طرف رئيس الجماعة استنادا لتقرير اللجنة المذكورة.

سيتم تحديد كفاءات منح وسحب وتوقيف ترخيص نقط البيع بواسطة قرار مشترك بين الجهات المعنية. إلا أن عملية صياغة واعتماد النصوص المتعلقة بترخيص نقط البيع بما في ذلك الجزارين تعرف بطء وتستحق أن يتم تفعيلها.

التوصية 8: تقوية نجاعة وسائل المراقبة مع إعطاء الأولوية الذاتية على مستوى المجازر وذلك عبر إرساء الآليات الملائمة

تجدر الإشارة إلى أن المراقبة الذاتية من الشروط الأولية للحصول على الترخيص للمجازر ومؤسسات تحضير المواد الغذائية. لذا تطبيقا للقوانين الجارية بها العمل، فإن كل مؤسسة لتحضير المواد الغذائية بما فيها المجازر، يجب أن تتوفر على نظام للمراقبة الذاتية معتمد من طرف مصالح المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

لذلك فإن تطبيق المراقبة الذاتية بالنسبة للمجازر المعتمدة هو شيء ضروري. إلا أن مجازر الأسواق والمجازر البلدية غير المعتمدة لا تتوفر على مخطط للمراقبة الذاتية، مما يستوجب تحسيس الجماعات المحلية على تزويد المجازر بمعدات المراقبة الذاتية وتشجيع القطاع الخاص على الاستثمار في هذا المجال.

التوصية 9: تحسين ظروف تدبير وعمل المجازر، خاصة من خلال:

الترخيص الصحي المسلم من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الذي يتضمن:

- التحقق من صحة التصميم الهندسي للمجزرة الذي يقوم أساسا على مبدأ السير إلى الأمام؛
- تطوير مخطط المراقبة الذاتية على أساس النظام HACCP أو نظام معادل؛
- إعداد الخريطة الفعلية لتحضير اللحوم،
- وضع مخطط تتبع الحيوانات واللحوم المعدة في المجازر؛
- وضع مخطط سحب المنتجات؛
- وضع تتبع طبي للعاملين؛
- التحكم في ولوج الموظفين والزوار؛
- إعداد ووضع مخطط مكافحة الآفات.

ولذلك، فإن الترخيص للمجازر هي مرحلة ضرورية لتطوير قطاع اللحوم الحمراء. لذلك، يجب على الجماعات المحلية التحلي بالمزيد من الإرادة لتأهيل المذابح المتواجدة وإغلاق معظم مجازر الأسواق التي لا تستوفي المعايير المطلوبة وتشجيع القطاع الخاص على الاستثمار في مجال المجازر.

التوصية 10: تعزيز مجهودات محاربة السلوكيات غير القانونية المرتبطة أساسا بالذبيحة السرية وذلك عبر:

يقوم المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بتحسيس المستهلك (باستعمال الوسائل السمعية والبصرية، مقالات الصحف، ...) بالاعتناء فقط من نقط البيع الثابتة للحوم الغير خاضعة للمراقبة الصحية البيطرية والتي تشكل خطرا على صحة المستهلك.

كما تجدر الإشارة أن المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية قد خص فقط اللحوم القادمة من المجازر المعتمدة بالشهادات للتنقل الحر للحوم تطبيقا للمرسوم رقم 612-12-2 بتاريخ 2012.12.4 المتعلق بنظافة لحوم الأسواق لدعم تأهيل سلسلة اللحوم الحمراء.

ومن جهة أخرى، تتوفر مصالح المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية على برنامج مراقبة نقط البيع بشكل أحادي أو بواسطة لجان محلية مختلطة. في حال اعتراض لحوم غير قانونية (غير مهيأة في المجازر المعتمدة) أثناء هاته المراقبات، تطبق المصالح البيطرية المساطر القانونية المعمول بها خاصة المصادر والتخلص من هاته اللحوم وتحرير تقارير ضد المتدخلين.

وتشكل المجازر الغير القانونية تهديدا مستمرا للصحة العامة بسبب اللحوم الغير خاضعة للمراقبة الصحية والبيطرية لذا يجب اتخاذ التدابير الضرورية لمحاربة هاته الآفة.