



وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات  
MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME,  
DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS

## مذكرة استعجالية للرئيس الأول للمجلس الأعلى للحسابات حول تدبير المجازر

تقديم:

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 والفيدرالية بين المهنية للحوم الحمراء وكذا عقد برنامج تنمية قطاع الصناعات الغذائية للفترة 2017-2021، المبرم بين الحكومة والمهنيين، أعطى الأولوية لساقلة السلسلة، 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 المقتضيات خاصة عبر مقاربة تشاركية وآليات للضبط والمراقبة وكذلك إعداد دفاتر تحملات تأخذ بعين الاعتبار أهمية بنيات الذبح:

تعتبر ترسانة القوانين التنظيمية والتشريعية المعمول بها كافية لتوفير التأطير الصحي للقطاع. ويتعلق الأمر، بالخصوص، بالقانون رقم 07-28 المتعلق بالسلامة الصحية للمواد الغذائية والتي تشترط أن تستجيب المجازر 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 تحمل ثاني متعلق بالتدبير المفوض للمجازر والذي تم إرساله إلى الولاية 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 تعطى 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 تفويت تدبيرها واعتماد نموذج التدبير المفوض، الشيء الذي يمكن من مهنية وعصرنة المجازر وذلك وفقاً لدفتر تحملات يحدد شروط وطرق تفويت التدبير.
- ❖ تنمية قدرات الإنتاج عبر إنشاء مجازر جديدة في إطار مشاريع مندمجة.
- ❖ التحفيز على إنشاء وحدات تقطيع وتثمين اللحوم عبر نظام تحفيزي مناسب.
- ❖ مراجعة الإطار القانوني الذي ينظم ساقلة السلسلة.

ومن أجل تنزيل استراتيجية تنمية سلسلة اللحوم الحمراء، تم إبرام عقد برنامج 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٪ من 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 والصيد البحري والتنمية

القروية والمياه والغابات 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 الانجاز بسيدي بنور؛
- بناء مجزرة معتمدة بين جماعية بالحسيمة؛
- تأهيل مجزرة بالعيون؛
- الشروع في بناء مجزرتين بميسور والقصر الكبير.

إضافة إلى ذلك ومن أجل دعم جهود تنمية رافعة لسلسلة اللحوم الحمراء، فإن عقد برنامج تنمية الصناعة الغذائية، الموقع في أبريل 2017 بين الحكومة والمهنيين يعزز تحفيز المستثمرين، وذلك من خلال دعم:

- إنشاء وتجهيز 5 مجازر عصرية للحوم الحمراء بنسبة 30 في المائة من الاستثمار مع سقف لا يتعدى 18 مليون درهم للمشروع،
- تأهيل وعصرنة 3300 مجزرة لبيع اللحوم بنسبة 30 في المائة من الاستثمار مع سقف يبلغ 30000 درهم للمجزرة
- إنشاء وتجهيز 50 مجزرة لبيع اللحوم الحمراء بنسبة 30 في المائة 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 والصيد البحري بالتنسيق مع وزارة الداخلية في اعداد دراسة لوضع مخطط مديري لأنشاء 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 معقلنة ومثلى للذبح على الصعيد الوطني تستجيب لمتطلبات المستهلك من حيث الكمية والجودة.

### التوصية الرابعة: وضع تصميم لوجستيكي لمواكبة المخطط المديري

✓ ملائمة الإجراءات القانونية المتعلقة بظروف النقل وآليات المراقبة المتعلقة بها:

إن نقل المواد السريعة التلف مقننة ب:

- الظهير الشريف رقم 1-18-287 من 6 مايو 1982 الناشر لاتفاقية ATP الموقعة في جنيف في 1 سبتمبر 1970
- المرسوم رقم 2-97-177 الصادر في 23 مارس 99 المتعلق ب نقل المواد سريعة التلف،
- القرار رقم 99-938 بتاريخ 14 يونيو 1999 والمتعلق بتحديد ضوابط الحرارية القصوى لنقل 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 و جدد 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 الغذائية بالمراقبة الصحية لشاحنات النقل وفقا لبرنامج محدد سلفا كل عام ووفقا للطلب على النقل الدولي.

كما تجدر الإشارة إلى انه 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 1196.03 الصادر في 30 ابريل 2004.

وفي هذا السياق أعد هذا المكتب، سنة 2010، دفتر التحملات لتحديد المواصفات التي يجب أن تستوفي لها محطة التجارب (التفتيش التقني لشاحنات نقل المواد السريعة التلف الحديثة الصنع والمستعملة لأكثر من 12 سنة) ودفتر تحملات آخر بمراكز الاختبار (التفتيش التقني الشاحنات نقل هذه المواد وللات المستعملة الى حدود 6 أو 9 سنوات) الموجه الى 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.

وأخيراً، 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 والارتباط 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:

**7-1: 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.

الابقار المرقمة التي يتم ذبحها في المجازر المرخصة تتوفر على نظام تتبع يمكن مصالحي 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 الأسواق والمجازر الغير المرخصة لا يمكن تتبعها لعدم توفر هاته المجازر على البنيات التحتية والمعدات التي تمكنها من ضمان تتبع جيد للحوم الحمراء.

**7.2: مهنية المتدخلين بعد 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 اللحوم المفرومة
- 21 ورشة لتحضير الأمعاء
- 15 مؤسسة لمعالجة المنتوجات الثانوية

رغم الجهود المبذولة من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية والقطاع الخاص، فالمجازر الغير مرخصة (مجازر قروية، مجازر بلدية) تشكل عائق امام تنمية سافلة القطاع وذلك بسبب منافسة اللحوم المهيأة في هاته المجازر للحوم المهيأة في المؤسسات المرخصة (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 للمنتوجات الغذائية في حين أن شروط تسويق اللحوم لا تحترم المعايير المعمول بها في أغلب الحالات (تعليق السقائط ونصف السقائط للحوم دون احترام معايير التبريد)

### 3.7: عصنة شبكة التوزيع باعتماد دفتر للتحملات 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. الا 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 للمراقبة الذاتية على مستوى المجازر وذلك عبر إرساء الآليات الملائمة

تجدر الإشارة الى أن المراقبة الذاتية من الشروط الأولية للحصول على الترخيص للمجازر ومؤسسات تحضير المواد الغذائية. لذا تطبيقا للقوانين الجاري 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 فان تطبيق المراقبة الذاتية بالنسبة للمجازر المعتمدة هو شيء ضروري. الا 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 تتبّع الحيوانات واللحوم المعدة في المجازر،

- وضع مخطط سحب المنتجات،

- وضع تتبّع طبي للعاملين،

- التحكم في ولوج الموظفين والزوار،

- اعداد 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 الاسواق 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 بانتظام بتحسيس المستهلك (باستعمال الوسائل السمعية والبصرية، مقالات الصحف، ..) بالافتناء فقط من نقط البيع الثابتة للحوم المختومة وتجنب اللحوم الغير الخاضعة 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 2-12-612 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 مهياة في المجازر المعتمدة) أثناء هاته المراقبات، تطبق المصالح البيطرية المساطر القانونية المعمول بها خاصة المصادرة 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 الافة.