CLAUSES SANITAIRES : CARACTERISTIQUES DES ALIMENTS UTILISES.

L'ensemble du processus de fabrication et de distribution doit respecter les normes d'hygiène et d'entretien applicables à la restauration collective hors domicile et en milieu ouvert. Le personnel du titulaire doit être formé au respect de ces normes.

Le titulaire est le seul responsable de la gestion des achats des aliments et de la gestion de la dépense y afférente.

Le titulaire est tenu de se conformer aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, en matière de salubrité, de qualité, de traçabilité, d'étiquetage, d'emballage et de transport.

Pour les denrées animales, un certificat sanitaire, attestant que ces produits ont été soumis à l'inspection sanitaire vétérinaire est exigé à la livraison et avant sa réception.

A titre indicatif, les aliments utilisés par le titulaire du marché doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1) **Viandes rouges.**

Les viandes doivent prévenir d'abattoirs autorisés à exercer et régulièrement surveillés par les services vétérinaires conformément du dahir n°1-75-291 du 8 octobre 77 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaires et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et du décret n°2-98-617 du 5 janvier 99, pris pour son application.

Elles doivent être transportées dans des moyens de transport répondant aux exigences du décret n°2-97-177 du 23 mars 99 relatif au transport des denrées périssables.

Le titulaire doit présenter à l'Administration, à l'occasion de chaque approvisionnement en viande, le certificat sanitaire des produits de viandes livrés.

Viande de bœuf :

- La masse musculaire doit être grosse, compacte et ferme ;
- La couleur doit être rouge vive;
- La graisse de couverture doit être blanche mince et ferme ;
- Le pourcentage des déchets et os doit être inférieur à 20% du poids total de la carcasse ;
- La viande doit porter l'estampille rouge des abattoirs agrées ;

2) **Viande de volaille :**

Les viandes doivent provenir des abattoirs avicoles agrées et régulièrement contrôlés par les services vétérinaires.

Poulet et dinde: Les poulets et dindes doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Peau blanche, fine, translucide et avec absence de traumatismes ;
- Le bréchet doit être souple ;
- Les pilons doivent être courts, fermes et ronds ;
- le cou doit être charnu, l'anus et croupion doivent être propres ;

- Le poulet ou la dinde à odeur de faisandage doit être rejeté et ne sera pas réceptionné.

3) **Produit de la pêche et de l'aquaculture :**

Poissons :

Il est préférable de n'utiliser que du poisson congelé pour sa qualité hygiénique nutritionnelle et sa disponibilité. Les variétés recommandées sont : le sole, le merlan, et le pageot…. Il doit être contenu dans un conditionnement d'origine, portant toutes les indications d'étiquetage réglementaire. En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients.

Néanmoins, il serait préférable de le remplacer par le poisson frais pendant les périodes de sa disponibilité sur le marché ;

4) **Lait et produits laitiers :**

Ces produits doivent répondre aux dispositions du :

-décret n°2-00-425 du 7 décembre 2000 relatif à la production et la commercialisation du lait et produits laitiers ;

-décret n°2-99-940 du 22 novembre modifiant et complément l'arrêté du 22 novembre 1921 relatif à la vente des beurres saindoux, huiles et matières grasses alimentaires.

Lait et Yaourt:

Le lait doit être blanc, mat. Il doit provenir d'usines contrôlées et porter la date de péremption, et présenté dans son emballage commercial d'origine.

Le produit YAOURT doit également parvenir d'usines contrôlées et porter la date de préemption estampillée sur le couvercle.

Le lait en poudre, destiné uniquement pour les potages, doit être de première qualité, livré dans son conditionnement d'origine qui doit faire ressortir toutes les indications d'étiquetage réglementaires dont notamment la marque, l'adresse du fabricant, ainsi que la date de péremption du produit.

Beurre:

- La coloration doit être blanche ou jaunâtre;
- L'arôme doit être particulière, odeur de crème fraîche ;
- La consistance du beurre doit être traitable, sans parution de gouttelettes d'eau
- Le beurre de goût rance, d'aspect collant ou suiffeux ne sera pas accepté.
- Il doit être contenu dans son emballage d'origine. Cet emballage doit porter toutes les indications réglementaires d'étiquetage.

1) **Légumes frais :**

Les légumes doivent être : frais, propres, bien colorés, fermes, entiers, exempts de moisissures.

- Ils ne doivent pas présenter :
- Ni de zone de verdissement ;
- Ni de zone de noircissement ;

- Ni de points de germination.

2) **Fruits frais** :

Ils doivent être en parfait état de fraîcheur, bien colorés, fermes, exempts de moisissures et bien mûrs s'ils doivent être consommés immédiatement.

5) **Œufs :**

Les œufs doivent être de bonne qualité :

- Coquille intacte et propre
- Extra frais;
- Poids : entre 50 et 60 grammes ;.

Pain :Il doit être préparé à base de farine de blé tendre enrichie en fer et vitamines de type B.

Sucre : Il doit être de couleur franche et ne pas être humide.

Huile : Elle doit être limpide, inodore, sans impureté, insipide, à l'exception de l'huile d'olive.

Boîtes de conserve : Les boites de conserve ne doivent être

- Ni bombées : (accumulation des gaz)
- Ni fléchées: boite présentant une convexité qui disparaît à la pression (remplissage-excessif).
- Ni fuites: défaut d'étanchéité visible ;
- Ni cabossées : ne pas présenter de déformations qui peuvent camoufler un défaut (bombage).

Les boîtes de conserve doivent contenir toutes les indications réglementaires d'étiquetage : dates de fabrication et de péremption; les origines…

TRANSPORT DES DENREES :

Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et selon un conditionnement adapté à chaque type de produit. Les produits nécessitant un transport à une température réfrigérée, de façon à conserver la chaîne de froid (produits laitiers, poissons, viande….), doivent être transportés dans des véhicules frigorifiques.

Le personnel chargé de l'acheminement des produits, jusqu'à leur lieu d'entreposage, doit observer des règles d'hygiène strictes.

PREPARATION DES REPAS

Le Titulaire du BC s'engage à préparer les repas avec tous les soins et le professionnalisme requis dans ce domaine en respectant notamment l'apport nutritif et énergétique et d'équilibre alimentaire en tenant compte des menus établis par l administration.