

<p>Royaume du Maroc</p> <p>*****</p> <p>Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts</p>	<p>Arrêté conjoint du ministère de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n°..... du (.....) modifiant et complétant l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé n°2300-17 du 11 moharrem 1440 (21 septembre 2018) fixant les caractéristiques d'efficacité, de toxicité et de pureté des produits de nettoyage et de désinfection et les conditions de leur utilisation dans les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.</p>
<p>Visa du Secrétaire Général du Gouvernement</p>	<p>Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts,</p> <p>Le ministre de la santé et de la protection sociale,</p> <p>Vu l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé n°2300-17 du 11 moharrem 1440 (21 septembre 2018) fixant les caractéristiques d'efficacité, de toxicité et de pureté des produits de nettoyage et de désinfection et les conditions de leur utilisation dans les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale,</p> <p style="text-align: center;">Arrêtent :</p> <p>Article premier : Les articles 3 et 11 de l'arrêté conjoint susvisé n°2300-17 du 11 moharrem 1440 (21 septembre 2018) sont modifiés comme suit :</p> <p>« Article 3 : <i>Seuls les constituants figurant sur la liste des «constituants pouvant être utilisés dans la composition des produits de «nettoyage et de désinfection des établissements et entreprises du «secteur alimentaire y compris les locaux d'élevage des animaux «producteurs de produits alimentaires et du secteur de l'alimentation «animale peuvent être utilisés dans la composition des produits de «nettoyage et/ou de désinfection visés à l'article premier ci-dessus.</i></p> <p>«<i>Cette liste, établie conformément au modèle en annexe I du présent «arrêté conjoint, est mise à jour par le directeur général de l'ONSSA «et publiée au niveau du site web dudit Office.»</i></p>

« **Article 11** : Outre les... ..arabe :

«-le nom commercial.....(marque);

«-..... ;

«- la classification.....(SGH) :

« *Pictogramme de danger;

« *..... ;

« * Conseils de prudence ;

« * Pictogrammes relatifs aux équipements de protection individuelle ;

«- toutes autres..... en cas d'incident;

«- ;

«- les conditions de stockage. »

Article 2 : L'annexe I à l'arrêté conjoint précité n°2300-17, est abrogée et remplacée par l'annexe au présent arrêté conjoint.

Article 3 : 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 la santé et de la protection sociale,

ANNEXE

A l'arrêté conjoint du ministère de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé et de la protection sociale n°..... du (.....) modifiant et complétant l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé n°2300-17 du 11 moharrem 1440 (21 septembre 2018) fixant les caractéristiques d'efficacité, de toxicité et de pureté des produits de nettoyage et de désinfection et les conditions de leur utilisation dans les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

« ANNEXE I

A l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de la santé n°2300-17 du 11 moharrem 1440 (21 septembre 2018) fixant les caractéristiques d'efficacité, de toxicité et de pureté des produits de nettoyage et de désinfection et les conditions de leur utilisation dans les établissements et entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

Liste A : *liste des Constituants pouvant être utilisés dans la composition des produits de nettoyage et de désinfection des établissements et entreprises du secteur alimentaire y compris les locaux d'élevage des animaux producteurs de produits alimentaires et du secteur de l'alimentation animale*

Chapitre I

- Sels alcalins, ou alcalins : tous les sels de sodium, de potassium, d'ammonium et d'alcanolamines.

Les constituants du présent chapitre ne doivent pas transmettre aux produits de nettoyage commercialisés des caractéristiques dangereuses du point de vue toxicologique du fait de leurs concentrations en éléments chimiques contaminants :

- arsenic: pas plus de 3 mg/kg;
- plomb: pas plus de 10 mg/kg;
- zinc et cuivre: pas plus de 50 mg/kg, dont 25 mg de zinc.

1. PREMIERE CLASSE

Constituants du type « agents de surface»

A- Agents de surface anioniques

1.

B- Agents de surface cationiques

Sels d'ammonium quaternaire mentionnés ci-dessous

1. 1.....

C- Agents de surface non ioniques

1.

D- Agents de surface amphotères (ou ampholytes)

1.

2. DEUXIEME CLASSE

Constituants du type « désinfectants » ou « conservateurs »

1.....	
<p align="center"><u>3.TROISIEME CLASSE</u> <u>Constituants « divers»</u></p> <p>A- Acides (effet désincrustant et détartrant)</p> <p>1.</p> <p align="center"><i>B - Bases</i></p> <p>1.....</p> <p align="center"><i>C. - Sels minéraux solubles</i></p> <p>1.....</p> <p align="center"><i>D- Charges et adjuvants insolubles</i></p> <p>1.....</p> <p align="center"><i>E. - Séquestrants</i></p> <p>1. 1.....</p> <p align="center"><i>F- Agents antimousse, antiredéposition ou épaississants</i></p> <p>1.</p> <p align="center"><i>G. - Solvants</i></p> <p>1.....</p>	
<p align="center"><u>4. QUATRIEME CLASSE</u> <u>Autres constituants</u></p> <p>A- Agents auxiliaires</p> <p>1.....</p> <p align="center"><i>B - Conservateurs</i></p> <p>1.....</p> <p align="center"><i>C- Enzymes</i></p> <p>1.</p> <p align="center"><i>D- Constituants dont l'emploi dans des denrées alimentaires est autorisé</i></p> <p>1.</p> <p align="center"><i>E- Matières aromatiques</i></p> <p>1.....</p> <p align="center"><i>F- Colorants</i></p> <p>1.</p> <p align="center"><i>G- Azurants optiques</i></p> <p>1.....</p> <p align="center"><i>H. – Répulsifs sensoriels</i></p>	
<p align="center"><u>Chapitre 2</u></p> <p>Constituants des produits de nettoyage, autres que ceux destinés au rinçage de la vaisselle, présentés comme pouvant ne pas être rincés à l'eau potable après usage. Sauf dispositions particulières qui, le cas échéant, accompagnent les désignations mentionnées ci-dessous, les constituants du présent chapitre, quels que soient leurs effets, désinfectant ou autres, sont réservés à des utilisations industrielles.</p> <p>1.</p>	
<p>Liste B : liste des Constituants pouvant être utilisés uniquement dans la composition des produits de nettoyage et de désinfection des locaux d'élevage des animaux producteurs de produits alimentaires</p>	