

Rabat, le 08/07/2015

COMMUNIQUE DE PRESSE N°13 /15

ONSSA : Bilan des interventions de contrôle sanitaire des produits alimentaires au titre de la 3^{ème} semaine du mois de Ramadan

Dans le cadre des contrôles officiels continus mis en œuvre par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), les services techniques de l'ONSSA poursuivent leurs actions de contrôle sanitaire renforcé des produits alimentaires les plus consommés sur l'ensemble du territoire national en vue de protéger la santé du consommateur.

Ainsi, le bilan des actions de contrôle réalisées durant la troisième semaine du mois sacré de ramadan se résume comme suit :

- A l'importation, **21 449 T** de divers produits alimentaires d'origines animale et végétale ont fait l'objet de contrôle par les services compétents de l'office aux différents postes frontaliers ;
- Sur le marché local, les brigades de contrôle de l'ONSSA ont réalisé **2 067** sorties de contrôle sur le terrain dont **1 005** en commissions provinciales et préfectorales. Lors de ces sorties, **231** procès verbaux de prélèvements d'échantillons aux fins d'analyses et **50** procès-verbaux de constatations directes d'infraction ont été établis.

Ces investigations ont abouti à la saisie et à la destruction de **176 T** de produits impropres à la consommation, dont **983 kg** de dattes, **44 T** de farines, **877 kg** de fruits secs, **8 T** de préparations sucrantes, **6 375 Litres** de boissons, **273 Litres** d'huiles alimentaires, **21 T** de viandes et produits à base de viandes, **9 T** de produits de la pêche et **6.8 T** de produits laitiers.

Le total des produits alimentaires d'origines animale et végétale, saisis et détruits par les inspecteurs de l'ONSSA depuis le début du Ramadan, s'élève ainsi à **1 102 tonnes**.

Il est à préciser que les contrôles sanitaires officiels des produits alimentaires sont effectués de manière régulière par les services de l'ONSSA durant toute l'année et tout au long de la chaîne alimentaire, depuis l'exploitation jusqu'au consommateur final (de la fourche à la fourchette et de l'étable à la table) notamment au niveau des abattoirs de viandes rouges et blanches, des halles aux poissons, des marchés de gros et des postes d'inspection frontaliers pour les importations et les exportations. Un suivi régulier des établissements de préparation, de transformation et d'entreposage des produits alimentaires est également effectué selon des programmes préétablis, basés sur l'analyse des risques. Les interventions ont lieu y compris les samedis, dimanches et jours fériés.

Le contrôle est intensifié durant les périodes à risque et de grande consommation des produits alimentaires, en l'occurrence, la **période estivale**, le **mois de ramadan** et la **fête du sacrifice** (Aid Al Adha).

Au titre de l'année 2014, ce sont environ **18 Millions** de tonnes de produits alimentaires qui ont été contrôlés sur le marché local, à l'importation et à l'exportation. Ces contrôles, qui ont nécessité la délivrance de **180 700** certificats, ont abouti au refoulement de **3 200** tonnes de produits importés et à la saisie de **7 200** tonnes sur le marché local.

L'ONSSA est un établissement public créé par la loi n° 25-08 et doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, il exerce pour le compte de l'Etat les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux.

www.onssa.gov.ma

- Contact : K. ZOUINE
- Tél : 06 73 99 78 38
- Email : karima.zouine@onssa.gov.ma
- communication@onssa.gov.ma