

# Agrément sanitaire des entreprises

## L'échéance approche !

Suite à l'entrée en vigueur, le 18 mars 2010, de la loi 28.07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les établissements et entreprises du secteur alimentaire ont théoriquement jusqu'au 17 mars 2011 pour obtenir leur autorisation ou leur agrément sanitaire, document indispensable au maintien de leur activité. Un délai qui pourrait être prolongé de 6 mois suivant la date de parution du décret d'application. Mais dans tous les cas, le temps presse !

Florence CLAIR

Conformément à l'article 5 de la loi N°28-07, les établissements et les entreprises du secteur alimentaire et de l'alimentation animale doivent être autorisés ou agréés sur le plan sanitaire par les autorités compétentes avant leur mise en exploitation. L'objectif recherché est de garantir qu'aucun produit primaire ou produit alimentaire ni aucun aliment pour animaux ne constitue un danger pour la vie ou la santé humaine ou animale.

Cette obligation est imposée :

- aux établissements : toute unité qui procède à la manipulation ou au traitement, ou à la transformation ou au conditionnement ou à l'emballage ou au transport ou à l'entreposage ou à la distribution ou à la conservation des produits alimentaires ;
- aux entreprises du secteur alimentaire : toute entreprise publique, semi-publique ou privée qui assure, dans un but lucratif ou non, des activités liées ou en relation avec la chaîne alimentaire ;
- aux entreprises du secteur de l'alimentation animale.

Selon l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA), l'agrément sanitaire sera par contre « appliqué exclusivement aux établissements et entreprises qui exercent des activités se rapportant à une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire, autres que les activités de production primaire, le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de la température, les activités de vente au détail, le conditionnement ou le reconditionnement... »

Les entreprises soumises à cet agrément sanitaire devront non seulement res-

pecter les exigences minima en matière d'hygiène, mais aussi appliquer un programme d'autocontrôle fondé sur les principes HACCP.

### Un décret en cours de finalisation

Concrètement, les dispositions à suivre pour l'obtention de l'autorisation ou de l'agrément sanitaire seront fixées par un décret en cours de finalisation. Afin de permettre une application progressive permettant l'assainissement du secteur sur le plan sanitaire et hygiénique, « le décret fixera les modalités pratiques de délivrance de l'autorisation sur le plan sanitaire, notamment pour les petits établissements et entreprises, pour ceux situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques et ceux utilisant des méthodes traditionnelles utilisant des guides de bonnes pratiques », explique-t-on à l'ONSSA.

Quant aux délais, les entreprises ont un an pour disposer de l'autorisation ou de l'agrément sanitaire, soit d'ici le 17 mars 2011 (un an après la date d'entrée en vigueur de la loi 28.07). Or, toujours selon l'ONSSA, « ce délai reste tributaire de la publication du décret d'application [...] qui doit être publié dans un délai maximum de 18 mois après la publication de la loi, c'est-à-dire avant le 17 septembre 2011. » Entre temps, les entreprises sont tout de même tenues d'appliquer les autres dispositions de la loi.

### Une approche participative

Pour Amine Berrada, Président de la Fenagri, « les entreprises doivent se mobiliser aujourd'hui, elles sont déjà

en retard ! ». Le délai est court et « il existe un risque pour les entreprises non structurées. Le danger est qu'une grande partie des entreprises du secteur se retrouvent dans l'illégalité, sans agrément, et que celles-ci basculent dans l'informel, car incapables de se conformer à ces nouvelles contraintes. Mais l'ONSSA en est conscient et en tiendra compte », ajoute-t-il. D'ores et déjà, plusieurs réunions de travail entre l'Office et les Fédérations concernées ont eu lieu. Enfin, M. Berrada rappelle que la Fenagri souhaite que cette exigence de qualité s'applique à tous les maillons de la chaîne, et pas seulement aux industriels. ■

### Agenda

**L'ONSSA organise le 17 juin prochain à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II de Rabat un séminaire national sur le thème : « La sécurité sanitaire des produits alimentaires : une responsabilité de tous ». Plusieurs séminaires régionaux de sensibilisation des professionnels seront également organisés.**

**A Casablanca, le 16 juin, le Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CETIA) organise lui aussi un débat ayant pour thème : « La présentation de la loi 28.07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ».**