

Sécurité alimentaire

Au cœur de L'ONSSA

Son nom : l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits alimentaires (ONSSA). Sa mission : veiller à la protection sanitaire du patrimoine végétal et animal et des produits alimentaires. L'ONSSA veille au grain. Mais concrètement, comment effectue-t-elle ses contrôles ? Nous avons décidé de répondre à la question grâce à ce reportage dans les couloirs de l'ONSSA de Rabat. PAR N.M.

Durant le mois de Ramadan, l'ONSSA a fait l'actualité grâce à son intervention remarquée qui lui a permis de saisir plus de 65 000 kg de produits avariés en l'espace d'une semaine, notamment la troisième de ce mois sacré. Les brigades mobiles de contrôle de l'Office ont pu effectuer 9342 descentes dans différents points de vente, lieux de restauration collective et unités de transformation. Cela a mené à la saisie et au retrait du circuit de la commercialisation de 336 734 kg de produits alimentaires, essentiellement du poisson, des viandes rouges, du lait et produits laitiers, mais également de dattes avariées et des pâtisseries traditionnelles (chebbakia) non conformes. C'est niché au cœur de l'Agdal à Rabat à côté de la gare, que la direction centrale de l'ONSSA exerce pour le compte de l'État les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux. Elle chapote ainsi une dizaine de directions régionales, en attendant le découpage définitif, et de nombreux services au niveau provincial. L'office dispose également de plusieurs laboratoires d'analyses et de recherches lui permettant de mener à bien sa mission. Placé sous la tutelle de l'État, il a été créé par la loi n° 25-08 suite



sur le marché national qu'international», explique Dr. Hamid Benazzou, directeur général.

Des équipes de choc

Pour les contrôles sanitaires, l'ONSSA déploie un arsenal conséquent, tant humain que matériel. Un peu à l'image des équipes d'intervention de choc que l'on voit un peu partout dans les « blockbusters américains », l'office dispose de moyens humains considérables pour mener à bien ses missions de contrôle. On note un total de 2243 personnes regroupant des ingénieurs, des vétérinaires, des agents

de maîtrise et d'appui ainsi que des administrateurs. « Les inspecteurs relevant de l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits alimentaires disposent de logistiques nécessaires pour l'accomplissement de leurs missions d'inspection et de contrôle. Grâce notamment à des cycles de formation, mais aussi au matériel technique pour les investigations et de transport », affirme Dr Benazzou.

Les brigades de contrôle de l'ONSSA procèdent à des inspections quotidiennes (abattoirs, laiteries, charcuteries, unités de production de boissons...), ainsi qu'à des inspections de manière inopinée sur les produits finis et que les intrants. « Ces inspections respectent des programmes arrêtés par les services de contrôle en tenant compte des monographies régionales, de

Au terme des opérations de contrôle, si des infractions sont constatées, un procès-verbal est dressé.

Dr. Hamid Benazzou, DG de l'ONSSA.



à une restructuration du Département de l'Agriculture. L'ONSSA se veut un dispositif institutionnel qui vise à asseoir un système efficace de contrôle des produits alimentaires dans notre pays. « Sa création est venue pour concrétiser l'une des orientations stratégiques du plan « Maroc Vert » visant l'amélioration de la productivité et de la compétitivité des produits agricoles et agro-alimentaires aussi bien

Les inspecteurs de l'Onssa contrôlent la conformité des viandes rouges en vente dans les grandes surfaces.



Les produits de la mer n'échappent pas également au contrôle quotidien des brigades de l'office.



l'évaluation des risques liés aux produits, des périodes de l'année (saison estivale, mois sacré de Ramadan, campagne agricole, ...), des alertes déclenchées au niveau national ou international et autres», poursuit le DG de l'ONSSA. Il est arrivé que l'Office détruise en un seul jour près de 70 tonnes de poisson ayant présenté un non-respect de la chaîne de froid. Les brigades de l'ONSSA ne peuvent procéder à la saisie des produits primaires ou des produits alimentaires ou d'aliments pour animaux uniquement si ces derniers présentent un danger pour la santé humaine ou animale, s'ils sont reconnus falsifiés, corrompus, toxiques ou périmés et s'ils sont impropres à la consommation. Rien n'arrête alors ces brigades qui peuvent, pour un meilleur contrôle, pénétrer de jour comme de nuit dans les établissements et entreprises, lorsque ces derniers sont ouverts au public ou lorsqu'ils sont en exercice de leurs activités. L'ONSSA

tend également à accompagner les professionnels, qu'ils soient des agro-industriels, des producteurs de matières premières, des transformateurs ou des distributeurs. Sur la base d'une déclaration de la part de ces professionnels ou d'un audit de leurs unités, l'office aide ces derniers à corriger les problèmes de non-conformité des règlements de base en matière de sécurité sanitaire.

Des sanctions pour les «fauteurs de trouble»

« Au terme d'opérations de contrôle, si des infractions sont constatées, un procès-verbal est dressé à cet effet et l'agent verbalisateur y consigne toutes les circonstances de nature à établir, devant l'autorité judiciaire, la valeur des constatations faites. Ce procès-verbal est envoyé par l'agent, dans les 24 heures, au procureur du Roi ou au procureur général du Roi. Les produits présentant un danger pour la santé du

consommateur sont détruits et dénaturés selon des procédures préétablies », explique Dr Benazzou. Les sanctions prévues par la loi N°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires prévoient des peines d'emprisonnement ainsi que des amendes pour toute falsification de produits alimentaires ou aliments pour animaux, mais également pour tout import ou export de ces mêmes produits présentant un danger pour la vie ou la santé des êtres vivants. Les défauts d'étiquetage et le non-respect de la chaîne de froid et des conditions d'entreposage sont également passibles de sanctions. Au sein de la direction de l'ONSSA, tout le monde s'accorde à dire que si les particuliers ne prennent pas conscience qu'éviter d'acheter des produits de contrebande peut parfois leur sauver la vie, rien n'évoluera au niveau de la sécurité sanitaire des produits alimentaires au Maroc. A bon entendre...! ■