



Présentation de la Loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires « LOI SSA »

Rabat, le 17 juin 2010



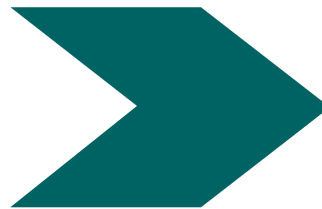


Parmi les objectifs tracés par le Plan Maroc Vert :



- Améliorer la compétitivité des produits agricoles et agro-alimentaires;
- Améliorer la qualité des produits agricoles et garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire;
- Consolider la confiance du consommateur dans la fiabilité du système d'inspection et de contrôle des produits alimentaires.

**Des lieux de
production et à
l'importation**



**Distribution,
consommateur et
à l'Exportation**

Crises sanitaires & Contraintes

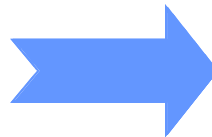
- 1. Apparition des maladies animales contagieuses et dangereuses pouvant être transmissibles à l'Homme comme la maladie de la vache folle, la grippe aviaire, etc.**
- 2. Expansion des dangers liés à l'alimentation comme les intoxications collectives, les résidus de pesticides et les contaminants des denrées alimentaires: dioxine, benzoperéne et la mélamine;**

Crises sanitaires & Contraintes (suite)

- 3. Développement des systèmes de contrôle en ce qui concerne les maladies animales et les plantes et les produits alimentaires), fondés sur des bases scientifiques et ayant pour objectif d'assurer la sécurité du consommateur;**
- 4. Diversification du commerce international des denrées alimentaires et la nécessité d'harmoniser les critères de sécurité et de qualité des ces denrées;**
- 5. Changement de mode de vie et le consommateur devient en plus en plus conscient de l'importance de la sécurité sanitaire des aliments.**

Situation au niveau international

- Évolution des modes de consommation et de production;
- L'attitude du consommateur a évolué vers une plus grande attention portée sur la sécurité et la qualité des produits (amplifiée par les crises sanitaires mondiales enregistrées dans les pays les plus développés



Concevoir une nouvelle approche, fondée sur une base scientifique permettant au producteur, tout au long de la chaîne de production alimentaire, de prévenir les risques d'intoxication et qui fixe ses obligations et responsabilités.



1. Assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires;
2. Renforcer la confiance du consommateur;
3. Renforcer la compétitivité du produit marocain.

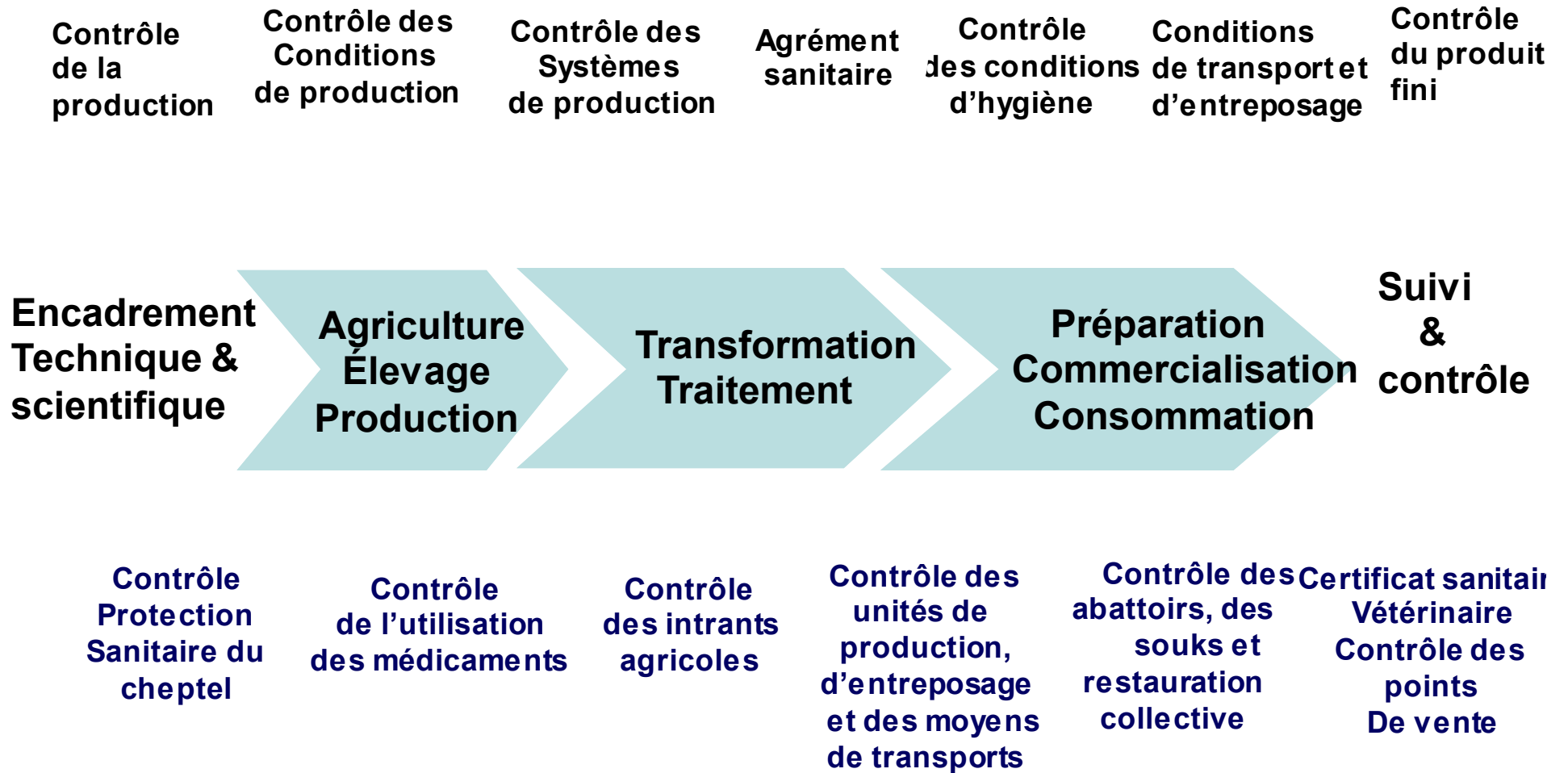
Situation au niveau national

La législation actuelle en vigueur au Maroc ne répond pas aux exigences internationales en matière d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires:

- ✓ Des professionnels non impliqués dans la gestion de la qualité et non encouragés à mettre en place un système d'auto contrôle au niveau de leurs entreprises;
- ✓ Contrôle par sondage des produits finis;
- ✓ Difficulté de définir les responsabilités en ce qui concerne la sécurité sanitaire des produits mis en vente (Producteurs /vendeurs)



Intervention tout au long de la chaîne alimentaire



Chaîne alimentaire



Dispositions de la loi SSA

**La Loi SSA est conçue en:
5 titres, 8 chapitres, 30 articles**

Titre I	- Objet et champ d'application ; - Définition des concepts.	Art.1 à 3
Titre II	- Conditions générales de mise sur le marché ; - Identification des animaux, traçabilité des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux ; - Information du consommateur.	Art. 4 à 20
Titre III	- Compétence, recherche et constatation des infractions.	Art.21 à 24
Titre IV	- Infractions et pénalités.	Art. 25 à 28
Titre V	- Dispositions transitoires.	Art. 29 et 30

Objectifs de la loi SSA

- ❖ Établit les principes généraux de sécurité sanitaire des denrées alimentaires;
- ❖ Détermine les conditions dans lesquelles les denrées alimentaires et les aliments pour animaux doivent être élaborés, produits et commercialisés pour être qualifiés de produit sûr;
- ❖ Prévoit les prescriptions générales visant à ne permettre la mise sur le marché que des produits sûrs;
- ❖ Indique les règles obligatoires d'information du consommateur, via l'étiquetage des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et la détermination des documents d'accompagnement.

Champs d'application de la loi SSA

Les dispositions de la loi couvrent:

Toutes les étapes

Production Transformation distribution Commercialisation

produits primaires - produits alimentaires - aliments pour animaux



Sont exclus du champ d'application de la loi:

- ✓ Les produits primaires destinés à un usage domestique privé;
- ✓ la préparation, la manipulation et l'entreposage domestique des denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée;
- ✓ Les médicaments et tous autres produits similaires à usage préventif ou thérapeutique dans les domaines de la médecine humaine ou vétérinaire;
- ✓ Les tabacs et les produits qui en sont issus ainsi que les psychotropes et autres substances similaires qui font l'objet d'une législation spécifique.

Conditions générales de mise sur le marché

1

Interdiction de commercialisation des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux s'ils constituent un danger pour la santé humaine ou animale.

Art. 4:

« Aucun produit primaire ou produit alimentaire ne peut être mis sur le marché intérieur ou importé ou exporté s'il constitue un danger pour la vie ou la santé humaine et aucun aliment pour animaux ne peut être importé ou mis sur le marché intérieur ou exporté ou donné à des animaux s'il est dangereux ».

Conditions générales de mise sur le marché

2

Autorisation ou agrément sanitaire des établissements et des entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale obligatoire.

Art.5:

.....

« A cet effet, les établissements et les entreprises doivent être autorisés ou agréés sur le plan sanitaire par les autorités compétentes avant leur mise en exploitation selon les formes et modalités fixées par voie réglementaire ».

Art.5: Exclusion

« Toutefois, les établissements et les entreprises dont l'intégralité de la production est destinée à être cédée directement à un consommateur final pour sa propre consommation ne sont pas soumis à l'autorisation ou à l'agrément ».

Conditions générales de mise sur le marché

3

Fixation des conditions de délivrance, de suspension et de retrait de l'agrément.

Art.7

« L'autorisation ou l'agrément sur le plan sanitaire prévus à l'article 5, ci-dessus, sont délivrés lorsque l'établissement ou l'entreprise ou le moyen de transport concerné répond aux conditions prévues aux articles 8 et 9 de la présente loi ».

« Lorsqu'une ou plusieurs des conditions prévues pour la délivrance de l'autorisation ou l'agrément cessent d'être remplies, cette autorisation ou cet agrément est suspendu pour une période déterminée au cours de laquelle le bénéficiaire de ladite autorisation ou agrément doit prendre les mesures nécessaires pour que ces conditions soient respectées ».

« Si, à l'issue de la période visée ci-dessus, les mesures nécessaires n'ont pas été prises, l'autorisation ou l'agrément est retiré. Dans le cas contraire, il est mis fin à la mesure de suspension de l'autorisation ou de l'agrément ».

Conditions générales de mise sur le marché

4

Obligation de mettre en place un système d'autocontrôle au niveau des entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale et de tenir un registre le concernant.

Art.9:

.....

« A cet effet, ils mettent en place, appliquent et maintiennent dans leurs entreprises et établissements un programme d'autocontrôle ou suivent un guide de bonne pratique d'hygiène validé par les autorités compétentes ».

« Toutes les procédures effectuées dans le cadre de l'exécution des dispositions précitées sont enregistrées par l'établissement ou l'entreprise dans des documents qui doivent être conservés pendant une durée minimale de 5 ans à compter de la date de leur mise en place et être présentés à toute réquisition des agents prévus à l'article 21 de la présente loi ».

Traçabilité

Obligation d'établir la traçabilité des produits primaires, des produits alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre matière ou substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans un produit primaire ou produit alimentaire ou aliment pour animaux.

Art.12:

.....

« A cet effet, les exploitants doivent être en mesure d'identifier toute entreprise ou établissement à laquelle ils ont fourni ou cédé ainsi que toute personne leur ayant fourni ou cédé un produit primaire ou produit alimentaire ou un aliment pour animaux ou un animal producteur de produits primaires ou de denrées alimentaires ou toute matière ou substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des produits primaires ou produits alimentaires ou dans des aliments pour animaux ».

Identification et enregistrement des animaux

Obligation d'enregistrement des exploitations d'élevage et d'identification des animaux.

Art. 13:

« *Tout exploitant ou professionnel s'adonnant à l'élevage des animaux dont les produits sont destinés exclusivement à la consommation humaine est tenu de se déclarer auprès des autorités compétentes en vue d'enregistrer son exploitation* ».

Art. 14:

Les détenteurs d'animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine doivent identifier ou faire identifier leurs animaux nés sur l'exploitation ou acquis sans avoir été identifiés par le détenteur d'origine.

Les détenteurs concernés doivent tenir à jour et convenablement rempli, un registre d'élevage, conservé sur le lieu de détention des animaux.

Exclusion:

Les dispositions de ces deux articles ne s'appliquent pas aux élevages avicoles.

Enregistrement des produits végétaux

Obligation pour les agriculteurs de disposer, de tenir et de conserver un registre.

Art. 15:

Les producteurs des produits primaires d'origine végétale doivent disposer d'un registre à conserver au niveau des lieux de production où seront notés tous les intrants agricoles (chimiques, biologiques) utilisés dans l'entretien et les gestion agricole des cultures et des produits susmentionnés.

Étiquetage (information du consommateur)

Obligation de l'étiquetage des produits de telle sorte que l'utilisateur soit informé de leurs caractéristiques;

Art. 16:

*Tout produit alimentaire et tout aliment pour animaux mis ou devant être mis sur le marché national ou exporté ou importé **doit disposer d'un étiquetage** conforme aux prescriptions qui lui sont applicables en vertu des dispositions de la présente loi et des textes pris pour son application ou en vertu de toute autre législation spécifique qui lui est applicable aux fins d'en faciliter la traçabilité.*

Art. 17:

*L'étiquetage d'un produit primaire, d'un produit alimentaire ou d'un aliment pour animaux mis sur le marché national ou exporté **doit être réalisé de telle sorte que l'utilisateur de ce produit ou de cet aliment,** y compris le consommateur final, soit informé de ses caractéristiques.*

Étiquetage (information du consommateur)

Obligation de se conformer aux références légales chaque fois que la publicité du produit fait référence à une certification de conformité ou à une marque de qualité ou à un signe distinctif de qualité protégé.

Art. 19:

Lorsque la publicité pour un produit primaire ou un produit alimentaire fait référence à une certification de conformité ou à une marque de qualité ou à une appellation d'origine ou une indication géographique protégée, l'étiquetage et la présentation de celui-ci, doivent obligatoirement être conformes aux dispositions législatives en vigueur.

Étiquetage (information du consommateur)

- Interdiction de mise sur le marché ou d'importation de produits dont l'étiquetage n'est pas conforme;
- Obligation pour les professionnels de retirer du marché les produits non conformes.

Art. 20:

« Sont interdites la mise sur le marché national ou l'importation, de tout produit primaire, de tout produit alimentaire et de tout aliment pour animaux, dont l'étiquetage **n'est pas conforme** aux prescriptions du présent chapitre et des textes pris pour l'application de la présente loi.

Lorsque l'étiquetage des produits primaires ou produits alimentaires ou aliments pour animaux **est reconnu non conforme**, les producteurs ou les responsables de leur mise sur le marché sont tenus de procéder à leur retrait dans un délais fixé par les autorités compétentes ».

Recherche et constatation des infractions

Agents qualifiés:

- Les agents habilités de l'ONSSA;
- les vétérinaires mandatés, sous contrôle de l'ONSSA.

Horaires d'intervention:

- ✓ **de jour** dans les établissements et entreprises;
- ✓ **de nuit** dans ces mêmes lieux lorsque ceux-ci **sont ouverts au public ou lorsqu'à l'intérieur de ceux-ci procèdent à leurs activités** sous réserve du respect des dispositions du code de procédure pénale.

Les agents peuvent **exiger la communication ou procéder à la saisie de documents de toute nature**, entre autres, pour faciliter l'accomplissement de leur mission et la mise à disposition des moyens indispensables pour effectuer leurs vérifications.

Recherche et constatation des infractions

Saisie ou confiscation (en attendant les résultats des contrôles) des produits primaires ou de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux:

Saisie:

- présentant un danger pour la santé humaine ou animale ;
- reconnus falsifiés, corrompus, toxiques ou périmés ;
- impropres à la consommation ;

objets ou appareils utilisés pour la falsification.

Confiscation:

- susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou animale ;
- susceptibles d'être falsifiés, corrompus, toxiques ou périmés ;
- susceptibles d'être impropres à la consommation ;

objets ou appareils propre à être utilisés pour la falsification.

Dispositions transitoires

Art. 29:

Les établissements et entreprises dans le secteur alimentaire et aliments pour animaux, **en activité à la date d'entrée en vigueur de la présente loi, disposent d'une période d'une année** pour l'obtention de l'autorisation ou l'agrément sanitaire;

Les exploitants (éleveurs et agriculteurs) objet des articles 13, 14 et 15 (identification et enregistrement) **disposent d'une période de deux ans** à compter de la date de publication des textes d'application les concernant pour l'application des dispositions desdits articles.

conclusion

La Loi SSA introduit une approche moderne en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires

Situation actuelle

Contrôle officiel centré essentiellement sur les produits finis.

Implication insuffisante des professionnels dans la production de produits sains et de qualité .

Fabrication de produits alimentaires dans la majorité des cas dans des établissements non agréés.

Insuffisance de traçabilité des produits alimentaires.

Approche moderne

Contrôle basé sur le principe de l'analyse de risque.

Traçabilité des animaux, des végétaux et des produits alimentaires;

Obligation de l'auto contrôle.

Octroi de l'agrément sanitaire aux établissements agro-alimentaires.

Responsabilisation des professionnels vis-à-vis de la qualité et de la sécurité sanitaire de leurs produits.



***Merci pour votre
attention***



Site Web de l'ONSSA

www.onssa.gov.ma