

“ L’ONSSA adopte une approche moderne de contrôle basée sur l’analyse du risque avec la responsabilisation des professionnels ”

Hamid Benazzou,
Directeur Général de l’ONSSA

L’Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) vient de souffler sa première bougie. L’occasion de faire un bilan des actions de cette nouvelle structure avec son Directeur Général, Hamid Benazzou. Et le moins que l’on puisse dire, c’est qu’en un an, l’ONSSA n’a pas chômé et a mené de front plusieurs chantiers. Cet office particulièrement dynamique s’est tracé une feuille de route ambitieuse pour 2011, en véritable accompagnateur du développement du secteur agroalimentaire.

FOOD Magazine

Que sont devenues les anciennes structures après leur regroupement au sein de l’ONSSA ? Quelle est la philosophie de cette réorganisation ?

Hamid BENAZZOU

Dans le cadre de la mise en œuvre du Plan Maroc Vert, les structures auxquelles incombait les missions de contrôle des produits alimentaires au sein du Département de l’Agriculture ont été regroupées au

sein de l’Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) ; établissement public, créé en vertu de la loi 25/08.

La philosophie de cette nouvelle réorganisation, dont les objectifs visent la protection de la santé du consommateur et la préservation de la santé animale et végétale, repose sur :

(1) La séparation, au sein du département de l’Agriculture, entre les structures de contrôle de celles chargées du développe-

ment ;

(2) L’autonomie, traduite par le regroupement des structures intervenant dans le contrôle au sein d’un établissement public qu’est l’ONSSA ;

(3) L’amélioration de l’efficacité et de l’efficience du contrôle à travers l’homogénéisation des approches, la mutualisation des moyens et la mise à la disposition des professionnels d’un seul et unique interlocuteur ;

(4) L’alignement des normes nationales sur les normes internationales, notamment celles du Codex Alimentarius, de l’Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) et de l’Organisation Mondiale du Commerce (accords SPS) ;

(5) Le rapprochement de la législation et réglementation nationales avec celles de l’Union Européenne.

Vous avez signé en novembre dernier une convention avec l’EACCE. En quoi consiste-t-elle concrètement ? Comment allez-vous éviter les doubles emplois et les chevauchements ?

Premièrement, la convention cadre signée le 9 novembre 2010 entre ONSSA et EACCE, a pour but la mise en synergie des moyens et des ressources communes, d’une part, et d’autre part de créer un pôle de compétences dans le domaine de la sécurité sanitaire et du contrôle technique et de conformité des produits alimentaires. Issue d’un désir commun d’être plus

Parcours

Docteur vétérinaire de formation, lauréat en 1975 de l’Ecole Nationale vétérinaire de Lyon (France) et titulaire d’un doctorat vétérinaire à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Lyon (France) en 1976. Marié et père de 3 enfants.

1976 : Vétérinaire inspecteur au service de l’Elevage de l’Office Régional de Mise en Valeur Agricole de Ouarzazate (Département de l’Agriculture)

1977 : Promu Chef de Service de l’Elevage au sein de cet Office

1981 : Chef de Service de l’Elevage à l’ORMVA du Gharb.

1994 : Directeur du Laboratoire National de Contrôle des Médicaments Vétérinaires au Ministère de l’Agriculture

2002 : Chef de division de la Santé Animale.

2004 : Est nommé Directeur de l’Elevage.

2009 : Directeur Général de l’ONSSA.





efficace et plus efficient afin de créer des conditions favorables à la mise en œuvre du Plan Maroc Vert, au développement du secteur agricole et agroalimentaire et à l'accomplissement des orientations stratégiques du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, cette convention portera sur le développement des initiatives et des actions de rapprochement et de collaboration entre les deux parties, et sur l'échange d'information et d'expertise entre les deux organismes.

Deuxièmement, il y a lieu de signaler qu'il n'y a pas de doubles emplois et de chevauchements entre nos deux structures. L'ONSSA se charge de l'aspect sanitaire des produits agroalimentaires jusqu'à la délivrance du certificat sanitaire. Les professionnels intéressés par l'exportation s'adresseront ensuite à l'EACCE pour le contrôle technique et de conformité de ces produits à certaines dispositions spécifiques de réglementations étrangères (quotas, agréage, calibrage...).

De nombreux textes réglementaires datent d'une centaine d'années et sont encore en vigueur. Projetez-vous de les remplacer ? Si oui, lesquels et à quelle échéance ?

Conformément à l'article 30 de la loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, sont abrogées à compter de la date d'entrée en vigueur de cette loi (18-3-2010) toutes dispositions contraires. Ainsi, tous les textes en vigueur antérieurs à cette loi et qui sont contraires à ses principes sont abrogés.

Le même article 30 stipule que les dispositions qui ne sont pas contraires aux

dispositions de la loi 28-07 demeurent en vigueur, jusqu'à leur abrogation dans un délai ne dépassant pas 18 mois à compter de la date de publication de ladite loi. Ainsi, toutes les dispositions réglementaires au niveau des textes en vigueur qui portent sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et aliments pour animaux seront abrogés à partir du 17-09-2011.

Les textes abrogés seront remplacés par les textes d'application de la loi n°28-07. Ces derniers sont en cours d'élaboration et ils seront examinés et soumis à l'avis des professionnels concernés.

Justement, lorsque vous faites participer les entreprises marocaines, leurs avis sont-ils bien pris en compte ?

Les textes réglementaires initiés par l'ONSSA sont examinés dans un premier temps par les services techniques relevant de l'ONSSA. Dans un 2^{ème} temps, ils sont soumis pour examen et observations auprès des professionnels concernés. Dans certains cas, ces projets de textes sont soumis à l'avis des départements ministériels concernés. Les avis exprimés (professionnels, ministères) sont pris en compte lorsqu'ils sont conformes juridiquement et techniquement.

La réglementation impose à tous les établissements d'être autorisés pour exercer. Comment cela se passe-t-il concrètement pour ces opérateurs ?

La loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires couvre toutes les étapes de la production,

manipulation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, distribution, mise en vente ou exportation des produits primaires, des produits alimentaires destinés à la consommation humaine et des aliments pour animaux. Elle prévoit également que ces entreprises soient agréées ou autorisées sur le plan sanitaire selon l'approche d'évaluation des risques. Dès publication du décret d'application de ladite loi, les établissements doivent se déclarer auprès des services régionaux de l'ONSSA pour demander à être agréées ou autorisées. Ces agréments ou autorisations seront délivrés par les directions régionales de l'ONSSA après vérification du respect des exigences prévues par les textes en vigueur par une commission d'évaluation de l'établissement demandeur.

Une fois l'établissement agréé ou autorisé, les services concernés de l'ONSSA continueront à mener des visites régulières selon un programme annuel établi sur la base de l'analyse des risques.

En cas de non conformité aux exigences sanitaires et hygiéniques, l'ONSSA accordera un délai au responsable de l'établissement pour corriger ces non conformités avec la mise en place, en commun accord, d'un échéancier. Passé ce délai, et si aucune réaction n'a été constatée après cette mise en demeure, les services de l'ONSSA pourraient procéder au retrait ou la suspension de l'agrément ou l'autorisation conformément aux prescriptions de la loi.

FOOD Magazine a eu le privilège de suivre récemment une opération de contrôle de l'ONSSA sur la filière pêche. A quelle fréquence ont lieu ces opérations ?

Dans la filière pêche, l'intervention des services vétérinaires relevant de l'ONSSA est régulière, continue et de proximité. L'inspection sanitaire vétérinaire des produits de la pêche concerne toute la filière, de l'amont à l'aval, et a pour objectif de s'assurer que les produits sont propres à la consommation humaine et qu'ils satisfont aux exigences de la réglementation en vigueur.

A cet effet, l'ONSSA assure le contrôle de la salubrité et de la conformité des produits de la pêche d'une manière systématique et régulière, y compris les jours fériés et hors les heures administratives au niveau :

- des halles aux poissons et des marchés de gros d'une manière systématique avant la criée ;
- des postes d'inspection frontaliers à l'im-



portation et à l'exportation des produits. L'ONSSA assure également la surveillance sanitaire, selon un programme préétabli, des conditions techniques et hygiéniques dans lesquelles les produits de la pêche sont manipulés, traités ou préparés au niveau :

- des bateaux de la pêche hauturière et de la pêche côtière ;
- au débarquement au niveau des ports de pêche ;
- des établissements de production et des élevages aquacoles ;
- des points de vente et des lieux de la restauration collective.

En outre, l'ONSSA adopte une approche moderne de contrôle basée sur l'analyse du risque avec la responsabilisation des professionnels pour mettre sur les marchés des produits sains et salubres par la mise en œuvre des systèmes d'autocontrôle basés sur les principes HACCP et de traçabilité, et qui a comme conséquence un allègement de la fréquence des contrôles.

Comment évoluent les quantités de produits alimentaires saisies au Maroc ? Constatez-vous une amélioration de la qualité sanitaire ?

Le contrôle sanitaire des produits alimentaires effectué par les services relevant de l'ONSSA vise une meilleure protection des consommateurs. Il aboutit à l'interception, la saisie et le retrait de produits alimentaires insalubres, douteux ou non-conformes. Les saisies opérées par les services de l'ONSSA, en 2010, dans le cadre du contrôle des produits alimentaires (contrôles des viandes rouges et blanches, des produits de la pêche, des produits laitiers, contrôles à l'importation et à l'exportation...) ont connu une augmentation par rapport à l'année précédente. D'importantes saisies de produits ont été opérées au courant de l'année 2010 suite au renforcement du contrôle des produits alimentaires, en vue de retirer du circuit de commercialisation les produits impropres à la consommation (viandes rouges : 2.032 T, produits de la pêche : 2.878 T, viandes blanches : 602 T, œufs de consommation : 70.794 unités, etc.) L'augmentation des quantités de produits alimentaires saisies au cours de l'année 2010 se justifie notamment par :

- La mise œuvre des différentes structures centrales, régionales et provinciales de l'ONSSA ;
- le renforcement du contrôle des produits alimentaires principalement au niveau des points de ventes et de la restauration collective ;
- L'implication des commissions mixtes provinciales de contrôle

des denrées alimentaires et ce suite aux campagnes de sensibilisation menées par les services de l'ONSSA ; La qualité sanitaire des produits alimentaires connaît une amélioration grâce à la responsabilisation des opérateurs qui mettent en place des plans d'autocontrôle basés sur les principes HACCP et des campagnes de sensibilisation menées par les services de l'ONSSA auprès des intervenants dans le secteur alimentaire. Cependant, l'ONSSA ne peut garantir la qualité sanitaire des produits commercialisés dans le circuit informel qui peuvent porter préjudice à la santé du consommateur.

Pour un organisme tel que le vôtre, ne serait-il pas opportun d'avoir une certification qualité ?

L'ONSSA, de par sa mission de garant de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, se doit de donner confiance à ses clients, ses partenaires et au consommateur quant à la qualité de ses prestations. C'est pour cela que nous avons inscrit l'ONSSA, dès son démarrage en janvier 2010, dans un processus d'amélioration continue, basé sur la démarche qualité, et ce afin de satisfaire au mieux les attentes de nos clients, de nos partenaires et du consommateur en matière de sécurité, d'efficacité, de rigueur, de compétence dans la gestion et de transparence dans les décisions, mais aussi afin de fournir à notre personnel des conditions confortables de travail.

Les systèmes qualité mis en place au sein des différentes structures (centrales, régionales et locales) répondent aux exigences des référentiels nationaux et internationaux applicables à leurs activités, tels que les normes NM ISO 9001 (pour la direction centrale et les directions régionales), NM ISO 17020, pour les services d'inspection et NM ISO 17025 pour les laboratoires. Pour les services d'inspection, nous espérons obtenir les premières accréditations ISO 17020 vers la fin de cette année. Pour la mise en place de la démarche qualité selon la norme ISO 9001, au niveau de la Direction Centrale, la construction du système qualité est en cours et toutes nos

équipes sont mobilisées afin d'atteindre notre objectif d'amélioration de la performance de notre office.

Quels sont vos projets pour 2011 ?

L'ONSSA a inscrit sur son plan d'action au titre de l'année 2011 une série de programmes et d'actions dont les principaux sont :

- La mise en œuvre des dispositions de la loi 28/07 en matière d'autorisation et d'agrément sanitaires des établissements et entreprises du secteur alimentaire ;
- La continuité des programmes de lutte contre les maladies des végétaux (Charançon rouge des palmiers, Tristeza des agrumes, Feu bactérien des rosacées à pépins, Tuta absoluta, Psylle d'eucalyptus) et le démarrage d'un plan de surveillance des organismes émergents inexistantes au Maroc (Mouche des pêches, Sharka des rosacées à noyaux, Nématodes des pins) ;
- L'évaluation de l'innocuité et de l'efficacité des intrants chimiques (pesticides, fertilisants et supports des cultures) en vue de leur homologation et le contrôle de végétaux importés et exportés pour la délivrance de certificats phytosanitaires font partie ce programme ;
- La continuité des programmes de lutte contre les maladies animales contagieuses et/ou à incidence économique (Clavelée, Blue-Tongue, Tuberculose, Brucellose, Charbon, West-Nile...) ;
- La mise en place d'un système innovant d'identification et de traçabilité des animaux et de leurs produits ;
- La poursuite de l'application de la loi 49-99 relative à la mise à niveau sanitaire du secteur avicole ;
- L'expérimentation de 300 nouvelles variétés de semences en vue de leur homologation ou protection, le contrôle de 70.000 Ha de semences et la certification de 1.500.000 Qx de semences ;
- Le renforcement et la mise à niveau du réseau des laboratoires de l'ONSSA, notamment par la construction de nouveaux laboratoires (Laâyoune, Casablanca, Berkane, Meknès) ;
- La mise en œuvre d'un système d'information intégré propre à l'ONSSA ;
- La mise sous assurance qualité de notre Direction Centrale selon la norme ISO 9001, la mise sous assurance qualité des services vétérinaires provinciaux selon la norme ISO 17020 et l'accréditation des laboratoires régionaux d'analyses et de recherches de l'ONSSA selon la norme ISO 17025.

Propos recueillis par Florence CLAIR